

■ CULTURA

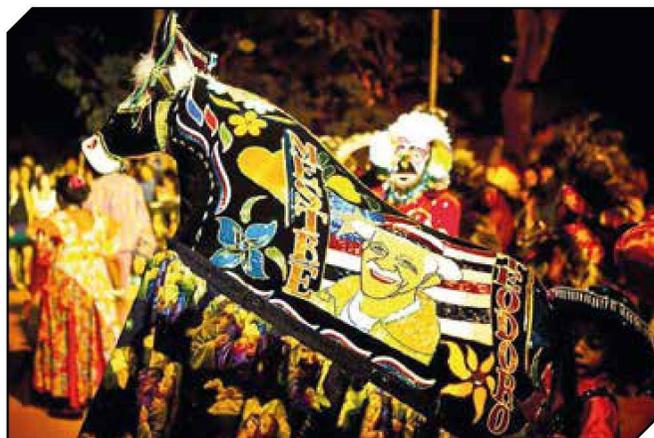
Parque da Cidade recebe 1º Mostra Artesanal do Cerrado

Gratuito, evento que começa no próximo dia 14 de setembro deve reunir mais de 220 expositores do DF e Entorno

Apresentações musicais, gastronomia e a riqueza do artesanato produzido no Planalto Central. Essas são as atrações da 1ª Mostra Artesanal do Cerrado, que ocorre de 14 a 16 de setembro, no Estacionamento 4 do Parque da Cidade. A programação é variada e contará com apresentação do grupo brasileiro de folclore popular Boi de Seu Teodoro (foto) e da recifense Martinha do Coco, radicada em Brasília.

Artesãos interessados em expor seus trabalhos na 1ª Mostra devem entrar em contato pelo número 99213-4702 ou 99208-4543. "Hoje, o único grande centro de artesanato produzido no DF é a Feira da Torre. A ideia do evento é dar visibilidade aos artesãos daqui e trazer o olhar dos brasilienses para o que é produzido na região, para a cena artística local", explica Hebert Amorim, presidente da Federação das Associações dos Artesãos do Distrito Federal e Entorno, que realiza o projeto. A mostra tem apoio da Secretaria de Esporte, Turismo e Lazer do DF.

A 1ª Mostra Artesanal do Cerrado é um convite a



viajar pelas belezas e delícias produzidas no coração do Brasil. Trabalhos com tear, elementos da natureza como a flor do cerrado, são algumas das peças que poderão ser encontradas ao longo da mostra. São mais de 220 expositores, vindos de todos os cantos do DF e Entorno.

Já nos palcos, as apresentações valorizam a diversidade cultural do DF e Entorno e contarão com a participação de artistas e grupos locais, envolvidos em resgates socioculturais. Durante todos os dias, os visitantes poderão assistir espetáculos circenses, música, dança, teatro. Entre os convidados, Boi Do Seu

Teodoro, Meninos da Casa Azul e Martinha do Coco.

A programação também conta com a Vila do Produtor, um espaço reservado a quitutes típicos do Cerrado e à produção artesanal de pequenos produtores locais. Nos estandes, será possível encontrar pimentas, licores, temperos, cachaça artesanal, queijos, compotas, bolos, geleias.

SERVIÇO:

1º Mostra Artesanal do Cerrado
Quando: De 14 a 16 de setembro.
Sexta, das 12h às 20h. Sábado, das 10h às 20h.
Onde: Estacionamento 4 – Parque da Cidade Dona Sarah Kubitschek
Quanto: Entrada franca
Classificação indicativa: Livre

Flávio Resende

flavioresende@gmail.com

CIRCUITO EMPRESARIAL


■ EMPREENDEDORISMO

Sebrae e Natura se unem para fomentar o empreendedorismo

A multinacional brasileira do setor de cosméticos, Natura, e o Sebrae uniram forças para desenvolver habilidades empreendedoras nas Líderes de Negócios da empresa. A parceria visa fortalecer o perfil empreendedor e desenvolver competências para atuação em gestão, marketing, vendas e finanças. Em agosto, as mais de 5.000 Líderes de Negócios da Natura passaram a ter acesso a conteúdos exclusivos

oferecidos pelo Sebrae, com palestras, capacitações à distância e presenciais.

Essa é a primeira vez que o Sebrae realiza uma parceria do tipo, fornecendo conteúdo customizado para as necessidades das Líderes de Negócios da Natura. O papel da Líder, criado com a revitalização do modelo de negócios da empresa, agora chamado de Venda por Relações, é fomentar o empreendedorismo de sua rede.

■ AGENDA

Sparkling Wine Fair acontece neste mês

A 3ª edição da Sparkling Wine Fair (SWF), que acontece nos próximos dias 14 e 15 de setembro, no Pontão do Lago Sul, vai reunir marcas respeitadas na cidade como a cava Bonaval, a cerveja DeuS, o energético Mamute e os doces finos do chef Patissier Gracco Magalhães. A venda de ingressos antecipadas para o evento já está aberta. As entradas podem ser adquiridas no site meubilhete.com, e nos pontos físicos Loca Como Tu Madre (306 Sul) e na loja Sol & Energia, no 2º Piso do Parkshopping por R\$ 90,00.

■ GASTRONOMIA

Haná comemora 16 anos com promoção

Quem passar pelo tradicional restaurante japonês Haná (408 Sul), de 10 a 30 de setembro (almoço ou jantar), vai poder apreciar um combinado especial de aniversário (16 anos), criado exclusi-

vamente para a ocasião, composto por entrada, sushis, sashimis e sobremesa. São 32 peças de acordo com a escolha do cliente e que servem até duas pessoas (R\$ 99). As iguarias servidas fazem parte da história gastronômica do Haná. O destaque da casa é o buffet Haná (R\$85,90). Todos os dias um festival de sushis, sashimis, robatas, pratos quentes, "especiais" e sobremesas (almoço e jantar), são mais de 40 tipos. Até mesmo para quem torce o nariz para o "peixe cru" consegue apreciar as delícias oferecidas na casa.

