



CHEF VINÍCIUS

Rossignoli

PROPOSTA DE CAPTAÇÃO · TO NA BRASA 2026

12 E 13 DE JUNHO DE 2026 · PALMAS / TOCANTINS

Brasa do Cerrado. Causa do Brasil.

Participação do Chef Vinicius Rossignoli no TO na Brasa 2026, em prol do Hospital de Amor.

APRESENTADO ÀS QUATRO SECRETARIAS



CAUSA

Hospital de Amor Tocantins

EMISSÃO · PALMAS

29 de abril de 2026

APRESENTAÇÃO

O contexto.

Nos dias 12 e 13 de junho de 2026, Palmas recebe a 2ª edição do TO na Brasa 2026, campeonato de churrasco organizado pelo Chef Alonso Moreno em prol do Hospital de Amor Tocantins.

Esta proposta convida as secretarias de Cultura e Turismo — municipais e estaduais — a captarem em conjunto a participação do Chef Vinícius Rossignoli, maior representante mundial da gastronomia do Cerrado, como atração técnica e narrativa do evento.

Um chef do Cerrado, em terra cerrado, ao lado de uma das causas mais respeitadas do Brasil — com quatro pastas dividindo contrapartidas com clareza.

SUMÁRIO · CINCO ATOS

<i>I</i>	A causa	pág. 03
<i>II</i>	O ativo · bioma e chef	pág. 03
<i>III</i>	O programa · três entregas	pág. 04
<i>IV</i>	A travessia · DF 'Palmas	pág. 05
<i>V</i>	As quatro secretarias	pág. 06
.	Investimento e condição especial	pág. 07

I

ATO I · A CAUSA

Um campeonato. Um hospital. Um circuito.

TO na Brasa é a 2ª edição de um campeonato que já figura no circuito brasileiro de churrasco, com causa beneficente vinculada ao Hospital de Amor — uma das instituições filantrópicas mais respeitadas do país. Em 2026 migra da Praia da Graciosa para o Espaço Cultural de Palmas: sinal de profissionalização e busca de público segmentado para gastronomia × causa social.

2^a

EDIÇÃO DO CAMPEONATO

5

FRENTES OPERACIONAIS

22k+

REDE PALMAS PARA A VIDA

Cinco frentes operacionais. Uma causa nacional. Churrasco que serve a quem precisa.

II

ATO II · O ATIVO

Vinícius Rossignoli, representante mundial da gastronomia do Cerrado.

Ex-MasterChef Brasil, vencedor do Prêmio Dólman, embaixador da gastronomia brasileira na França. Pequi, baru, buriti, cumaru, jatobá — a mesma matéria-prima que faz do Tocantins terra fértil para a próxima fronteira do paladar brasileiro.

22%

PROPOSTA · TO NA BRASA 2026 × CHEF VINÍCIUS ROSSIGNOLI

12.898

ESPÉCIES DE PLANTAS

8

BACIAS HIDROGRÁFICAS

29 DE ABRIL DE 2026

DO TERRITÓRIO NA-
CIONAL



Pequi



Baru



Buriti



Cumaru



Jatobá

Tocantins é, em essência, bioma cerrado. Um chef do cerrado em terra cerrado.

III

ATO III · O PROGRAMA

Três entregas, dois dias, uma narrativa.

Aula-show de gastronomia do Cerrado, júri técnico da competição entre assadores e curso-cortesia em prol do Hospital de Amor. Três entregas que se reforçam — e geram conteúdo, mídia e ativação institucional para as quatro secretarias.

3
ENTREGAS

2
DIAS DE EVENTO

4
SECRETARIAS PARCEIRAS

AS TRÊS ENTREGAS



01 *Aula-show de gastronomia do Cerrado*

Apresentação ao vivo do Chef Vinícius Rossignoli mostrando os ingredientes nativos do bioma cerrado em técnica autoral. Aberta ao público do evento, com ambientação editorial e captação de imagem para uso institucional.



02 *Júri técnico da competição entre assadores*

Participação do Chef como juiz titular do campeonato, validando tecnicamente a etapa do circuito brasileiro de churrasco e elevando o prestígio nacional da edição 2026.



03 *Curso-cortesia em prol do Hospital de Amor*

Curso adicional oferecido como cortesia em razão do caráter benéfico do evento. Pode ser ofertado a alunos selecionados pela organização ou revertido em conteúdo de divulgação para a causa.

IV

ATO IV · A TRAVESSIA

De Brasília a Palmas, com o Cerrado entre as mãos.

Deslocamento DF—Palmas, hospedagem nos dois dias e operação técnica de montagem. A aquisição antecipada de passagens e hospedagens é o que viabiliza a operação dentro do orçamento beneficente — e justifica a estrutura comercial proposta.

ORIGEM

12 E 13 DE JUNHO

Brasília
DF



Palmas
TOCANTINS

01

ORIGEM

Brasília · DF

Cidade-base do Chef Vinícius Rossignoli, capital do Cerrado

02

12 E 13 DE JUNHO

Palmas · Tocantins

Espaço Cultural · TO na Brasa 2026 · Hospital de Amor

V

ATO V · AS QUATRO SECRETARIAS

Quatro pastas, um único movimento.

