



Amorim filmes e Dois Hemisférios Produções



apresentam

PÃES DO MUNDO

Série documental

13 x 13'

Um padeiro francês investiga as diferentes culturas que compõem o país a partir da forma como preparam o pão.

A SÉRIE

PÃES DO MUNDO é uma série de treze episódios de 13 minutos que tem como foco uma viagem sócio-cultural-gastronômica, apresentando uma seleção de diferentes pães, referentes à cultura de um país particular.

A série é conduzida por Benoît Rataboul, um padeiro francês radicado no Brasil há 7 anos, especialista em receitas artesanais e tradicionais. A cada episódio, Benoît viaja por comunidades de imigrantes no país, em busca de um pão típico, revelando seus segredos e suas receitas, que hoje constituem a diversidade cultural e gastronômica do Brasil.

Assim, a primeira temporada apresenta 13 pães originários de todos os lugares do mundo que se encontram no Brasil, e que contribuíram a forjar a sua miscigenação identitária:

Pão francês (Brasil) / **Foccacia** (Itália) / **Broa de milho** (Portugal) / **Pita** (Libano-Síria) / **Pumpernickel** (Alemanha) / **Mantou** (China) / **Injera** (Etiópia) / **Beiju** (Brasil) / **Pão dos Mortos** (México) / **Chapaleles** (Chile) / **Pão Hambúrguer** (E.U.A) / **Pan del Pueblo** (Espanha) / **Baguette** (França)

“Nada melhor do que um pão compartilhado” **(Antoine de Saint-Exupéry)**

JUSTIFICATIVA

Pão, patrimônio da humanidade, que atravessou séculos e estruturou paladar e costumes, se inserindo nas memórias ancestrais de quase todas as civilizações, cada uma combinando farinha e água à sua maneira, originando modos de preparos únicos. Ao longo do tempo, cada lugar, região e povo adaptou a receita básica, feita com farinha e água, tornando esse alimento uma especialidade culinária local, reflexo de sua cultura. Hoje existem inúmeras receitas espalhadas ao redor do planeta, que refletem as riquezas e singularidades de suas culturas.

No entanto, apesar do seu papel central na culinária e nas tradições culturais de todas as populações do mundo, o pão nunca foi tratado como objeto central de um programa de televisão, e por isto será considerado na série como um veículo para viajar e descobrir a riqueza cultural do Brasil, através de um prisma totalmente original e inédito. Assim, a série busca profundidade e entretenimento, de forma lúdica e inovadora, acerca de um tema de interesse público, que fala a respeito de todos os brasileiros, de todas as origens, já que se vale de um símbolo cultural universal.

No programa, o pão é visto através da sua relevância social, cultural e culinária, objeto centralizador de pessoas e tradições do mundo, patrimônio de uma cultura que reúne seus integrantes em torno de um rito ou celebração. O pão é o alimento-rei e sua importância se dá não apenas por ser um alimento primordial, mas também pelo seu valor histórico e cultural. Por isso, em PÃES DO MUNDO, ele é sempre abordado sob duas perspectivas complementares: o pão como **alimento** e o pão como **símbolo cultural**.



APRESENTADOR

Quem apresenta a série é BENOÎT RATABOUL, um francês especialista em receitas de pães artesanais e tradicionais.

Benoît é um dos padeiros mais reconhecidos no país, escreveu um livro referência sobre o pão e ministra aulas e *workshops* sobre o tema.

Antes de se radicar no Brasil, há 7 anos, Benoît foi dançarino, e cursou teatro. Aos 25 anos, resolveu estudar *boulangerie* na mais conceituada escola da França.

Em 2012, abriu uma das padarias mais cotadas de Brasília (*La Boutique*) e, em setembro 2017, inaugurou a *Cardabelle*, sua nova *boulangerie* na mesma cidade.

Entusiasta e aventureiro por natureza, além de colocar a mão na massa, Benoît gosta de ir à fundo no universo de seu objeto de devoção: o pão. Isto o leva ao encontro de pessoas e lugares que ampliam seu conhecimento do produto, e aprofundam a sua paixão pela Brasil, e pelos brasileiros.



