

Fábricas de Cultura destacam a acessibilidade e inclusão no Dia Nacional do Surdo

As Fábricas de Cultura, programa da Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas do Estado de São Paulo, gerenciado pela Poiesis, oferecerão em setembro uma variedade de atividades culturais, como: moda, música, dança, teatro e circo.

As atividades ocorrerão nas zonas norte e sul de São Paulo, além de Diadema e Osasco, com foco em diversão para todas as idades. O programa também prioriza a inclusão, oferecendo acessibilidade em Libras em boa parte das atividades. Em comemoração ao Dia Nacional do Surdo (26/9), as unidades realizarão bate-papos e exposições. Toda a programação é gratuita.

A Zona Norte receberá uma série de atividades culturais diversas e inclusivas ao longo de setembro. A Fábrica de Cultura Vila Nova Cachoeirinha, o Núcleo Taipas da Fábrica de Cultura Brasilândia e a Fábrica de Cultura Jaçanã oferecem programações que



Foto: Divulgação

O "Estupendo Circo di Sóladies" apresenta uma adaptação de cenas clássicas, explorando o universo feminino, dia 25/9 no Jaçanã

prometem entreter e educar o público. Na Vila Nova Cachoeirinha, a bailarina Luma Oliveira apresentará uma aula show de Jazz Dance intitulada "As Divas Brasileiras". O evento ocorrerá no dia 12/9, quinta-feira, às 14 horas, sem necessidade de inscrição prévia. Os participantes poderão aprender os passos básicos do jazz ao som de ícones da

música brasileira como Zezé Motta e Elza Soares. A aula contará com acessibilidade em Libras, garantindo a inclusão de pessoas surdas.

Além disso, no dia 24/9, terça-feira, às 14 horas, a videoinstalação "Palavras Cruzadas" de Daniel Lima será exibida na mesma unidade. A obra consiste em 12 vídeos protagonizados por pessoas surdas que atuam

em diversas lutas sociais. O evento contará com a presença de Edinho Santos, um destacado pedagogo, ator, e poeta da cena dos Slams em São Paulo.

No Núcleo Taipas da Fábrica de Cultura Brasilândia, a cultura popular será celebrada com o evento "Frevo: um patrimônio imaterial" no dia 13/9, sexta-feira, às 16 horas. O mestre Coruja, reconhecido por sua expertise no frevo, apresentará as coreografias e movimentos acrobáticos dessa dança tradicional, além de participar de um bate-papo sobre suas origens e tradições. Já no dia 21/9, sábado, a partir das 10 horas, uma instalação permanente em Permacultura será inaugurada. O formato de horta permitirá trocas contínuas de conhecimentos e práticas relacionadas ao meio ambiente.

Já a Fábrica de Cultura Jaçanã também oferece uma programação animada. No dia 21/9, sábado, às 15 horas, o público poderá

assistir ao espetáculo de dança "A Sífide" da Cia. de Dança Lonan, uma releitura contemporânea do clássico "La Sylphide", com direção de Hélio Lima e Pretah Thaís. E no dia 25/9, quarta-feira, às 15 horas, o "Estupendo Circo di Sóladies" apresentará uma divertida adaptação de cenas clássicas do circo, explorando o universo feminino de forma cômica.

No mesmo dia 25, a Fábrica de Cultura Brasilândia recebe a Cia. Ballet de Cegos para a apresentação do espetáculo "Olhando para as Estrelas", às 14 horas. A produção, dirigida por Fernanda Bianchini, proporciona uma vivência inclusiva através da arte. E para fechar a programação, o espetáculo "Escolhas" de Juliana Bordallo será apresentado no dia 27/9, sexta-feira, às 9 horas, na Fábrica de Cultura Brasilândia. A peça traz a palhaça Flóris da Silva em uma jornada introspectiva pelas memórias do personagem.



Guloseimas para Você



Para o tão esperado fim de semana, a Adria traz uma deliciosa sugestão de massa. O Capellini à Carbonara vem combinado com bacon em cubos e temperos variados. A sugestão rende duas porções e para saber o passo a passo é só seguir as dicas abaixo!

Capellini à Carbonara

Ingredientes: 200 gramas de Capellini cozido, 30 gramas de bacon em cubos, 50 ml de creme de leite, 1 ovo, 50 gramas de cebola, ½ dente de alho picado, 40 gramas de manteiga, 10 gramas de salsa picada, sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo: Em uma frigideira funda coloque a manteiga e frite a cebola até ficar levemente dourada, em seguida adicione



Foto: Divulgação

o alho e deixe dourar também, reserve. Em outra frigideira frite o bacon em um fio de azeite. Depois de frito, misture a cebola e o alho já fritos. Retorne ao fogo e adicione o creme de leite, deixe aquecer e adicione o Capellini, quando estiver bem quente, quebre o ovo em um outro recipiente para se certificar se ele não está estragado e depois

adicione à massa, para que ele cozinhe com o calor da massa, nesse momento já se pode desligar o fogo. Sirva ainda quente. Espalhe salsinha para dar vida ao prato.

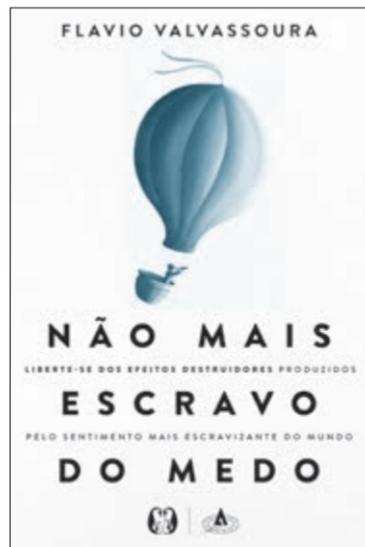
Rendimento: 2 porções.

*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para: pauta@gazetazn.com.br.



Livros Novos

NÃO MAIS ESCRAVO DO MEDO (Citadel Grupo Editorial). Afinal, o que é o medo? Qual a sua natureza? Como ele se instala e afeta a psique humana? Existe um remédio para esse sintoma? Perguntas como estas são respondidas no livro do escritor *best-seller* e pastor Flávio Valvassora. A partir de ensinamentos bíblicos, o autor oferece um manual para quem busca se livrar deste sentimento tóxico, que por vezes se instala como um silencioso vírus. Segundo ele, pensamentos amedrontadores podem ser reais, imaginários, patológicos, protetores ou ameaçadores e, até mesmo, saudáveis. Por essa pluralidade de formatos e intensidade, são difíceis de identificar. Na obra, Valvassora aborda as nuances do medo



relacionadas aos desafios da nova geração, às consequências negativas, ao efeito paralisante, ao pavor do fracasso, entre outros aspectos. Ainda, revela um caminho virtuoso para ter coragem e jamais hesitar diante das atitudes que precisam ser tomadas.

APOIE a luta

CONTRA
a FOME.

Diga **SIM**
pra **LBV!**

20 milhões de brasileiros não sabem se vão se alimentar hoje (ONU/FAO). Todos os dias, nós lutamos pra reverter isso.

FAÇA A DIFERENÇA
LBV.ORG/DOE

