



Rock in Rio 2022: Espaço Favela terá cardápio especial com opções gastronômicas feitas por talentos de 18 comunidades cariocas

Em parceria com o Sebrae Rio, foram selecionados 21 empreendedores que, após capacitação, irão expor seus principais pratos ao público do festival

Rio de Janeiro, 17 de agosto de 2022 – Sucesso entre o público logo em sua estreia em 2019, atraindo olhares para as comunidades do Rio de Janeiro, o Espaço Favela voltou com tudo ao maior festival de música e entretenimento do mundo. Mais uma vez, não serão apenas as potentes vozes das comunidades cariocas que serão amplificadas por meio de apresentações musicais no palco, mas os talentos da gastronomia das favelas também terão a oportunidade de expor seus cardápios para as 700 mil pessoas ao longo dos sete dias do evento. Ao todo, 21 empreendedores de 18 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. Os restaurantes selecionados das comunidades cariocas são o Alecrim Gastronomia Saudável, Arte Taste Gastronomia, Atlântida in Paris, Bar da Jura, Bar do Tino, Cake Designer JC, Caldo da Nega, Coxinha & Cia, Eliza Gourmet e Arte, Estrelas da Babilônia, Fidéus Gastrô Massas Artesanais, Fit Coma, Frango Cheff, Mirante da Floresta, O Franguito's Chef, Poderosa na Chapa, Pote Bem-estar, Regado a Sabor, Sabor das Louras, Tok e Paladar e Top Fit Saudável. Entre os pratos, o público terá opções como: quibe gourmet, pipoca de torresmo, croquete, escondidinho, pastel, bolinhos de diversos sabores e outras delícias.

O projeto do Sebrae Rio 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 Rio, 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.

PATROCINADOR
DE CONTEÚDO



PATROCINADORES



PATROCINADOR
MASTER



PATROCINADOR
INSTITUCIONAL



MEDIA
PARTNERS



APOIADORES



APOIADORES



PARCEIROS





Em 2019, o Espaço Favela encantou a Cidade do Rock ao exaltar os artistas consagrados e expoentes que nasceram nas favelas e nos subúrbios do Rio de Janeiro, independente de seus gêneros musicais. Entre as novidades desta edição, está o anúncio de um embaixador: o cantor Ferrugem, que faz sua estreia no maior evento de música e entretenimento do mundo como headliner do local no dia 10 de setembro. O festival também montou um verdadeiro dream team para o palco, que terá shows da banda Gangrena Gasosa, no dia 2 de setembro; PK convidando MC Don Juan no dia 3; Funk Orquestra, no dia 4; Drenna, no dia 8; MD Chefe convida DomLaike, no dia 9; Orochi, como uma das principais atrações do dia 10 e Lexa no dia 11. Juntos, considerando as principais redes sociais, eles somam mais de 106.5 milhões de seguidores — este número inclui a plataforma de entretenimento TikTok.

Sobre os negócios selecionados:

Alecrim Gastronomia Saudável - Diretamente de Bangu, a Alecrim, empreendimento de Vanessa Lourenço Sant'Ana oferece alimentação saudável, pois acredita que todos devem ter acesso a comida de qualidade. Com marmitas congeladas, lanches e sobremesas personalizadas por encomenda, são levadas em consideração não apenas as preferências do cliente, como também restrições alimentares. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Malandragem", delicioso bolinho de arroz com provolone, milho e bacon. Instagram: [@alecrimgastronomiasaudavel](https://www.instagram.com/alecrimgastronomiasaudavel)

Arte Taste Gastronomia – Do bairro Colégio para a Cidade do Rock, o Arte Taste, da proprietária Edira Ferreira de Oliveira, é uma cozinha gourmet prática e saudável, que atende o público vegano e vegetariano com riqueza de sabor em cada prato. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Quibe Oriental", quibe de shitake defumado. Instagram: [@cozinha.da.ed](https://www.instagram.com/cozinha.da.ed)

