

FRUTO

AS POSSIBILIDADES DE ALIMENTAR O MUNDO

SEMINÁRIO “FRUTO | AS POSSIBILIDADES DE ALIMENTAR O MUNDO” REUNIRÁ AUTORIDADES NACIONAIS E INTERNACIONAIS EM JANEIRO DE 2018

Organizado pelo chef Alex Atala e pelo produtor cultural Felipe Ribenboim em parceria com o Instituto ATÁ, o evento discutirá alternativas para alimentar (bem) a população mundial

Como alimentar um planeta inteiro? Esta é a questão principal que motivou a organização do seminário “FRUTO | As possibilidades de alimentar o mundo”. Organizado pelo chef Alex Atala e pelo produtor cultural Felipe Ribenboim, em parceria com o Instituto ATÁ, o evento reunirá 30 das mentes mais importantes dos ramos da sustentabilidade, ciência, gastronomia e representantes da indústria para debater alternativas sobre como levar alimento de qualidade a uma população mundial que pode chegar a 8,6 bilhões de pessoas em 2030, de acordo com a ONU.

Com data marcada para acontecer nos dias **26 e 27 de janeiro de 2018**, o FRUTO receberá 300 convidados e será transmitido para o mundo inteiro pela internet. Para além da repercussão mundial, o seminário pretende servir de embrião para um relatório internacional que pretende consolidar o Brasil como principal celeiro dessa discussão. Conhecer um alimento é desvendar seus ingredientes, que carregam consigo uma história, um processo biológico, relações culturais e sociais. Com esse pensamento, os temas centrais que o evento abordará serão divididos em três grandes eixos: culturais, biológicos e sociais.

Temas e palestrantes:

Culturais

Comida é cultura e deve ser visitada e estudada como tal. Ela transforma, expressa e representa tradições e costumes de um povo.

- Palestra 1 – Cultura alimentar
 - Palestrante confirmada:
 - **Suzana Herculano-Houzel**. Neurocientista brasileira, trabalha as relações cerebrais com a alimentação e falará com enfoque na análise do desenvolvimento do cérebro humano após o uso do fogo para a alimentação.
- Palestra 2 – Culturas e sabedorias dos povos originários
- Palestra 3 – Miscigenações: trocas, usos e derivações
 - Palestrante confirmado:
 - **Beto Ricardo**. Sócio-fundador do ISA (Instituto Socioambiental) e do Instituto ATÁ, é antropólogo e pesquisador.

Biológicos

Desde a semente que nos dá o fruto até os equipamentos que ajudam o ser humano a aprimorar sua relação com a natureza, tudo deve ser discutido e pode ser melhorado.

- Palestra 4 – Natural ou genética?
- Palestra 5 – Novas pesquisas em técnicas de plantio/cultivo
- Palestra 6 – Uso racional dos recursos
 - Palestrante confirmado:

- **Jon Rose.** Criador do projeto Waves for Water, que leva acesso à água potável para regiões de difícil acesso ou que passaram por catástrofes naturais.
- Palestra 7 – Terra, ar e água
 - Palestrantes confirmados:
 - **Celine Cousteau.** Neta de Jacques Cousteau, é documentarista, designer e exploradora, além de integrar a agenda do Conselho de Oceanos do Fórum Econômico Mundial.
 - **Paulina Chamorro.** Jornalista brasileira premiada, tem produção focada no tema do meio ambiente e é apresentadora do programa de rádio Vozes do Planeta.
- Palestra 8 – Comércio de orgânicos e larga escala
- Palestra 9 – Saúde

Sociais

A maior rede social do mundo é o alimento, e sua capacidade de integrar e denotar relações não deve ser subestimada.

- Palestra 10 – Antropologia do alimento
 - Palestrante confirmado:
 - **Mark Emmil Hermansen.** Dinamarquês, é mestre em antropologia social e antropólogo do Nordic Food Lab
- Palestra 11 – Sociologia do alimento
- Palestra 12 – Comida como elemento cultural: políticas públicas
- Palestra 13 – Educação alimentar

