



Rock in Rio 2019: Espaço Favela terá cardápio especial com gastronomia das comunidades cariocas

Em parceria com o Sebrae, foram selecionados 18 empreendedores que, após capacitação, irão expor seus principais pratos ao público do festival

Rio de Janeiro, 15 de agosto de 2019 – O Espaço Favela é uma das novas atrações do maior festival de música e entretenimento do mundo. Nesta edição, não só as vozes das comunidades cariocas que serão amplificadas por meio de apresentações musicais, os talentos da gastronomia também terão a chance de expor seu cardápio para as 700 mil pessoas ao longo dos sete dias do evento. Ao todo, 18 empreendedores de comunidades cariocas foram escolhidos em parceria com o Sebrae e terão seus produtos vendidos nos três bares que compõem o Espaço.

Os representantes selecionados trarão opções criativas para o público do Rock in Rio degustar. No cardápio, itens vindos de diversas comunidades, como os que são produzidos no Sabor Brasileiro da Providência, a chef Regina Tchelly da Babilônia, Barbara dos Santos do Fallet/ Fogueteiro, Frango Chef do Alemão, RG Burguers da Vila Kennedy, João Diamante do Andaraí e muitos outros. As delícias prometem agradar: croquete de abóbora com carne seca, risole de rabada com agrião, bolinhos de feijoada, tapioca, aipim com carne moída, carne com recheio de queijo, dadinho de tapioca, enroladinho de salsinha, acarajé vegano etc. Palha Italiana e brigadeiro gourmet são algumas opções que adoçam o cardápio.

O projeto do Sebrae tem por objetivo apoiar os microempreendedores de alimentação oferecendo formalização, capacitação e consultorias em gestão de negócios. Os escolhidos tiveram a chance de aprender sobre a adequação do produto às exigências do evento, produção em larga escala, posicionamento do mercado e como aumentar a visibilidade do empreendimento. Segundo o Sebrae, a principal meta é fazer com que os empreendedores de comunidades possam acessar um novo mercado, o de venda para outros negócios, ou seja, de B2C para B2B.

O Espaço Favela do Rock in Rio, que terá uma cenografia bem colorida e lúdica, contará com mais de 30 apresentações de música, dança e outras manifestações culturais. Na programação, batalhas de SLAM, rappers que ganharam a internet com suas

Patrocinador Institucional



Patrocinadores



Patrocinador Master



Media Partners



Apoiadores





composições, cantoras e cantores de funk novos e consagrados, bandas de rock, jazz e heavy metal, grupo de samba e a reconhecida “Orquestra Maré do Amanhã”, que já passou pelos principais palcos da cidade. O Espaço também receberá três apresentações diárias do grupo de teatro Nós do Morro, com 40 componentes da companhia.

Sobre os negócios selecionados:

- **Sabor da Loura (Providência):** Há 20 anos, Rosana Damasceno, nascida e criada dentro da comunidade da Providência, decidiu abrir um negócio voltado para a gastronomia dentro da favela com um cardápio variado, mas que conta com um ingrediente principal tipicamente brasileiro: a abóbora. Rosana, conhecida também como a Rainha da Abóbora, promete fazer história dentro do Bar do Espaço Favela com seu Croquete de Abóbora com Carne Seca, nos dias 5 e 6 de outubro.

- **Sabor Brasileiro (Providência):** Juciara Brasileiro se surpreendeu ao perceber, há 27 anos, que tinha jeito com os quitutes. Ao abandonar seu emprego regular para se dedicar ao filho, que necessita de cuidados especiais, sua vocação para os salgados se tornou a fonte de renda de sua família. Para a participação no Bar do Espaço Favela, a novidade fica por conta do Risoles de Rabada com Agrião, nos dias 5 e 6 de outubro.

- **Potti-Poá (Vila Kennedy):** Lucianna sempre foi apaixonada por doces. Começou a produzir e criar para a família e para reuniões entre amigos. Porém, com o objetivo de driblar a crise financeira, decidiu transformar essa paixão em negócio. Assim, em 2016, surgiu a Potti-Poá: uma empresa que tem grande potencial para aumentar seu cardápio e atender o seu público com deliciosas novidades. No Bar do Espaço Favela, Lucianna nos encantará com sua Palha Italiana: uma tentação para os amantes de doces. Essa iguaria estará disponível em todos os dias do evento.

