

MÍDIA KIT

Ailin Aleixo



Ailin Aleixo

Uma das críticas gastronômicas e jornalistas mais respeitadas do país, Ailin Aleixo começou sua carreira como editora de revistas, tendo trabalhado nos títulos **VIP, Viagem e Turismo, Playboy, Alfa, Época São Paulo e Época.**

Em 2009, criou o **Gastrolândia**, site que rapidamente se tornou referência sobre gastronomia no Brasil. Renomeado como **Vai Se Food** em 2020, aborda a comida sob os mais variados recortes, abrangendo turismo gastronômico, reportagens investigativas e crítica de restaurantes.

No rádio, apresentou boletins diários sobre gastronomia nas rádios **CBN e AlphaFM.**

Sempre em busca de compreender a cadeia de produção, criou, em 2016, o canal de YouTube Vai Se Food. Com a série **#ptdk**, desvenda os bastidores do cultivo de alimentos.



Ailin Aleixo

Em 2019, levou seu know how para a televisão: tornou-se jurada da versão brasileira do reality show **TOP CHEF**, na Record TV, ao lado dos chefs Felipe Bronze e Emmanuel Bassoleil.

Em fevereiro de 2020, ampliando o alcance do seu trabalho, lançou o **Podcast Vai Se Food**. Descontraído e informativo, conta com a presença de chefs, especialistas e cientistas em busca de um mesmo objetivo: estreitar nossa ligação com a comida.

Nesses 20 anos de carreira, viajou por mais de 30 países, conheceu cerca de 4000 restaurantes/bares/cafés e palestrou em dezenas de eventos. Toda essa experiência foi traduzida em sua frase-lema:

O QUE COMEMOS MOLDA O MUNDO.



