



CHEF VINÍCIUS

Rossignoli

PROPOSTA COMERCIAL · MOVIMENTO CHEF DE ORIGEM

[DATA EXATA · JUNHO DE 2026]

Cerrado servido por quem nasceu nele.

Jantar exclusivo de quatro tempos com insumos do cerrado e chefs de origem, mini-documentário do processo e aula-show de ativação na inauguração.

APRESENTADO A



MOVIMENTO

Movimento Chef de Origem

EMIÇÃO

08 de maio de 2026

APRESENTAÇÃO

O contexto.

Em [data exata · junho de 2026], o Chef Vinícius Rossignoli apresenta o Movimento Chef de Origem ao SEBRAE. O pacote reúne um jantar autoral de quatro tempos com insumos do cerrado, um mini-documentário do processo e uma aula-show de ativação na inauguração.

A proposta é comercial e direta. O patrocínio do SEBRAE cobre as três entregas e gera mídia espontânea pelos meses seguintes ao evento.

Origem com lastro. Mesa com endereço.

SUMÁRIO · CINCO ATOS

<i>I</i>	A causa	pág. 03
<i>II</i>	O ativo · Chef Vinícius	pág. 03
<i>II·b</i>	Marcos · capital reputacional	pág. 04
<i>II·c</i>	Instituto Gente · plataforma e projetos	pág. 05
<i>II·d</i>	Reconhecimentos formais	pág. 06
<i>III</i>	O programa · três entregas	pág. 07
<i>IV</i>	A travessia · do cerrado à mesa	pág. 08
<i>V</i>	SEBRAE · pilares e branding	pág. 09
.	Investimento e condição	pág. 10
.	Próximos passos · Aceite	pág. 11

I ATO I · A CAUSA

Cozinha que reconhece quem está antes do prato.

O Movimento Chef de Origem nasce da escolha de não tratar o cerrado como cenário. Cada ingrediente sazonal vem de um produtor identificado, e cada técnica passa por chefs de origem que mantêm vivas as cozinhas locais. A proposta reúne esse encadeamento em uma noite de quatro tempos.

4

TEMPOS NO JANTAR AUTORAL

3 min

DE MINI-DOCUMENTÁRIO

1

AULA-SHOW DE INAUGURAÇÃO

O cerrado deixa de ser pano de fundo. Vira mesa.

II ATO II · O ATIVO

Chef Vinícius Rossignoli, doutor do cerrado.

Tradutor do território com obra construída ao redor do bioma, Vinícius opera entre cozinha autoral, atuação institucional e curadoria do cerrado. No Movimento Chef de Origem, conduz o menu, dirige a noite do jantar e apresenta a aula-show. Não há tipicidade: o cerrado entra como matéria-prima reconhecida, com produtor identificado e técnica creditada aos chefs de origem em cada prato.

6+

CHEFS DE ORIGEM [PLACEHOLDER]

4

TEMPOS NO JANTAR

1

MOVIMENTO, UMA NARRATIVA

Tradutor do território. Doutor do cerrado.

ATO II · B · MARCOS

De participante a doutor do cerrado.

Reconhecimentos públicos que sustentam a autoridade do Chef e dão lastro institucional ao Movimento Chef de Origem.



VINÍCIUS ROSSIGNOLI

MARCO 01

01

Ex participante do MasterChef Brasil 2018

Entrada na vitrine nacional como cozinheiro de autoria, com formação publicitária por trás da narrativa.

MARCO 02

02

Vencedor do Prêmio Dólmán

Distinção da alta gastronomia brasileira, com obra ancorada na sociobiodiversidade do cerrado.

MARCO 03

03

Embaixador da Cultura Brasileira em Paris

Representação institucional da cozinha brasileira na Europa, com pequi, baru, buriti e cumaru à mesa oficial.

MARCO 04

04

Diplomata Civil Humanitário · Jethro International

Atuação reconhecida em frentes humanitárias e socioambientais, sob o manifesto que orienta o trabalho.

MARCO 05

05

Professor da UNAF

Formação de cozinheiros no Brasil, com transmissão da técnica do cerrado para a próxima geração.

MARCO 06

06

Curador dos temperos da Seleção Brasileira de Churrasco

Equipe campeã do Mundial de Churrasco em 2025, com tempero autoral a partir do bioma.

MANIFESTO

Alimente pessoas. Resgate culturas. Recupere águas. Replante árvores.

ATO II · C · INSTITUTO GENTE

Vinícius é embaixador do Instituto Gente.

Plataforma de reconexão socioambiental ancorada em Brasília, que faz da gastronomia ponte entre cidadania, bioma e saber ancestral. O Chef é seu representante institucional.



