

Rock in Rio

Por **Marcelo Perillier e Rafael Lima**

Está chegando a hora! Faltam um pouco mais de um mês para a abertura dos portos para a edição do Rock in Rio 2026. Já com as atrações definidas, o público estava aguçado na parte gastronômica dos festival. Não mais! Na última quinta-feira, 30 de junho, a equipe da Rock World divulgou detalhes da Gourmet Square, que terá a curadoria do chef Pedro Siqueira, dono do renomado Sisi Cucina. O local reunirá um encontro de restaurantes queridinhos dos cariocas, principalmente, e será um ponto de encontro e de convivência durante os intervalos dos shows.

Entre os renomados estabelecimentos, destacam-se Sisi Pizza, Pepe Hot Dogs, Gurumê, TT.Burguer, Albis, Bora Baião, Chicharrón e Cumbuca, fazendo uma verdadeira viagem gastronômica, passando da culinária japonesa à árabe, passando até pela peruana e italiana. Serão 28 pratos autorais todos os dias, com um cardápio variado e de paladar para agradar todos os públicos, reforçando seu papel como um dos espaços mais disputados da Cidade do Rock.

“Como o festival recebe pessoas do Brasil inteiro, muitas delas se programam o ano todo para estar aqui, pensamos em uma experiência que refletisse essa diversidade. Claro que há marcas que nasceram no Rio de Janeiro e já conquistaram o país, mas também buscamos reunir diferentes sabores do mundo. Temos cozinha latina, do Oriente Médio, asiática, sul-americana, além de clássicos como pizza, hambúrguer e hot dog. Também trouxemos opções como o Cumbuca, que representa muito essa comida do dia a dia, de um jeito leve e descontraído. Foi uma curadoria pensada com muito cuidado para que todo mundo encontre algo de que goste e aproveite ao máximo a experiência da Gourmet Square”, afirma Pedro Siqueira.

Participando pela primeira vez do Rock in Rio, o Gurumê, do Grupo Trigo, vê o festival como uma oportunidade de divulgar mais ainda a marca e de expandir o público.

“A nossa proposta é exatamente essa, trazer uma gastronomia mais moderna, com uma fusão entre as culinárias, com a base japonesa mais tradicional, porém pegando referência de outras culinárias para a gente poder fazer uma brin-

Revela detalhes Gourmet Square, que terá grande variedade



Diretora de Marketing do Rock in Rio, Ana Deccache anunciando a venda extraordinária de ingressos

De hambúrguer a pizza, passando por japonês, área será um local de convivência durante o festival



Gourmet Square terá assinatura no chef Pedro Siqueira, que comanda a Sisi Pizza

cadeira gostosa. Teremos quatro pratos: o nosso principal, a pipoca de camarão; o Nasi Goreng, que é um arroz frito com camarão; o tradicional poke; e um roll especial para o festival, de com salmão, cream cheese, azeite sulfado, raspas de limão siciliano, flor de sal e ovos de maçã”, disse o chef, Daiti Ieda.

VENDA EXTRAORDINÁRIA

Com quatro dias esgotados e mais três ainda disponíveis, a Rock World está divulgando um dia de venda extraordinária de ingressos, para 6 de agos-

to, a partir das 12h. Ele segue o mesmo padrão dos outros dias, mas sem a janela para cliente do Clube ou do cartão Itaú.

O valor dos ingressos continua o mesmo, de R\$ 870 a inteira, R\$ 435 a meia-entrada e R\$ 739,50 para clientes Itaú para o Gramado; e R\$ 1.950 (inteira), R\$ 975 (meia-entrada) e R\$ 1.657,50 para clientes Itaú na Comfort Zone. O pagamento pode ser efetuado com cartões de crédito ou PIX. Clientes Itaú podem parcelar em até 8 vezes sem juros. Nos demais bancos, até 6 vezes, sem juros. Exceção

para cartões internacionais que não possuem parcelamento. Para pagamento com PIX, basta utilizar o QR Code apresentado na tela final do processo de compra e realizar o pagamento. O prazo para efetuar a compra são 10 minutos após a geração do código. Os ingressos estarão garantidos e disponíveis apenas após a confirmação do pagamento.

Os clientes podem comprar até quatro ingressos por CPF, sendo um de meia entrada, podendo combinar ingressos de Gramado e Comfort Zone. Pes-

soas com deficiência poderão selecionar, além do seu ingresso, um ingresso meia-entrada adicional para o seu acompanhante para cada dia comprado.

NOVIDADES NO FESTIVAL

O Rock in Rio, em parceria com a LightWire, fará o espetáculo ECCO, que propõe uma reflexão sobre as vibrações primordiais do planeta – vento, água, raízes e fogo – e sobre a forma como o ser humano transforma essas vibrações em música, arte e emoção. As apresentações serão diárias e terão duração de 20 minutos, num espaço que comportará até 1.000 pessoas.

Outro destaque é o retorno do espetáculo aéreo The Flight, prometendo ainda mais emoção com manobras acrobáticas sincronizadas, trilha sonora especial e 756 disparos de fogos diurnos.

Neste ano, a Babilônia Feira Hype retorna ao festival, próximo ao palco New Dance Order, em uma estrutura projetada pelo arquiteto João Uchôa. Serão 20 tendas, com 60 expositores.

Desde a primeira edição, o Rock in Rio já gerou mais de 297,6 mil empregos diretos e indiretos. Pelas Cidades do Rock, desde 1985, já passaram mais de 12,3 milhões de visitantes, que assistiram a mais de 4.667 artistas em 141 dias de espetáculos.

SUSTENTABILIDADE

O festival investiu, junto com seus parceiros, mais de R\$ 118 milhões em diferentes projetos, passando por temas como sustentabilidade, educação, música, florestas, entre outros. Apenas na Amazônia, mais de 4 milhões de árvores foram plantadas. A marca foi pioneira em ter a certificação ISO 20121 – Eventos Sustentáveis, é neutra em carbono desde 2006 e, em 2022, começou a trabalhar ambiciosas metas para 2030, alinhadas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).