

MARÉ

DE NOTÍCIAS

EDIÇÃO
166

UMA MARÉ NEGRA

Favelas trazem as influências africanas desde a formação até os dias atuais

FOTOS AFFONSO DALUIA E DOUGLAS LOPES



ACESSE O SITE



ANIELLE FRANCO | “NINGUÉM AVANÇA SEM VALORIZAR O CHÃO QUE PISA, ESTE É MEU MÉTODO DE FAZER POLÍTICA”
PÁGINA 8

COMIDA DE FAVELA 2024 | CONHEÇA A HISTÓRIA DOS 16 CONCORRENTES DO FESTIVAL
PÁGINAS 12 A 15

EDITORIAL

Você sabe, em novembro celebramos o Dia da Consciência Negra. A data firma a contribuição dos negros na construção do país e reflete sobre o quanto avançamos na luta contra o racismo, ou não. Marca o dia da morte de Zumbi, líder do Quilombo dos Palmares, em 1695. Homenageia também Dandara, companheira de Zumbi na luta e na vida.

O que talvez você não saiba é que a consciência negra foi um movimento puxado na África do Sul, pelo ativista Steve Biko, um dos principais líderes pela luta de libertação dos negros. Biko nasceu 300 anos depois de Zumbi e Dandara, mas eles acreditavam idéias muito parecidas: liberdade, orgulho cultural, autoestima e rejeição das definições e identidades impostas pela opressão branca.

Esta é a edição, mostramos que as histórias e vidas se conectam, não importa o tempo. Acreditamos que o tempo não é uma linha contínua e que acaba. Cremos no tempo como algo que gira em torno de nós, sem fim e, por isso, nos esbarramos frequentemente. E é neste encontro que produzimos energia, força comunitária e crescemos em coletivo.

Nesta edição você vai encontrar muita história, encontro, construção e também alegria porque esta é uma edição em homenagem aos 61,2% dos moradores da Maré. A luta de Zumbi, Dandara, Biko e de tantos outros não se encerrou. Ela se reinventa nas manifestações culturais, nas instituições e na rua.

TARGIFOR | DICA DE SAÚDE

ENTENDA A INFLUÊNCIA DO ESTRESSE NA IMUNIDADE E SAIBA COMO SE CUIDAR



DOE E APOIE O JORNALISMO COMUNITÁRIO



QUER ANUNCIAR NO
MARÉ DE NOTÍCIAS?
ENTRE EM CONTATO
E SAIBA MAIS!

Whatsapp:
21 97271-9410



EXPEDIENTE

REALIZAÇÃO:

da
redesmaré
MARÉ
DE NOTÍCIAS

R. Sargento Silva Nunes, 1008A
Nova Holanda - Maré
Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21044-242
www.mareonline.com.br
maredenoticias@gmail.com
contato@maredenoticias.com.br

APOIO:

15 Associações de Moradores da Maré

EDITOR EXECUTIVO E COORDENADOR

Afonso Dalua

EDITORA

Ana Paula Lisboa

FOTOGRAFIA

Afonso Dalua
Douglas Lopes
Gabi Lino
Patrick Marinho
ACERVO MUSEU DA MARÉ/
ADOV

COLABORARAM NESTA EDIÇÃO

Andreza Paulo
Anielle Franco
Henrique Silva
Marcelo Bartolomei
Pamela Carvalho
Thaynara Santos
Tiago Izidoro Blanc

REVISÃO

Tatiana Lima

PROJETO GRÁFICO

Afonso Dalua

DIAGRAMAÇÃO

Afonso Dalua

IMPRESSÃO

Gráfica Tribuna

TIRAGEM

10 mil exemplares

OS ARTIGOS ASSINADOS NÃO
REPRESENTAM A OPINIÃO
DO JORNAL

PERMITIDA A REPRODUÇÃO
DOS TEXTOS, DESDE QUE
CITADA A FONTE.

PATROCÍNIO:



Targifor

APOIO:



magalu

REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA
CULTURA



FALE CONOSCO:

Email: maredenoticias@redesdamare.org.br

Whatsapp: +55 21 97271-9410

REDES SOCIAIS:

Twitter: @maredenoticias

Instagram: @maredenoticias

Facebook: fb.com/maredenoticias

REDAÇÃO MARÉ DE NOTÍCIAS

Rua Sargento Silva Nunes, 1008A

Nova Holanda - Maré

Telefone: +55 (21) 3104-3276

MEMÓRIAS QUE CONSTROEM IDENTIDADES E RESISTÊNCIA

Valores civilizatórios afro-brasileiros marcam construção do Bairro Maré

HENRIQUE SILVA

Segundo o Censo Maré (2019), dos quase 140 mil habitantes, 61,2% se autodeclararam pretos ou pardos. Ou seja, a Maré é negra. Das comunidades, a Nova Holanda tem a maior parte da população autodeclarada preta, 2.558 pessoas, 18,5% dos moradores.

A educadora Azoilda Trindade desenvolveu o conceito de “valores civilizatórios afro-brasileiros”, uma reflexão sobre as contribuições culturais, éticas e filosóficas das populações afrodescendentes para pensar a formação da nossa sociedade. Os valores civilizatórios afro-brasileiros são princípios e práticas culturais que foram transmitidos e preservados pelas populações afrodescendentes no Brasil, originários dos povos africanos e adaptados ao contexto brasileiro.

Esses valores são fundamentais para a compreensão das contribuições africanas à formação da identidade nacional brasileira, especialmente no campo da cultura, espiritualidade, sociabilidade e resistência. Esses valores também foram importantes para construção do território da Maré e vamos abordar alguns deles a seguir.

EDUCAÇÃO, ORALIDADE E COMUNIDADE

A relação entre educação e cultura afro-brasileira é evidenciada em uma matéria de 1984 do jornal *O Globo*, intitua-

lada: *Escola também ensina a ler com atabaques e tamborins*. A professora Ivanise Amorim, da Escola Nova Holanda, notou que alunos considerados “especiais” não se adaptavam aos métodos tradicionais de ensino, revelando frustração com a cartilha oficial.

A professora viu na cultura do samba, especialmente, o exemplo do *bloco Mataram meu gato*, fundado na mesma favela, uma oportunidade para se aproximar desses alunos. Ivanise decidiu integrar a música ao processo educativo, e essa abordagem permitiu uma expressão mais natural, reforçando a conexão emocional e espiritual dos alunos com o aprendizado. A iniciativa promoveu também a **oralidade e a coletividade**, por meio do compartilhamento de histórias e práticas culturais, conceito presente na mandala dos valores civilizatórios afro-brasileiros, organizados por Azoilda.

SAÚDE E RESISTÊNCIA

Na edição de abril do *Maré de Notícias*, destacamos a história de José Carlos, ex-presidente da Associação de Moradores da Nova Holanda e o primeiro presidente do conselho distrital da CAP 3.1, nos anos 1990. Em entrevista ao jornal *O Povo*, em novembro de 1999, ele discutiu as atividades planejadas para o 20 de Novembro daquele ano.