TRÊS FRENTES INTEGRADAS

01 *Garantia alimentar com pertencimento*
Comida que carrega território, identidade e cultura ancestral.

02 *Capacitação e tecnologia social*
Formação de cozinheiros, merendeiras e produtores em escala.

03 *Curadoria do Cerrado e advocacy*
Sociobiodiversidade traduzida em política pública.

PLATAFORMA REPRESENTADA

Comida é o pretexto. Vínculo é o produto.

PROJETOS · TRACK RECORD DO INSTITUTO



PROJETO 01

AMBIENTAL · CADEIA PRODUTIVA DO CERRADO

01

Colaboração com produtores de baunilha

Articulação com produtores locais de baunilha do Cerrado para fortalecer a cadeia, valorizar saber técnico e abrir mercado para o ingrediente nativo na alta gastronomia nacional.



PROJETO 02

SOCIAL · COMUNIDADES RURAIS · EMPODERAMENTO FEMININO

02

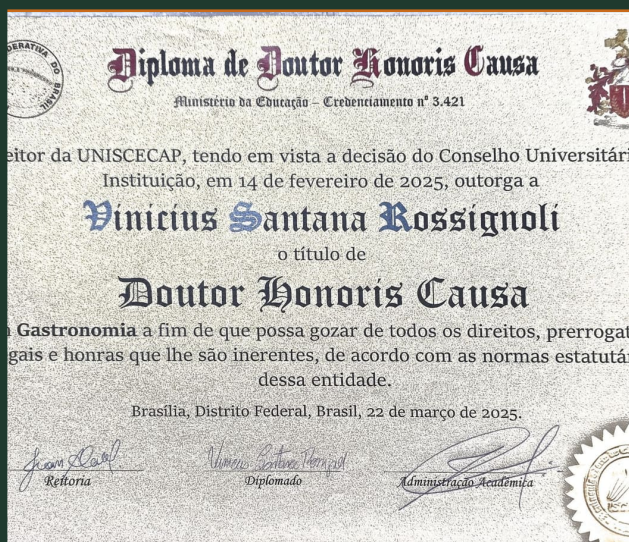
Mães do Campo

Empoderamento e capacitação de mulheres em comunidades rurais, articulando autonomia produtiva, valorização do saber tradicional e fortalecimento da cadeia local de alimentos.

ATO II · D · RECONHECIMENTOS FORMAIS

Documentos que sustentam a autoridade.

Títulos públicos verificáveis, com selo institucional e validade comprovada. Disponíveis em PDF para auditoria do destinatário.



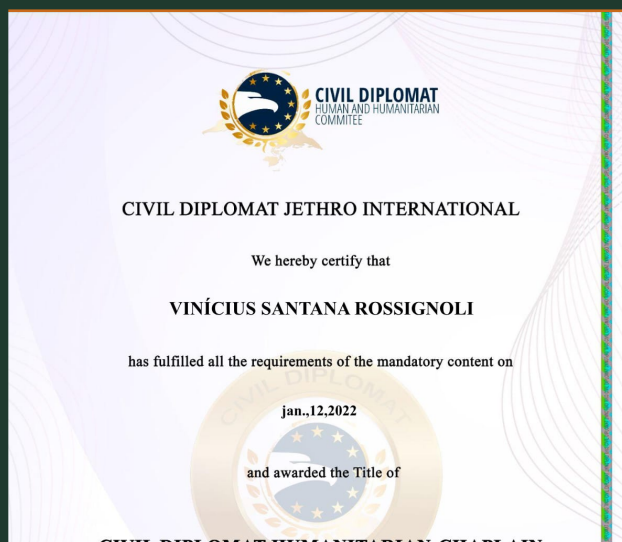
CERTIFICADO 01

01

Diploma de Doutor Honoris Causa em Gastronomia

UNISCECAP · MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Brasília, 22 de março de 2025



CERTIFICADO 02

02

Civil Diplomat Humanitarian-Charlaine
CIVIL DIPLOMAT JETHRO INTERNATIONAL

12 de janeiro de 2022

PDFS ORIGINAIS ENTREGUES COMO ANEXOS JUNTO A ESTA PROPOSTA

III

ATO III · O PROGRAMA

Três entregas. Uma narrativa contínua.

Jantar autoral de quatro tempos, mini-documentário de três minutos sobre o processo e aula-show de ativação na inauguração. Cada entrega gera mídia para a anterior e prepara terreno para a seguinte.

3
ENTREGAS NO PACOTE

4
TEMPOS NO JANTAR

1
ATIVAÇÃO SEBRAE

AS TRÊS ENTREGAS



01

Jantar de quatro tempos · cerrado sazonal

Quatro pratos de alta gastronomia construídos com insumos do bioma e em diálogo com chefs de origem que mantêm a cozinha do cerrado em movimento.