- **Frango Chef (Morro do Alemão):** Movida por necessidade financeira e um talento nato para a cozinha, Cíntia Machado Alves começou a empreender produzindo quentinhas, caldos e churrasquinho na rua. Com o negócio em crescimento, resolveu concretizar seu sonho de ter um food truck. Adequando-se à suas possibilidades, comprou um micro-ônibus usado de uma igreja e fez toda a reforma e adaptações para transformá-lo em um food truck equipado e autêntico. Tomada por verdadeiro espírito empreendedor, após algumas pesquisas de mercado, Cíntia realizou o sonho de ter seu ponto fixo de vendas, na comunidade onde nasceu. Para a nossa Experiência Gastronômica no Bar Espaço Favela, no Rock in Rio 2019, nos dias 27, 28 e 29 de setembro, Cíntia trará o

Patrocinador Institucional



Patrocinadores



Patrocinador Master



Media Partners



Apoiadores





Bolinho de Feijoada, com recheio de couve mineira, bacon e carne seca, comida que representa bastante as ocupações nas favelas do Rio de Janeiro.

- **João Diamante (Andaraí):** Baiano de nascimento, mas carioca de coração João Batista morador da Favela do Andaraí é o idealizador e o coordenador do projeto social “Diamantes na Cozinha”. Dentro da CADEG - Mercado Municipal do Rio de Janeiro - João Diamante, como ficou conhecido, criou um espaço chamado “Na Minha Casa”, no qual cria cardápios variados. Um dos carros-chefes, o bolinho de tapioca, será levado para dentro do Bar Espaço Favela nos dias 27, 28, e 29 de setembro.

- **RG Burges (Vila Kennedy):** Após ser desligado da Marinha Mercante, Guilherme Pisente da Silva montou a RG Burguers, em setembro de 2016. Inspirado por sua família, Guilherme observou que onde mora e nos arredores não existia um negócio de hambúrguer artesanal. Criou a marca RG, fazendo referência ao registro geral, por ter na sua proposta de valor a possibilidade de mais de cinco mil combinações para a montagem de seus sanduíches. Os produtos de qualidade e a originalidade fazem com que a RG seja uma referência em Vila Kennedy e nas imediações da Zona Oeste. A RG conta hoje com três motoqueiros para o "delivery". Está abrindo outra loja na própria favela, e o planejamento é continuar crescendo. Para a participação no Bar Espaço Favela, no Rock in Rio 2019, Guilherme aposta no sabor e na autenticidade do Bolinho de Aipim e Carne Moída que poderá ser apreciado nos dias 5 e 6 de outubro.

- **Delícia das Meninas (Vidigal):** Fabiana Barbosa é moradora do Morro do Vidigal há 15 anos. Em busca de uma ocupação prazerosa, há dez anos trabalha com confeitaria. “No início era como uma terapia. Hoje, não consigo mais parar. Virou um vício.” A Delícia das Meninas começou com uma loja no Vidigal e, hoje, se adequando às necessidades do momento, trabalha com "delivery" e encomendas. No seu modelo de negócio, os diferenciais que garantem o sucesso da marca são o respeito no atendimento ao cliente e a seleção de ingredientes de qualidade. A Delícia das Meninas leva ao Bar Espaço Favela, no Rock in Rio 2019, duas delícias: seu popular Brigadeiro Gourmet, que estará disponível em todos os dias do evento e a Bolinha de Carne com Queijo, que aguçará o paladar do público nos dias 3 e 4 de outubro.

- **Cantinho da Rô (Morro dos Tabajaras):** Tudo começou na cozinha de casa, há 17 anos, quando resolveu produzir quentinhas e entregar nos arredores. Hoje, com seu aconchegante espaço chamado de “Cantinho da Rô”, Rosângela serve diariamente comida caseira, e seu negócio é consagrado pela famosa feijoada servida aos sábados. O Cantinho da Rô atende a grandes empresas e residências das redondezas. E foi





pensando em levar o clima do seu estabelecimento situado na Favela dos Tabajaras, que Rosângela aposta no seu Bolinho de Arroz com Salsicha que tem como inspiração a sua consagrada feijoada de sábado, para conquistar o público do Rock in Rio, no Bar Espaço Favela, nos dias 05 e 06 de outubro.