Serviço

FRUTO | AS POSSIBILIDADES DE ALIMENTAR O MUNDO

Local: Unibes Cultural – Rua Oscar Freire, 2.500, Sumaré, São Paulo

Data: 26 e 27 de janeiro de 2018

Capacidade: 300 convidados

Transmissão: Ao vivo pela internet

Sobre o Instituto ATÁ

O Instituto ATÁ é a primeira entidade brasileira a se dedicar exclusivamente à relação do homem com o alimento. Iniciativa de um inédito e diverso grupo de lideranças da sociedade civil e do mundo empresarial, incluindo nomes como o chef Alex Atala, Beto Ricardo (Instituto Socioambiental), Roberto Smeraldi (Amazônia Brasileira) e Georges Schnyder (Slow Food e Editora 4Capas), a missão do Instituto é “aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir do ambiente”. Nesse quadro, procura valorizar e fortalecer a diversidade de territórios e saberes, o ato de se alimentar como fator integrante da cultura, as melhores práticas de sustentabilidade na produção e no consumo, a limitação de perdas e desperdício, a qualidade e identidade das cozinhas do Brasil no mundo, a segurança alimentar e nutricional, a tecnologia e inovação na produção, transformação e distribuição do alimento e a valorização de negócios de base familiar e comunitária. Entre os projetos de destaque da entidade estão: a marca Retratos do Gosto, a pimenta baniwa (em parceria com o ISA), o projeto Gastronomia nos Presídios, os arroz especiais do Vale do Paraíba, mel de abelhas nativas, cogumelos comestíveis brasileiros, Galinhadas beneficentes e outros. Mais informações em: www.institutoata.org.br | www.facebook.com/institutoata.

Sobre Felipe Ribenboim

Formado em gastronomia, trabalhou em restaurantes de São Paulo e da Espanha - elBulli e Arzak - e tem prática como personal chef. Desde 2004 empreende investigações em gastronomia, como expedições em cultura e gastronomia, iniciadas com a região amazônica [Projeto Biomas Brasileiros]. De 2008 a 2011 foi sócio-proprietário e chef do restaurante Dois | cozinha contemporânea, em São Paulo. Em 2012 inaugura o segmento de cultura alimentar na Base7 Projetos Culturais, empresa de produção cultural com atuação no Brasil, América Latina e Europa. Foi responsável pela concepção e texto da exposição “Alimentário – arte e construção do patrimônio alimentar brasileiro”, apresentada no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro – MAM RJ, em 2014; no Museu da Cidade – OCA, em São Paulo; e na Expo Milão, na Itália, ambos em 2015 e pela concepção e curadoria da exposição Sergio Coimbra – panoramas da comida no Brasil, de junho a agosto de 2016 no espaço Unibes Cultural.

Sobre o chef Alex Atala

Chef e proprietário dos restaurantes D.O.M. e do Dalva e Dito, Alex Atala é reconhecido internacionalmente por sua cozinha autoral brasileira. O trabalho desenvolvido durante sua carreira pela valorização dos ingredientes e produtores de todo o Brasil aliado a uma base clássica e rigorosamente técnica chamou a atenção dos críticos, resultando em dezenas de prêmios nacionais e internacionais. Em 2013, entrou para a lista das 100 personalidades mais influentes da “Revista Time”. Há doze anos o D.O.M. está na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo da “Restaurant Magazine”, publicação inglesa de grande prestígio, ocupando atualmente o décimo sexto lugar no ranking.

Em abril de 2013, criou o Instituto ATÁ com uma equipe multidisciplinar que reúne fotógrafos, empresários, publicitários e um antropólogo, com o objetivo de aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir da natureza. Entre outros projetos, o instituto é responsável pelos boxes de biomas do Brasil do Mercado Municipal de Pinheiros, em São Paulo.

Em 2015, tornou-se o chef brasileiro mais bem avaliado do “Guia Michelin”. O D.O.M. Restaurante recebeu – e tem até hoje – duas estrelas (único no país) e o Dalva e Dito, especializado em cozinha afetiva, conquistou – e também mantém até hoje – uma estrela.

O chef Alex Atala possui ainda um serviço de buffet de alto padrão, o 7 Gastronomia por Alex Atala, e os restaurantes Açougue Central e Bio – Comer Saudável. Além das premiações, protagonizou um dos episódios da segunda temporada da prestigiada série “Chef’s Table”, da Netflix.

Informações à imprensa

Giuliana Bastos - imprensa@domrestaurante.com.br - Tel.: +55 (11) 99426-6973

Gabriella Plantulli - comunicacao@domrestaurante.com.br - Tel.: +55 (11) 98921-6206

Guilherme Umeda - imprensa@dalvaedito.com.br - Tel.: +55 (11) 3062-7376