

A COZINHA DE SOFIA

por
Sofia
Marinho

SOBRE A CHEF **SOFIA MARINHO**

Sofia Marinho é chef, professora e idealizadora d'A Cozinha de Sofia, um espaço gastronômico múltiplo, onde técnica, sofisticação e identidade se encontram.

Adepta da culinária contemporânea, imprime sua essência em cada preparo, unindo suas raízes brasileiras às vivências ao redor do mundo.*

Acredita em uma cozinha que respeita o produto e sua principal inspiração vem da cozinha italiana, que combinada à técnicas que realçam os ingredientes, sempre frescos e regionais, tem como resultado pratos com sofisticação, memória e autenticidade.

Sofia Marinho

2012

Criou sua primeira empresa de Massas Artesanais, em Pipa - RN

2014

Abriu seu primeiro restaurante, em Pipa - RN, e ministrou seu primeiro curso "mão-na-massa" de massas artesanais

2016

Fez pós-graduação em Alta Gastronomia pela FPB (Faculdade Internacional da Paraíba)

2016

Ganhou ainda mais visibilidade com sua participação no programa The Taste Brasil, exibido pelo GNT.





2016

Estagiou com Leo Paixão, o que abriu portas para outros trabalhos com o renomado chef, no Restaurante Glouton (2017) e na abertura do restaurante Nicolau (2018).

2017

Trabalhou com o Chef Maurício Olmi em Porto Alegre - RS

2018

Criou projetos ao lado do chef Massimo Battaglini

2019

Realizou estágio de férias em Ischia, na Itália

2020

Foi a responsável por toda a implementação gastronômica do Hotel Maion, na Praia do Espelho, em Curuípe - AL

2022

Inaugurou o Espaço Gastronômico
A Cozinha de Sofia

2023

Participou do Programa de Imersão em
Técnicas Ancestrais de conservação de
Pescados do Projeto a.Mar, em Ilha Bela

2024

Participou de um curso de Massas
Artesanais em Módena, Itália

2024

Foi finalista do Prêmio Cumbuca
de Gastronomia, consolidando seu
nome entre os grandes talentos da
gastronomia contemporânea.



SOBRE A COZINHA DE SOFIA

A COZINHA DE SOFIA

A COZINHA DE SOFIA E MUITAS EM UMIA SÓ

Um espaço gastronômico intimista, pensado para criar memórias e aproximar o público da alta gastronomia.



SOBRE A COZINHA DE SOFIA

O AMBIENTE

Com sua arquitetura sofisticada e acolhedora, cada detalhe foi desenhado para inspirar. As estantes e prateleiras, que compõem o cenário com charme e funcionalidade, também se abrem a intervenções criativas, tornando-se parte viva das experiências.

Assinado pela premiada arquiteta Ila Gaudêncio, de Belo Horizonte, o espaço é versátil e se transforma com facilidade, pronto para receber desde jantares exclusivos até *workshops* e parcerias que mereçam um cenário único.