- **Regado a Sabor (Morro da Babilônia):** Em 2017, após concluir a graduação de Engenharia Ambiental pela PUC, Fernanda encontrou no curso Empreendedorismo na Gastronomia, oferecido pelo Sesi em parceria com o Sebrae, sua verdadeira vocação. Convocou sua mãe, Elianor, e juntas passaram por todo o tipo de capacitação prática e teórica sobre como gerir um negócio gastronômico. Os temas variaram entre a segurança alimentar e o planejamento do negócio. No projeto final, onde foi preciso “criar um negócio”, surgiu o Regado a Sabor. “Nossa empresa começou como um negócio imaginário”, brinca a jovem empreendedora. Imaginação a parte, os produtos são muito reais e nos oferecem sabores incríveis com um ingrediente bem nacional: a tapioca. Para alegrar nosso paladar, o Regado a Sabor apresentará no Bar Espaço Favela, no Rock in Rio 2019, o Dadinho de Tapioca. Esse produto será comercializado nos dias 5 e 6 de outubro.

- **Vera Meireles (Complexo do Alemão):** Aos sete anos de idade a gastronomia já era rotina na vida de Vera, quando trabalhava com sua mãe, cozinheira de mão cheia, na pizzaria da família. Vendo sua mãe produzir, seu talento brotou e filiou-se a uma grande paixão: os bolos e os doces artísticos. Vera começou pequeno, atendendo algumas encomendas, quando precisou deixar o trabalho ao lado de sua mãe para cuidar de sua filha. E hoje, após 27 anos, o Buffet Vera Meireles é sensação nas festas e eventos pelo Rio de Janeiro. Com um clima bem carioca, valorizando a comida dos botecos de favela, Vera deixa os bolos e doces artísticos de lado para nos provocar com seu Bolinho de Queijo, uma explosão de sabores inesquecível. Esse produto estará disponível para consumo nos dias 27, 28 e 29 de setembro.

- **Marcio's Lanches (Cidade de Deus):** Acumulador? De forma alguma. Um empreendedor nato. Foi juntando garrafas de cerveja vazias que o negócio começou. No fim da década de oitenta, Márcio percebeu que sua mania de juntar cascos o levou acumular quase cem engradados de cerveja. Pediu baixa da carreira militar e abriu seu bar na Cidade de Deus. Com trinta e um anos de existência, o negócio passou por vários momentos. Porém, há muitos anos não vende mais a cerveja. O forte de sua proposta são os lanches: sucos, salgados, sanduíches e refrigerantes. Para apresentar seu negócio a um público tão diferenciado como o do Rock in Rio, o Marcio's Lanches aposta no seu Açaí, o mais gostoso e badalado da Zona Oeste. Há vinte e cinco anos é o queridinho dos

Patrocinador Institucional



Patrocinadores



Patrocinador Master



Media Partners



Apoiadores





clientes. Esse produto estará à venda nos dias 3 e 4 de outubro. Saúde e energia na Cidade do Rock.

- **Mirante da Floresta (Nova Coréia):** Rodrigo cresceu em uma família que acreditava que onde existia comida, tinha festa. Seus avós trabalhavam com “cozinha de casamento” e a gastronomia sempre circulou nas veias desse empreendedor. Ao se mudar para um local que lembrava suas paisagens de infância, Rodrigo firmou o propósito de abrir um restaurante que conectasse as pessoas com o ambiente de roça, de interior, de fogão a lenha, de abrir a porta de casa e resgatar o convívio familiar. Com essa energia gostosa, Rodrigo levará ao Bar Espaço Favela, no Rock in Rio 2019, o seu bolinho de arroz, receita da vovó. Essa delícia com bossa de comida caseira será comercializada nos dias 27, 28 e 29 de setembro.

