

Circuito Gastronômico de Favelas

Entrada

“Pode ir armando o coreto.

E preparando aquele feijão preto.

Eu tô voltando.

Põe meia dúzia de Brahma pra gelar.

Muda a roupa de cama

Eu tô voltando”

Paulo César Pinheiro e Maurício Tapajós

Depois de uma edição de estreia em 2017, que movimentou o morro e o asfalto em torno de pratos e histórias inspiradores, o **Circuito Gastronômico de Favelas** está de volta, de 3 de junho a 29 de julho, com uma grande festa de encerramento nos dias 11 e 12 de agosto. Uma iniciativa que vai além de todos os eventos similares, pois coloca como protagonistas as cozinheiras e os cozinheiros de mãos cheias que vivem em dez comunidades de Belo Horizonte e da região metropolitana. Eles esbanjam receitas deliciosas, influências diversas e engajamento desde o modo sustentável do preparo até a generosidade do compartilhamento na hora de servir os pratos.

“São atores gastronômicos que sempre relacionaram comida com a sobrevivência, mas principalmente com o afeto. São pessoas que estão à frente dos sabores que marcam nossas vidas. Algumas possuem seus estabelecimentos e outras até atuam em restaurantes famosos, mas nunca foram protagonistas de suas criações. Quando pensei no Circuito, minha intenção era ressaltar essa identidade, promover o intercâmbio e, por meio de parcerias, oferecer ferramentas de empoderamento, como cursos de capacitação”, explica Danusa Carvalho, idealizadora do evento.

Sob a batuta da Casulo Cultura, o Circuito Gastronômico de Favelas fortalece diversos aspectos das cadeias produtivas das comunidades. A degustação dos aperitivos, lanches, pratos principais e sobremesas conecta os comensais com a cultura local, como arte produzida por moradores, seja ela artesanato ou música. O incentivo social vem de A Rebeldia, com o *rapper* Flávio Renegado atuando como um embaixador das quebradas tão ricas nas tradições e nos movimentos de renovação.

Prato Principal

Que é que você trouxe na marmita, Dito?

Troxe ovo frito, troxe ovo frito

E você beleza, o que é que você trouxe?

Arroz com feijão e um torresmo à milanesa,

Da minha Tereza!

Adoniran Barbosa e Carlinhos Vergueiro

Para participar do Circuito Gastronômico de Favelas não há ingredientes obrigatórios. Todo o lucro sobre as vendas dos produtos vai para os atores gastronômicos. O entorno também é amplamente beneficiado (padarias, mercearias, sacolões e pequenos comércios locais). “O mais interessante dessa liberdade é que chegamos a um evento bastante espontâneo em todos os sentidos. Do primeiro ano para cá, percebemos como os participantes estão entusiasmados, com receitas inventivas, tanto na elaboração quanto nos nomes. Eu me sinto muito feliz em fazer parte desse momento porque são pessoas fortes, são sobreviventes”, explica Danusa.

Pó de quiabo para incrementar o frango nosso de todo dia ou do domingo; uma típica paella, só que mineira; o inusitado creme de dobradinha e, como não poderia faltar, uma comida para os orixás: Ajeum D´Xangô. Bolos de pote e delícias que vêm do legado das quitandas mineiras marcam presença no evento. Faça sua rota!

O **Aglomerado Santa Lúcia**, localizado na região Centro-Sul de Belo Horizonte, é formado por quatro vilas: Vila Estrela, Vila Santa Rita de Cássia (Morro do Papagaio), Barragem Santa Lúcia e Vila São Bento, também conhecida como Vila Esperança, Vila Carrapato ou Bicão. Conta com uma tradição em projetos na área de gastronomia. Veja as maravilhas que serão apresentadas no dia 3 de junho, domingo.

Local: **Barragem Santa Lúcia** - Av. Arthur Bernardes (em frente ao número 3912).

Horário: 12h às 18h.

Linhas de ônibus: 8102 e 1170.