Atlântida in Paris – O restaurante de peixes e frutos do mar do Jacarezinho se especializou na arte de eternizar momentos. Com um cardápio elegante, mas que não abre mão da simplicidade, o empreendimento de Vagner Luiz Santos da Silva conta ainda com diversas opções de sobremesas e drinks que garantem ao cliente, não apenas sabor, mas uma experiência inesquecível. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Tesouro de Atlântida", croquete de peixe. Instagram: [@atlantidarestaurante21](https://www.instagram.com/atlantidarestaurante21)

PATROCINADOR
DE CONTEÚDO



PATROCINADORES



PATROCINADOR
MASTER



PATROCINADOR
INSTITUCIONAL



MEDIA
PARTNERS



APOIADORES



APOIADORES



PARCEIROS





Bar da Jura - Comida caseira preparada na hora, estrategicamente localizada na estação do teleférico do Morro da Providência. O Bar da Jura, empreendimento de Juraci Vilela Gomes, oferece ao cliente um cardápio vasto, incluindo carnes, legumes e frutos do mar, seja para almoço, jantar, ou até petiscos acompanhados de uma cerveja gelada, enquanto aprecia a vista da Cidade Maravilhosa. No Espaço Favela, eles apresentarão o "Sorriso da Provi", risole de frango. Instagram: [@bardajuraa](https://www.instagram.com/bardajuraa)

Bar do Tino - No mercado há mais de dez anos, o Bar do Tino, localizado no Morro dos Prazeres, trabalha com carnes defumadas e comidas típicas do Nordeste brasileiro, como o tradicional baião de dois, carne de sol e feijão tropeiro. O objetivo da empresa de Leandro Santana Alves é atender a grande população nordestina que hoje vive na região metropolitana do Rio de Janeiro e anseia pelos sabores de casa. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "BBQ Favela", bolinho de aipim com costela defumada. Instagram: [@bar do tino](https://www.instagram.com/bar_do_tino)

Cake Designer JC - "Você já viu alguém triste comendo bolo?" Este é o lema da Cake Designer JC, um serviço de catering do Cesarão, Santa Cruz, especializado em bolos, salgados e pães sob encomenda. O diferencial deste negócio de José Carlos Santos Lima está na variedade de produtos e na riqueza de sabores. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Brioche do Zé", brioche recheado com calabresa, muçarela, cebola e azeitona. Instagram: [@cakedesignerjc](https://www.instagram.com/cakedesignerjc)

Caldo da Nega - Empresa de Barbara Cristina dos Santos que oferece comida popular brasileira recheada de cultura, memória e todo o borogodó da Nega. Quitutes para momentos especiais diretamente do Morro do Fogueteiro. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público a "Pipoca de Torresmo", pele suína frita. Instagram: [@caldodanega.official](https://www.instagram.com/caldodanega.official)

Coxinha & Cia - Salgaderia artesanal do Morro Santa Marta especializada em coxinhas de recheios variados. A empresa de Thaís Mendes Teixeira foi idealizada por meio do resgate de uma receita familiar, o que confere aos produtos oferecidos amor e afeto, desde o preparo até a mesa do cliente. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Santa Azeitona", croquete de azeitona com um toque encantador de cream cheese. Instagram: [@coxinha cia](https://www.instagram.com/coxinha_cia)

PATROCINADOR
DE CONTEÚDO



PATROCINADORES



PATROCINADOR
MASTER



PATROCINADOR
INSTITUCIONAL



MEDIA
PARTNERS



APOIADORES



APOIADORES



PARCEIROS





Eliza Gourmet e Arte - Frequentadores do Complexo Alemão, das feiras e eventos culturais do Rio de Janeiro já devem ter passado pelos estandes de comida baiana da Eliza Gourmet e Arte. Tendo o acarajé como seu carro chefe, a empresa de Elizafranco Nascimento Oliveira fornece suas delícias também através dos aplicativos de delivery. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Escondidinho da Eliza", escondidinho de aipim com carne de porco. Instagram: [@acarajedaeliza](https://www.instagram.com/acarajedaeliza)