Ailin Aleixo

HÁ MAIS DE 15 ANOS,
AILIN INFLUENCIA

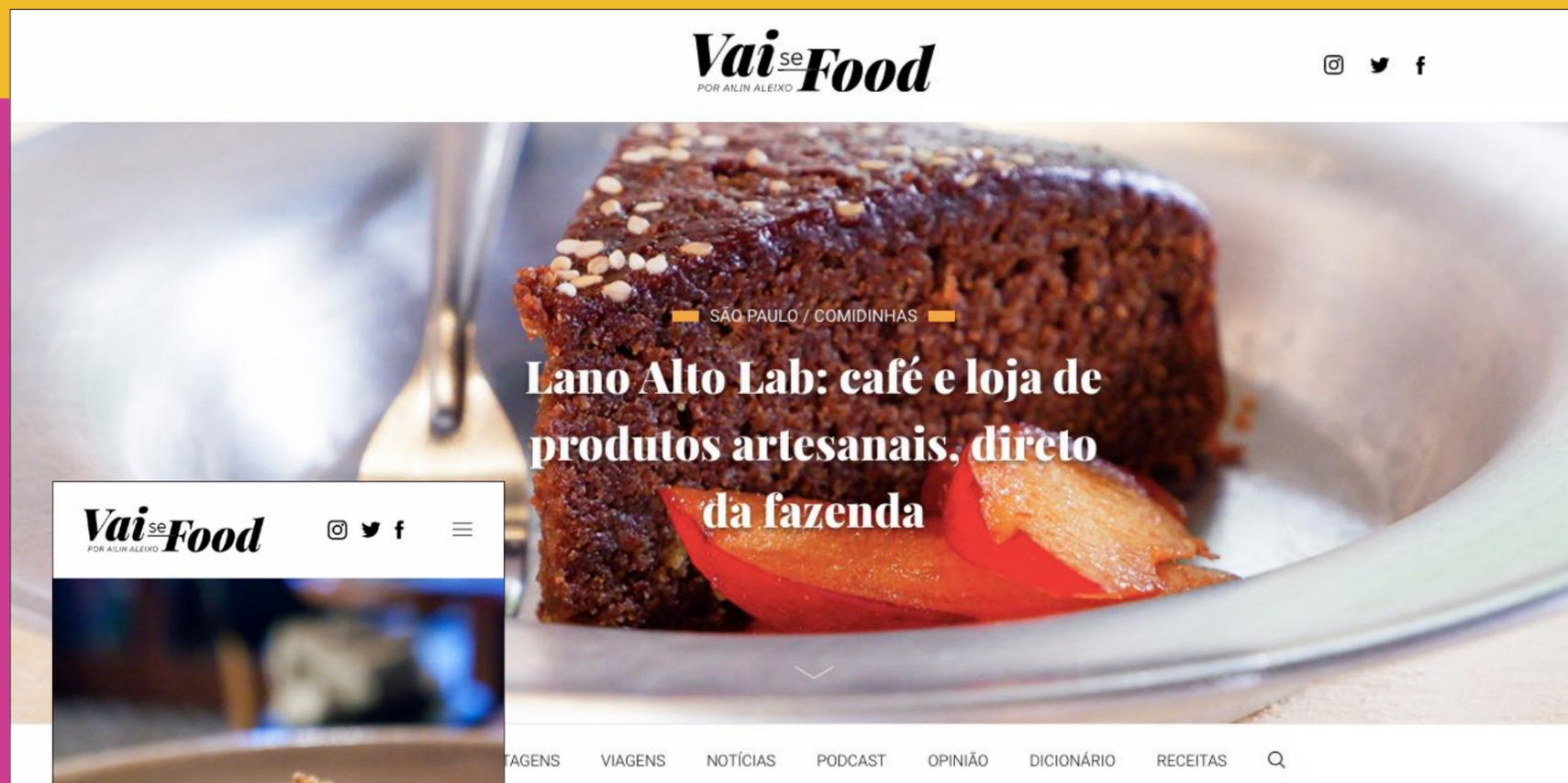
*dezenas de milhares
de pessoas*

A REVEREM, QUESTIONAREM
E MUDAREM SEUS HÁBITOS
DE CONSUMO ALIMENTAR.
ISSO É

CREDIBILIDADE



VAISEFOOD.COM



Um dos mais relevantes sites de gastronomia do país

E O ÚNICO ESCRITO
POR JORNALISTA ESPECIALIZADA



Audiência do site

Janeiro/Dezembro 2020

Visitas: **871.158**

Pageviews: **1.178.047**

Crítica

Análises de bares e restaurantes de São Paulo, Rio e outras capitais

Turismo

Dicas para comer e beber bem nas cidades mais saborosas do mundo

Reportagens

Matérias especiais sobre os bastidores da produção de alimentos

Podcast

Produzido pela Olá Podcasts e disponível nas plataformas Olá, Spotify, iTunes e Google Podcasts, o **Podcast Vai Se Food**.

VAI SE FOOD GIRA EM TORNO DO TEMA MAIS ESSENCIAL, IMPACTANTE E DELICIOSO DO PLANETA: COMIDA. OS EPISÓDIOS SEMANAIS ABORDAM TODOS OS ÂNGULOS DO ALIMENTO, DO CAMPO AO DESCARTE, PASSANDO POR QUESTÕES SOCIAIS E AMBIENTAIS.

O Podcast Vai Se Food vai bem além dos salões dos restaurantes, mas não os exclui. Traz ao debate temas de interesse público, contando sempre com a presença de convidados como pesquisadores, chefs de cozinha e cientistas.



Podcast



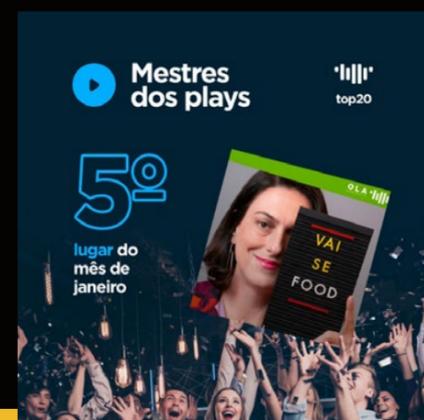
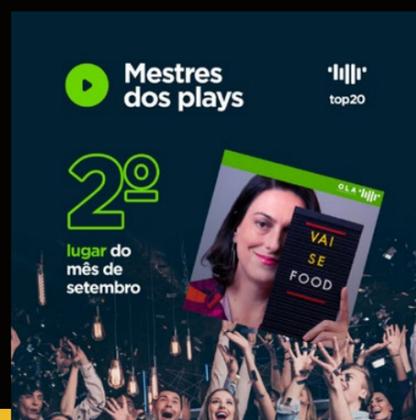
No ano de seu lançamento (2020), alcançou o **15. LUGAR ENTRE OS TRENDING PODCASTS** da Spotify e a **7. POSIÇÃO ENTRE TODOS OS PODCASTS NA CATEGORIA LAZER** da mesma plataforma: **de maneira orgânica, sem investimento em divulgação.**