- ❖ Lia - Língua recheada com Arroz do Campo e Banana Chips (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Wanusa - Pé no Rabo (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Dona Amélia - Frango com Pó de Quiabo (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Felipe Mafaldo - Ajeum D´xango (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Dona Valdete - Macarrão Maravilha (Morro das Pedras).
- ❖ Maria Raquel - Flor de Jiló (Morro das Pedras).
- ❖ Dona Ita - Bolinho de Feijoada (Morro das Pedras).
- ❖ Dona Dulce - Hambúrguer Artesanal (Serra).

- ❖ Cris e Marcio - Costelinha com Ora Pro Nobis e Angu (Alto Vera Cruz).
- ❖ Dona Luci - Bolo no Pote (Serra).

A **Pedreira Prado Lopes**, na região Noroeste de Belo Horizonte, é uma das favelas mais antigas da cidade. A ocupação começou entre 1900 e 1920. O nome originou-se do fato de que no local funcionava uma das cinco pedreiras que forneceram material para a edificação da capital. Foi lá que surgiu a primeira escola de samba da cidade e a tradição segue firme. Dia 10 de junho tem muito rango, diversão e cultura por lá.

Local: Pedreira Prado Lopes – Rua Escravo Isidoro (esquina com Rua Serra Negra).

Horário: 12h às 18h.

Linhas de ônibus: 4103, 4106, 5106, 9501.

- ❖ Rafaella Galvão - Torresmo de Barriga (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Felipe Mafaldo - Ajeum D´xango (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Cristiane Alves - Quibe Vegano de Abóbora (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Cristiane Oliveira - Torta Romeu e Julieta (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Bimbal - Paella Mineira (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Monica da Silva - Creme de Dobradinha (Alto Vera Cruz).
- ❖ Dona Amélia - Frango com Pó de Quiabo (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Dona Conceição - Xinxim de Galinha ao Ninho (Barreiro).
- ❖ Marlene Martins - Canjiquinha com Ora Pro Nobis (Alto Vera Cruz).
- ❖ Dona Ita - Bolinho de Feijoada (Morro das Pedras).

O **Alto Vera Cruz** é o ponto de partida do Circuito, onde ele foi gestado. A ocupação dos moradores começou em 1950 e foi intensificada na década de 60, com a chegada de trabalhadores da construção civil. Localizada na zona Leste da capital, a comunidade tem como uma das principais características a tradição na movimentação cultural local que passeia pelo Brasil e pelo mundo. Dia 17 de junho, o encontro está marcado por lá. Como será a estreia da Seleção Brasileira na Copa do Mundo, um telão será montado para ninguém perder os lances do jogo.

Local: Alto Vera Cruz - Rua Belém (esquina com Avenida dos Andradas).

Horário: 12h às 18h.

Linhas de ônibus: 9407 e 9101.

- ❖ Jânio - Tropeiro do Jânio (Alto Vera Cruz).
- ❖ Marlene Martins - Canjiquinha com Ora Pro Nobis (Alto Vera Cruz).
- ❖ Dona Dirce - Feijoada Senzala (Alto Vera Cruz).
- ❖ Monica da Silva - Creme de Dobradinha (Alto Vera Cruz).

- ❖ Cris e Marcio - Costelinha com Ora Pro Nobis e Angu (Alto Vera Cruz).
- ❖ Dalva - Matrifusia (Alto Vera Cruz).
- ❖ Adilson Cardoso - Fígado Acebolado (Serra).
- ❖ Maria Raquel - Flor de Jiló (Morro das Pedras).
- ❖ Vaninho - Costela No Bafo (Alto Vera Cruz).
- ❖ Wanusa - Pé no Rabo (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Dona Valdete - Macarrão Maravilha (Morro das Pedras).
- ❖ Bimbal - Paella Mineira (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Cristiane Oliveira - Torta Romeu e Julieta (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Diones da Silva - Pastel Trem de Minas (Barreiro).