- **Favela Orgânica (Morro da Babilônia):** “Eu me chamo Regina Tchelly. Sou uma delícia de pessoa. Nasci para causar e não vim ao mundo a passeio”. Assim começou essa entrevista. E não é que ela “causa” mesmo. Seus objetivos e a proposta de valor do seu negócio dão um sacode geral. Essa baiana que reside no Morro da Babilônia há muitos anos tem o objetivo de devolver à terra o que a terra nos dá e aproveitar integralmente os alimentos. A inovação do modelo de negócio do Favela Orgânica está no acompanhamento do ciclo do alimento, onde ele é plantado, colhido e transformado em sua íntegra para o consumo e com o olhar na movimentação da economia local, aproveitando o talento e a mão de obra do entorno. O público poderá apreciar no Bar Espaço Favela do Rock in Rio a Croquete de Coração da Banana, uma iguaria de singular energia. Essa novidade poderá ser conferida nos dias 5 e 6 de outubro.

- **Cheirinho de Dendê (Comunidade do Fallet/Fogueteiro):** Rosa Perdigão é filha de baiana do acarajé e, não por acaso, é Conselheira de Cultura do Rio de Janeiro. Empreendedora há dez anos, Rosa percebeu a necessidade de propagar essa cultura nas casas de religião de matriz africana. Tendo em vista o desejo de alastrar a cultura desse prato extremamente brasileiro, o Cheirinho de Dendê ostentará no Bar Espaço Favela, no Rock in Rio 2019, o Acarajé Vegano. Com o mesmo jeitinho brasileiro e aquele tempero baiano, esse acarajé tem o objetivo de atender a um público que, geralmente, possui opções restritas de bons alimentos. Isso é o que se chama de criatividade! O Acarajé Vegano comporá a lista de produtos que serão comercializados nos dias 3 e 4 de outubro.

- **Caliel (Morro do Salgueiro):** Carioca, filho de mineiros da Zona da Mata, desde o início da década de 1990 a família de Marcelo já produzia pão para vender na comunidade.





Após vários investimentos, percebendo que empreender na favela seria lucrativo, em 2012 Marcelo deixa seu emprego de oito anos, como auditor de uma grande empresa, para realizar o sonho de sua família e inicia a Padaria Caliel. Seguindo seu histórico familiar, o modelo de negócio vai muito além da produção de pães. Na Caliel, a gastronomia e cultura andam de mãos dadas. São servidas refeições e vários eventos, como saraus de poesias, acontecem por lá. Tudo muito gostoso, num clima acolhedor. Para o Rock in Rio 2019, no Bar Espaço Favela, a experiência escolhida para agraciar o paladar do público com a Empada de Queijo e Ora- pró-nóbis, que estará disponível para venda nos dias 3 e 4 de outubro.

- **Digs (Cantagalo - Pavão- Pavãozinho):** Certo dia, para agradar a esposa grávida de seis meses do primeiro filho do casal, o corretor de imóveis Rodrigo arriscou assar uma travessa de brownies saudáveis. Assim nasceu a Digs, que além de produzir receitas tradicionais com sabores maravilhosos, aposta nas receitas exclusivas de brownie zero açúcar, zero lactose e zero glúten. O negócio foi crescendo e, hoje, os brownies podem ser encontrados em diversos pontos da cidade do Rio de Janeiro em suas Bikes Brownies e em festas e eventos. O público do Rock in Rio poderá apreciar o Brownie no Pote, no Bar Espaço Favela em todos os dias do evento.

- **Maré de Sabores (Maré):** Nascida e criada na Maré, formada em gastronomia, Mariana Aleixo teve acesso cedo a espaços renomados. Percebeu que poderia gerar um grande impacto dentro da comunidade auxiliando mulheres que buscam qualificação profissional certificada em gastronomia, para conseguirem ingressar nesse mercado de trabalho. Em parceria com a Rede das Marés, Mariana conseguiu dar o “start” no seu projeto com uma oficina de gastronomia que teve 120 mulheres inscritas. Foi com a formação dessa primeira turma que surgiu o Maré de Sabores, que além de capacitar, dialoga sobre as questões de gênero e sociedade, preparando essas mulheres para refletir e adquirir o senso crítico sobre as fragilidades que encontrarão nessa imersão. O Maré de Sabores nos presenteia com gastronomia, cultura e arte. Saborear qualquer preparo dessas mulheres é experienciar a história e ancestralidade da Maré. No Bar Espaço Favela, no Rock in Rio 2019, poderemos constatar essa explosão de cultura e saberes com o Bolinho de Polenta com Ragu de Linguiça e o Bolinho de Aipim com Carne Assada, nos dias 27, 28 e 29 de setembro.

