



O Brasil que inspira: Organic Festival Trancoso chega à sexta edição

De 29 de outubro a 2 de novembro de 2025, o vilarejo baiano recebe chefs, especialistas em comida e bebida, ambientalistas e artistas em uma celebração da cultura brasileira, da gastronomia e do turismo consciente.

Um dos encontros mais genuínos entre gastronomia, cultura e consciência ambiental do país, o Organic Festival Trancoso, celebra sua sexta edição. Entre os dias 29 de outubro (quinta-feira) e 2 de novembro (domingo) o evento irá reunir 50 convidados entre chefs, especialistas em comida e bebida, ambientalistas, artistas, empresários, produtores, turistas e moradores em uma celebração viva da brasilidade – em sua forma mais autêntica, generosa e visionária.

Fundado por Charles Piriou e pelo hotel UXUA, o Organic Festival Trancoso nasceu com o desejo de ir além da difusão do turismo consciente. Seu propósito é propor uma reflexão coletiva sobre os caminhos possíveis para um futuro mais justo, mais belo e mais conectado à natureza. Ao longo dos anos, consolidou-se como muito mais que um evento: tornou-se um território de trocas reais, onde o charme de Trancoso encontra a necessidade dos nossos tempos.

“O Organic Festival Trancoso propõe uma agenda sensorial, onde a gastronomia se cruza com a arte, o ativismo com o afeto, e o turismo com o pertencimento. Tudo isso com um objetivo comum: imaginar juntos um futuro possível - mais justo, mais consciente, mais bonito. Mais do que promover Trancoso como um destino, o Organic Festival Trancoso faz dele um farol do turismo consciente no Brasil e no mundo. Um lugar onde o luxo é respirar fundo, comer com verdade, ouvir com atenção e celebrar a vida com quem está ao redor”, afirma Wilbert Das, cofundador do UXUA.

A cada edição, Trancoso se reinventa como um lugar aberto ao mundo, onde encontros improváveis ganham forma em almoços, jantares, piquenique, rodas de conversa, oficinas, degustações e experiências imersivas. Tudo acontece numa atmosfera que une propósito, beleza e leveza - com a participação ativa de hotéis, restaurantes, produtores locais, cozinheiros, comunidades tradicionais e visitantes de todo o Brasil e do mundo.

Para Charles Piriou, o momento atual do país torna ainda mais urgente a proposta do festival: “Num momento em que o Brasil volta a ocupar um lugar de destaque no cenário global do turismo - impulsionado por sua biodiversidade, sua cultura e a hospitalidade de seu povo - o Organic Festival Trancoso revela um jeito profundamente brasileiro de viajar e de viver. Reunimos aqui pessoas do mundo inteiro que acreditam em um novo modelo de turismo e de gastronomia: mais consciente, mais conectado com a natureza, mais verdadeiro. Ninguém vem por acaso. Todos compartilham valores, causas e o desejo de construir algo maior juntos.”



Único no país e sem fins lucrativos, o Organic Festival Trancoso oferece uma programação aberta, inclusiva e transformadora. Suas experiências são pensadas para sensibilizar moradores e viajantes sobre os impactos positivos do turismo consciente - não apenas no meio ambiente, mas também na economia local e na valorização das culturas vivas da região. Em meio a todas essas camadas, a gastronomia é o fio condutor do festival. Não como vitrine de tendências, mas como ferramenta de regeneração, educação e conexão. Cada prato servido, cada ingrediente cultivado com cuidado, cada mesa compartilhada em comunhão, traduz o espírito do evento: celebrar a vida de maneira mais verdadeira, mais saborosa e mais comprometida com o mundo ao nosso redor.

Nesta sexta edição, os hotéis e restaurantes UXUA, Fasano, Capim Santo, Alma Ninho, Ginger, Almar, Praia Flô, Floresta, Muru, Floresta, São João Batista e Na Praça se unem em prol de Trancoso e são palcos para receber experiências transformadoras. Com a parceria e a colaboração da ONG Conservação Internacional (CI-Brasil), Associação Despertar Trancoso, Futuri, Instituto-E e a Organização Turismo de Trancoso, o turismo regenerativo é uma das chamadas do evento. Esse ano, o projeto conta com o patrocínio da prefeitura de Porto Seguro, do hotel UXUA, da Osklen e da Sou Beef, pioneira na produção de carnes sustentáveis no país. Ainda, o Organic Festival Trancoso reúne organizações engajadas e ativas na sustentabilidade, como Companhia dos Fermentados, Vivente Vinhos, o projeto A.MAR, Bauni, Rosewood São Paulo, o estúdio de pesquisa Arado, a agência de viagem Matueté e a RPPN Rio do Brasil.

