



CÂMARA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU|ES

PROJETO DE RESOLUÇÃO 2026

Concede Título de Cidadão Guanduense ao Ilmo. Sr. **Rodrigo Marchiori da Silva**.

A Câmara Municipal de Baixo Guandu, Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições legais e regimentais, **APROVA** a seguinte **LEI**:

Art. 1º Fica concedido Título de Cidadão Guanduense ao Ilmo. Sr. **Rodrigo Marchiori da Silva**.

Art. 2º Esta Resolução Legislativa entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

“Palácio Monsenhor Alonso Leite”, aos quatro dias do mês de Maio do ano de dois mil e vinte e seis.

 *Assinado
Digitalmente*

Sueli Alves Teodoro
Vereadora Autora





CÂMARA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU|ES

JUSTIFICATIVA

Apresento ao Egrégio Plenário o presente Decreto Legislativo com o qual se pretende homenagear com o Título de “Cidadão Guanduense”, ao nobre propósito de agraciar com o Título de “Cidadão Guanduense” o Ilmo. Sr. Rodrigo Marchiori da Silva.

Rodrigo Marchiori da Silva é um chef Brasileiro de 44 anos, nascido em 01 de Maio de 1981, na cidade de Resplendor- MG, filho de Maria das Graças Marchiori da Silva e Lourival da Silva, veio para Baixo Guandu ainda recém-nascido onde passou sua infância até os 9 anos, onde se mudou pela primeira vez para os Estados Unidos, entre idas e vindas. Sendo que, Rodrigo se mudou permanentemente para EUA aos 15 anos.

Sua jornada gastronômica começou em Boston, onde viveu a adolescência. Aos seus 16 anos começou a trabalhar em um café Grego na cidade de Cambridge - Massachusetts - EUA, como ajudante de cozinha nos fins de semana, por ainda ser menor de idade. Foi nesse ambiente familiar que Rodrigo descobriu sua paixão pela culinária e acabou permanecendo por 5 anos.

Com o sonho de ter seu próprio restaurante, o Chef Rodrigo decidiu que seguiria carreira na gastronomia. Aos 19 anos decidiu ganhar mais experiência e conhecimentos ainda nos Estados Unidos, foi quando decidiu ir para Nova York, em 2001. Esse era o período da catástrofe do World Trade Center (Torres Gêmeas) e como havia a falta de mão de obra, a oportunidade surgiu de forma rápida na vida do Chef e ele conseguiu trabalhar no restaurante Balldoria, localizado entre a 49 e Broadway em Times Square, da família Pellegrino, com mais de 100 anos de tradição no mercado gastronômico e altamente renomado. Com uma grande vontade de crescer ainda mais na carreira, Rodrigo decidiu se mudar para São Francisco (Califórnia) em um furgão e com todos seus pertences. A cidade é conhecida por ser um dos maiores berços gastronômicos. Lá, ganhou mais experiência trabalhando em restaurantes franceses, asiáticos, dentre outros.

Mas seu gosto culinário favorito devido à sua descendência era o italiano. Rodrigo acabou se fixando em um restaurante italiano onde cresceu e se destacou. Em 2008, tornou-se chef pela primeira vez, no restaurante Curso Trattoria, onde recebeu seu primeiro prêmio RISING STAR CHEFS 2009 e nomeado pelo jornal SFGATE onde é escolhido os 5 melhores chefs do ano. Logo após, conseguiu adquirir sua primeira nota crítica do mesmo jornal e ganhou 3 ESTRELAS na categoria comida. O Restaurante Curso Trattoria foi o ápice do sucesso internacional do chef Rodrigo: estava entre os 10 melhores da região da Bahia de São Francisco e entre os 100 melhores do estado da Califórnia. Vários prêmios foram concedidos e deixando a culinária do chef brasileiro com destaque em revistas e jornais gastronômicos, além de outros prêmios importantes.

Entre eles, o Chef Rodrigo ganhou uma viagem de 10 dias para a Toscana Itália, conhecendo vinícolas e toda a arte da culinária italiana. Atualmente, Rodrigo Marchiori da Silva é um Chef de renome e sucesso internacional com uma carreira de destaque na gastronomia. Sua trajetória é uma inspiração para aqueles que assim como ele sonham em empreender e crescer no ramo da culinária. Com todo glamour, todo sucesso e a ampla bagagem conquistada pela trajetória em mais de 10 restaurantes no período de 15 anos. Mas Rodrigo sentia que faltava algo, e o sonho de montar seu próprio restaurante era enorme e poderia ser realizado em qualquer cidade do Brasil ou de outro país.

Mas suas raízes o indicavam voltar para cidade onde passou sua infância e trazer de volta para casa seus conhecimentos adquiridos aos longos dos anos. E assim, o Chef optou por se reencontrar na cidade onde





CÂMARA MUNICIPAL DE BAIXO GUANDU|ES

cresceu e que considera a sua terra Natal. Os desafios foram enormes, pois, o menu apresentado na esfera internacional tinha uma aceitação e nesse novo empreendimento foi preciso novas iniciativas e junto a isso, vencer as catástrofes da região, como desastre de Mariana, crise econômica e até a pandemia (Covid-19). Porém, Rodrigo sobreviveu, adaptou-se às vontades e anseios dos clientes. Passando de um início difícil onde chegou a atender um único cliente no almoço, para um ambiente sempre repleto de pessoas agradáveis e de bom gosto. Hoje, com 14 anos de sucesso, o empreendedor e Chef Rodrigo segue administrando com todo o diferencial e experiência o Restaurante Porccino e presenteou a cidade outra grande novidade: Trata-se da DOC PIZZARIA, um novo conceito de pizza. É bom lembrar, que tudo começou em 2012, com o restaurante que tinha capacidade para 38 lugares e muita disposição de oferecer ao público um serviço de gastronomia diferenciado, com pratos da cozinha nacional e internacional. Atualmente o Restaurante Porccino é referência em Baixo Guandu pela sua tradição, menus criados pelo Chef Rodrigo e que atrai público de cidades vizinhas como Colatina, Linhares, Aimorés, Resplendor, Itueta, Itarana, Itaguaçu e toda região. Rodrigo recentemente foi convidado, para fazer um almoço executivo na cidade de Governado Valadares. Esse ano de 2026 marca os 14 anos de atuação com a expansão das atividades.

Em Baixo Guandu Rodrigo constituiu sua linda Família, casando-se com Franciele Moraes Freire da Silva, desde 2019, são católicos com princípios tradicionais e são pais de Pedro Antônio, Gabriel e Davi. Completando uma trajetória perfeita, onde Rodrigo ressalva que em meio à todas as conquistas obtidas e voltar para Baixo Guandu, essa foi a melhor realização em sua vida. Que faz com que ele se aperfeiçoe a cada dia mais tanto no pessoal quanto profissional. E Rodrigo finaliza com a frase que Frank Sinatra dizia e que Ele usa no seu dia a dia: “Se você consegue sobreviver aqui em Nova York, conseguirá sobreviver em qualquer lugar!”



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://baixoguandu.camarasempapel.com.br/autenticidade> utilizando o identificador 310038003400360032003A005000

Assinado eletronicamente por **Sueli Alves Teodoro** em **04/05/2026 11:13**

Checksum: **0FE328C5387859AC1E5B070675A8D6F8C86452EAC95E7B7CC2CD253FFB4A0CEA**

