

FRUTO

DIÁLOGOS DO ALIMENTO

SEMINÁRIO “FRUTO – DIÁLOGOS DO ALIMENTO” 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 as melhores estratégias e alternativas para a produção de alimento bom, limpo e justo nos próximos anos

Como alimentar (bem) um planeta inteiro? Esta é a questão principal que motivou a organização do seminário “FRUTO | Diálogos do Alimento”. 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 estratégias e 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 consolidar o Brasil como principal celeiro dessa discussão, envolvendo todos os seus atores, de pequenos produtores à indústria de alimento, de criadores de hortas urbanas a comunidades indígenas, de antropólogos a agrônomos e engenheiros genéticos.

A escolha de São Paulo para a realização do evento não é mero acaso. O FRUTO percebe a capital paulista como um dos poucos centros mundiais que reúne esses diferentes protagonistas, uma cena que cresce diariamente de oferta orgânica, projetos de hortas urbanas, organizações não-governamentais engajadas na questão da alimentação, chefs de cozinha trazendo para mesa essa discussão, pequenos projetos voltados para a origem do alimento.

Conhecer um alimento é desvendar seus ingredientes, que carregam consigo uma história, um processo produtivo e tecnológico, relações culturais e interações sociais. Com esse pensamento, os temas centrais que o evento abordará serão divididos em três grandes eixos: culturais, biológicos e sociais.

Temas e palestrantes:

PROGRAMAÇÃO FRUTO – DIÁLOGOS DO ALIMENTO | 2018

Palestras Eixo Cultural

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

1. CULTURA ALIMENTAR

Suzana Herculano – neurocientista – Brasil/Estados Unidos

Jerônimo Villas-Boas – ecólogo / especialista na cadeia de produtos da sociodiversidade - Brasil

2. AGROBIODIVERSIDADE E O PAPEL DOS POVOS INDÍGENAS

Manuela Carneiro da Cunha – antropóloga/Academia Brasileira de Ciências/Universidade de Chicago – Brasil/Estados Unidos

3. CULTURA DO ALIMENTO

Lucio Bruschi – Biotópica Soluções Ambientais - Brasil

Palestras Eixo Biológico

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.

4. NATURAL OU GENÉTICA?

Rodrigo Corrêa-Oliveira – FioCruz - Brasil

5. HORTICULTURA DE GUERRILHA

Ron Finley – Jardineiro de guerrilha/The Ron Finley Project – Estados Unidos

6. USO RACIONAL DOS RECURSOS

Ernst Götsch – Criador da Agricultura Sintrópica – Suíça

7. NOVAS PESQUISAS EM TÉCNICAS DE PLANTIO E CULTIVO

David Fehrer - Kibbutz Ketura - Israel

Ria Hulsman - Universidade Wageningen - Holanda

8. TERRA, AR E ÁGUA

Celine Cousteau – ativista ambiental / Conselho de Oceanos do Fórum Econômico Mundial - França

Simone Jones – Seafood Watch – Estados Unidos

Paulina Chamorro – Rádio Vozes / Portal Ecoera - Brasil

9. PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Maurício Lopes - Embrapa - Brasil

Rodrigo Medeiros – Conservação Internacional - Brasil

10. SAÚDE

Isadora Ferreira - Centro de Excelência contra a Fome, do Programa Mundial de Alimentos (WFP) das Nações Unidas - Brasil

Palestras Eixo Social

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

11. SOCIOLOGIA DO ALIMENTO

Carlo Petrini – Slow Food - Itália

12. TRANSFORMAÇÃO DE MERCADO

Jason Clay – Food & Markets / Markets Institute WWF – Estados Unidos

Roberto Rodrigues - Centro de Agronegócios – FGV - Brasil

13. COMÉRCIO EM LARGA ESCALA

Marcel Fukayama – Din4mo - Brasil

14. JOVENS EMPREENDEDORES

Rafa Coimbra – Fazenda Santa Julieta

Pedro Hennel

Alex Seibel – Positiv.A / ARCAH / R20

Luciana Quintão – ONG Banco de Alimentos

15. INOVAÇÃO E IMPACTO

Jon Rose – Waves For Water – Estados Unidos

Oskar Metsavaht – Osklen / Instituto-e - Brasil

16. ANTROPOLOGIA DO ALIMENTO

Mark Emil – antropólogo / Empirical Spirits / Global Shapers Community - Dinamarca

17. COMIDA COMO ELEMENTO CULTURAL: POLÍTICAS PÚBLICAS

Luís Ginocchio Balcázar – Ex-Ministro da Agricultura do Peru - Peru

Rose Mendes – Educadora social e gestora pública - Brasil

18. EDUCAÇÃO ALIMENTAR

Bela Gil – Defensora da Cozinha Natural - Brasil

Serviço

FRUTO | DIÁLOGOS DO ALIMENTO

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 (Instituto ATÁ) e Georges Schnyder (SlowFood 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. Responsável pela concepção e realização da exposição Satoyama | Yoshihiro Narisawa e Sergio Coimbra, na Japan House SP, em 2017, além de Coordenador no projeto Arte & Sabor 2017, do Instituto Tomie Ohtake, que utiliza o alimento, a arte, cultura e educação com agentes transformadores para 70 merendeiras conveniadas do município de São Paulo, com impacto em 10 mil crianças.

Sobre o chef Alex Atala

Chef e proprietário dos restaurantes D.O.M., Dalva e Dito, Açougue Central e Bio – Comer Saudável, 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”. 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. Além das premiações, protagonizou um dos episódios da segunda temporada da prestigiada série “Chef’sTable”, 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

REALIZAÇÃO



PATROCÍNIO



APOIO



Este evento tem Realização do Instituto ATÁ e conta com Patrocínio do Consulado da Mulher – uma ação social da Consul; e Apoio da Unibes Cultural; e da Audi.

Agradecemos aos nossos Apoiadores: Instituto Socioambiental; FAO; WFP; Monterey Bay Aquarium; Conservação Internacional; instituto e.; Alana e Believe Earth.

Parceira de mídia: Rádio Vozes