O ativista exemplificou os valores civilizatórios afro-brasileiros de **resiliência e resistência** ao organizar um evento no

Dia da Consciência Negra na quadra da escola de samba Gato de Bonsucesso. José Carlos enfatizou a participação de grupos de música afro-brasileira e levantou a questão da saúde da população negra, mencionando as necessidades específicas dessa comunidade. Sua iniciativa não apenas promoveu a cultura afro-brasileira, mas também integrou os temas cultura e saúde enfatizando a luta por melhores condições de vida.

CORPOREIDADE LGBTQIA+

A corporeidade da pessoa negra é representada de diversas maneiras. Neste contexto, a população LGBTQIA+ se revela como parte fundamental da identidade favelada, e a intersecção com a raça confere ao povo negro um papel significativo na construção do território.

Os *shows Noite das Estrelas*, promovidos pela comunidade LGBTQIA+, sobretudo, por pessoas transexuais nos anos de 1980 e 1990, são exemplos notáveis de materialização dos valores afro-civilizatórios de **resistência, corporalidade e axé**. Os eventos eram integrados aos movimentos culturais populares do território, como bailes funks e festas juninas, principalmente nas favelas Nova Holanda e Rubens Vaz.

FOTOS: AFFONSO DALUA

FOTOS PB: ACERVO MUSEU DA MARÉ/ADOV



Com o tempo, esses eventos ganharam espaço próprio e se expandiram por todo o território da Maré, e além. Graças a um trabalho de pesquisa realizado pelo coletivo *Entidade Maré*, em 2020, foi possível nos debruçarmos sobre essas histórias.

ANCESTRALIDADE E TEMPO CIRCULAR

A **ancestralidade** é um elemento fundamental na construção da identidade coletiva e pessoal na cultura afro-brasileira. A ancestralidade estabelece uma conexão com a história, com a origem e valores transmitidos pelos antepassados, influenciando a forma como se vive e se entende o presente.

A narrativa do Entidade Maré destaca como as vivências e lutas de corpos LGBTQIA+ negros no conjunto de favelas, ao longo das décadas, fazem parte de uma linhagem ancestral que transcende laços sanguíneos, sendo transmitida por meio da memória, da arte e da resistência.

As histórias de figuras como, Derley, que era pai de santo, e outros artistas e lideranças LGBTQIA+ ,conectam-se com as gerações atuais como Dominyck Marcelina e as irmãs Lino. O trabalho honra e expande o legado, reforçando a continuidade e fazendo do tempo, não uma linha contínua, mas um círculo que abraça diferentes gerações.

Vale ressaltar que, durante o processo de pesquisa para a construção do acervo de matérias jornalísticas sobre o Conjunto de Favelas da Maré, não foi encontrado nenhum registro nos jornais dos anos 1980 e 1990, referente aos shows da *Noite das Estrelas*.

Esse fato reforça o preconceito histórico contra a população trans, preta e favelada, mas também sublinha o papel da memória comunitária. O esforço do coletivo Entidade Maré em resgatar e evidenciar essas histórias é um exemplo importante da resistência e preservação dessa memória.

AVANÇAR EM COLETIVO

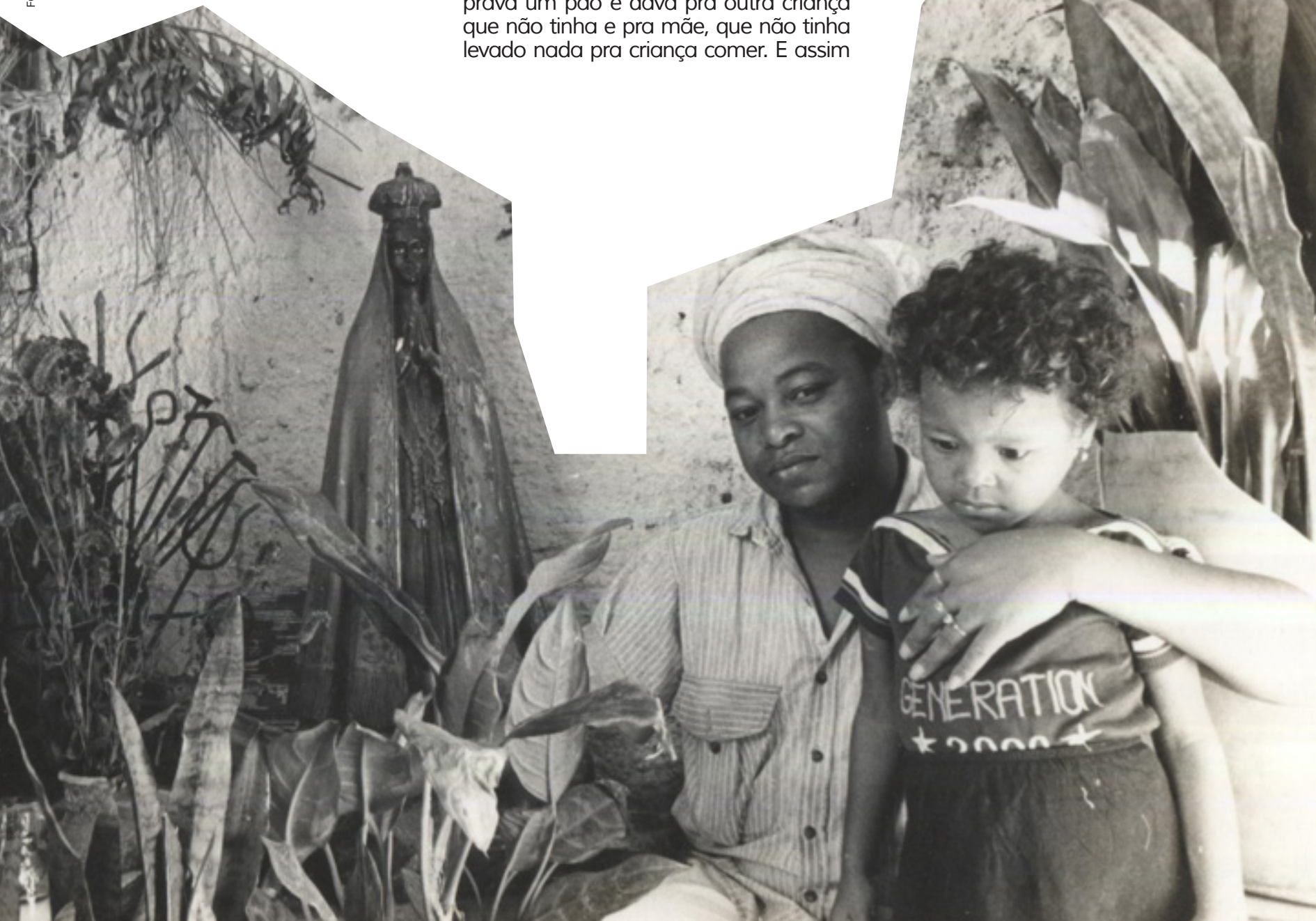
Em uma entrevista realizada nos anos 1980 pela associação de moradores da Nova Holanda, durante a luta dos moradores do Duplex (Tijolinho) por novas moradias de alvenaria, **Maria Poubel**, figura histórica das lutas da Maré, descreveu como a comunidade se uniu para exigir melhores condições de vida. No trecho transcrito do vídeo do projeto Coopman, dona Maria, conta como foi esse dia:

“Ah, essa luta nossa foi muito demorada, mas valeu a pena a gente lutar por ela, porque nós fomos na Caixa Econômica, e saímos daqui com as crianças. A comunidade, um bocado da comunidade. Teve gente que não tinha nem dinheiro. Porque nós ficamos lá o dia todo, não tinha dinheiro. A gente com fome, às crianças com fome e, o que tinha a mais, comprava um pão e dava pra outra criança que não tinha e pra mãe, que não tinha levado nada pra criança comer. E assim

foi uma luta incrível. A gente ainda não conseguiu tudo não, mas ainda vamos conseguir muito mais”.