Plays Spotify

101.000

Assinantes Spotify

6.600

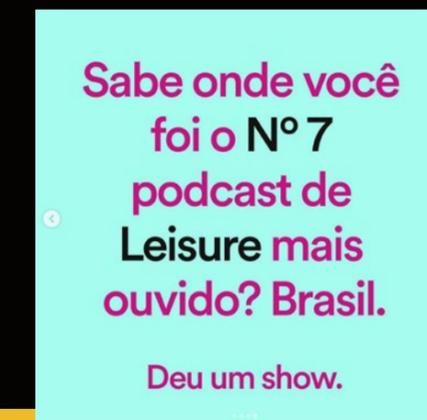


Plays Olá

56.456

Assinantes Olá

2.610





Mel e a importância vital das abelhas



Açaí: o tesouro amazônico



O importante é que a pizza deve ser fácil de digerir e ao mesmo tempo, saborosa,

Salvatore Salvo
Pizzaiolo da Pizzeria Francesco e Salvatore Salvo



Youtube

www.youtube.com/vaisefood

Canal de jornalismo gastronômico **apresentado e editado por Ailin**, cuja missão é esclarecer como é produzido o que comemos e mostrar os profundos impactos sócio-climáticos-ambientais das nossas escolhas alimentares. Mas nada de termos técnicos impenetráveis: a **linguagem é descomplicada e cheia de informação**, afinal, o objetivo é atingir o maior público possível.

Curadoria

Criação e curadoria de guias on e offline - com o respaldo de mais de 15 anos de experiência em jornalismo gastronômico.

Conceituação e estruturação de eventos gastronômicos (feiras, cursos, palestras, workshops, etc).



A gastronomia é muito mais do que se alimentar. É compartilhar o momento com quem você gosta. É valorizar cada detalhe. É descobrir sabores e sentimentos.

O GuiaStella convida você a saborear a culinária e também viver as experiências mais surpreendentes. Com as dicas de chefs e dos curadores Stella para te inspirar ainda mais.

QUER SABER UM POUCO MAIS DAS NOSSAS ESTRELAS? É SÓ CLICAR NAS FOTOS.



Néli Pereira



Ailin Aleixo



RESTAURANTES E BARES
ANIMUS

CONTEMPORÂNEA

Rua Vupabussu, 347, Pinheiros - São Paulo/SP - 05429-040
(11) 2371.7981

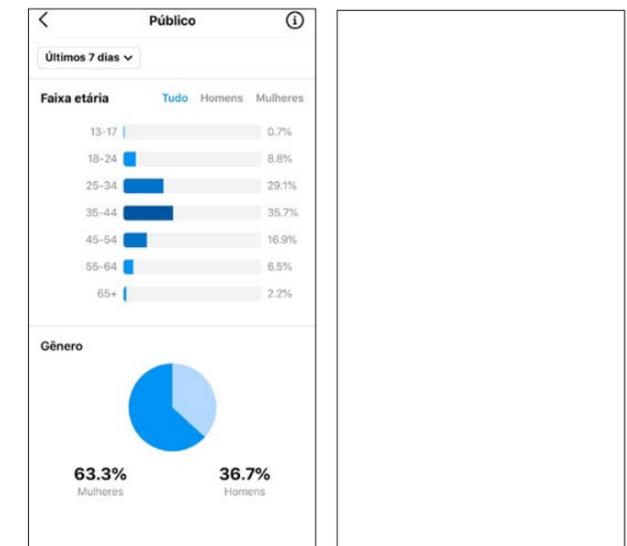
Segunda a sexta: 12h - 15h.
Sábado e domingo: 13h - 17h.
Quinta a sábado: 19h30 - 21h30.
Oferece delivery.

O Animus une autoridade, técnica impecável, criatividade utilizada com sabedoria e boa dose de ousadia: ali, não há divisão entre entradas, petiscos e pratos principais, uma vez que todas as receitas salgadas são servidas em pequenas porções pensadas para ser compartilhadas.

É notória a formação de cozinha clássica francesa nos pratos da chef Giovanna Grossi - o corte perfeito dos legumes, os cremes e caldos limpos e intensos - mas ela vai além disso e mescla sabores tropicais e ingredientes brasileiros, criando uma assinatura bem particular.

