



## Rock in Rio 2019 apresenta Capim Santo como buffet da área VIP

Chef Morena Leite assina o cardápio que será servido exclusivamente nesta área do evento

**Rio de Janeiro, 07 de agosto de 2019** - Ser atento a cada detalhe para proporcionar a melhor experiência do seu público é um compromisso do Rock in Rio. A cada edição, o evento se transforma para superar a expectativa dos fãs. E na área VIP não é diferente. Totalmente climatizada e com design inovador, este espaço recebe cinco mil pessoas por dia, entre convidados, patrocinadores, parceiros e apoiadores. Uma das novidades do espaço para 2019 é a seleção do premiado restaurante Capim Santo, como buffet da área Vip. Considerado a embaixada da gastronomia brasileira contemporânea no país, sua escolha não se pauta apenas pela qualidade e originalidade. A chef Morena Leite desenvolve um trabalho social notável junto ao Instituto de Capacitação Profissional do Capim Santo, que, há quase 10 anos, habilita jovens e adultos em risco social para o mercado de gastronomia, hotelaria e turismo, promovendo a cultura gastronômica brasileira, a sustentabilidade e os valores comportamentais.

“O Rock in Rio tem em sua essência adotar atitudes positivas que impactam o mundo. Nada mais natural nos aliarmos com parceiros e empresas que acreditam na mesma história que queremos construir, de legado para um mundo melhor. Precisamos sempre ir além. Com este projeto do Capim Santo, estamos unindo um restaurante reconhecido como referência na culinária brasileira a uma grande iniciativa social. Estamos oferecendo não apenas o melhor serviço de gastronomia de um festival, como também valorizando ações de formação de agentes de transformação. Sem dúvida, é uma oportunidade única de materializar o nosso propósito do Por Um Mundo Melhor”, conta Roberta Medina, vice-presidente do Rock in Rio.

Com uma cozinha rica em misturas que traz a diversidade cultural em pratos que brincam com os contrastes, a chef vai assinar os 40 pratos que serão servidos exclusivamente para os convidados do espaço ao longo dos sete dias do evento.





“Cozinha para mim é compartilhar: valores, sabores, cultura e saúde. Eu cresci na cozinha da minha mãe, que nasceu em Trancoso na Bahia há 35 anos. Há 21 anos vim para São Paulo e há 3 anos aportamos no Rio de Janeiro. Hoje com seis restaurantes, somos um buffet que realiza eventos em todo o Brasil e no mundo sempre divulgando a cultura brasileira por meio dos nossos sabores. Nossa missão é acolher pessoas e as empoderar, por meio de uma capacitação gastronômica para isso dentro de uma de nossas operações temos um centro de capacitação, uma escola de cozinha. Vamos completar 10 anos com mais de 1.000 pessoas formadas. Acreditamos que antes de treinar a mão, precisamos treinar o coração”, conta Morena.

No cardápio, uma seleção dos melhores ingredientes e pratos, uma assinatura da excelência do Rock in Rio. Entre eles, churros de tapioca com vatapá de camarão, Moqueca de palmito pupunha com banana da terra e castanha de caju acompanhada de arroz de coco, polenta cremosa com ragu de cogumelos Paris e espinafre, entre outros.

### Sobre o Rock in Rio

O Rock in Rio é o maior evento de música e entretenimento do mundo. Criado em 1985 e com 34 anos de vida, é parte relevante da história da música mundial. O evento já soma 19 edições, 112 dias e 2.038 atrações musicais. Ao longo destes anos, mais de 9,5 milhões de pessoas passaram pelas Cidades do Rock. Nas redes sociais, os números da edição de 2017 são bem impactantes. São 143 milhões de pessoas alcançadas por conversas espontâneas sobre o Rock in Rio e 41,9 milhões de visualizações de vídeos nas redes do festival somente durante os dias de evento.

Nascido no Rio de Janeiro, o evento conquistou não só o Brasil como, também, Portugal, Espanha e Estados Unidos, sempre com a ambição de levar todos os estilos de música aos mais variados públicos.