A ação destaca o valor civilizatório afro-brasileiro da **coletividade**, evidenciado na solidariedade e na ajuda mútua entre os membros da comunidade. A vida comunitária, a solidariedade e o compartilhamento são valorizados, refletindo uma visão de mundo que prioriza o coletivo em detrimento do individualismo. Ao mesmo tempo, a luta persistente por moradia digna reflete os valores de resiliência e resistência, com a comunidade permanecendo firme diante das adversidades e nutrindo a esperança de conquistar mais no futuro.

Terminamos por aqui esta série de reportagens que celebra as memórias da construção do bairro Maré. Em janeiro deste ano, o Conjunto de Favelas completou 30 anos e, ao longo dos últimos meses, foram abordados temas centrais como a construção do território. Encerrar essa série com foco na racialidade do conjunto, só comprova a **espiritualidade**, mas também o marco civilizatório afro-brasileiro como uma dimensão integradora da vida.



TUBERCULOSE: RISCO CRESCENTE

Casos da doença aumentaram em todo o Brasil e populações vulnerabilizadas são as mais afetadas

MARCELO BARTOLOMEI

No Brasil, a tuberculose esteve sob controle até 2017, mas nos últimos anos, os índices aumentaram. Segundo o Ministério da Saúde, o número de mortes de doentes passou de 2.720 mil em 2022 para 80 mil em 2023. O Estado do Rio de Janeiro teve a terceira maior incidência de casos da doença em 2023, com 18.210 registros, e a segunda maior taxa de mortalidade do país no mesmo ano.

CONTÁGIO

As bactérias que causam a tuberculose (*Mycobacterium tuberculosis*, também conhecido como Bacilo de Koch) são espalhadas quando uma pessoa doente tem tosse ou espirra. Isso porque partículas contaminadas podem ser liberadas no ar. Daí, ao serem inaladas por outra pessoa, ocorre a transmissão.

Membros da família, pessoas que convivam juntas ou que tenham mais intimidade com o doente estão, portanto, mais expostos à transmissão. "O contato persistente com pessoa bacilífera aumenta o risco de transmissão. Uma pessoa com o bacilo pode contaminar outras dez", afirma o médico infectologista **Helio Bacha**, do Hospital Israelita Albert Einstein.

PREVENÇÃO E DIAGNÓSTICO

Por ser uma doença altamente transmissível, a tuberculose representa um grande desafio para os profissionais de saúde. Para combater a proliferação, o primeiro passo é manter a vacinação em dia de todos os recém-nascidos com a BCG intradérmica, recomendada nas primeiras 12 horas de vida após o

nascimento do bebê, ainda na maternidade, para prevenir a doença na infância. Não há vacina para adultos.

Para detectar a doença, é preciso fazer um exame chamado baciloscopia, além da cultura de escarro nos pacientes sintomáticos respiratórios, com tosse há mais de três semanas. "São exames gratuitos disponíveis no SUS (Sistema Único de Saúde) no Brasil inteiro", explica o infectologista Helio Bacha.

O médico alerta ainda que nem todo mundo que tem o bacilo desenvolve a doença. "Dentre os que têm o bacilo no corpo, apenas 6% a 8% irão evoluir para a doença. Ou seja, 92% dos bacilíferos não farão doença ativa."

A melhor forma de prevenção é notificar os casos, fazer busca ativa de pacientes com suspeita da doença, além do diagnóstico e tratamento precoces.

A boa notícia é que a tuberculose tem cura, já que o tratamento costuma ser altamente eficaz. "Trabalhamos agora para controlar a tuberculose até 2030 como meta de saúde pública no Brasil e no mundo", afirma o especialista.

TRATAMENTO

Os pacientes com sintomas manifestos precisam de um tratamento que pode durar até seis meses e deve ser seguido rigorosamente, para garantir que a bactéria não se espalhe. Ele é feito em casa, com medicamentos orais distribuídos gratuitamente pelo SUS.

O processo é dividido em duas fases principais. Na inicial, são prescritos medicamentos para eliminar as bactérias ativas. Essa etapa dura aproximadamente 2 meses. O período seguinte é de manutenção para prevenir uma nova infecção. Esta fase dura 4 meses. O período exige que o paciente tenha monitoramento médico, boa alimentação e evite o consumo de álcool e outras drogas.

O cumprimento rigoroso do tratamento é essencial para a cura, o que representa um desafio para as populações vulnerabilizadas, que muitas vezes apresentam resistência devido ao preconceito com a doença ou dificuldade para seguir as orientações médicas.

Mas, é muito importante seguir o tratamento à risca.

POPULAÇÕES MAIS ATINGIDAS

A incidência de tuberculose é maior entre pessoas em situação de vulnerabilidade social e econômica, em todo o mundo. No Brasil, isso inclui os moradores de favelas e periferias, população carcerária, pessoas em situação de rua, indígenas e quilombolas, pessoas que usam drogas, pessoas LGBTQIA+, idosas, com deficiência, trabalhadores informais, migrantes, entre outros. Ou seja, uma parcela grande da população.

Essas pessoas, que já sofrem preconceito pela própria condição, também precisam enfrentar o preconceito da doença, frequentemente causado pela falta de conhecimento, e o combate à ele começa pela informação e empatia. A doença não é culpa da pessoa, mas sim uma condição médica que pode afetar qualquer um.

"Em poucos dias após o início do tratamento, o paciente já deixa de ser bacilífero, ou seja, não pode mais transmitir a doença às outras pessoas", garante o infectologista Helio Bacha.

O conteúdo desta página é elaborado pela Comunicação Institucional do Hospital Israelita Albert Einstein com o objetivo de levar boa informação de saúde de qualidade para a população da Maré.

ONDE PROCURAR AJUDA?

O Conjunto de Favelas da Maré conta com seis clínicas da família que acolhem pacientes de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, seja para diagnosticar casos quanto para a pessoa iniciar o tratamento

Acesse o Mapa da Saúde na Maré no QR code abaixo e tenha mais informações sobre as unidades.



FOTOS DOUGLAS LOPES



É HORA DE FALAR SOBRE APOLOGIA ÀS DROGAS AO CUIDADO!



Em todo o mundo, mais de 292 milhões de pessoas já usaram algum tipo de substância psicoativa. Sim, estamos falando de drogas.

NÃO PRECISA SER UM TABU

Por que não falar de algo que você sabe que acontece diariamente?

Se você nunca usou, certamente conhece alguém que já teve alguma experiência com a maconha, a cocaína, o loló, o cigarro, e até mesmo o álcool! E é justamente pelo consumo de drogas ser algo tão comum, que precisa ser falado.