Oferecemos porções para compartilhar e degustar, descobrindo os diferentes sabores e técnicas, prezando o amor pelo produto, pelo sabor e pela simplicidade! (Giovanna Grossi, chef)

Curadoria por: Ailin Aleixo
Publicado em 14/12/2020





Palestras

Ailin acredita que **conteúdo de qualidade** é, e sempre será, o grande diferencial. Seja em revistas impressas, blogs ou em redes sociais, é a informação que molda o mundo. Ao assistir sua palestra O Que Comemos Molda o Mundo, é impossível não repensar o que colocamos à nossa mesa – e como isso impacta o planeta e nosso corpos.

REDES SOCIAIS



124k

@ailinaleixo



107k

@ailinaleixo



336k

/vaisefood



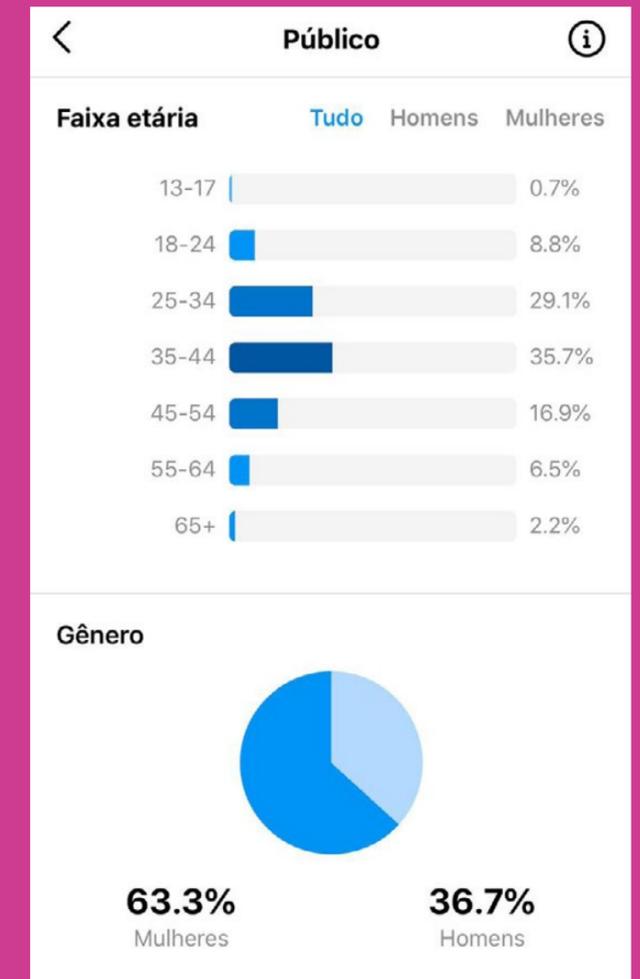
6k

/vaisefood

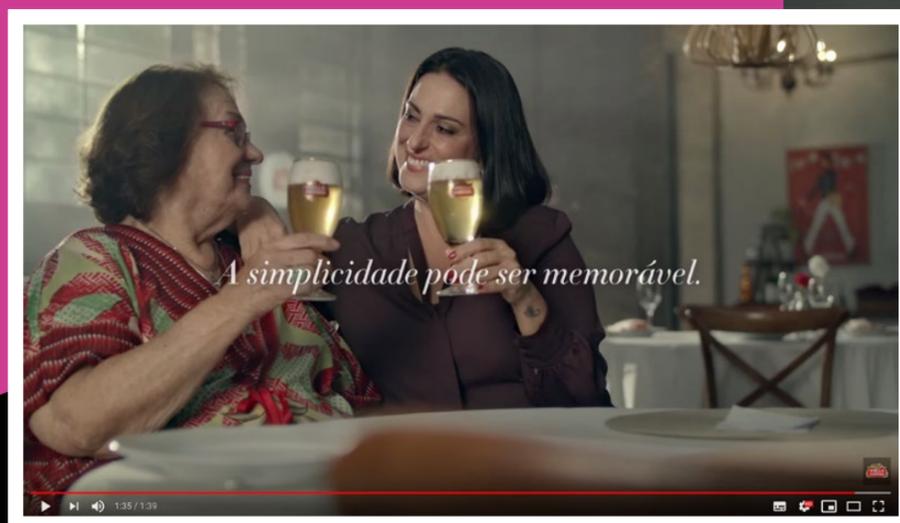


ALCANCE INSTAGRAM

Perfil de seguidores



Cases



STELLA ARTOIS

Garota-propaganda da marca para o Dia das Mães 2019, estrelando a campanha online da cervejaria cujo foco era abordar as memórias afetivas envolvidas na comida e suas conexões familiares. O vídeo foi compartilhado no Facebook, Instagram e YouTube da empresa, com grande impulsionamento de mídia.