SERVIÇOS OFERECIDOS



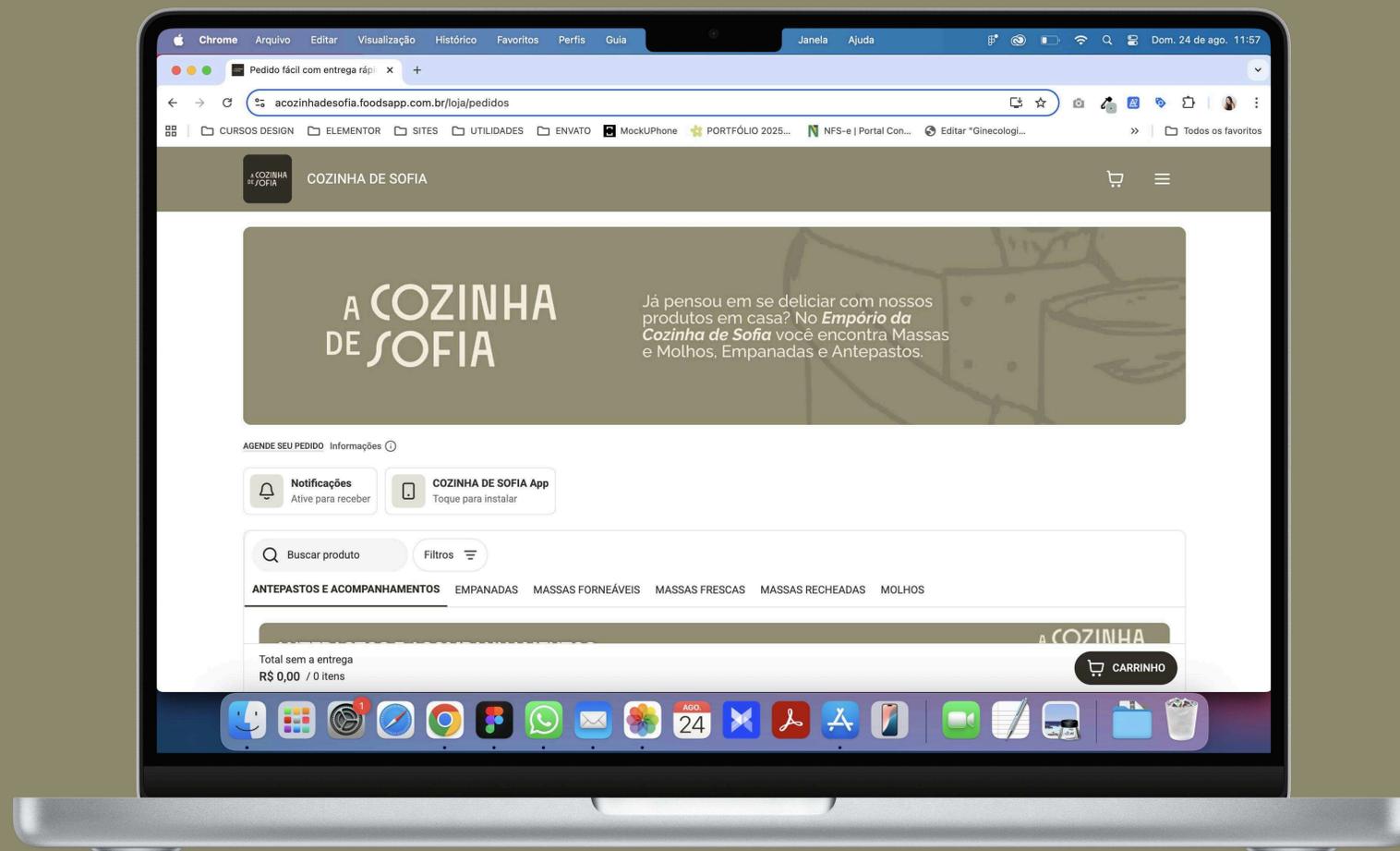
O QUE VOCÊ ENCONTRA N'A COZINHA DE SOFIA

SERVIÇOS OFERECIDOS



EMPÓRIO

Para quem quer levar a qualidade da Cozinha de Sofia para casa.





SERVIÇOS OFERECIDOS

EVENTOS ABERTOS AO PÚBLICO

ALMOÇO NAS SEXTAS-FEIRAS

Com pratos elaborados, ingredientes de origem e tempo para sentar e comer sem pressa.

HAPPY HOUR

Com pizza al taglio, empanadas, open wine e rodada dupla de cervejas.

SABORES DA ESTAÇÃO

Um menu degustação exclusivo, elaborado pela chef Sofia Marinho.

Em algumas edições, o *Sabores da Estação* ganha novos temperos com a presença de chefs convidados de diferentes cantos do Brasil (e quem sabe do mundo?).

