

---

## Nota de Imprensa

---

### **Santander apresenta a edição de inverno da Feira Viva**

- *Clientes do Banco têm 20% de desconto no passaporte completo ou na compra de itens individuais do evento, que será realizado no próximo dia 12 (sábado), em São Paulo.*

Vendas antecipadas: <https://goo.gl/YhMwqe>

**São Paulo, 7 de agosto de 2017** – O Santander realiza a edição de inverno da Feira Viva, no Parque da Água Branca, em São Paulo, no dia 12 de agosto (sábado), das 10h às 20h. Durante o evento, o público experimentará a sensação de percorrer vários sabores e regiões representativas na formação do povo e da cultura brasileira.

Esta iniciativa faz parte da estratégia de patrocínios do Banco, que tem como objetivo associar a marca Santander a renomados eventos de gastronomia e, principalmente, gerar negócios em toda a cadeia, desde o produtor rural até os restaurantes e bares. Além disso, o Banco reforça seu apoio às inovações empreendedoras e culturais, uma vez que a gastronomia está entre as grandes formas de expressão de um povo.

O Santander também está presente em outros eventos nacionais e internacionais, como o **Taste of São Paulo, Comer e Beber/Editora Abril** e **Rio Gastronomia**. Em todas estas ações o Banco traz para seus clientes benefícios, seja em descontos ou experiências exclusivas, e disponibiliza sua oferta de produtos e serviços financeiros diferenciados.

O Santander irá promover durante a Feira Viva, um espaço de compostagem para reaproveitar resíduos orgânicos. O público poderá acompanhar de perto o funcionamento de uma máquina de compostagem e, de quebra, ainda levar para casa uma garrafa de composto produzido pelo projeto **Sustentabilidade para todo lado**, idealizado pelo Santander. O espaço estará devidamente sinalizado com folhetos e boxes, explicando todo o processo desenvolvido, do lixo ao composto. O adubo resultante desta ação é utilizado nos jardins da sede do Banco.

#### **Feira Viva – Edição de Inverno**

No Parque da Água Branca, em São Paulo, o público experimentará a sensação de percorrer vários sabores e regiões representativas na formação do povo e da cultura brasileira ao longo do tempo.

A Feira Viva, apresentada pelo Santander, irá proporcionar uma visita à história da agricultura e tecnologia brasileiras: como os povos que habitaram cada região e em diferentes eras contribuíram para a cultura aplicada ao solo brasileiro. E desde os tempos pré-históricos. Para isso, o evento divide a ocupação humana em seis territórios: **Território Campanha Gaúcha** (Chef Rômulo Morente); **Território Caiçara** (Chef Eudes de Assis); **Território Caipira** (Chef Rafa da Bocaina);



**Território Vales e Veredas** (Chef Mário Portella); **Território Tradição Nordeste** (Chef Rodrigo Oliveira) e **Território Terra Preta de Índio** (Chef André Mifano).

- **O Passaporte garante acesso à experiência completa**
- **CONFIRA AS VANTAGENS**

- **Vendas antecipadas:** <https://goo.gl/YhMwqe>

- ❖ *06 Pratos - degustação de 01 prato do chef em cada território.*
- ❖ *01 sessão a escolher do Painel com especialistas - você pode se inscrever diretamente na bilheteria no dia do evento. As sessões ocorrem das 11h às 17h, no auditório.*

*Valor da experiência completa - R\$140,00*  
*Cliente Santander - 20% de desconto*

\*O passaporte deverá ser retirado na bilheteria do evento.

\*\*A inscrição para o painel deverá ser feita na bilheteria do evento **(de acordo com a disponibilidade na data)**.

- **Se preferir, adquira os pratos e palestras individualmente**
- **CONFIRA**

- ❖ *Valor de cada sessão do painel – R\$ 40,00*  
*Cliente Santander - 20% de desconto*
- ❖ *Valor individual do prato - R\$ 25,00*

#### **Para mais informações**

#### **Assessoria de Imprensa – Banco Santander**

Marra Comunicação

Tels.: (11) 3258-4780 / 11 99255-3149

Paulo Marra: [paulo@paulomarra.com.br](mailto:paulo@paulomarra.com.br)

Vinícius Oliveira: [vinicius@paulomarra.com.br](mailto:vinicius@paulomarra.com.br)

#### **Relações com a Imprensa**

(11) 3553-0116 / 2623 / 5157 / 7366 /5244

**E-mail:** [imprensa@santander.com.br](mailto:imprensa@santander.com.br)