

B20 SUMMIT BRASIL 2024

ORGANIZER / REALIZAÇÃO



B20 BRAZIL
SECRETARIAT

All the food at the B20 Summit Brasil 2024 will be a true celebration of Brazilianness, combining music and gastronomy to provide a unique experience for international guests.

The food curatorship, led by Roberta Azevedo, presents a gastronomic experience that explores the food traditions and cultures of Brazil's biomes, highlighting the country's biodiversity and cultural roots.

With a focus on sustainability and conscious consumption, the menu values Brazilian socio-biodiversity, integrating ingredients and recipes that represent Brazil's natural and cultural wealth. Food from sustainable practices, such as extractivism and family farming, was selected to promote not only the diversity of flavors, but also the development of value chains that benefit local communities and small producers.

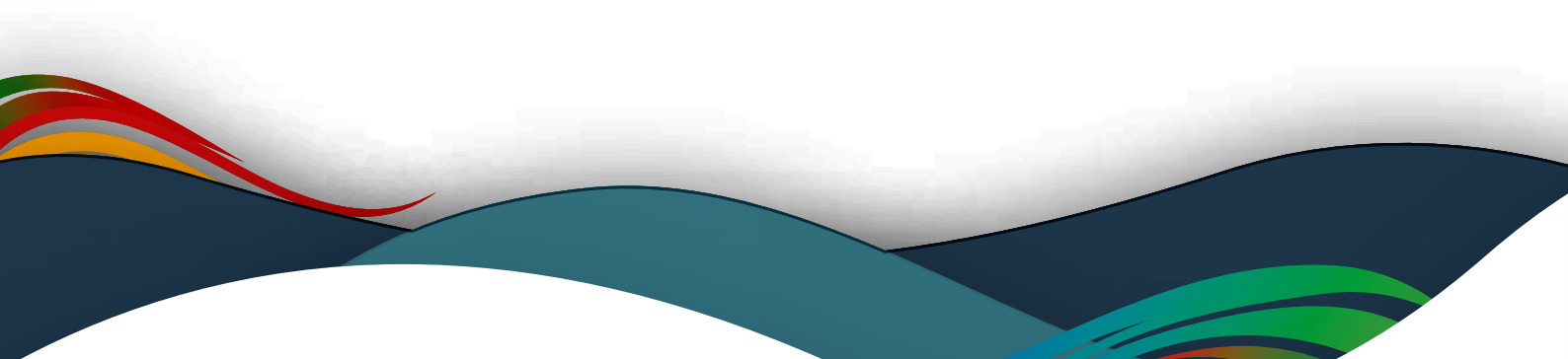
This approach reinforces the importance of including traditional producers in the economy, while presenting innovative dishes that symbolize the connection between biodiversity and Brazil's food identity. The result is a menu that not only celebrates the country's unique flavors, but also promotes sustainability and food sovereignty, highlighting Brazil's role as one of the most biodiverse countries in the world.

About Comedoria Sazonal and Roberta Azevedo

COMEDORIA SAZONAL is a food hub that promotes healthier, fairer, more inclusive and sustainable food systems, from the bottom to the top of the food chain. It unites origin, nutrition and gastronomy. Through balanced food, with flavor and origin, the brand led by chef and nutritionist Roberta Azevedo preaches respect for the land, the people who live on it and the times of nature. While the seasoning simmers, the brand's spokesperson talks about the history of food and its relationship with culture, Brazilian biomes, the human body and the health of the planet.

Roberta Azevedo, with a degree in nutrition, experience in fashion and a keen eye for cooking and the environment, is the face and soul behind COMEDORIA SAZONAL. With free transit and relationships built in different universes - from embassies to street markets - she brings the authorial tone and the globe-trotter air that exudes from the creations and reinventions of the multifaceted company.

Social media: @roberta_aze; @comedoria.sazonal



Toda alimentação do B20 Summit Brasil 2024, será uma verdadeira celebração da brasilidade, unindo música e gastronomia para proporcionar uma experiência única aos convidados internacionais.

A curadoria alimentar, conduzida por Roberta Azevedo, apresenta uma vivência gastronômica que explora as tradições e culturas alimentares dos biomas brasileiros, destacando a biodiversidade e as raízes culturais do país.

Com um foco na sustentabilidade e no consumo consciente, o menu valoriza a sociobiodiversidade brasileira, integrando ingredientes e receitas que representam a riqueza natural e cultural do Brasil. Alimentos oriundos de práticas sustentáveis, como o extrativismo e a agricultura familiar, foram selecionados para promover não apenas a diversidade de sabores, mas também o desenvolvimento de cadeias de valor que beneficiam comunidades locais e pequenos produtores.

Essa abordagem reforça a importância da inclusão de produtores tradicionais na economia, ao mesmo tempo em que apresenta pratos inovadores que simbolizam a conexão entre a biodiversidade e a identidade alimentar do Brasil. O resultado é um cardápio que não só celebra os sabores únicos do país, mas também promove a sustentabilidade e a soberania alimentar, destacando o papel do Brasil como um dos países com maior biodiversidade no mundo.

Sobre a Comedoria Sazonal e Roberta Azevedo

A COMEDORIA SAZONAL é um hub alimentar que promove sistemas alimentares mais saudáveis, justos, inclusivos e sustentáveis, indo da base à ponta da cadeia alimentar. Une origem, nutrição e gastronomia. Por meio de uma comida equilibrada, com sabor e origem, a grife liderada pela cozinheira e nutricionista Roberta Azevedo prega o respeito à terra, aos povos que dela vivem e aos tempos da natureza. Enquanto o tempero apura, a porta-voz da marca fala sobre a história da alimentação e a sua relação com a cultura, com os biomas brasileiros, com o corpo humano e a saúde do planeta.

Roberta Azevedo com formação em Nutrição, experiência com a moda e um tino afiado para a cozinha e meio-ambiente, é o rosto e a alma por trás da COMEDORIA SAZONAL. Com trânsito livre e relações construídas em diferentes universos - das embaixadas às feiras livres, é ela quem traz o tom autoral e o ar de globe-trotter que exala das criações e reinvenções da empresa multifacetada.

Redes Sociais: @roberta_aze; @comedoria.sazonal