SERVIÇOS OFERECIDOS



EVENTOS PARTICULARES

Experiências exclusivas, cardápios
personalizados em ambiente intimista.

SERVIÇOS OFERECIDOS



AULAS, WORKSHOPS E IMERSÕES

Aprendizado técnico e prático, para quem quer aprofundar o conhecimento na cozinha ou aprender pratos fáceis mas sofisticados para reproduzir em casa – já são mais de 700 alunos que passaram por essa experiência.

SERVIÇOS OFERECIDOS



LABORATÓRIO GASTRONÔMICO

Um espaço dedicado à pesquisa, testes
e criação de novos pratos e receitas.

SERVIÇOS OFERECIDOS

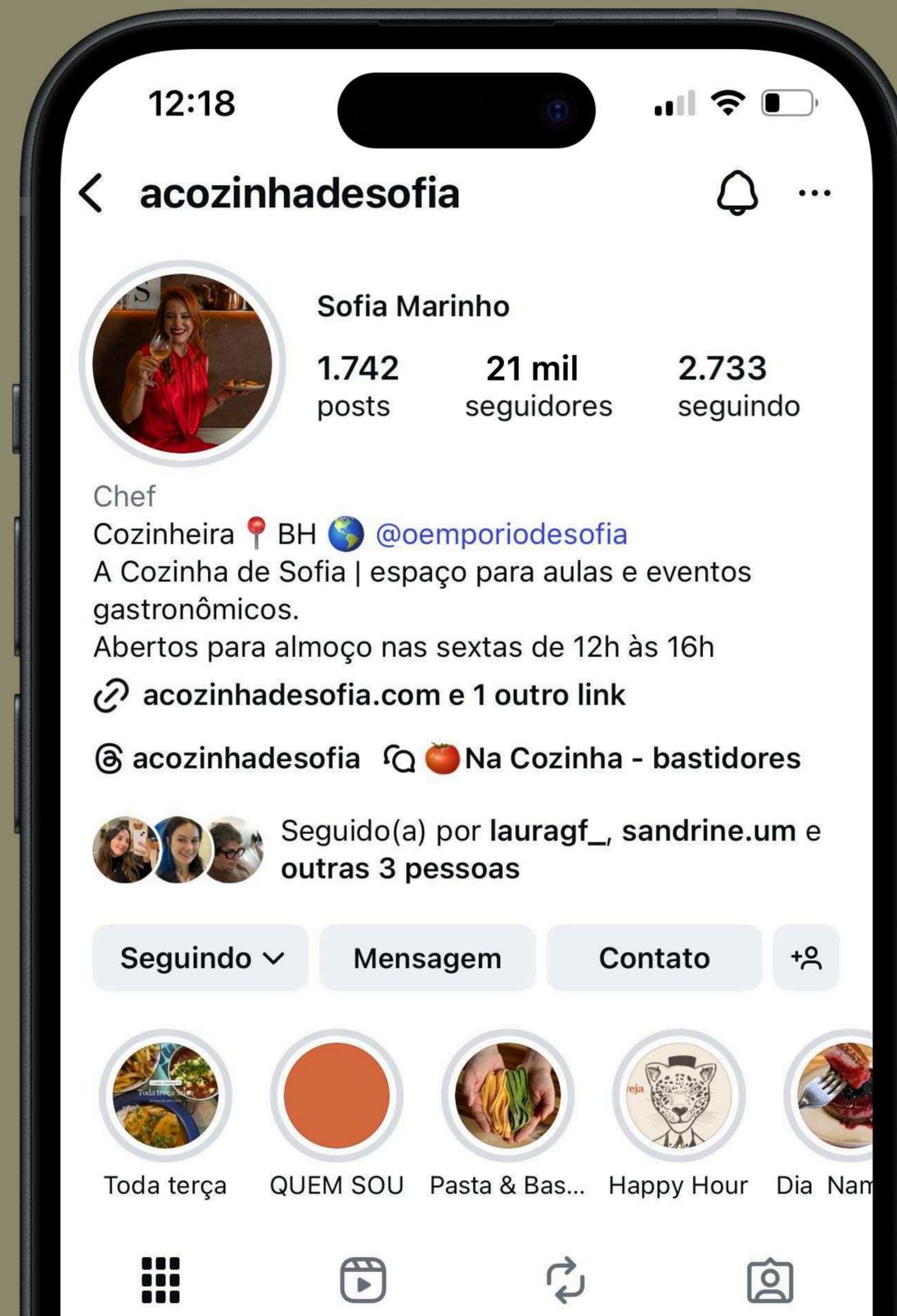
S



OPORTUNIDADE DE TROCA

Através de parcerias e cocriações.

Redes Sociais



PÚBLICO E SEGUIDORES

O público que acompanha [@acozinhadesofia](#) é feito de curiosos e apaixonados pela culinária. São pessoas que buscam transformar a rotina em experiências marcantes, seja cozinhando em casa ou visitando nosso espaço, participando de *workshops* ou descobrindo novas formas de se conectar através da gastronomia.

principal cidade:
Belo Horizonte



Faixa etária:
30,7% entre
35 e 44 anos

público principal:
78%
mulheres

INSIGHTS E VISUALIZAÇÕES

+20 mil • seguidores no Instagram, com alto engajamento orgânico

+20 mil • contas alcançadas

+200 mil • visualizações

100% resultados orgânicos



dados coletados em jul-ago de 2025



ALCANCE DE CONTEÚDO

PARCERIAS REALIZADAS

Sofia já colaborou com marcas que compartilham seus valores de qualidade e autenticidade. Cada parceria é construída de forma personalizada, garantindo conexão real com o público e impacto genuíno.

Parcerias Realizadas

PARCERIAS REALIZADAS



OPORTUNIDADES DE PARCERIA

