



Primeiro a comida.

Apresentação Chef Vinícius Rossignoli. Três pilares de credencial, três frentes de atuação, uma trajetória que articula cozinha, ciência e instituição.

Comer é começar.

Chef Vinícius Rossignoli, sobre três pilares.

Brasiliense, publicitário de formação e ex participante do MasterChef Brasil 2018, Vinícius Rossignoli é hoje o único Doutor Honoris Causa em Cerrado do país, Curador dos temperos da Seleção Brasileira de Churrasco campeã mundial em 2025 e Presidente do Instituto Gente. As próximas cenas detalham cada um desses pilares e o portfólio institucional que os sustenta, prêmios formais, projetos do Instituto e do Chef, e a rede de parceiros que caminha junto.

Três pilares, um nome. Cada um abre uma frente diferente de conversa institucional.

TRÊS PILARES NAS PRÓXIMAS PÁGINAS

- 01 *Campeão do Mundial de Churrasco*
- 02 *Único Doutor do Cerrado*
- 03 *Presidente do Instituto Gente*



Chef Vinícius Rossignoli, sobre três pilares.

PILAR 1 · O ATIVO

Campeão do Mundial de Churrasco

Curador dos temperos da Seleção Brasileira que venceu o Mundial WBQA Chile 2025.



Em novembro de 2025, a Seleção Brasileira de Churrasco venceu o Mundial WBQA no Chile sobre quarenta nações em disputa, com sessenta e duas equipes em chamas. Os temperos e acompanhamentos que destravaram o título foram desenvolvidos pelo Chef Vinícius Rossignoli, com baunilha do Cerrado e buriti como ingredientes-âncora. O Chef é também Embaixador da WBQA (World Barbecue Qualifying Association), com representação institucional do Brasil no circuito mundial. O Mundial WBQA reúne anualmente equipes nacionais credenciadas, com padrão técnico de julgamento internacional e cobertura editorial em quarenta países.

PILAR 2 · O ATIVO

Único Doutor do Cerrado

Único Doutor Honoris Causa em Cerrado do país, título com validade nacional reconhecida pelo Ministério da Educação.



Em março de 2025, o Chef Vinícius Rossignoli recebeu o título de Doutor Honoris Causa em Cerrado pela UNISCECAP, em outorga registrada sob nº 2.056/2025 no Livro 08, Folha 01. O credenciamento da instituição junto ao Ministério da Educação está registrado sob nº 3.421, com validade em todo o território nacional. Nenhum outro nome no país detém este título. A credencial sustenta uma narrativa rara em chef brasileiro contemporâneo, autoridade acadêmica formal ancorada na valorização do bioma de origem.

PILAR 3 · O ATIVO

Presidente do Instituto Gente

Presidente do Instituto Grupo de Estudos Naturais Técnicos e Educacionais. Plataforma de reconexão socioambiental ancorada em Brasília.



O Chef preside o Instituto Gente, plataforma de reconexão socioambiental que usa a gastronomia como vetor de educação ambiental, religação das pessoas com o Cerrado, alimentação ancestral e cadeia natural de dispersão de sementes. A tese é direta, primeiro a comida, depois o resto. O Instituto opera em três frentes integradas, garantia alimentar com pertencimento, capacitação e tecnologia social, curadoria do Cerrado e advocacy de pautas socioambientais. Comida é o pretexto. Vínculo é o produto.

Trajetoira institucional do Chef.



HISTÓRICO

Apresentador do programa Sabores
RedeTV · DF e GO

Atuação midiática contínua na cobertura gastronômica regional



HISTÓRICO

Professor da UNAF

Universidade da Agricultura Familiar e Turismo
Formação técnica e capacitação de pequenos produtores



2023

Embaixador da Cultura Brasileira em Paris
Cerimônia no Palácio Four Seasons

Indicação institucional sob a chancela diplomática brasileira



2023

Desafio 2 Mil KM no Cerrado

Eurobike · BMW Motorrad · MetLife · Embrapa
Expedição de Brasília a Cuiabá em prol da recomposição florestal do bioma

Reconhecimentos formais com registro institucional.



2020

Personalidade do Ano

Brasília, o novo olhar do turismo · SETUR-DF

Reconhecimento concedido pela Secretaria de Turismo do Distrito Federal e validado por mais de nove órgãos de Estado. Marco institucional na trajetória pública do Chef como representante da gastronomia de Brasília.