Cases



CATCHUP HEINZ

Desenvolvimento de conteúdo jornalístico, em vídeo, para redes sociais proprietárias e site. Acompanhamos a produção do catchup e entrevistamos profissionais da empresa a fim de informar ao público como a marca consegue produzir catchup sem corantes, conservantes e estabilizantes. Criação dos roteiros, captação e edição dos vídeos.



AMÁZZONI GIN

Desenvolvimento de conteúdo jornalístico, em vídeo, para redes sociais proprietárias, canal de YouTube e site. Acompanhamos todos os passos da produção do gin, e entrevistamos profissionais da empresa, a fim de informar a audiência do quê e como é feito o destilado. Criação dos roteiros, captação e edição dos vídeos e texto final da reportagem.

Cases



ailinaleixo • Seguindo
Parceria paga com **mastercardbrasil**

ailinaleixo #TBT

Quem me segue por aqui sabe que, diariamente, vou a restaurantes, seja para fazer crítica ou conhecer novos lugares. Minhas reuniões são em restaurantes. Para relaxar, vou a restaurantes. E como gosto bastante de vinhos naturais (aqueles com mínima intervenção enológica), frequentemente levo minha garrafa pro jantar, já que ainda não é tão comum encontrá-los nas cartas. Daí, já viu, dá-lhe pagar rolha... Só que não. 🍷🍷🍷🍷

Quem paga a conta com **@mastercardbrasil** Black ou Platinum,

3.801 visualizações
26 DE DEZEMBRO DE 2019

Adicione um comentário... **Publicar**



ailinaleixo • Seguindo
La Frontera

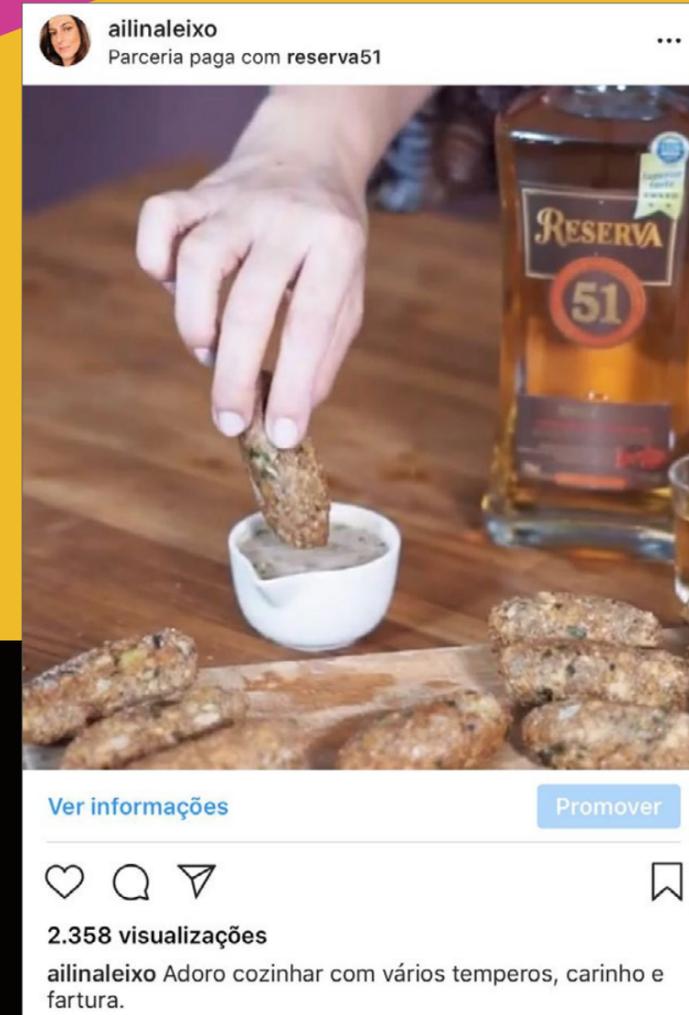
ailinaleixo Você já deixou de levar seu vinho pra um almoço ou jantar por causa da taxa de rolha? Eu já. Sabe como não encanar mais com isso? Pagando a conta com **#MastercardBlack** ou **#MastercardPlatinum**. Em dezenas de ótimos restaurantes (em várias cidades brasileiras), clientes **@mastercardbrasil** Black e Platinum tem isenção de rolha - é o caso do La Frontera, casa que mantém excelência na cozinha e no serviço há mais de uma década. Acordei com vontade de comer essa panelinha de lulas tenras envoltas por untuoso e viciante molho provençal

Curtido por **andredeluca** e outras 1.592 pessoas
18 DE DEZEMBRO DE 2019

Adicione um comentário... **Publicar**



2:12 / 2:37



ailinaleixo
Parceria paga com **reserva51**

Ver informações **Promover**

2.358 visualizações
ailinaleixo Adoro cozinhar com vários temperos, carinho e fartura.