O **Aglomerado da Serra** é a maior concentração de favelas de Minas Gerais, localizado na região Centro-Sul de Belo Horizonte. Divide-se em oito vilas: Nossa Senhora da Conceição, Nossa Senhora de Fátima, Nossa Senhora Aparecida, Santana Cafezal, Novo São Lucas, Fazendinha, Chácara e Vila Marçola. Conta com uma série de artistas notáveis na música, em especial, samba e rap. No dia 24 de junho, domingo, o Circuito passa ali.

Local: **Aglomerado da Serra** - Rua da Passagem (esquina com Avenida Jeferson Silva).

Horário: 12h às 18h.

Linhas de ônibus: 7107 e 9106.

- ❖ Adilson Cardoso - Fígado Acebolado (Serra).
- ❖ Dona Luci - Bolo no Pote (Serra).
- ❖ Isaias Rodrigues - Peixe Frito (Serra).
- ❖ Dona Dulce - Hambúrguer Artesanal (Serra).
- ❖ Dona Dirce - Feijoada Senzala (Alto Vera Cruz).
- ❖ Cris e Marcio - Costelinha com Ora Pro Nobis e Angu (Alto Vera Cruz).
- ❖ Monica da Silva - Creme de Dobradinha (Alto Vera Cruz).
- ❖ Rafaella Galvão - Torresmo de Barriga (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Cozinha da Lora - Frango à Parmegiana (Barreiro).
- ❖ Dona Amélia - Frango com Pó de Quiabo (Barragem Santa Lúcia).

O **Morro das Pedras** é localizado na regional Oeste de Belo Horizonte. A ocupação começou nos anos 20, quando existiam várias fazendas em uma pedreira. Atualmente, é formada por sete vilas: Antena, Santa Sofia, São Jorge I, II, III, Leonina e Pantanal. Ali nasceu o Arautos do Gueto, em 1996, um dos nomes de maior expressão da periferia de Belo Horizonte. No dia 1 de julho, domingo, recebe os atores gastronômicos.

Local: **Morro das Pedras**. Rua Marco Antônio (em frente ao número 250, ao lado do campo de futebol cascalho)

Horário: 12h às 18h.

Linhas de ônibus 2150 e 9106.

- ❖ Dona Ita - Bolinho de Feijoada (Morro das Pedras).
- ❖ Dona Valdete - Macarrão Maravilha (Morro das Pedras).
- ❖ Maria Raquel - Flor de Jiló (Morro das Pedras).
- ❖ Dona Dirce - Feijoada Senzala (Alto Vera Cruz).
- ❖ Isaias Rodrigues - Peixe Frito (Serra).
- ❖ Lia - Língua recheada com Arroz do Campo e Banana Chips (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Cris e Marcio - Costelinha com Ora Pro Nobis e Angu (Alto Vera Cruz).
- ❖ Vaninho - Costela No Bafo (Alto Vera Cruz).
- ❖ Cristiane Oliveira - Torta Romeu e Julieta (Pedreira Prado Lopes).

O **Jardim Teresópolis** é localizado em Betim. O espaço começou a ser povoado na década de 60, com a instalação da fábrica da FIAT em 1976. Na ocasião houve uma verdadeira explosão habitacional. Ele é dividido em 8 bairros: Vila Recreio, Vila Bemge, Amazonas, Alvorada, Riacho 3, Boa Esperança, Chácara Santo Antônio e Arvoredos. Pelo envolvimento com o projeto Árvore da Vida, os moradores possuem além de habilidades para o artesanato, um grande envolvimento com sustentabilidade. No dia 8 de julho, domingo, é dia de esbaldar por lá.

Local: **Jardim Teresópolis** – Praça da Rua das Flores.

Horário: 12h às 18h.

