

**EMPREENDEDORISMO** Livro traz histórias e pratos elaborados por grupo de mulheres da Cidade Estrutural

# Memórias e receitas reunidas

» MANUELA SÃ\*

Durante dois meses, sete mulheres da Cidade Estrutural se dedicaram a explorar o preparo de comidas e a compreender como temperos e sabores podem servir de ponto de partida para discussões sobre ancestralidade. Dessa experiência, nasceu o livro *Fufu Ajayó — Empreendedorismo Feminino e Alimentação Ancestral*, que reúne histórias e receitas elaboradas pelo grupo. Voltada para mulheres negras e LGBTQIAPN+ da região, a iniciativa ofereceu formação gratuita em gastronomia ancestral e gestão de pequenos negócios. A partir do diálogo em torno da comida, as mulheres tiveram a oportunidade de iniciar conversas sobre território, identidade, familiares e rituais culinários, que são elementos que compõem a memória afetiva das participantes e que, agora, estão registrados na publicação. Além do foco em gastronomia, a formação também abordou gestão de pequenos negócios conduzidos por mulheres. O objetivo era fornecer ferramentas para que as alunas pudessem elaborar e aprovar projetos em editais culturais, construir negócios gastronômicos, planejar restaurantes e ocupar a cena do

empreendedorismo alimentar com repertório próprio e visão política. Os resultados aparecem na prática. Rosana Mendes, 41 anos, trabalhou como babá por 15 anos e, mais recentemente, como motorista de aplicativo. Há um mês e meio, ela passou a se dedicar exclusivamente ao seu negócio de biscoitos amanteigados. Segundo Rosana, o curso a encorajou a dar esse passo. “Aprendi que o medo a gente bota no bolso e anda com ele”, afirma. O empreendimento tem avançado: para este Natal, Rosana tem 12 encomendas grandes. Além do incentivo ao empreendedorismo, ela destaca que aprender sobre ancestralidade foi transformador. “Chegar até aqui é mérito dos nossos ancestrais”, diz. No encerramento da formação, as participantes apresentaram pratos inspirados em suas raízes em um evento coletivo. Rosana levou um creme de galinha, receita típica do Piauí, seu estado de origem. Para ela, os sabores do prato trouxeram a família para perto. O livro, ela diz, é motivo de orgulho que carrega para onde vai. “Um dia, estávamos sem perspectiva e, agora, a gente reúne nossas experiências em um livro”, fala, emocionada. O sentimento é compartilhado

Divulgação



por outras participantes. Para a garri Maria de Jesus Bastos Lima, 55, é maravilhoso ter as experiências registradas em um livro. Ela considera que um dos pontos fortes do curso é

a aproximação da cultura de diferentes estados. Nesse sentido, das receitas presentes na publicação, ele destaca o acarajé, que adorou fazer e saborear.

## Projeto

Realizado com recursos do Fundo de Apoio à Cultura do Distrito Federal (FAC), o projeto foi idealizado por Ray

## Coletivo discute gastronomia ancestral e gestão de negócios

Preta, 38, e sua esposa, Tássia Aguiar, 41. As duas produtoras culturais abriram, em 2020, o restaurante Cantinho de Caburé Cozinha Vegana, onde tiveram a oportunidade de explorar a alimentação vegetal e a culinária ancestral. “Queríamos muito levar o tema da ancestralidade para essas mulheres, porque nosso poder está nas nossas raízes”, conta Ray, que também é coordenadora geral da iniciativa. Assim, o projeto ganhou vida, realizado pela Aguiar Conexões Criativas, em parceria com o Coletivo da Cidade e com apoio da Casa Orí Ayò. Ao longo de dois meses, as alunas tiveram oficinas de alimentação que rejeita a exploração animal, hortas urbanas, nutrição, segurança alimentar, empoderamento feminino e fotografia de alimentos. O livro será distribuído de forma gratuita na comunidade. Os exemplares serão entregues para as alunas, a equipe de oficinas, juradas convidadas, realizadoras do projeto e para a instituição Coletivo da Cidade.\*

\*Estagiária sob supervisão de Tharsila Prates

## Obituário

Envie uma foto e um texto de no máximo três linhas sobre o seu ente querido para: SIG, Quadra 2, Lote 340, Setor Gráfico. Ou pelo e-mail: [cidades.df@dabr.com.br](mailto:cidades.df@dabr.com.br)

### Sepultamentos realizados em 6 de dezembro de 2025

#### » Campo da Esperança

Antônia Benedicta Gavazza, 96 anos  
Augusta Pereira de Souza, 78 anos  
Azenete Alves de Oliveira, 108 anos  
Bárbara Evangelista Barbosa Bonfim, 90 anos  
Carlos Eduardo Dias, 52 anos  
Célia Andrade Carneiro

Campos, 88 anos  
Francisco Raimundo de Oliveira, 77 anos  
José Desidério Rocha, 77 anos  
Márcia Joana da Silva, 64 anos  
Marcos Vinícius Rezende de Ataíde, 34 anos

#### » Taguatiga

Adriana Barbosa da Silva, 44 anos

Ana Geralda de Barros, 77 anos  
Josefa Bernardo da Silva, 89 anos  
Josué Xavier de Carvalho, 51 anos  
Laerte Dominic de Oliveira Silva, menos de 1 ano  
Lauro Serafim da Silva, 94 anos  
Maria Carmelita de Sousa, 71 anos

Nady Pontes da Silva, 80 anos  
Raquel Barbosa Leal, 56 anos  
Vanilda Resende Pinto, 72 anos

#### » Gama

Edir de Castro Vieira, 81 anos  
Nycollas Havi Rodrigues do Nascimento Gama, 2 anos

Tereza Antônia de Oliveira, 63 anos

#### » Brazlândia

Fabiana Barbosa Ramos, 43 anos

#### » Sobradinho

Francisco das Chagas Carvalho, 71 anos  
Pedro Neto da Silva Santos, 53 anos

#### » Jardim Metropolitano

Carlos Molina, 90 anos  
Maria das Graças de Sousa, 64 anos  
Antônio Carlos dos Santos Lima, 55 anos  
Gildeth Bastos de Bastos, 89 anos  
Hilton Santos, 93 anos

SHELL APRESENTA:

PRÊMIO JK  
CORREIO BRAZILIENSE

Mais do que um reconhecimento, o Prêmio JK Correio Braziliense nasce, em 2025, como um reconhecimento das personalidades que contribuíram para o desenvolvimento de Brasília.

SAVE THE DATE  
09 • DEZEMBRO

PATROCÍNIO  
MASTER:



REALIZAÇÃO:

CORREIO  
BRAZILIENSE

APOIO:



caesb



FAENGE  
EMPREENHIMENTOS

ADEMI

