



### **Chef Ciça Roxo**

Ciça Roxo é *personal chef* e consultora gastronômica. Responsável pelos pratos que harmonizam as aulas de Marcelo Copello, em sua recém inaugurada “Escola Mar de Vinho”, também presta consultoria para a Pizzeria Eccellenza e para o Grupo La Mole, entre outros projetos ainda não inaugurados.

Ex- Chef executiva da Rede Gula Gula chefiou também outros importantes restaurantes no Rio de Janeiro como Marius e Grill One.

É coordenadora do tradicional evento gastronômico Boa Mesa realizado em São Paulo desde 1997. Por alguns anos coordenou também outros Boa Mesa, realizados no Rio de Janeiro e Santa Catarina, assim como outro evento paulista, o Mais Paladar, tendo trabalhado com chefs de renome nacional e internacional, como Alex Atala, Laurent Suaudeau, Bassoleil, Edinho Engel, Vitor Sobral, Alain Passard, Fabrice Lenud, Payard, Sergi Arola, Christian Constant, entre outros.

Desde 1995, tem se dedicado a passar seus conhecimentos gastronômicos. Abriu as escolas de culinária Queridas Primas e Cook's Club In House, deu aula para crianças na Q Criações Gastronômicas, de Flávia Quaresma, e atualmente dá aulas particulares enquanto projeta sua nova escola.

Ciça ingressou na área gastronômica em 1992, tendo feito vários cursos na centenária escola **Le Cordon Bleu**, na França e estágios nos restaurantes

portugueses “**Terreiro do Paço**” e “**Cais da Ribeira**”, ambos com o **chef Vitor Sobral** e no restaurante **Saint Martin**, na França, com o **chef Christophe Le Metayer**.

Cursou em 2001, no ICIF (Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros), tendo sido convidada para conhecer restaurantes, produtores de vinho e escola de culinária do Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “G. Giolitti”, em Piemonte.

Ciça pode ser contactada pelos telefones (21) 2527-1641 - (21) 9139-3200 ou pelo E-mail: [roxo@superig.com.br](mailto:roxo@superig.com.br)