ABORDAGEM / ESTRATÉGIAS DE LINGUAGEM

A cada episódio, Benoît viaja em busca de um pão típico. Sua procura o leva sempre ao encontro de um representante de uma comunidade de imigrantes estabelecida no Brasil, detentor de uma receita ancestral de pão. Benoît prepara o pão junto ao padeiro, que depois o leva a conhecer seus amigos e familiares numa celebração onde o pão será compartilhado. A série revela a receita do pão, proporcionando uma experiência gastronômica, cultural e humana.

A série se divide em dois eixos narrativos. Um é o gastronômico, que tem como dispositivo a receita do pão. Benoît encontra o padeiro, herdeiro do savoir-faire culinário da comunidade, que abre sua cozinha, onde ensina a fazer o pão tradicional de seu país. Outro eixo é o cultural. Tendo o padeiro como guia, Benoît conhece a região onde ele mora, sua rotina – o cuidado com a plantação, a ida à feira, a prática de um esporte, arte ou hobby.

Ao final do programa, as duas funções intrínsecas ao pão (alimento + símbolo) se fundem quando Benoît é apresentado pelo padeiro à sua comunidade. Ele é convidado a participar de uma celebração com eles – como uma cerimônia, jantar ou festa –, onde o pão que foi fabricado é compartilhado e degustado por todos.

“Forjar no trigo o milagre do pão e se fartar de pão” (Milton Nascimento)

EPISÓDIOS

Ep.#1 **Pão francês** (Brasil)



Ep.#3 **Broa de milho** (Portugal)



Ep.#5 **Pumpernickel** (Alemanha)



Ep.#7 **Injera** (Etiópia)



Ep.#9 **Pão dos Mortos** (México)



Ep.#11 **Pão Hambúrguer** (E.U.A)



Ep.#13 **Baguette** (França)

Ep.#2

Focaccia (Itália)



Ep.#4

Pita (Líbano/Síria)



Ep.#6

Mantou (China)



Ep.#8

Beiju (Brasil)



Ep.#10

Chapaleles (Chile)



Ep.#12

Pan del Pueblo (Espanha)





PÃO FRANCÊS - Brasil

Para este primeiro episódio da temporada, Benoît trata do pão mais popular e comumente consumido no Brasil: o incontornável "pão francês". Na própria cidade de Brasília onde mora, Benoît visita colegas padeiros com quem acaba resolvendo o mistério do nome deste pão, totalmente desconhecido na França, no entanto, símbolo da gastronomia e da identidade brasileira.

FOCACCIA - Itália

Benoît conhece a receita centenária da padaria Basilicata, que existe desde 1914. Ao lado de um jovem padeiro, que segue perpetuando as tradições, ele interage com a forte presença da cultura italiana em São Paulo.



BROA DE MILHO - Portugal

Nesse episódio, descobrimos que o Brasil apresenta uma grande variedade de receitas do pãozinho, e Benoit vai até Porto Alegre para conhecer uma família que mantém a receita original dessa iguaria, e onde acaba revelando o que há além dos estereótipos da cultura portuguesa no Brasil.

PITA - Líbano & Síria

Benoit encontra o proprietário do restaurante Abu Ali no Bairro do Pari, uma das opções mais autênticas de comida árabe em São Paulo. Juntos eles degustam um *shawarma* e juntos vão conhecer a comunidade Sírio-libanesa que mora neste bairro que ainda concentra uma significativa comunidade e conta com mesquitas, lojas de roupas, artigos de alimentação, açougues de cortes halal e restaurantes específicos.



PUMPERNICKEL - Alemanha

Foi para o sul do Brasil, devido ao clima frio, que muitas colônias alemãs se instalaram. O episódio viaja ao interior de Santa Catarina e mergulha em uma cultura que permanece praticamente intocada do ponto de vista gastronômico.

MANTOU - China

Nesse episódio, Benoît visita o tradicional bairro da Liberdade em São Paulo, principal destino da imigração japonesa no país, mas que hoje é dominada pelos chineses, que estão abrindo cada vez mais restaurantes e comércios típicos e remodelando a atmosfera do bairro que tem a vocação para receber pessoas de todo mundo. Todos esses aspectos são elementos para que conheçamos o Mantou, pão chinês que vem se popularizando.





INJERA - Etiópia

A cultura africana influenciou substancialmente a brasileira. Essa realidade é tão forte quanto naturalizada, então nem sempre é evidente. No entanto, o pão injera ainda é um grande desconhecido do público brasileiro. O episódio viaja para a Bahia, numa família de imigrantes etíopes, que revela essa receita ao mesmo tempo em que identifica os traços da cultura.