2021

Prêmio Dolmã

Referido publicamente como Oscar da Gastronomia Brasileira

Reconhecimento de excelência da gastronomia brasileira concedido em cerimônia anual nacional, com julgamento por pares e cobertura editorial especializada.

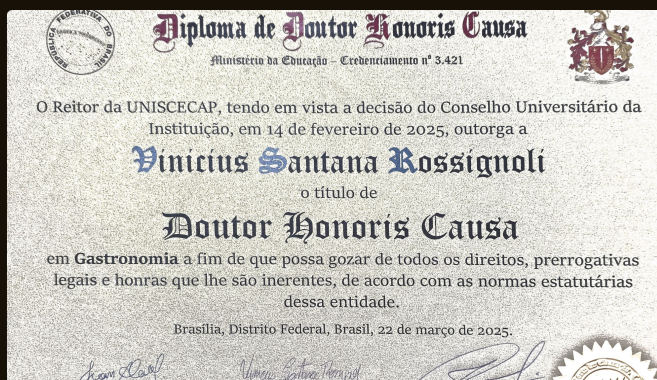


2023

Diplomata Civil Humanitário

Civil Diplomat Jethro International

Concedido em 12 de janeiro de 2022 sob a presidência de Renato Freire, em alinhamento com os princípios das Convenções de Genebra. Conexão direta com o nome editorial Jethro do Chef.



2025

Doutor Honoris Causa em Cerrado

UNISCECAP · credenciamento MEC nº 3.421

Outorgado em 22 de março de 2025 em Brasília, em decisão do Conselho Universitário de 14 de fevereiro de 2025. Credenciamento MEC nº 3.421, com validade em todo o território nacional. Único Doutor em Cerrado do país.

Quem caminha junto nos projetos.

Setor público, iniciativa privada, pesquisa e ensino, mídia, terceiro setor e cooperação internacional. Cada projeto do Chef e do Instituto Gente é sustentado por uma rede de instituições que opera em conjunto.



Capacidade comprovada em escala nacional.

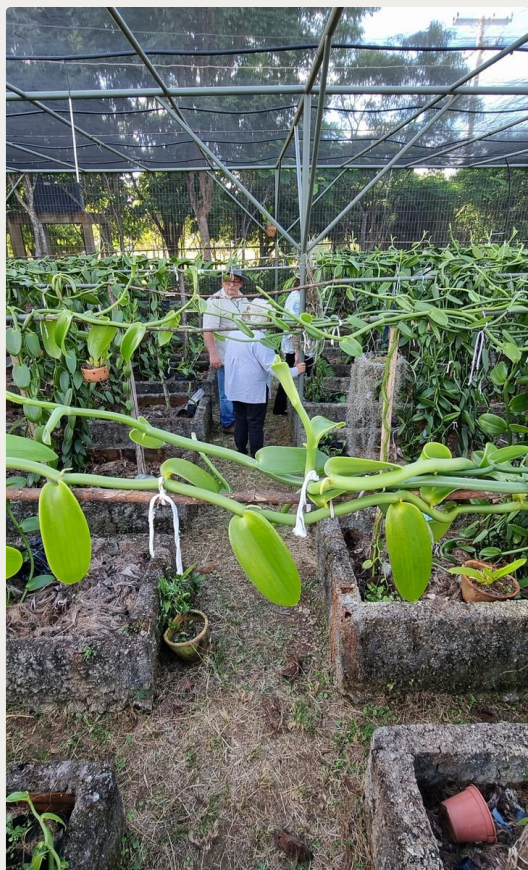


INSTITUTO GENTE · CULTURAL HISTÓRICO

Resgate da Cozinha Ancestral

COMUNIDADES ORIGINÁRIAS DO CERRADO

Projeto cultural dedicado ao resgate de receitas e processos tradicionais de comunidades originárias do Cerrado, valorizando técnicas, ingredientes e modos de preparo que sustentam a memória alimentar do bioma.



INSTITUTO GENTE · AMBIENTAL HISTÓRICO

Colaboração com Produtores de Baunilha

CADEIA PRODUTIVA DO CERRADO

Articulação com produtores locais de baunilha do Cerrado para fortalecimento da cadeia produtiva, valorização do saber técnico e abertura de mercado para o ingrediente nativo na alta gastronomia nacional.

Capacidade comprovada em escala nacional.