No Brasil, substâncias como a maconha e a cocaína ainda são ilegais, mas você sabe: as pessoas mais ricas, mais brancas e com mais acesso podem consumir, vender e comprar, porque elas dificilmente serão criminalizadas por isso.

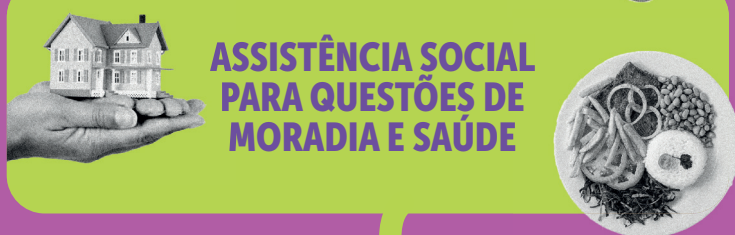
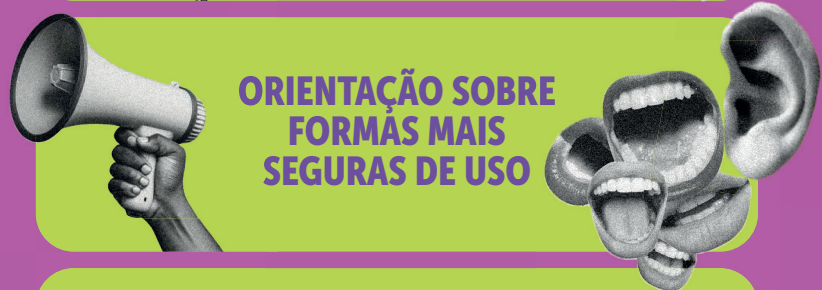
A proibição ajuda a tornar o uso de substâncias ainda mais inseguro porque faz com que os usuários tenham medo de procurar ajuda, dificultando o acesso a programas de redução de danos e serviços de saúde.

Por isso, a Movimentos – ONG com sede na favela do Parque União – entende as práticas de redução de danos como ferramenta essencial para pensar a questão das drogas sob o viés da saúde pública, e não exclusivamente da segurança.

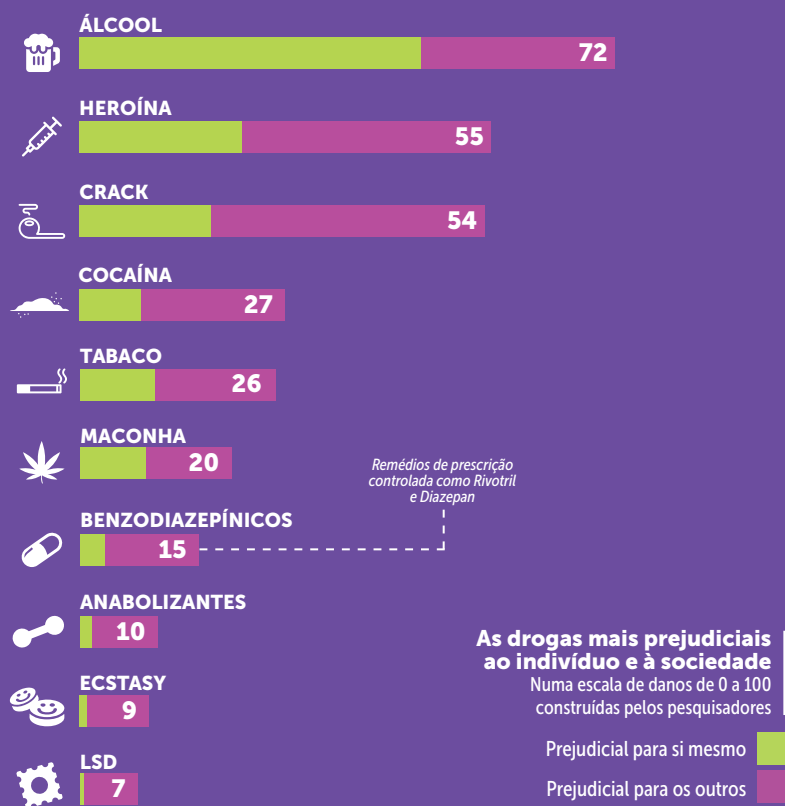
NÃO É INCENTIVO AO CONSUMO. É INCENTIVO AO CUIDADO!

As estratégias de redução de danos, ao invés de criminalizar o usuário, priorizam levar informação e práticas efetivas que ampliem a qualidade de vida das pessoas nas favelas e periferias, sobretudo daquelas que fazem uso prejudicial de álcool e outras drogas.

O trabalho dos redutores de danos é para tornar o uso de drogas menos prejudicial ao usuário, mesmo que ele não queira ou não possa parar de usar. Exemplos:



VOCÊ SABIA? O CONSUMO DO ÁLCOOL PODE SER MAIS PREJUDICIAL QUE O USO DA MACONHA



NO FIM DAS CONTAS, A FAVELA PAGA A CONTA

Enquanto as classes mais altas podem consumir suas substâncias em paz, a favela recebe a guerra. Um baseado na mão de um jovem negro de favela pode ser o suficiente para que ele seja criminalizado pelo resto da sua vida. Uma operação policial que promete acabar com a venda ilegal de drogas pode ser o suficiente para interromper vidas faveladas para sempre.

A maconha, por exemplo, é uma substância que pode ser utilizada para fins medicinais – mas quantos favelados conseguem ter acesso a esse tipo de cuidado sem temer qualquer represália da polícia? Quantos favelados conseguem obter a substância para fins terapêuticos, de forma segura, através do SUS?

“[...] A atual política de drogas também impede que milhares de famílias, sobretudo famílias negras periféricas, tenham acesso aos usos terapêuticos de substâncias psicoativas.”

A Movimentos entende que o acesso ao debate sobre substâncias psicoativas ainda está restrito a certos grupos e que não dialoga, em muitos casos, com a realidade e a cultura de territórios favelados. ■



Para saber mais, acesse a pesquisa “Plantando saúde e reparação: o uso terapêutico da maconha nas favelas do Rio de Janeiro”



DESAFIOS DA POPULAÇÃO NEGRA NO ACESSO À SAÚDE

Homens e mulheres negros estão entre os mais vulneráveis e mais preocupados com a saúde

TIAGO IZIDORO BLANC

A trajetória de vida da população negra brasileira ainda é profundamente marcada pela escravização de milhões de pessoas oriundas do continente africano. Essa prática desumana que durou cerca de 400 anos, submeteu essas pessoas a condições de vida extremamente precárias. Os resultados sociais e econômicos do período de escravização no Brasil, refletem diretamente na saúde da população negra contemporânea.

SEM REPARAÇÃO

Após a abolição da escravidão no Brasil, em 1888, poucas políticas de reparação foram implementadas para a população negra. Pelo contrário, o governo adotou políticas que marginalizaram ainda mais os negros.

Não houve qualquer plano para integrar os negros libertos à sociedade de forma justa. Sem terra, educação ou trabalho qualificado, muitos ex-escravos foram empurrados para a pobreza e para o trabalho informal.