BEIJU - Brasil

Impossível pensar na cultura dos povos indígenas brasileiros sem levar em conta o pão que produziam e produzem até hoje, e que se popularizou em todo país. Nesse episódio, Benoît vai a tribo Yawanawá, no Acre, onde visita o tradicional Festival Mariri Yawanawá, que celebra a cultura e resgata os costumes da tribo, que mantém viva o preparo desse pão singular.



PÃO DOS MORTOS - México

A comunidade mexicana residente no Rio de Janeiro costuma se reunir para comemorar, mesmo à distância, o dia de finados. Convidado por uma família mexicana radicada no Brasil há 20 anos, Benoît participa do Festival do Dia dos Mortos e descobre o México no Brasil e sua deliciosa culinária, principalmente o enigmático Pão dos Mortos.

PAN DEL PUEBLO - Espanha

Neste episódio, Benoît viaja para Sorocaba, no interior de São Paulo, onde se encontra a maior colônia de descendentes espanhóis no Brasil. Lá, ele conhece um padeiro originário da Catalunha e vai aprender a fazer a receita deste tradicional Pão do Povoado, produzido em pequenas vilas tranquilas que seguem o ritmo de vida de 500 anos atrás.



CHAPALELES - Chile

A representatividade chilena no Brasil está principalmente na gastronomia. Benoît junto com um grupo de chilenos vai degustar o Chapaleles, um tradicional pão de batata, que pode ser encontrado em muitas das refeições do Chile austral devido às migrações dos povos da ilha de Chiloé para o continente.

PÃO HAMBÚRGUER - Estados Unidos

Todos os anos, cerca de 2,5 mil pessoas se reúnem para comemorar a chegada dos americanos no Brasil. Benoît participa da tradicional Festa Confederada que ocorre no Cemitério do Campo, onde estão enterrados os fundadores da cidade. Este é o único evento de Santa Bárbara D'Oeste, município de 180 mil habitantes, no Estado de São Paulo. Durante a festa, há apresentações de danças e músicas típicas do Sul americano, além de comidas típicas, como churrasco, hambúrguer e frango frito.





BAGUETTE - França

O episódio final da série gira entorno da rotina de Benoît. Ele convida outros padeiros franceses para uma visita à sua padaria em Brasília e lá relembram da França e assam, juntos, diversas receitas de baguettes. É um episódio num formato diferente que fala mais sobre uma cultura francesa e seu fortalecimento no Brasil.

PRÓXIMAS TEMPORADAS

E na próxima temporada de PÃES DO MUNDO Benoît parte em busca de novos pães, revelando novas culturas, viajando a outros países e se aprofundando na diversidade gastronômica das culturas abordadas na primeira temporada.

Existe também possibilidade para uma versão "internacional" do programa, na qual Benoît viaja no mundo, visitando diretamente os países que têm uma forte tradição gastronômica e cultural relacionada ao pão.





PERSONAGENS

O duplo significado do pão - como um alimento do cotidiano e como tradição ancestral - origina dois núcleos importantes de personagens por episódio.

O pão-alimento leva ao encontro de um padeiro. Representante da cultura que será abordada, ele mostra à Benoît sua receita e conta os segredos da arte de seu preparo.

A cada episódio, temos um padeiro diferente: homem/ mulher, jovem/ancião, profissional/amador etc.

No viés pão-símbolo, Benoît participa de uma celebração com os integrantes da comunidade, onde o pão é compartilhado. Essa sequência representa uma ótima oportunidade para Benoît aprofundar a sua descoberta da cultura, através do encontro com personagens variadas e apaixonadas pelas suas tradições.

“As migalhas ainda são pão” (Provérbio dinamarquês)

PÚBLICO-ALVO

PÃES DO MUNDO é ideal para canais de TV paga que desejam incluir em sua programação conteúdo que une culinária e guia gastronômico- cultural.

A série busca profundidade e entretenimento acerca de um tema de interesse público, já que se vale de um símbolo cultural universal, o pão, de forma lúdica e inovadora, podendo se relacionar com qualquer tipo de público, em especial homens e mulheres de mais de 25 anos interessados em gastronomia, viagem e história.