Muito mais que um evento de música, o Rock in Rio pauta-se também por ser um evento responsável e sustentável. Em 2001, por meio do projeto social “Por um mundo melhor”, assumiu o compromisso de conscientizar as pessoas para o fato de que pequenas atitudes no dia a dia são o caminho para fazer do mundo um lugar melhor para todos. Em 2013, o Rock in Rio recebeu a certificação da norma ISO 20121 – Eventos Sustentáveis, um reconhecimento do poder realizador da marca que desenvolve diversas ações com vista à construção de um mundo melhor, como a criação de 212,5 mil empregos diretos e indiretos no total das 19 edições, e mais de R\$ 100





milhões investidos em causas socioambientais e a construção de um legado positivo para as cidades onde o evento é realizado. Em 2016, foi anunciado o Amazonia Live, projeto socioambiental do Rock in Rio, presente nas edições do festival até 2019 em todos os países onde o evento é realizado. Com o projeto, já foram angariadas mais de 73 milhões de árvores por meio de doações.

## Sobre o Capim Santo

O restaurante Capim Santo nasceu em 1985 em Trancoso, litoral Sul da Bahia, e cresceu, em São Paulo, nas mãos da chef Morena Leite e da sócia e a jornalista Adriana Drigo. A dupla comanda também as três unidades do restaurante Santinho em São Paulo, o Buffet Capim Santo, uma escola de gastronomia e o Instituto Capim Santo. A unidade do restaurante Capim Santo no VillageMall tem a atriz Mariana Ximenes como uma das sócias e é o primeiro investimento do grupo dentro de shopping centers. A chef coleciona reconhecimentos na área. O Capim Santo venceu, em 2011, o prêmio de Melhor Cozinha Brasileira pela revista Go Where Gastronomia e, em 2014, o Santinho ganhou o prêmio de Melhor Refeição em Bufê, segundo o júri do especial Comer & Beber 2014-2015, da Veja São Paulo e também como melhor brasileiro na Veja Rio Comer & Beber (2017/2018).

## Sobre o Instituto Capim Santo

Há alguns anos, inspirada por suas origens, Morena sentiu necessidade de retribuir a sua comunidade com um pouco de suas conquistas. Foi assim que saiu do forno uma ideia especial, o “Instituto de Capacitação Profissional” para jovens carentes da comunidade de Trancoso, apoiado desde o início pela Electrolux. Em 2009, no Centro Cultural do Quadrado, em Trancoso, ela começou a dividir suas experiências e formar novos assistentes de cozinha, transmitindo os princípios da gastronomia: orgulho e comprometimento com o que se faz. Em 2012, Morena efetivou o “Instituto Capim Santo” em São Paulo, em parceria com a Escola Municipal Celso Leite, para a formação de jovens na área. Com o Instituto, Morena firmou parcerias com outras entidades do terceiro setor para compartilhar sua experiência. Desde março de 2012 é curadora e professora do “Instituto André Franco Vive”, em São Paulo, onde jovens participam do Curso Básico de Capacitação em Técnicas Gastronômicas. Finalmente, 2013 trouxe novos cursos na Verdescola na Barra do Sahy.





## Informações para imprensa

### PR Rock in Rio

#### Approach Comunicação

+55 21 3461-4616 ramal 151 e 133

Fabiana Guimarães + 55 21 99476 4050

[fabiana.guimaraes@approach.com.br](mailto:fabiana.guimaraes@approach.com.br)

Marina Milhazes

[marina.milhazes@approach.com.br](mailto:marina.milhazes@approach.com.br)

Saulo Campos

[saulo.campos@approach.com.br](mailto:saulo.campos@approach.com.br)

Isabela Moraes

[isabela.moraes@approach.com.br](mailto:isabela.moraes@approach.com.br)

Ágata Cunha

[rockinrio.agata@approach.com.br](mailto:rockinrio.agata@approach.com.br)

### RP Capim Santo

#### Documenta Comunicação

Maria Vargas

[mariavargas@documenta.com.br](mailto:mariavargas@documenta.com.br)

21 98121 3832

Thaissa Garcia

Patrocinador  
Institucional



patrocinadores



Patrocinador Master



Media Partners



Apoiadores





[thaissa@documentta.com.br](mailto:thaissa@documentta.com.br)

21 99466 5885

Patrocinador Institucional



Patrocinadores



Patrocinador Master



Media Partners



Apoiadores