Estrelas da Babilônia - O empreendimento de Bibiana Angel González, localizado no Morro da Babilônia, é uma ecopousada e restaurante que promete promover impacto social e ambiental na favela, por meio da experiência gastronômica latinoamericana, em especial a colombiana, e com a utilização de ingredientes frescos e orgânicos em todas as etapas de seus processos. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Franguito das Estrelas", fatias de peito de frango enrolado com queijo e presunto. Instagram: [@estrelasdababilonia](https://www.instagram.com/estrelasdababilonia)

Fidéus Gastrô Massas Artesanais - Massas artesanais produzidas com ingredientes frescos e da melhor qualidade para atender empresas do setor alimentício. Os produtos do empreendimento de Letícia Léa de Moraes Mariella, no Manguerinha - Duque de Caxias, são vendidos pré-cozidos ou congelados, de acordo com a necessidade de cada cliente. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público a "Costelinha na Massa", pastel assado de costelinha suína. Instagram: [@fideus.gastro](https://www.instagram.com/fideus.gastro)

Fit Coma - Especializada em comidas saudáveis, funcionais e low carb, a Fit Coma oferece uma vasta variedade de marmitas congeladas, pães, sopas, caldos, doces e sucos, priorizando alimentos sem açúcar. Diretamente do Parque do Carmo - Duque de Caxias, Monique de Paula Ximenes Moreira é a proprietária do restaurante. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Biquinho de Frango", bolinho de grão de bico com recheio de frango e cream cheese. Instagram: [@coma.fitt](https://www.instagram.com/coma.fitt)

Frango Cheff - O restaurante do Complexo do Alemão fornece um frango assado com muito sabor e qualidade, que promete ativar as memórias afetivas dos almoços de domingo em família. Outras opções de comida caseira preparadas pela chef Cintia Machado Alves também estão disponíveis. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Crock Crock", pedaços de filé de frango extremamente crocantes. Instagram: [@ofrangocheff](https://www.instagram.com/ofrangocheff)

PATROCINADOR
DE CONTEÚDO



PATROCINADORES



PATROCINADOR
MASTER



PATROCINADOR
INSTITUCIONAL



MEDIA
PARTNERS



APOIADORES



APOIADORES



PARCEIROS





Mirante da Floresta - Com vista privilegiada da Mata Atlântica, o Mirante da Floresta, localizado na Coreia – Tijuca, oferece hospedagem e uma experiência gastronômica única e reconhecida pela mídia nacional e pelo site Trip Advisor, referência mundial no ramo de turismo. No empreendimento de Rodrigo Crispe Dirques os destaques são as tortas e quiches (de sabores variados, incluindo opções veganas), os bolinhos de chuva e as panquecas de banana. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Porquinho Pelado", bolinho de costelinha suína desfiada com requeijão cremoso e temperos aromáticos. Instagram: [@mirantedafloresta](https://www.instagram.com/mirantedafloresta)

O Franguito's Chef - O restaurante de Cinthia Balbino, localizado em Padre Miguel, é uma galeteria que oferece os mais variados pratos à base de frango, desde refeições executivas a lanches, salgados e combos. O cardápio foi expandido para contemplar também outros tipos de carne, como a costela suína. O restaurante se destaca pelo tempero e "toque de chef" com que os pratos são preparados. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Delícia Suína", croquete de pernil marinado na cerveja e temperado com páprica, coentro e gengibre. Instagram: [@ofranguitos.chef](https://www.instagram.com/ofranguitos.chef)