O DIRETOR

João Amorim é diretor de cinema com foco em animação e documentários. Em 2010, lançou seu primeiro longa-metragem: "*2012 Tempo de Mudança*", com David Lynch, Sting, Ellen Page, Gilberto Gil, entre outros. Em 2011, a agência de notícias Reuters chamou "2012" de um dos 10 filmes por trás do movimento Ocupe Wall Street. O filme se tornou um "Cult" internacional com distribuição em diversos países.

Diretor de Animação, do filme "*Chicago 10*"; filme que abriu o Festival de Sundance em 2007. João foi nomeado ao Emmy em 2009 por este mesmo filme. Ele trabalhou como diretor de animação em Nova Iorque em filmes como: "*Footsteps in Africa*", "*For the next 7 Generations*", "*Ghetto Physics*", entre outros. João também foi professor para os Mestrados em Animação na NYU, na Parsons e Academy of Art College.

Em 2011, dirigiu a série "*É coisa Nossa!*" apresentada por Zeca Baleiro e exibida no Canal Futura. Além disso dirigiu os documentários "*Água e Cooperação*", "*A Voz das Avós*" e "*Agrofloresta*", todos exibidos no CineBrasil TV. Mais recentemente, assinou a Direção e Produção Geral da Nova "*Vila Sésamo*" e a Animação "*O Desafio do Elmo*", ambos estreados recentemente na TV Cultura e TV Brasil.

AS PRODUTORAS



Amorim filmes

Amorim Filmes é uma produtora do Distrito Federal fundada em 2011.

A empresa se dedica à produção de séries documentais, conteúdo infantil e animação, com forte atuação na área socioambiental. É responsável por supervisionar a produção da "*Sesame Workshop*" no Brasil, produzido inúmeras campanhas de utilidade pública para a empresa, assim como a série em animação o "*Desafio do Elmo*", e os quadros para a nova Temporada da Vila Sésamo.

Em 2016 produziu a série documental "*Manual de Sobrevivência para o Século 21*" com o ator, ativista da causa indígena e produtor de orgânicos, Marcos Palmeira. A estreia está marcada para Abril de 2018 no Canal CineBrasilTV. Se prepara agora para produzir a série "*Bela Raízes*", apresentada por Bela Gil. A Série será exibida no Canal Futura.