Captação pública conjunta. A vinda do Chef ativa simultaneamente os eixos de patrimônio cultural (Cerrado + Hospital de Amor) e de turismo (atração nacional + fluxo + calendário), abrindo espaço natural para que Cultura e Turismo de Palmas e do Tocantins dividam contrapartidas com clareza.

TRÊS PILARES DE VALOR

01 *Causa institucional*

Hospital de Amor é uma das marcas filantrópicas mais respeitadas do Brasil. Vincular a aula-show e o curso-cortesia à causa garante blindagem reputacional e abre caminho para captação ESG.

02 *Autoridade nacional*

Vinícius Rossignoli é ex-MasterChef Brasil, vencedor do Prêmio Dólmán e o maior representante mundial da gastronomia do Cerrado. Capital midiático que transforma o evento em vitrine nacional.

03 *Alinhamento natural*

O Tocantins é predominantemente bioma cerrado. A presença do Chef não é casual — é narrativamente coerente. Um chef do Cerrado em terra cerrado, com causa social brasileira no centro.



BRANDING NA DOMA

A doma como vitrine viva das quatro secretarias.

- 01 Logos das quatro secretarias aplicadas em destaque na doma do Chef Vinícius Rossignoli durante a aula-show e a etapa de jurado
- 02 Crédito institucional em todas as fotos oficiais e em material de imprensa pré, durante e pós-evento
- 03 Marca presente em coletiva de imprensa, palco da aula-show e bastidores

DISTRIBUIÇÃO POR SECRETARIA

*Secretaria Municipal de Cultura · Palmas***EIXO · PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO LOCAL + CAUSA SOCIAL**

- Aula-show com curadoria voltada à valorização da gastronomia palmense
 - Conteúdo institucional sobre a relação Cerrado—Hospital de Amor
 - Crédito em coletivas e materiais oficiais do evento
-

*Secretaria Estadual de Cultura · Tocantins***EIXO · PATRIMÔNIO IMATERIAL DO CERRADO TOCANTINENSE**

- Posicionamento do Tocantins como território da gastronomia do Cerrado, via maior representante mundial do bioma
 - Curso-cortesia ao Hospital de Amor como contrapartida cultural
 - Mídia espontânea nacional alinhada à pauta do bioma
-

*Secretaria Municipal de Turismo · Palmas***EIXO · ATRAÇÃO NACIONAL ' FLUXO TURÍSTICO EM PALMAS**

- Atração de mídia nacional para a cidade nas datas do evento
 - Aumento estimado de hospedagem, alimentação e transporte
 - Inclusão da edição 2026 no calendário oficial de turismo da cidade
-

*Secretaria Estadual de Turismo · Tocantins***EIXO · TO NO MAPA NACIONAL DO TURISMO GASTRONÔMICO**

- Cobertura nacional do Chef posiciona o estado como destino gastronômico
 - Conteúdo audiovisual reaproveitável em campanhas estaduais
 - Vinculação narrativa entre Jalapão, Cerrado e gastronomia autoral
-

INVESTIMENTO TOTAL

R\$ 60.000 a R\$ 80.000

CAPTAÇÃO DISTRIBUÍDA ENTRE AS QUATRO SECRETARIAS

CONDIÇÃO ESPECIAL

Pagamento antecipado de 50% garante 20% de desconto sobre o valor total.

Antecipação permite à organização adquirir passagens aéreas e hospedagens com tarifas mais baixas, viabilizando a operação dentro do orçamento beneficente.

O QUE ESTÁ INCLUÍDO

- Deslocamento Brasília–Palmas (passagens aéreas e traslados)
- Hospedagem do Chef nos dois dias de evento
- Aula-show de gastronomia do Cerrado, com ambientação editorial
- Júri técnico da competição entre assadores
- Curso-cortesia em prol do Hospital de Amor
- Branding das quatro secretarias na doma e nas peças oficiais
- Fotos oficiais e crédito institucional em material de imprensa

Proposta válida por 30 dias a contar da data de envio (29 de abril de 2026).

PRÓXIMOS PASSOS

Como seguimos.

- 01** *Validação com a organização*
Alinhamento com Vyre Lopes e Chef Alonso Moreno sobre datas, formato e protocolo do campeonato.
- 02** *Captação distribuída*
Apresentação simultânea às quatro secretarias com divisão clara de eixo e contrapartidas por pasta.
- 03** *Contrato e formalização*
Assinatura dos termos com cada secretaria participante e definição da entidade arrecadadora.
- 04** *Antecipação e operação*
Pagamento antecipado de 50% para aquisição de passagens e hospedagens com tarifas mais baixas.

CONTATO

COORDENAÇÃO

Chef Vinícius Rossignoli
contato@chefviniciusrossignoli.com.br

APRESENTADO ÀS SECRETARIAS DE

Cultura · Turismo
Palmas / Tocantins

ACEITE E FORMALIZAÇÃO

SECRETARIA(S) PARTICIPANTE(S)

Nome, cargo e data

CHEF VINÍCIUS ROSSIGNOLI

Coordenação geral



O Cerrado serve. O Tocantins recebe.

PROPOSTA CONFIDENCIAL · PALMAS, 29 DE ABRIL DE 2026