ALGUNS AVANÇOS

Apenas nas últimas décadas é que políticas de reparação mais estruturadas começaram a ser implementadas. O Estatuto da Igualdade Racial, Lei nº 12.288/2010, é a lei que visa garantir direitos à população negra e promover a igualdade de oportunidades, combatendo a discriminação e as desigualdades raciais.

Com base no documento, foram criadas ações como as cotas para negros em universidades e concursos públicos e outros programas de ação afirmativa, que buscam compensar a histórica exclusão educacional e econômica.

Em 2022, foi instituído o Ministério da Igualdade Racial, assumido por Anielle Franco, mulher, negra e cria da Maré. Nesses quase dois anos de ministério, a pasta conseguiu importantes vitórias, como a regularização de terras quilombolas. A Constituição de 1988 já reconheceu o direito de remanescentes de quilombos à terra, mas a regularização tem sido lenta e enfrentado resistência política e jurídica.

MAIS VULNERÁVEIS

Segundo o Boletim do Instituto de Estudos para Políticas de Saúde (IPES), em parceria com Instituto Çarê, em 2022, 10.764 homens negros morreram por disparo de arma de fogo em vias públicas no Brasil, contra 2.406 homens brancos – um número quatro vezes maior.

A parcela mais empobrecida é composta majoritariamente por pessoas negras, culminando em disparidade no acesso à serviços de saúde, insegurança alimentar e a falta de políticas públicas adequadas, criando um cenário de vulnerabilidade. Segundo pesquisa do DataSenado (2023), a maior preocupação da população negra brasileira é com a saúde, cerca de 58%.

NOVEMBRO AZUL

O Artigo 7º do Estatuto da Igualdade Racial, especifica que o Sistema Único de Saúde (SUS) deve promover ações para prevenir, tratar e controlar doenças que afetam desproporcionalmente a população negra, como a anemia falciforme, hipertensão e diabetes. As ações de saúde devem considerar os determinantes sociais que influenciam essas condições.

Segundo o Instituto Nacional do Câncer (Inca), um homem morre a cada 38 minutos devido ao câncer de próstata no Brasil e estudos internacionais apontam que os homens negros tem maior risco de desenvolver a doença. Obesidade, sedentarismo, tabagismo, exposição a metais pesados e poluição são fatores de risco, e sabe-se que a população negra, de modo geral, está mais vulnerável a essas condições.

A falta de acesso à saúde e o diagnóstico tardio destes casos, tendem a apresentar situações mais graves, o que dificulta o tratamento e as chances de cura.

É fundamental reconhecer e abordar essas desigualdades para promover uma sociedade mais justa e equitativa, em que pessoas negras tenham amplo acesso à todos os serviços de saúde, de baixa ou alta complexidade, não limitando que esta população somente tenha acesso à atenção primária.

ESCUTAR O POVO NEGRO É FORTALECER A DEMOCRACIA

ANIELLE FRANCO

É uma honra escrever no para o jornal Maré de Notícias, esse espaço de democracia, resiliência e potência transformadora. Mais ainda em novembro, mês da Consciência Negra, em homenagem ao grande líder negro Zumbi do Palmares e Dandara, vozes que seguem ecoando para garantir a todas as pessoas o direito de buscar o próprio sonho.

Ninguém avança sem valorizar o chão que pisa, é assim que caminho e resisto. Essa é minha linguagem, meu método de fazer política. É preciso falar sobre o poder. Ele tem muitas camadas, artimanhas e armadilhas, mas é essencial ocuparmos todos os espaços para avançar na transformação social pela qual nos empenhamos em conquistar.

A representatividade irradia transformação, teoria e prática num único movimento. São muitas as reflexões sobre a sabedoria ancestral de usar o poder em favor da luta por justiça social e por cidadania para as pessoas pretas do nosso país. A autoridade a mim conferida como Ministra de Estado da Igualdade Racial, a visibilidade e a audiência ao meu discurso como representante do Estado, revestem de holofote tudo o que eu sempre disse antes de chegar aqui.

Estar no poder - com poder - viabiliza que eu fale sobre as meninas faveladas como a que fui; que reforce os direitos da população migrante, como as que conheci tão de perto no meu trabalho como tradutora daquelas pessoas sofridas nos EUA; que traga ao centro dos debates a realidade da vida cotidiana das pessoas negras, especialmente das mulheres e famílias matriarcais.

Que denuncie o racismo como uma urgência a ser enfrentada coletivamente,

mirando a perspectiva positiva da igualdade e da dignidade, que só será viável a partir de políticas públicas consistentes e duradouras. O poder faz reverberar, situação oposta à invisibilidade que o povo negro vivencia, com a negação do acesso ao direito básico da escuta atenta, da narrativa de suas próprias vidas.

Há 15 anos eu era moradora da favela da Maré, com muito orgulho. Não havia caminhos para tratar dos direitos violados, não existia escuta para fora. Minha irmã lutou para ser vereadora justamente para dar voz a todas nós, mulheres pretas, muitas vezes cidadãs sem cidadania. Foi preciso chegar neste espaço, que muitos consideram o topo, para poder trazer o que sempre trouxe como pessoa que está na base.

É como **ministra Anielle Franco** que me dirijo ao povo negro do Conjunto de Favelas da Maré e do Brasil como absolutamente uma igual. Fortalecer a democracia é fortalecer todo e qualquer espaço político. Nós fazemos política a partir do momento em que estamos vivas. Pessoas negras, quando vestem turbantes, usam guias e fios religiosos ou saem com suas vestimentas, quando se expressam com o próprio jeito de falar, de agir, de sorrir, elas fazem política.

Da mesma forma, política se faz na ação de luta, negociação, planejamento e construção da mudança, nas universidades, dentro das favelas, nas penitenciárias, na quadra de vôlei, no mercado, nas bancas científicas, ao sair de casa para o mundo. Essas lutas cotidianas precisam ser visibilizadas e reconhecidas como relevantes para o desenvolvimento do país. Não é apenas num ministério ou no parlamento que se faz política.

A representatividade opera este poderoso estado de mudança, simbólico, que ressignifica as referências, a autoestima, a postura frente ao mundo. Altera a voz de quem fala e a atenção de quem ouve.

Por isso, é tão importante termos mais pessoas negras na tomada de decisão das empresas públicas, privadas, parlamentos.

Nestes 20 meses de ministério, vivemos desafios e muitas conquistas, sempre abrindo diálogo com a população, com os movimentos. Conseguimos atingir o maior número de titulação de terras quilombolas numa gestão. Trabalhando junto com o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), fizemos 65 titulações no Brasil, em menos de dois anos.

Lançamos a primeira política para povos ciganos do Brasil, a segunda no mundo. Aprovamos a renovação da Lei de Cotas na universidades, estamos trabalhando para aprovar o aprimoramento das lei de cotas no serviço público, lançamos o Plano Juventude Negra Viva, vamos lançar o Plano de Comunicação Antirracista, fizemos incidência por emprego e renda para pessoas negras, avançamos Pacto de Equidade nas Empresas Estatais, atuamos por candidaturas femininas e negras, no enfrentamento à violência política e ao assédio na administração pública.