Poderosa na Chapa - Hamburgueria artesanal de Porto da Pedra - São Gonçalo, da proprietária Michelle Gonzaga, que expandiu seu cardápio para atender festas, feiras e eventos com lanches rápidos, mesas de frios, entre outros. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Pernil da Poderosa", croquete de pernil com bacon recheado com abacaxi caramelizado. Instagram: [@poderosa.nachapa](https://www.instagram.com/poderosa.nachapa)

Pote Bem-Estar - "Desperdício zero" é o lema desta empresa de Rio das Pedras, que apresenta produtos que utilizam os alimentos em sua totalidade, de forma saudável e sustentável. O carro chefe do restaurante de Cláudia Pereira da Silva é o sanduíche de carne louca - um produto vegano em que "carne" é feita a partir de casca de banana, acompanhado de chips de banana verde e molho à base de biomassa. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Tentação Tropical", bolinho feito com banana verde, casca da banana e especiarias. Instagram: [@cacaumel79](https://www.instagram.com/cacaumel79)

Regado A Sabor - Culinária vegana diretamente do Morro da Babilônia para todas as necessidades. O empreendimento de Eliane Maria de Melo Miguel fornece marmitas e petiscos variados congelados, além de diversos tipos de doces, queijos e leites vegetais





sob encomenda - tudo preparado artesanalmente em cozinha familiar, com muito afeto e sem exploração animal. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Dadinho da Sorte", dadinho de tapioca vegano com leite de coco e amendoim. Instagram: [@regadoasabor](https://www.instagram.com/regadoasabor)

Sabor das Lours - Com mais de 20 anos de atuação no Morro da Providência, o empreendimento de Rosana Batista Damasceno é especializado em uma grande variedade de pratos à base de abóbora. A busca constante por melhorias, no entanto, levou a Loura a inovar e expandir o cardápio, incluindo novas opções de caldos, carnes e aperitivos. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Empada da Loura", empada aberta de frango com requeijão. Instagram: [@rosana.batista97](https://www.instagram.com/rosana.batista97)

Tok e Paladar - O restaurante de Cintia Nascimento de Souza Rogério tem a proposta de reinventar a massa de salgados assados. Com uma receita mais leve, o estabelecimento de Duque de Caxias oferece joelhinhos de queijo e presunto, enroladinhos de calabresa, bacon ou camarão - todos disponíveis no copo, para garantir a agilidade que o cliente tem buscado. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Calábria in Rio", mini joelhos de calabresa. Instagram: [@espaco_do_saboor](https://www.instagram.com/espaco_do_saboor)

Top Fit Saudável - Especializada em marmitas fit congeladas, o restaurante do Morro da Talbinha - Duque de Caxias, visa atender às necessidades diárias de um público que opta por uma alimentação balanceada, sem perder o tempero "de comida de vó". O cardápio do empreendimento de Alexsandra Souza da Silva é personalizado de acordo com as preferências do cliente, podendo atender também ao público vegetariano, vegano ou com alergias e intolerâncias alimentares. No Espaço Favela, eles apresentarão ao público o "Calábria in Rio", mini joelhos de calabresa. Instagram: [@top_fit_saudaveis](https://www.instagram.com/top_fit_saudaveis)

Sobre o Rock in Rio

O Rock in Rio foi criado para dar voz a uma geração e promover experiências únicas e inovadoras. Em 1985, o evento foi responsável por colocar o Brasil na rota de shows internacionais. Batendo recordes de público a cada edição e gerando impactos positivos nos países onde é realizado, se consagrou como o maior festival de música e entretenimento do mundo. Consciente do poder disseminador da marca, hoje o Rock in Rio pauta-se por ser um evento com o propósito de construir um mundo melhor para pessoas mais felizes, confiantes e empáticas num planeta mais saudável.