Linha de ônibus: 7480

- ❖ Vera Lucia - Bolinho de Feijão e Bolinho de Mandioca (Jardim Teresópolis).
- ❖ Diones da Silva - Pastel Trem de Minas (Barreiro).
- ❖ Dona Ester - Linguça artesanal de Lombo com Manteiga de Garrafa (Jardim Teresópolis).
- ❖ Dulcineide - Frango Atropelado (Barreiro).
- ❖ Marlene Martins - Canjiquinha com Ora Pro Nobis (Alto Vera Cruz).
- ❖ Cozinha da Lora - Frango a Parmegiana (Barreiro).
- ❖ Dona Luci- Bolo no Pote (Serra).

A **Vila Acaba Mundo** é uma das comunidades mais antigas de Belo Horizonte, localizada na zona Sul, entre os bairros do Sion, Mangabeiras e Belvedere. Sua ocupação ocorreu em meados das décadas de 40 e 50 com as atividades da Mineradora Lagoa Seca. O Projeto Querubins, tradicional na formação artística de jovens, nasceu no Acaba Mundo. Dia 15 de julho, domingo, tem gostosuras por lá, além da transmissão da final da Copa.

Local: **Vila Acaba Mundo** – Praça Carioca (atrás da Praça JK).

Horário: 12h às 18h.

Linhas de ônibus: 2101, 9106 e 2150.

- ❖ Dona Conceição - Xinxim de Galinha ao Ninho (Barreiro).
- ❖ Wanusa - Pé no Rabo (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Adilson Cardoso - Fígado Acebolado (Serra).
- ❖ Maria Raquel - Flor de Jiló (Morro das Pedras).
- ❖ Dulcineide - Frango Atropelado (Barreiro).
- ❖ Isaias Rodrigues - Peixe Frito (Serra).
- ❖ Rafaella Galvão - Torresmo de Barriga (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Dalva - Matrifusia (Alto Vera Cruz).
- ❖ Cristiane Alves - Quibe Vegano de Abóbora (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Bimbal - Paella Mineira (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Vaninho - Costela No Bafo (Alto Vera Cruz).
- ❖ Dona Luci - Bolo no Pote (Serra).

A **Vila Dias** é uma comunidade dentro do bairro Santa Tereza, região Leste de Belo Horizonte, uma das mais ricas em arte e cultura. Entra no Circuito dia 22 de julho, domingo. A referência para curtir o evento é a linha do trem.

Local: **Santa Tereza** - Rua Conselheiro Rocha, 3000.

Horário: 12h às 18h.

Linhas de ônibus: 9210, 8108 e 9205.

- ❖ Dona Dirce - Feijoada Senzala (Alto Vera Cruz).
- ❖ Dona Dulce - Hambúguer Artesanal (Serra).
- ❖ Maria Raquel - Flor de Jiló (Morro das Pedras).
- ❖ Felipe Mafaldo - Ajeum D´xango (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Diones da Silva - Pastel Trem de Minas (Barreiro).
- ❖ Lia - Língua recheada com Arroz do Campo e Banana Chips (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Cristiane Alves - Quibe Vegano de Abóbora (Pedreira Prado Lopes).
- ❖ Dona Valdete - Macarrão Maravilha (Morro das Pedras).
- ❖ Dona Amélia - Frango com Pó de Quiabo (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Cristiane Oliveira - Torta Romeu e Julieta (Pedreira Prado Lopes).

O **Barreiro** é mais antigo que Belo Horizonte. Localizado na região industrial, é bastante movimentada e possui áreas periféricas e ocupações, como a Vila Cemig. Outros bairros, mais afastados das primeiras fábricas da região, cresceram em

função de pequenas indústrias locais. A ocupação artística se dá na região especialmente famosa pelo grafite. Recebe o evento domingo, dia 29 de julho.

Local: **Barreiro** – Viaduto das Artes (Avenida Olinto Meireles, 45).

Horário: 12h às 18h.

Linhas de ônibus: 30, 3055 e 3029.