- **Caldo da Nêga (Morro do Fallet/Fogueteiro):** Com quinze anos de existência, o Caldo da Nêga surgiu da necessidade de aumentar a sua renda de manicure, após a separação do pai de suas filhas, na ocasião com seis e três anos de idade. Certo dia, passando nas imediações de onde mora, Bárbara percebeu que muitas pessoas ficavam até tarde na





rua bebendo, sem ter qualquer opção de alimentação. Foi assim que Bárbara descobriu seu primeiro segmento de clientes e criou o Caldo da Nêga. Os caldos e quitutes da Nêga resgatam a memória afetiva e a valorização da comida de raiz, a verdadeira comida popular brasileira – uma comida simples, com muito amor e perfume. Para o Bar Espaço Favela, no Rock in Rio 2019, Bárbara nos apresentará o seu Bolinho de Baião de Dois, com o sabor do Brasil. Essa delícia será comercializada nos dias 27, 28 e 29 de setembro.

Sobre o Rock in Rio

O Rock in Rio é o maior evento de música e entretenimento do mundo. Criado em 1985, nasceu com a missão de transformar as pessoas e o mundo a partir da música. Após 34 anos, o evento é parte relevante da história da música mundial e uma plataforma de comunicação que amplifica discursos e usa o poder de sua marca como força motriz para atingir seu compromisso na construção de um mundo melhor.

O poder de alcance do Rock In Rio tem números impactantes. 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. Em 2017, 143 milhões de pessoas foram alcançadas por conversas espontâneas sobre o Rock in Rio e, somente durante os dias de evento, foram 41,9 milhões de visualizações de vídeos nas redes. Nascido no Rio de Janeiro, o Rock in Rio 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.

Consciente do poder disseminador da marca, o Rock in Rio pauta-se por ser um evento responsável e sustentável. Em 2001, reafirmou seu compromisso de mostrar às pessoas que pequenas atitudes do dia a dia são o caminho para fazer do mundo um lugar melhor para todos. Em 2013, foi reconhecido por seu poder realizador ao receber a certificação da norma ISO 20121 – Eventos Sustentáveis. Gerou 212,5 mil empregos diretos e indiretos em todas edições, mais de R\$ 100 milhões investidos em causas e a construção de um legado positivo para as cidades por onde passa - formou 3.200 jovens no ensino fundamental, no Rio de Janeiro; colocou 760 painéis solares em escolas públicas, em Portugal; e montou 14 salas sensoriais em ONGs para atender crianças com deficiências mentais e visuais. Os investimentos são provenientes da venda de ingressos e de ações promovidas junto aos parceiros.

Em 2016, foi a vez de anunciar o projeto do Rock in Rio Amazonia Live, que já garantiu a restauração de mais de 73 milhões de árvores e acontece em todas as edições do





evento até 2019. Além disso, desde 2006, o Rock in Rio se compromete a compensar 100% das emissões de CO2 do evento — com auditoria da Deloitte — e investiu num plano de redução de emissões, que incluiu a elaboração de um manual de boas práticas para patrocinadores e fornecedores, o qual vem sendo aperfeiçoado a cada edição e é utilizado até hoje em todos os países onde é realizado.

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

Marina Milhazes

marina.milhazes@approach.com.br

Saulo Campos

saulo.campos@approach.com.br

Isabela Moraes

isabela.moraes@approach.com.br

Ágata Cunha

rockinrio.agata@approach.com.br





Patrocinador Institucional



Patrocinadores



Patrocinador Master



Media Partners



Apoiadores