PATROCINADOR
DE CONTEÚDO



PATROCINADORES



PATROCINADOR
MASTER



PATROCINADOR
INSTITUCIONAL



MEDIA
PARTNERS



APOIADORES



APOIADORES





A internacionalização da marca começou por Portugal, Lisboa, em 2004, onde o evento acontece até hoje, seguido por Espanha (Madri) e pelos Estados Unidos (Las Vegas). No Rock in Rio, os números não param de crescer. Pelas Cidades do Rock já passaram mais de 10 milhões de visitantes nestas 21 edições. Em 37 anos, o festival ganhou o mundo e tornou-se um verdadeiro parque de experiências, mas muito além disso, cresceu e ampliou a sua atuação, sempre com o olhar no futuro.

Adotando e incentivando práticas que apoiam o coletivo, o Rock in Rio preza pela construção de um mundo melhor e se une a empresas que possuem este mesmo olhar e diretriz. Em 2013, foi reconhecido por seu poder realizador ao receber a certificação da norma ISO 20121 - Eventos Sustentáveis. Desde a primeira edição, já gerou 237 mil empregos diretos e indiretos e investiu, junto com seus parceiros, mais de R\$ 110 milhões em diferentes projetos, passando por temas como sustentabilidade, educação, música, florestas, entre outros.

Sobre o Sebrae Rio

O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Rio de Janeiro (Sebrae Rio) é uma entidade privada sem fins lucrativos que tem como objetivo fomentar o empreendedorismo e a formalização de empresas, estimulando a geração de emprego e renda, utilizando programas específicos de desenvolvimento da cultura empreendedora e de capacitação empresarial.

Com importante papel no crescimento econômico fluminense, desenvolve projetos de norte a sul do Estado do Rio de Janeiro. Suas ações levam em consideração as vocações econômicas locais e incluem capacitação de empresários e suas equipes, educação empreendedora, orientação para abertura de negócios, estímulo à inovação, orientação para o acesso ao crédito, entre outras. Sua atuação também é voltada para o fortalecimento das cadeias produtivas fluminenses, com foco na competitividade e na sustentabilidade das micro e pequenas empresas.

Informações para imprensa

PR Rock in Rio

Approach Comunicação

PATROCINADOR
DE CONTEÚDO

TikTok

PATROCINADORES



TIM



americanas

Ipiranga



Heineken

natura

PATROCINADOR
MASTER



PATROCINADOR
INSTITUCIONAL

Rio
PREFEITURA

MEDIA
PARTNERS

tv globo

MULTI
SHOW

BIS

MIX

FLIX

O GLOBO

EXTRA

CIDADE
A RÁDIO ROCK

89

eletromidia

APOIADORES

CHILLI
BEANS

MDS

Futura

Prudential

JOHNSON & JOHNSON
Hip & Back

Tingitany

movida

Seabra
Gourmet

CVC

PHILIPS

GERDAU
O futuro se molda

DHL

Ingresso.com

Estácio

Braskem

APOIADORES

ifood

Coração

Porto Saúde

CUP
NOODLES

WARNER
MUSIC
GROUP

suzano

Pão de Açúcar

Colgate

LATAM

Bob's

OLIA

KNN
IDIOMAS

PARCEIROS

Deloitte

APPROACH
COMUNICAÇÃO



rockinrio@approach.com.br

Isabella Werneck (Assistente)

isabella.werneck@approach.com.br - 21 97626-1837

Jullia Bustamante (Atendimento) - 21 99599-0015

jullia.bustamante@approach.com.br

Camila Acatauassú Xavier (Coordenadora) - 21 98257-3800

camila.xavier@approach.com.br

Fabiana Guimarães (Diretora) - 21 99476-4050

fabiana.guimaraes@approach.com.br

Informações para imprensa

Sebrae Rio

imprensa@rj.sebrae.com.br

Thiago Magno (Assessor de Imprensa) - (21) 99888-5672

Thaissa Costa (Assessora de Imprensa) - (21) 99056-7757

PATROCINADOR
DE CONTEÚDO



PATROCINADORES



PATROCINADOR
MASTER



PATROCINADOR
INSTITUCIONAL



MEDIA
PARTNERS



APOIADORES



APOIADORES



PARCEIROS