02

Mini-documentário do processo · 3 minutos

Peça audiovisual editorial para redes sociais, registrando o caminho dos ingredientes, o encontro entre chefs e a construção do menu até a noite do jantar.

03

Aula-show de ativação · inauguração

Performance de cozinha ao vivo conduzida pelo chef, transformando a inauguração em ativação de marca com narrativa, degustação e mídia espontânea.

IV

ATO IV · A TRAVESSIA

Do cerrado à mesa, com o processo gravado.

A produção começa antes da noite: visita aos produtores, encontros com chefs de origem, prova de menu e captação audiovisual. A aula-show fecha o ciclo na inauguração, frente aos convidados estratégicos do SEBRAE.

ORIGEM

[DATA DO JANTAR]

Brasília

DF

*Rio de Janeiro*

RJ

CONVIDADOS ESTRATÉGICOS

- 01 Lideranças e diretoria SEBRAE
- 02 Imprensa de gastronomia e estilo de vida
- 03 Empreendedores do cerrado atendidos pelo SEBRAE
- 04 Convidados estratégicos da inauguração

V

ATO V · SEBRAE

Patrocínio que vira ativação, conteúdo e presença.

O SEBRAE assina o Movimento Chef de Origem como apresentador. A aula-show, ofertada de forma avulsa por R\$ 45.000, entra no pacote ao lado do jantar autoral e do mini-documentário sem cobrança adicional. O investimento total fica entre R\$ 100.000 e R\$ 120.000.

TRÊS PILARES DE VALOR

01 *Origem com lastro*

O cerrado deixa de ser cenário e vira matéria-prima reconhecida. Cada prato carrega ingrediente sazonal e chef de origem creditado.

02 *Conteúdo com vida útil*

O jantar acontece em uma noite. O mini-documentário e a aula-show sustentam a marca SEBRAE em redes e imprensa pelos meses seguintes.

03 *Ativação com presença*

A aula-show transforma a inauguração em experiência ao vivo, com performance de cozinha, narrativa e degustação para os convidados estratégicos.

BRANDING NO MOVIMENTO

O selo do Movimento como assinatura da inauguração SEBRAE.

01 Marca SEBRAE em peças impressas e digitais do jantar e da inauguração

02 Crédito SEBRAE como apresentador no mini-documentário de 3 minutos

03 Ativação espontânea em redes do chef e dos chefs de origem participantes

INVESTIMENTO TOTAL

R\$ 100.000 a R\$ 120.000

PATROCÍNIO COMERCIAL · PACOTE COMPLETO

ARGUMENTAÇÃO

A aula-show, contratada de forma avulsa, é ofertada por R\$ 45.000. No pacote, ela entra somada ao jantar autoral e ao mini-documentário sem desdobramento de cobrança.

Antecipação de 50% reserva agenda do chef, contrata produção do mini-documentário e mobiliza a malha de chefs de origem com a antecedência necessária para o jantar.

O QUE ESTÁ INCLUÍDO

- Jantar autoral de quatro tempos com insumos sazonais do cerrado
- Curadoria e crédito dos chefs de origem participantes
- Captação audiovisual e edição do mini-documentário de 3 minutos
- Aula-show de ativação na inauguração, conduzida pelo chef
- Marca SEBRAE em peças impressas, digitais e no mini-documentário
- Direção de arte, produção e logística do circuito completo

Proposta válida por 30 dias a contar da data de envio (08 de maio de 2026).

PRÓXIMOS PASSOS

Como seguimos.

- 01** *Validação com SEBRAE*
Alinhamento de data, cidade, espaço e lista de convidados estratégicos da inauguração.
- 02** *Contrato e antecipação*
Assinatura do contrato e antecipação de 50% para reservar agenda do chef e iniciar a produção.
- 03** *Produção e captação*
Visita aos produtores, encontros com chefs de origem, prova de menu e captação audiovisual.
- 04** *Noite do jantar e aula-show*
Execução do jantar autoral e da aula-show de ativação na inauguração.

CONTATO

COORDENAÇÃO

Chef Vinícius Rossignoli
contato@chefviniciusrossignoli.com.br

APRESENTADO A

SEBRAE

ACEITE E FORMALIZAÇÃO

SEBRAE

Nome, cargo e data

CHEF VINÍCIUS ROSSIGNOLI

Coordenação geral

Origem com lastro. Mesa com endereço.

PROPOSTA CONFIDENCIAL · EDIÇÃO JUNHO · 2026 · 08 DE MAIO DE 2026