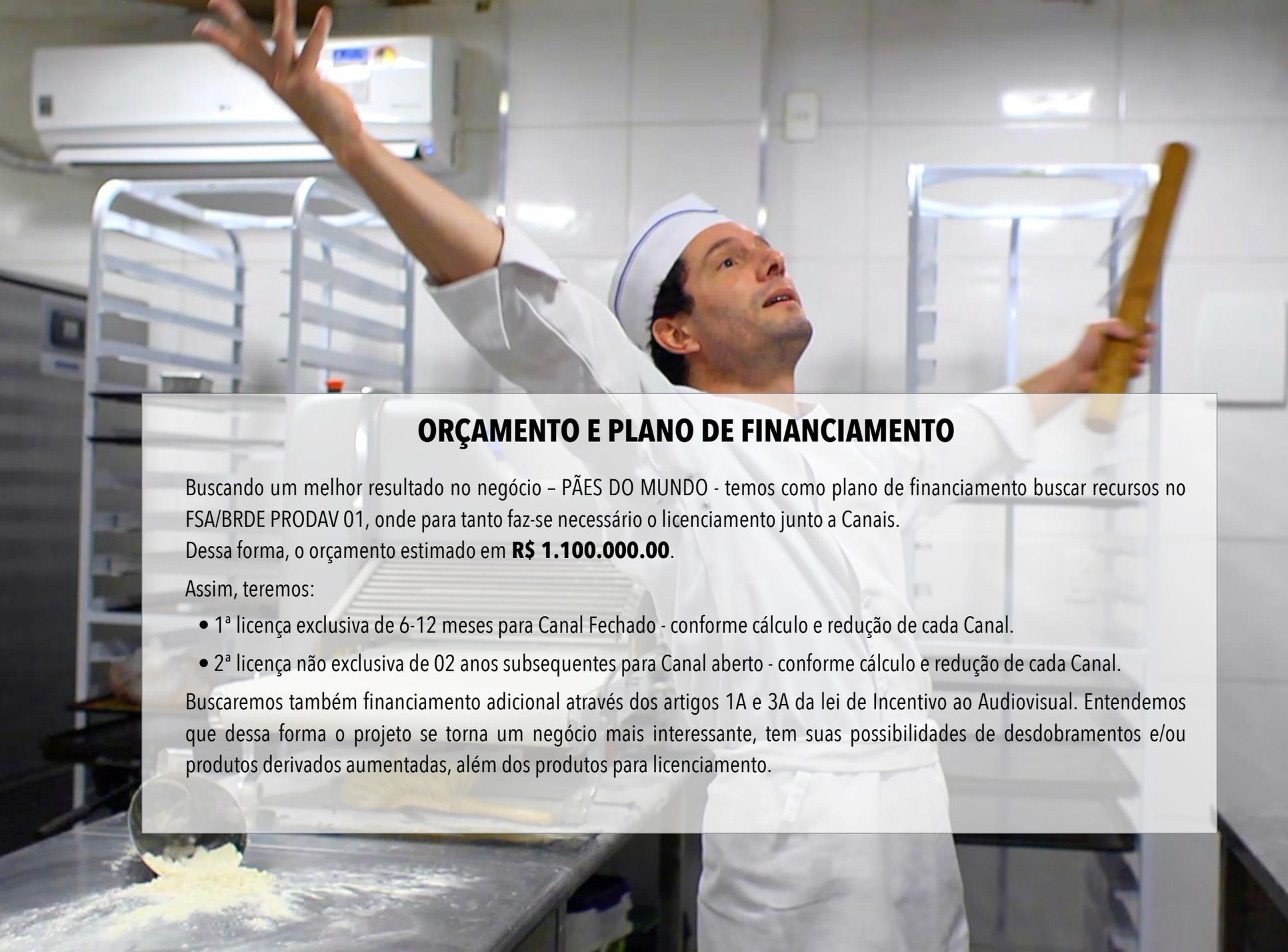


Dois Hemisférios Produções é uma empresa idônea no mercado de produção audiovisual brasileiro, fundada em 2013, por Carolina Venturelli e Erwan Massiot.

Visa fomentar conteúdos audiovisuais para cinema, televisão e mídias digitais. Desenvolve tanto obras de documentário quanto de ficção, em diversos formatos (série, longa-metragem, curta-metragem). Se destaca pelo seu posicionamento internacional, em virtude da sua experiência nos mercados francês e canadense há mais de 10 anos.

Recentemente, a Dois Hemisférios colaborou com diversos projetos, como a web-série "*Dany's Day*" e o longa-metragem "*Sur la route avec Sócrates*" ("*Na estrada com Sócrates*") com Dany Cohn-Bendit, produzidos pelo canal ARTE. Desde 2014, investiu no desenvolvimento de projetos originais, entre os quais, uma longa-metragem de ficção, atualmente em desenvolvimento ("*Um Pai*"), e séries documentais, como "*Todo Mundo Ama o Brasil*" (13 x 26) e "*Associação de Benfeitores*" (13 x 26).





ORÇAMENTO E PLANO DE FINANCIAMENTO

Buscando um melhor resultado no negócio - PÃES DO MUNDO - temos como plano de financiamento buscar recursos no FSA/BRDE PRODAV 01, onde para tanto faz-se necessário o licenciamento junto a Canais.

Dessa forma, o orçamento estimado em **R\$ 1.100.000.00**.

Assim, teremos:

- 1ª licença exclusiva de 6-12 meses para Canal Fechado - conforme cálculo e redução de cada Canal.
- 2ª licença não exclusiva de 02 anos subsequentes para Canal aberto - conforme cálculo e redução de cada Canal.

Buscaremos também financiamento adicional através dos artigos 1A e 3A da lei de Incentivo ao Audiovisual. Entendemos que dessa forma o projeto se torna um negócio mais interessante, tem suas possibilidades de desdobramentos e/ou produtos derivados aumentadas, além dos produtos para licenciamento.

TEASER DO PROGRAMA



<https://vimeo.com/doishemisferios/paesdomundo>

Senha: **paesdomundo**

CONTATO

Carolina VENTURELLI

Produtora Executiva

carolina@dois-hemisferios.com

+55 (61) 99982 1390



DOIS HEMISFÉRIOS

<http://dois-hemisferios.com/>



Amorim filmes

<http://amorimfilmes.com/>

OBRIGADO!