MASTERCARD BRASIL

Desenvolvimento de conteúdo para Instagram (Stories, Feed e IGTV) para divulgação de benefícios dos cartões Mastercard Black e Platinum em restaurantes do Brasil e do mundo.

RESERVA 51

Conteúdo em vídeo, para Instagram, com dica de harmonização da cachaça com petisco de fácil execução e que fugisse da tradicional comida de boteco. Desenvolvimento de receita, criação do roteiro, captação e edição do material.

Depoimentos



Seu trabalho é sempre uma referência no universo gastronômico e de responsabilidade sócio-ambiental, trazendo informações claras e confiáveis, de alta qualidade, que sempre utilizo no meu dia a dia profissional e pessoal. Admiro sua dedicação e compromisso em trazer as pessoas para temas não fáceis de serem entendidos, mas é assim que incentivamos e inspiramos novos hábitos.

Fabiana Araujo, head of marketing do Grupo Barilla



Eu, como jornalista, recorro às informações da Ailin como uma das fontes de maior credibilidade quando o assunto é a correlação entre alimentos, sustentabilidade, produtores e meios de produção sustentável. Sem sombra de dúvida, uma das jornalistas que mais admiro e sigo nos dias de hoje.

Petria Chaves, jornalista e apresentadora da rádio CBN



O que mais admiro no trabalho da Ailin é a busca por conhecer profundamente, estudando a cadeia alimentar na sua base, desde os produtores até a ponta, que são os restaurantes. Sempre questionadora, ela vai além do óbvio e cria conteúdos de qualidade, tanto para amadores como para profissionais.

Ivan Ralston, chef de cozinha



Se o que consumimos é um ato político a alimentação deve ser o primeiro item nessa cadeia de consciência. Ainda bem que temos a Ailin Aleixo pra nos provocar e nos mostrar caminhos. Com um jornalismo sério e ainda sim delicioso, Ailin nos ajuda a ampliar nossa percepção sobre o que tem nosso prato e o caminho percorrido pra chegar até ele.

Cris Bartis, comunicadora e apresentadora do Mamilos podcast

Depoimentos



Ailin Aleixo vem, nos últimos anos, se dedicando a investigar e publicar a realidade sobre as mais variadas cadeias de alimentos com independência e seriedade, doa a quem doer.

**Bel Coelho,
chef de cozinha**



Nós que somos do setor e temos profundo conhecimento sobre os processos, vimos na Ailin o interesse em ser isenta e levar aos seus espectadores o que realmente ocorre na produção. É bastante assertiva em suas análises e consegue demonstrar o que verdadeiramente acontece nos bastidores da produção de alimentos.

**Reginaldo Morikawa, Diretor
Superintendente da Korin
Agropecuária**



Os valores mais procurados pelas marcas são transparência e propósito. Quando comecei a me interessar com mais profundidade sobre a cadeia que envolve como nos alimentamos, conheci o trabalho da Ailin. Jornalismo sério, de profundidade e que trabalha com a realidade. Vivendo num mundo sob o poder destrutivo de fake news, encontrar seu trabalho foi um antídoto poderoso. É sobre o individual que envolve o coletivo, sobre mudar o seu mindset para mudar um todo. Não há nada mais atual e relevante que isso.

**Danilo Janjacom, publicitário, Vice Presidente de Criação
na Isobar Brasil**



Ailin Aleixo tem criado um novo padrão para o jornalismo voltado a alimentos. Ao mesmo tempo em que consegue trazer dados extremamente embasados, explica de forma didática e clara para levar ao público respostas a uma das questões mais urgentes em nosso tempo: o que está por trás do alimento que consumimos? Não é tarefa fácil, mas ela conseguiu se firmar como autoridade do setor.

**Gustavo Guadagnini, diretor no Brasil do The Good
Food Institute**

PARCEIROS



Ailin Aleixo

CONTATO COMERCIAL

Vitor Bastos

vitor@tambor.biz

55 11 94931.7069