- ❖ Diones da Silva - Pastel Trem de Minas (Barreiro).
- ❖ Dona Conceição - Xinxim de Galinha ao Ninho (Barreiro).
- ❖ Dulcineide - Frango Atropelado (Barreiro).
- ❖ Cozinha da Lora - Frango à Parmegiana (Barreiro).
- ❖ Dona Ita - Bolinho de Feijoada (Morro das Pedras).
- ❖ Vera Lucia - Bolinho de Feijão e Bolinho de Mandioca (Jardim Teresópolis).
- ❖ Dalva - Matrifusia (Alto Vera Cruz).
- ❖ Wanusa - Pé no Rabo (Barragem Santa Lúcia).
- ❖ Dona Dulce - Hambúguer Artesanal (Serra).
- ❖ Dona Lúci - Bolo no Pote (Serra).

Sobremesa

Jujuba, bananada, pipoca,

Cocada, queijadinha, sorvete,

Chiclete, sundae de chocolate,

Paçoca, mariola, quindim,

Frumelo, doce de abóbora com coco,

Bala juquinha, algodão doce e manjar

Marisa Monte

O Circuito Gastronômico de Favelas é comida boa, é a qualificação de atores gastronômicos, é o aquecimento da economia, é a criação de uma rede afetiva e solidária. Não poderia deixar de ser a vitrine da cultura dos morros, favelas e vilas de uma cidade e seu entorno tão pulsantes.

Todas atividades contam com uma animada roda de samba comandada pelo Samba de Vera, cuja formação homenageia o Alto Vera Cruz, uma das comunidades mais pulsantes da capital mineira, e de onde surgiram Flávio Renegado, as Meninas de Sinhá e o próprio Circuito. Flávio Renegado, que já cravou seu nome como um dos principais artistas, compositores e ativistas do rap nacional estará ao lado da compositora e intérprete Manu Dias. Ela é um expoente do samba no Estado e seu talento vem sendo reconhecido pelo público e pela mídia. Djs, Vjs, Mcs e grafiteiros, amigos e moradores de cada uma das comunidades vão interagir com os integrantes da banda, que mescla artistas do morro e do asfalto. Serão rodas para lá de animadas.

Nos dias 11 e 12 de agosto, sábado e domingo, a Rua Sapucaí, na Floresta, será o palco do encerramento do Circuito Gastronômico de Favelas, que vai receber, em grande estilo, os 25 cozinheiros e cozinheiras numa festa cheia de cores, aromas e sons. Trata-se de uma grande confraternização, com uma infraestrutura completa para participantes e público. Haverá tudo que temos de melhor: comida, cultura, hospitalidade, ritmo, poesia e uma vista de cartão postal. A ideia não é competir, mas agregar. Não perca!

Lei de Incentivo à Cultura

PATROCÍNIO

Brahma Extra | Cemig | + Cultura | Governo de Minas

FOMENTO

Servas | + Gastronomia | Mineiraria | Codemg | Governo de Minas

PROMOÇÃO

Rádio Inconfidência | Soubh

PRODUÇÃO

Full Produções

INCENTIVO SOCIAL

Associação Arebeldia Cultural

REALIZAÇÃO

Casulo Cultura

INCENTIVO

+ Cultura e Governo de Minas Gerais

Curta as nossas páginas e fique por dentro de tudo que acontece no Circuito.

www.circuitogastronomicodefavelas.com

facebook.com/rangonafavela

instagram.com/circuitogastronomicodefavelas

#RangoNaFavela

#CircuitoGastronomicoDeFavelas

#VemProCircuito

#SambaDaVera

Agradecemos a atenção. Para informações adicionais e agendamento de entrevistas, favor entrar em contato com:

Noir Comunicação Total - Telefone: (31) 3297-1014

Ângela Azevedo: (31) 99114-7229 e pelo e-mail: angela@noir.com.br

Daniel Neto (Nenel): (31) 98232-6242 e pelo e-mail: danielcgneto@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/noircomunicacao>