INSTITUTO GENTE · AMBIENTAL · HISTÓRICO

Trilha das Abelhas

BIOMA CERRADO · EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Projeto de educação ambiental e preservação de abelhas nativas, com foco em polinizadores essenciais à manutenção da biodiversidade do Cerrado e à segurança alimentar das comunidades atendidas.



INSTITUTO GENTE · SOCIAL · HISTÓRICO

Mães do Campo

COMUNIDADES RURAIS · EMPODERAMENTO FEMININO

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

Capacidade comprovada em escala nacional.



INSTITUTO GENTE · EDUCACIONAL · HISTÓRICO

Capacitação de Merendeiras de Osasco

OSASCO, SP · REDE PÚBLICA DE ENSINO

Programa de formação técnica para merendeiras da rede pública de ensino, com foco em aproveitamento integral de alimentos, nutrição equilibrada e valorização de ingredientes regionais nas escolas.



INSTITUTO GENTE · SOCIAL · HISTÓRICO

Natal Comunitário do Gama

GAMA, DF · COMUNIDADE LOCAL

Ação social de Natal na Região Administrativa do Gama, com distribuição de refeições, atividades culturais e mobilização da comunidade local em torno da gastronomia como vetor de pertencimento.

Onde o Chef opera como pessoa pública.



CHEF · MIDIA

HISTÓRICO

Programa Sabores · RedeTV

BRASÍLIA · DF E GO · TELEVISÃO REGIONAL

Apresentação do programa Sabores na RedeTV, com cobertura da gastronomia regional do Distrito Federal e de Goiás. Atuação midiática contínua que consolidou o Chef como referência editorial em televisão local.



CHEF · DOCENCIA

HISTÓRICO

Docência na UNAF

UNIVERSIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR E TURISMO

Atuação como professor na Universidade da Agricultura Familiar e Turismo, com formação técnica e capacitação de pequenos produtores em rotinas de cozinha, aproveitamento integral e cadeia curta.

Onde o Chef opera como pessoa pública.



CHEF · EXPEDICAO

2023

Desafio 2 Mil KM no Cerrado

EXPEDIÇÃO BRASÍLIA A CUIABÁ PELA
RECOMPOSIÇÃO FLORESTAL

Expedição de duas mil quilômetros de Brasília a Cuiabá com Eurobike, BMW Motorrad, MetLife e Embrapa, em prol da recomposição florestal do bioma Cerrado. Projeto de advocacy ambiental ancorado em deslocamento físico simbólico.



CHEF · CURADORIA

2025

Curadoria dos temperos da Seleção Brasileira

MUNDIAL WBQA · CHILE · NOVEMBRO DE 2025

Curadoria dos temperos e acompanhamentos da Seleção Brasileira de Churrasco no Mundial WBQA do Chile, com baunilha do Cerrado e buriti como ingredientes-âncora. O Brasil saiu campeão sobre quarenta nações em disputa.

Três frentes onde o Chef atua.

Cada frente reforça a outra. Curadoria gera conteúdo, capacitação gera dados de impacto, ativações geram presença pública. Material institucional aproveitável em todos os pontos.

01

Curadoria gastronômica

Curadoria do Chef como vetor editorial e técnico de campanhas, materiais institucionais e linhas de produto, com lastro de Cerrado e ofício de cozinha.

02

Capacitação técnica

Formação de equipes e times parceiros em técnicas de cozinha, ingredientes regionais e aproveitamento integral.

03

Ativações de marca

Eventos, conteúdo institucional e ativações de marca que conectam o repertório do Chef à agenda do parceiro.

Modelo de articulação.

01

Reunião de alinhamento

Encontro entre o Chef Vinícius Rossignoli e a equipe interessada pra apresentar a tese, esclarecer dúvidas e validar interesse.

02

Diagnóstico conjunto

Mapeamento das frentes de maior aderência ao escopo do Chef, com critérios de impacto e capilaridade.

03

Primeira ação

Desenho de uma primeira entrega em escala reduzida, com metas claras e cronograma alinhado entre as partes.

04

Continuidade

A partir do resultado da primeira ação, escala pra novas frentes ou formatos, com modelo de governança definido entre as partes.

Comer é começar.

Curadoria, capacitação, ativações de marca. Três frentes que conversam entre si e podem entrar em qualquer ordem. O primeiro passo não é um projeto, é uma reunião. Uma hora pra entender onde a trajetória do Chef encontra a agenda da sua instituição.

contato@chefviniciusrossignoli.com.br

Chef Vinicius Rossignoli · Grupo Vyre