Temos um sonho muito poderoso para o Brasil e sabemos que este governo sonha conosco ao recriar o ministério e trazer a agenda da equidade étnico-racial para o centro do debate público. E ainda que o desafio seja gigantesco, ousou dizer que sabemos como fazer o extraordinário: olhar para a trivial realidade da vida. Ouvir o que pensa nossa população nos permite buscar conjuntamente um futuro melhor para todas as pessoas, que garanta não o básico, mas a plenitude. Escutar o povo negro é fortalecer a democracia.



RAÇA E TERRITÓRIO

A FAVELA É UM ESPAÇO DE POTÊNCIA NEGRA

PÂMELA CARVALHO

As favelas do Rio de Janeiro – hoje espaços de resistência –, historicamente se formaram como reflexo de um processo de exclusão social e racial, que remonta ao período pós-abolição da escravidão no Brasil. A abolição, em 1888, não trouxe a inclusão dos negros escravizados no modelo econômico, social e urbano do país. Pelo contrário, inaugurou uma era de exclusão para a população negra. O Rio de Janeiro, então capital do Brasil, foi um dos maiores palcos dessa segregação racial e espacial.

A EXCLUSÃO DA POPULAÇÃO NEGRA

No final do século 19 e início do século 20, com a urbanização acelerada do Rio de Janeiro, as elites brancas promoveram uma série de políticas de “higienização” urbana. Essas políticas, empurraram trabalhadores negros para os morros e áreas periféricas, onde passaram a construir moradias improvisadas. A criação das favelas é resultado direto dessas políticas racistas que visavam afastar a população negra dos centros econômicos e políticos da cidade.

Um exemplo emblemático é o surgimento daquela que é considerada a primeira favela: o Morro da Providência. Com o fim da Guerra de Canudos (1896-1897), ex-combatentes, muitos deles negros, que não receberam as recompensas prometidas pelo governo, ocuparam o morro. A “favela” se tornou, então, sinônimo de resistência, mas também de exclusão estatal.

Ao longo dos anos, as favelas se multiplicaram à medida que o Estado continuava a ignorar as necessidades básicas da população negra e pobre. A ausência de políticas habitacionais e o descaso com o bem-estar dessa população consolidaram a favela como o espaço de moradia da maioria dos negros na cidade. As favelas do Rio de Janeiro, hoje, são predominantemente negras: de acordo com dados de 2011 do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), cerca de 66,2% da população residente nas favelas do Rio, se autodeclara preta ou parda.

POPULAÇÃO NEGRA DA MARÉ

O Conjunto de Favelas da Maré é um exemplo vivo da relação entre raça e território. Composto por 15 comunidades, a Maré abriga cerca de 140 mil pessoas, segundo o Censo Maré de 2019. Dentre essa população, mais de 62% se autodeclaram negras (pretas ou pardas), demonstrando como a favela é um espaço onde a identidade racial se entrelaça com a questão territorial.

As primeiras ocupações na Maré ocorreram na década de 1940, com famílias que migraram para o território após políticas de remoção.

DESIGUALDADE E VIOLÊNCIA

A relação entre a população negra e o território da favela, infelizmente, é marcada pela violência estrutural em diversas circunstâncias. De acordo com o Fórum Brasileiro de Segurança Pública, o Rio de Janeiro é o estado com o maior número de mortes violentas, sendo a população negra a mais afetada. Em 2020, 78% das vítimas de homicídios no estado eram negras, representando 53% da população total do Rio (FBSP, 2020).

Essa violência institucional, resultado do racismo estrutural, é reforçada pelo estigma que as favelas carregam. Para muitos, a favela é vista como um “lugar de crime”, o que legitima, aos olhos de parte da sociedade, a militarização desses territórios e o tratamento diferenciado dado a seus moradores. Porém, a favela também é um lugar de potência, de organização comunitária, de cultura e resistência negra.

RESISTÊNCIA E CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE

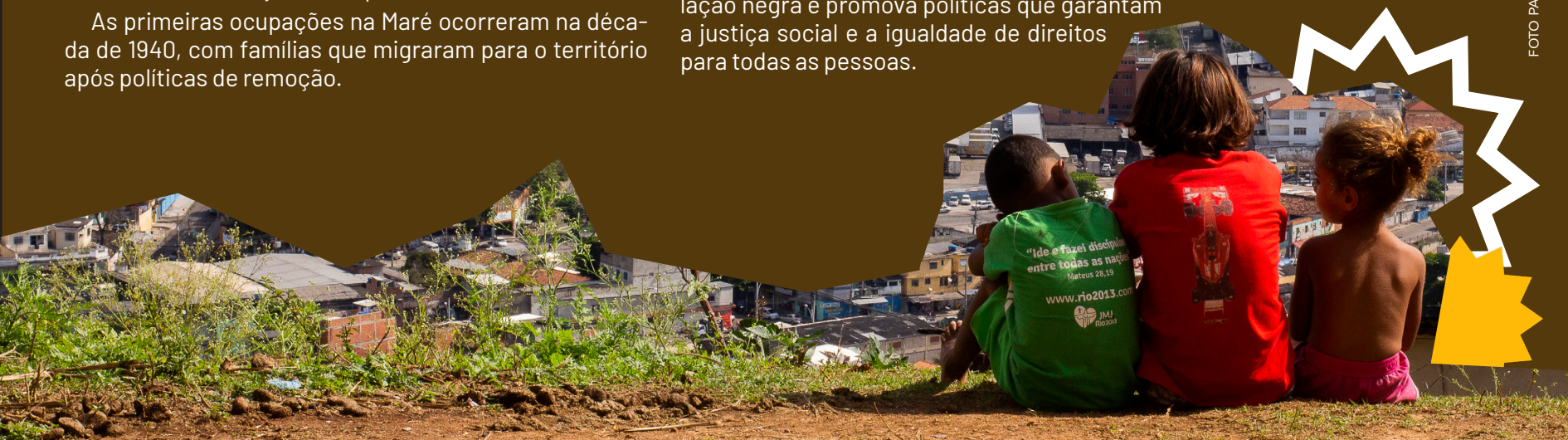
Embora as favelas sofram com práticas de necropolítica – a política da morte –, elas também são espaços de resistência e produção cultural. A favela, como território negro, é um espaço de criação e fortalecimento da identidade racial. A cultura negra que emerge desses espaços é rica e diversa.

Na Maré, o trabalho de valorização das identidades negras tem sido central. Projetos como a Casa Preta da Maré, o Núcleo de Memórias e Identidades dos Moradores da Maré e a Escola de Letramento Racial da Maré buscam fortalecer a consciência racial e promover debates sobre o racismo e a história negra dentro da favela. Através dessas iniciativas, jovens negros têm a oportunidade de se reconhecerem como sujeitos históricos, capazes de escrever suas próprias narrativas.

A partir dessas insurgências e resistências, os moradores da Maré e de outras favelas do Rio, têm construído estratégias de enfrentamento às desigualdades, utilizando a cultura como ferramenta de luta e expressão.

O território da favela é um espaço de potência negra. Ao reconhecermos isso, estamos admitindo a importância da população negra na construção da cidade e da cultura carioca. Raça e território, no caso das favelas do Rio, estão intimamente ligados. É a partir dessa compreensão que podemos traçar estratégias de enfrentamento ao racismo e à desigualdade social.