As parcerias na Cozinha de Sofia são experiências feitas sob medida. Cada projeto é pensado para unir marcas e pessoas em momentos que encantam e deixam memórias. Descubra os formatos já disponíveis para cocriamos juntos!

OPORTUNIDADES DE PARCERIA

OPORTUNIDADES DE PARCERIA



01 Publiposts ou reels patrocinados

02 Aulas especiais em parceria com marcas
(possibilidades para equipamentos, utensílios, ingredientes)

03 Degustações guiadas ou eventos co-branded

04 Lançamentos de produto dentro da Cozinha de Sofia

05 Produtos licenciados ou kits personalizados

06 Encontros personalizados
(convide a Sofia para aulas/workshops in company)

PORQUE ESCOLHER A COZINHA DE SOFIA

**POR QUE ESCOLHER A
SOFIA PARA SUA MARCA?**

PORQUE ESCOLHER A COZINHA DE SOFIA

01

Sofia tem um público qualificado e segmentado, sua comunidade confia, participa e acolhe tudo o que ela compartilha

02

Com participação em reality shows e colaborações com grandes chefs, ela soma credibilidade à marca parceira

03

Sua estética e comunicação cuidadosa garantem entregas refinadas e sem exageros

04

Sofia usa técnicas que valorizam o insumo, deixando os ingredientes em evidência em seus preparos e oferecendo experiências que encantam e inspiram.

05

Seja em cursos, vivências, receitas ou colaborações, cada projeto nasce de uma intenção honesta, com afeto e propósito

06

Oferece um conteúdo alinhado à gastronomia de alto nível, sem superficialidade

VAMOS CONVERSAR E CRIAR JUNTOS NOVAS MEMÓRIAS À MESA!



R. DO OURO, 1725 – BELO HORIZONTE/MG



CONTATO@ACOZINHADESOFIA.COM



(31) 99880-8009



WWW.ACOZINHADESOFIA.COM



@ACOZINHADESOFIA

