

Festival de circo com espetáculos diversos

Até o dia 8 de março, o Arranha-Céu – Festival apresenta espetáculos solos e sessão de cinema

REDAÇÃO

O Espaço Cultural Renato Russo vai virar um grande picadeiro entre os dias 5 e 8 de março. A quarta edição do Arranha-Céu – Festival de Circo Atual apresenta ao respeitável público quatro espetáculos solos circenses, além de uma sessão de cinema com filmes desse universo mágico, oficinas e bate-papos.

O mote “Solos e Picadeiros” traduz parte da complexidade da arte circense e a proposta do festival em 2026. A curadoria desta edição traz um olhar atento aos espetáculos solos como expressões potentes do circo, destacando a força do corpo como linguagem, criação e encontro. Aproveitando esta edição em formato mais intimista, o festival convida o público a se aproximar



As apresentações serão no Teatro Galpão Hugo Rodas, no Espaço Renato Russo

dessa dimensão mais próxima dos artistas, criando um espaço de troca mais sensível e direta com a plateia.

As idealizadoras Beatrice Martins, Julia Henning e Maíra Moraes lembram que, na edição passada, o festival provocou o

público sobre o lugar do circo. “Hoje, afirmamos que o lugar do circo é, antes de tudo, no corpo do artista e do público. É onde tudo começa e por onde o mundo se constrói”, assinalam as idealizadoras. “Esta edição do festival traz espetáculos solos, em que um

único artista em cena reverbera o picadeiro inteiro em si e, mais perto da plateia, transforma o espetáculo numa troca ainda mais íntima e pulsante. A proposta é colocar uma lupa sobre a técnica do artista e a sua presença em cena”, completa Beatrice.

Informações sobre retirada de ingressos para os espetáculos e para a sessão de cinema podem ser conferidas no site do coletivo Instrumento de Ver e no perfil do festival no Instagram.

Espetáculos

As apresentações serão no Teatro Galpão Hugo Rodas, no Espaço Renato Russo. Às 20h da sexta-feira (6/6), a atriz e circense carioca Natasha Jascavevich convoca o público para participar de uma receita, revelando segredos fantásticos de sua comida ao longo do preparo. “Faminta” oferece uma experiência sensorial completa, onde a gula e a luxúria impulsionam a jornada da personagem em busca do prazer, misturando vivências pessoais com lendas afrodisíacas. O espetáculo é uma homenagem à potência feminina e ao seu poder de criação, expressos por meio de diversas vertentes como: teatro, dança, música e um pouco de contorção. Natasha explora essas habilidades em cena.

Ainda na sexta-feira, às 19h, vestida de picadeiro e lona de circo, a baiana Lívia Mattos realiza um mini-circoncerto ambulante, com sua inseparável sanfona. Engolidora de notas e cuspidora de acordes, “A Sanfonástica Mulher-Lona” equilibra-se no fio da vida e no respiro do fole. Lívia conta que a Mulher-Lona surgiu como uma metáfora da sua pesquisa teórica e documental. “A Sanfonástica tem esse caráter acústico para que as pessoas cheguem perto, para que seja no tête-à-tête, como um difusor de uma amálgama de múltiplas linguagens”, explica Lívia.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR R E Y N A L D O R O D R I G U E S



Brasília Restaurant Week

A 33ª edição do festival Brasília Restaurant Week acontece até o dia 8 de março. Este ano, o evento entra em clima de copa do mundo com o tema “A Cozinha dos Campeões”. A proposta é oferecer menus completos (entrada, prato principal e sobremesa) a preços fixos. As opções são diversas e contemplam todos os paladares, trazendo uma experiência gastronômica acessível e diferenciada, desde a cozinha com toque internacional do Bla’s Cozinha Criativa, passando pela comida variada do Juscelino Bar e Restaurante.



Los Santos Pizza & Pão

Para quem aprecia pizza doce sem abrir mão de um cardápio refinado, a Los Santos Pizza e Pão, no Setor de Rádio e TV Norte, oferece opções que vão do clássico ao sofisticado. Entre os destaques está a pizza de Bannofe, com doce de leite, banana, farofa de biscoito, paçoca e merengue com raspas de limão. A casa também promove a oferta de duas pizzas grandes. Segundo o chef Thiago Leopoldino, a proposta é valorizar bons ingredientes e a experiência de compartilhar à mesa. Entre os destaques está a pizza de Bannofe (a partir de R\$63,40 - média),



Marca de sobremesas

Brasília acaba de ganhar um novo endereço para os fãs de sobremesas criativas: a Jelly’s Shake, aberta na Rua Alecrim, próxima à Estação Arni-queiras. A marca estreia com mais de 20 sabores de shakes, além de sundaes, casquinhas especiais e açaí personalizável. A proposta é oferecer combinações que vão do clássico ao ousado. Idealizador da casa, Alexandre Santos afirma que a ideia é permitir que o cliente crie diferentes experiências a cada visita. Entre os destaques estão shakes como Maltizão e Encantado.