O futuro das favelas está intrinsecamente ligado à superação do racismo. É necessário que o Brasil, como um todo, reconheça a dívida histórica que tem com a população negra e promova políticas que garantam a justiça social e a igualdade de direitos para todas as pessoas.



A RIQUEZA DA CULTURA AFRO-MAREENSE

Migrantes africanos preservam a origem e criam novas expressões culturais no território

ANDREZZA PAULO

Dentro do bairro Maré, existe um outro bairro: o Bairro dos Angolanos. O local abriga a comunidade migrante no território que, de acordo com o Censo Maré (2019), conta com 278 moradores estrangeiros. A maioria absoluta desses migrantes são angolanos: 195 pessoas.

Segundo o Censo Maré, o número pode ser ainda maior e, dos africanos, ainda se destacam no território, pessoas oriundas de países como Moçambique, Quênia, Congo, Cabo Verde e Gana. Esses moradores são responsáveis por preservar a cultura do continente berço do mundo e por criar novas conexões inspiradas no encontro entre África e Maré.

A Organização das Nações Unidas (ONU) e a Organização Internacional para Migrações (OIM), define hoje o migrante como qualquer pessoa que se mude ou se desloque através de uma fronteira nacional ou internacional, independentemente do estatuto legal da pessoa, do movimento ser voluntário ou involuntário, das causas do movimento ou da duração da estadia. Em 2017, o número de migrantes alcançou os 258 milhões no mundo.

PORTA DO BRASIL

Mario Alexandre, de 42 anos, é presidente do núcleo Maré da União de Angolanos no Rio de Janeiro (Unaerj), e vive no território há 28 anos. “Viemos a busca de um sonho, de uma vida melhor, de estudos, e hoje já tem angolanos aqui que são avós. Eu criei minha família aqui”, conta.

Mario é turismólogo e, embora tenha visitado outros pontos do Brasil, o local para ele é especial. “A Maré abriu as portas pra gente conhecer a sociedade brasileira. Dizem que a Maré só tem violência, mas não é isso. Fomos recebidos de braços abertos. É um povo hospitaleiro que tem quase a mesma cultura do povo angolano: gosta de festa, tem uma gastronomia forte,

um povo sorridente, apesar de tudo”.

Yannick Emanuel, de 22 anos, conta que a família chegou ao Brasil em 2014, para morar em São Paulo, mas ele veio para a Maré por influência do irmão.

“Minha mãe sempre frequentou o Brasil e já tinha essa vontade de morar aqui. A maior diferença que senti ao chegar na Maré foi ter uma comunidade angolana fisicamente mais perto. A agitação, o bairro noturno e com bastante movimentação, parece muito com Luanda”, revela. Hoje, ele trabalha como secretário e assistente de produção na Areninha Herbert Vianna.

SIMILARIDADES

A influência cultural do continente africano aparece no Brasil com a chegada dos navios que traficavam pessoas escravizadas. Estima-se que mais de 5 milhões de pessoas foram forçadas a atravessar o oceano Atlântico e, a maioria delas, era da região onde hoje estão os países de Angola e da República Democrática do Congo.

Em diversos aspectos, é possível observar as similaridades entre as culturas, como a gastronomia, a música, a dança e a religião. O samba, ritmo musical brasileiro conhecido mundialmente, têm raízes do semba, ritmo dos povos bantu. Atualmente, o semba resiste e é um dos ritmos mais ouvidos em Angola.

CAPOEIRA MARÉ

Outro traço africano da cultura africana e “abrasileirado” é a capoeira, trazida pelos povos de Congo-Angola. A Capoeira Angola, conhecida como capoeira mãe, é praticada em vários pontos da Maré.

O educador angolano **Marco Rabi**, de 26 anos, conta que teve o primeiro contato com a capoeira ainda em Angola. Hoje, ele dá aulas para crianças em escolas municipais da Maré. A atividade é uma iniciativa da Luta



Pela Paz e da Prefeitura do Rio de Janeiro.

“Dar aulas para crianças da pré-escola é interessante. Elas são muito genuínas, puras e espontâneas. Elas têm maior facilidade de receber, maior predisposição para aprender do que os adultos”, afirma.

Embora a capoeira seja patrimônio histórico e esteja na identidade brasileira, Marco revela um dos principais impasses. “O pessoal correlaciona a capoeira com a religião e esse é um dos maiores desafios que a gente tem. É um trabalho árduo explicar para os responsáveis, mas é dessa forma que a gente consegue trabalhar. Porque as crianças querem participar, mas o responsável fala que ‘não, que a capoeira é de religião de matriz africana’ e, por isso, não pode fazer”, explica.

RECOMEÇOS

O Brasil foi o primeiro país a reconhecer a independência de Angola, em novembro de 1975, estreitando os laços diplomáticos entre as duas ex-colônias portuguesas. No mesmo ano, Angola sofreu com o início da guerra civil que acabou apenas em 2002. A guerra, que gerou milhões de refugiados, foi o principal motivo da migração angolana para o Brasil, na década de 1990.

Mario Alexandre conta que além da guerra, outro fator influenciou o fluxo migratório. “Se por um lado tinha a guerra, por outro também tinham as novelas brasileiras que passavam em Luanda, a capital, e mostravam a beleza das praias do Rio de Janeiro. Era um paraíso, e quem não quer morar no paraíso enquanto seu país está em guerra?”, diz.

RACISMO À BRASILEIRA

A cultura brasileira era exibida para as famílias angolanas, mas a realidade era diferente das relações retratadas na TV. Mário lembra a violência sofrida pelos migrantes na Maré no fim dos anos 1990, quando o então governador Anthony Garotinho, acusou os angolanos de treinar grupos civis armados com táticas de guerra.

“Viemos fugindo da guerra. Quem vem fragilizado de Angola, a última coisa que quer é se associar a qualquer tipo de violência. Viemos por uma vida melhor, por oportunidades e não para causar mais guerra”, lembra Mário.

Na época, o diretor da Associação dos Angolanos no Rio, Francisco Cruz, caracterizou as falas do governador como “racistas e preconceituosas”. Em 12 de fe-

vereiro de 2000, a então vice-governadora, Benedita da Silva, se encontrou por sua própria iniciativa, com o cônsul de Angola no Rio de Janeiro, Ismael Diogo da Silva e, pediu desculpas em nome do governo.

Os anos passaram, mas pouca coisa mudou. Em 2022, o congolês Moïse Kabagambe foi brutalmente assassinado em um quiosque na Barra da Tijuca. O jovem foi espancado até a morte e, além dos agressores, foi constatada a presença de pessoas assistindo o crime, sem intervir. Os três acusados estão presos e aguardam a data do julgamento.

LONGO CAMINHO

Para Mario Alexandre, há um longo caminho a se percorrer quando se trata de políticas públicas para migrantes negros: “O que é difícil no Brasil é a violência com pessoas negras. O mercado quer aparência, né? Aparência branca. Essa parte do país foi um choque muito grande”, desabafa.

