

Rio Scenarium com programação especial para celebrar o Dia da Gafieira

Casa de shows na Lapa promove baile e homenagens no dia 22 de julho

Da Redação

O Rio de Janeiro celebra, pela primeira vez, o Dia da Gafieira, instituído pela Lei nº 9.411/2026, que incluiu o 17 de julho no Calendário Oficial da Cidade. Para marcar a data, o Rio Scenarium promove, na quarta-feira (22), uma edição especial do projeto Gafieira Rio Antigo, reunindo música ao vivo, dança de salão, homenagens a personalidades ligadas à preservação dessa tradição e apresentação da companhia A Nata da Malandragem.

A programação começa às 19h, com uma aula aberta de dança de salão. Às 20h, o grupo Gafieirando, comandado pela saxofonista Daniela Spielmann e pelo trompetista Silvério Pontes, sobe ao palco acompanhado da cantora Alana Moraes. O repertório reúne samba, choro, maxixe, baião e outros ritmos que marcaram a história das gafieiras cariocas.

A criação do Dia da Gafieira surgiu a partir de uma pesquisa que constatou a inexistência de uma data oficial dedicada a essa manifestação cultural. O levantamento foi desenvolvido pela musicista e pesquisadora Daniela Spielmann, em par-



Casa terá edição especial do Gafieira Rio Antigo

ceria com o antropólogo Felipe Berocan, autor do livro Baile de Gafieira. Com base nos estudos, foi sugerido o dia 17 de julho em referência à inauguração da tradicional Gafieira Elite, em 1930.

A proposta foi elaborada pela produtora cultural Aglaise Silva e Souza e apresentada ao vereador Rafael Aloísio Freitas, responsável

por conduzir sua tramitação na Câmara Municipal até a aprovação da Lei nº 9.411, sancionada em maio deste ano.

Mais do que criar uma data comemorativa, a iniciativa reconhece a importância da gafieira como patrimônio cultural carioca e homenageia músicos, dançarinos, professores, pesquisadores, produtores culturais e de-

mais profissionais que mantêm viva essa tradição ao longo de décadas.

A primeira celebração oficial será realizada no Palco Dolores, no Rio Scenarium, espaço instalado em um endereço que, há cerca de 70 anos, abrigou o tradicional clube de dança Humaitá, um dos salões que marcaram a história da gafieira no Rio de Janeiro.

Pato com Laranja com café da manhã nos fins de semana

Da Redação

A chef Andréa Tinoco acaba de lançar um menu de café da manhã e brunch no quiosque Pato com Laranja, na Barra da Tijuca. Servido aos sábados, domingos e feriados, das 8h às 11h, o cardápio reúne opções como o Breakfast Sandwich (R\$ 26), preparado com brioche, requeijão, queijo meia cura, ovo e bacon; o Queijo Quente no sourdough com queijo meia cura e cebola caramelizada (R\$ 34); o Misto Quente no sourdough, queijo meia cura e presunto (R\$ 39); e o Omelete Clássico com queijo meia cura e tomate (R\$ 32).

Entre as opções que remetem ao tradicional café da manhã brasileiro, o menu oferece ainda porção de Pão de Queijo com seis unidades (R\$ 38), ovos fritos ou mexidos (R\$ 16), geleias (R\$ 8) e também opção de pão sem glúten (R\$ 16), ampliando as escolhas para diferentes perfis de público.

Para quem prefere opções mais leves, há a Tigela de Frutas da Estação (R\$ 22), o Iogurte Natural com granola, mel e frutas (R\$ 36) e o tradicional Açaí servido com pasta de amendoim, granola, banana ou morango (R\$ 39).

A experiência pode ser acompanhada por cafés, como o Espresso (R\$ 12) e o Cappuccino (R\$ 19), além de sucos naturais, como o Suco Verde — preparado com couve, abacaxi, maçã, limão, hortelã e gengibre (R\$ 23); e os refrescantes sucos de laranja e melancia (R\$ 16 cada).



Menu tem de opções leves a para quem tem fome

Nolita Roastery da Barra abre turma para crianças fazerem arte na cozinha

Da Redação

O período de férias escolares ganha um sabor especial no Nolita Roastery, localizado no New York City Center, na Barra da Tijuca. No dia 21 de julho, às 16h, a casa promove mais uma edição da “Fantástica Fábrica de Doces do Nolita”, projeto comandado pelo chef confeitiro Felipe Appia que convida crianças a mergulharem no universo da confeitaria de forma lúdica, educativa e deliciosa.

Nesta edição especial de férias, o tema será Pizza de Brownie, uma receita divertida que mistura a criatividade da confeitaria com um dos doces mais amados pelas crianças. Voltada para participantes de



Crianças vão aprender a fazer pizza de brownie

7 a 14 anos, a atividade terá duração de aproximadamente uma hora e contará com turmas exclusivas de até 12 alunos, garantindo uma experiência mais próxima, interativa e personalizada.

Durante a oficina, os pequenos confeitiros colocarão literalmente a mão na massa, aprendendo o passo a passo da receita em um ambiente acolhedor e cheio de estímulos criativos. Além da

vivência gastronômica, cada participante receberá itens especiais que tornam a experiência ainda mais memorável, como chapéuzinho de chef, avental infantil, caderno de receitas e certificado de participação.

A proposta é proporcionar uma atividade diferenciada para as férias escolares, conectando gastronomia, aprendizado e diversão em uma experiência afetiva para toda a família.

Ao final da aula, os participantes ainda desfrutaram de um lanche especial, que inclui Smash Burger com batata frita ou chips, ou Pizza Kids, acompanhado de refrigerante, mate, chá gelado ou suco de laranja ou limão.