Os convidados

Ao total, são 50 convidados reunidos vindos de todas as partes do Brasil e do mundo. Do lado gastronômico, são 25 chefs que ocuparão hotéis e restaurantes, e predominantemente mulheres. As madrinhas e embaixadoras do projeto, Morena Leite e Sandra Marques (Capim Santo Trancoso, Bahia) e Roberta Sudbrack (Sud o pássaro verde, Rio de Janeiro) estão presentes desde a primeira edição. Se juntam Janaina Torres (Bar da Dona Onça, São Paulo), Carla Pernambuco (Carlota, São Paulo), Jandira (Floresta, Trancoso), Georges McLeod (Sem, Lisboa), Luiz Filipe Souza (Ewai, São Paulo), Dario Costa (Madê, Santos), Neka Menna Barreto (Neka, São Paulo), Victoria Fiechter (Almar, Trancoso), João Diamante (Dois de fevereiro, Rio de Janeiro), Vagner Souza (Fasano Trancoso), Irina Cordeiro (Cuscuz da Irina, São Paulo), Aimonna Catarine (Pousada Tutabel, Trancoso), Marcelo Schambeck (Capincho, Porto Alegre), Saiko Izawa (Rosewood São Paulo), Paulo Sitolini (São João Batista, Trancoso), Solimar Nunes (Copacabana Palace, Rio de Janeiro), Maurício Eraso (Fasano Punta del Leste), Thiago Medeiros (Respiro, Brasil), Caio Ikuno (A.mar, Ilhabela), Ana Paula Barbosa (Ginger, Trancoso), Renata Buim (Uxua Maré, Trancoso) e Patricia Helu (São Paulo).



Do lado das bebidas, a mixologista argentina Chula Barmaid (212 Atlântico, São Paulo), Diego Cartier (Vivente Vinhos, Rio Grande do Sul), Leonardo Andrade e Fernando Goldenstein (Companhia dos Fermentados, São Paulo) chegam juntos. Para ampliar a discussão sobre sustentabilidade, consumo, turismo e gastronomia consciente, nomes de peso como Oskar Metsavaht (Osklen e Instituto-e), Rosa Moraes (The World's 50 Best Restaurant), Lara Espírito Santo (Sem, Lisboa), Wilbert Das (Uxua, Trancoso), Kelly Paduin (Associação Despertar Trancoso), Bruno Brito e Luís Matuto (Arado), Rodolfo Vilar (A.mar, Ilhabela), Mauricio Bianco (CI-Brasil), Gilberto Terra (Fera), Cintia Miyaji, Jorge Forager, Raquel Machado, Thomas Scardua, Luiz Camargo (Bauni) e Daianichan Nahabedian (Uxua Vida, Trancoso) estarão presentes. Do lado musical, o artista Jota.Pê, os DJs e produtores Millos Kaiser (Caracol, São Paulo), Ubuntu, Amadopeace e Tássio Baia assinam a trilha sonora que faz vibrar o evento.

Encerrando a sexta edição com o mesmo espírito com que nasceu - o de unir pessoas em torno de ideias, sabores e propósitos maiores -, o Organic Festival Trancoso reafirma sua vocação como catalisador de um novo tempo. Um tempo em que viajar não é apenas consumir destinos, mas compreender territórios. Em que comer não é apenas saciar desejos, mas nutrir consciências. Em que celebrar a cultura brasileira é também preservar o que ela tem de mais essencial: sua diversidade, sua criatividade, sua natureza viva. Em Trancoso, esse Brasil que inspira se revela em cada detalhe, em cada mesa posta, em cada encontro que planta futuro. E é justamente por isso que o Organic Festival Trancoso segue crescendo - não em escala, mas em profundidade. Porque transforma, emociona, toca. E porque aponta caminhos.

Sobre Organic Festival Trancoso

O Organic Festival Trancoso é um projeto sem fins lucrativos que acontece anualmente no vilarejo de Trancoso (BA), reunindo chefs, artistas, especialistas, ambientalistas, produtores, comunidades locais e viajantes em uma celebração da cultura brasileira, da gastronomia e do turismo consciente. Fundado por Charles Piriou e pelo hotel UXUA, o projeto nasceu em 2018 com o propósito de propor uma reflexão coletiva sobre os caminhos para um futuro mais justo, sustentável e conectado à natureza. Com uma programação aberta e multidisciplinar, o festival combina experiências gastronômicas, artísticas e imersivas em diferentes espaços de Trancoso, promovendo encontros reais entre saberes, sabores e pessoas. Ao longo dos anos, consolidou-se como uma plataforma de transformação e pertencimento, onde o luxo está em respirar fundo, comer com verdade, ouvir com atenção e viver com propósito.

Informações para imprensa

Interamerican Network Osmar Maduro | Tel. +551199254-0440 osmar@interamericannetwork.com

Gisneila Mota Souto | Tel. +551199174-9391 gisouto@interamericannetwork.com