De acordo com dados da Polícia Federal, vivem mais de 42 mil migrantes de origem africana no Brasil, e o número aumenta a cada ano. Entretanto, somente em 2023, foi inaugurado um Centro de Atendimento e Referência para Imigrantes (CRAI), no Rio de Janeiro, uma parceria entre a Prefeitura e a *Community Organised Relief Effort (Core)*. A organização, criada pelos atores de Hollywood Sean Penn e Ann Lee, atua em países com populações em vulnerabilidade.

O turismólogo Mario Alexandre reforça a importância da atuação das associações em apoio aos migrantes: “O Brasil tem barreiras muito difíceis causadas pelo racismo. Na Unaerj, nós atuamos com diversas parcerias para cursos profissionalizantes, oportunidades de trabalho, jovem aprendiz, matrícula escolar para filhos de angolanos, EJA, ou seja, estamos atuando de frente para melhorar a vida dos angolanos que estão aqui”, conta.

Em 2016, os 193 estados-membros da ONU adotaram a Declaração de Nova Iorque para Refugiados e Migrantes (A / RES / 71/1), reconhecendo a necessidade de uma abordagem abrangente para a migração. O documento reconhece a contribuição positiva dos migrantes para o desenvolvimento sustentável e inclusivo e compromete-se a proteger a segurança, a dignidade, os direitos humanos e as liberdades fundamentais de todos os migrantes, independentemente de seu estatuto migratório.



A HORA É A VEZ DA GASTRONOMIA DA MARÉ

3ª edição do Festival Comida de Favela promove circuito gastronômico por 16 estabelecimentos da Maré

THAYNARA SANTOS

Comida de Favela é um evento feito para todos os públicos e acontece até o dia 9 de novembro, mas o convite para se deliciar nos bares, restaurantes e lanchonetes do território se estende ao ano inteiro. O festival é uma forma de aproximação entre o restante da cidade e a Maré, além de fortalecer o comércio e trazer visibilidade para a gastronomia local.

O lançamento da edição 2024 aconteceu no dia 10 de outubro, na Casa das Mulheres, com a presença da Chef Kátia Barbosa. Considerada a rainha da comida popular brasileira, ela realizou uma aula prática e ensinou como fazer os famosos bolinhos de feijoada. Por fim, os pratos produzidos por cada um dos estabelecimentos foram colocados à prova e o show do grupo *Samba Que Elas Querem* encerrou o dia.

Este ano, 122 estabelecimentos se inscreveram para participar e foram selecionados 16, em duas categorias: bar, restaurante e pensão; e comida de rua e quiosque. Conheça agora a história dos concorrentes, representantes não só da gastronomia da Maré, mas da história e da cultura dos moradores do bairro.

INSPIRAÇÃO CASEIRA

Através dos sabores e aromas podemos lembrar de episódios felizes e pessoas que amamos. **Christopher Tito, do Indecent's Burger**, conta que, aos domin-

gos, a avó Geni costumava fazer sua famosa maionese para o jantar.

"Meu amor pela culinária tem muito da influência da minha avó. Infelizmente, ela nos deixou, mas ela é minha maior influência. Comida de vó é a melhor que tem", garante.

Ele eternizou a receita da maionese nos hambúrgueres que serve, inclusive, no Devasso Smash Burger, escolhido para representá-lo no festival. A trajetória do empreendedor começou em um pequeno trailer, depois passou para uma loja ao lado do antigo ponto de vendas. Hoje, ele é sócio da irmã e emprega seis pessoas.

Outro prato carregado de afeto é o Tapas da Baía: um trio de petiscos à base de pescados da Baía de Guanabara. **Joice Gandra, do Cheffonas Gastrobar**, é filha de pescador.

"A Maré foi construída em cima de palafitas, nasceu disputando espaço com a água. E essa água é fonte de alimento e de trabalho dos pescadores e pescadoras artesanais da Maré. A ideia é revisitar e homenagear esse ecossistema que é vital para a nossa sociedade", opina.

Segundo **Rafaelle de Oliveira**, sócia e esposa de Joice, o empreendimento surgiu do desejo de construir um espaço seguro para o público LGBTQIA+. "Quando a gente saía do trabalho e queria fazer alguma coisa aqui pela Maré, era muito difícil encontrar um lugar que a gente se sentisse confortável em fazer um carinho na outra, e não tivesse gente encarando ou falando gracinha. Nós aceitamos to-

dos os públicos, mas queremos que as mulheres, e que os casais gays, se sintam à vontade para se amar, ter boa comida, boa cerveja e bom atendimento", explica.

Otamar Júnior cresceu ouvindo maravilhas da comida da mãe, **Leila Alves**, e concordando com tudo. "Eu e meu pai sempre pensamos que ela devia abrir um comércio de comida e parar de trabalhar para os outros. Minha mãe já fazia empadas para a família e outros conhecidos, e todo mundo elogiava muito", relata.

A ideia da **Empatias** (junção da palavra empada com a palavra tia) surgiu em 2019, mas só em 2020, com a pandemia e o posterior desemprego, é que o projeto avançou. "Perdemos meu pai para a Covid-19 e o nosso mundo desabou. Eu já conversava com ele sobre a Empatias. Ele morreu sabendo o nome e a logo, mas não viu [a loja] nascer. Passamos um mês deitados, sem saber o que fazer. A morte dele foi inesperada, mas transformamos o luto em luta", conta Otamar.

Ele e a mãe compraram equipamentos e retomaram a ideia de vender empadas. Em pouco tempo, os quatro sabores iniciais se transformaram em mais de 20.

NORDESTE CARIOCA

A história da culinária mareense é intrinsecamente ligada à migração dos nordestinos para o Conjunto de Favelas. Segundo o Censo Maré (2019), cerca de 36 mil moradores vieram do nordeste brasileiro, a maioria da Paraíba (40%) e

FOTOS PATRICK MARINHO



ANA CELI A. DE FARIAS
Vila do Pinheiros

JOSÉ EDSON GOMES
Vila do Pinheiros

MARIA DO SOCORRO F. DA ROCHA
Vila do Pinheiros

LEILA ALVES DE JESUS
Timbau

Ceará (24,7%).

Esses números fazem parte da história de **José Edson Gomes**, do **Bar e Pensão Edson Potiguar**. Aos 17 anos, ele deixou a Paraíba, e começou o que hoje é um estabelecimento de 34 anos, que emprega oito mareenses.

Edson explica que nunca fez um curso, tudo o que sabe, aprendeu errando e acertando. Parece que deu certo, pois ele foi campeão da edição de 2023 do festival. Este ano, ele e a esposa, **Maria Helena** (nascida no Rio Grande do Norte e responsável pelo Potiguar no nome do bar), pretendem repetir o feito com um sarapatel de porco.

“Eu faço esse prato tem mais de 20 anos. Acho que vai fazer sucesso! É uma comida bem nordestina, diferenciada. Se você andar pela Maré, não acha um sarapatel com canjiquinha e molho verde. É um prato tradicional lá do bar”, conta Edson.

Aos 18 anos, **Iury Galdino**, do **Sushi in Rio**, também saiu do nordeste para o Rio de Janeiro para terminar o ensino médio e trabalhar em um restaurante oriental. Com o passar do tempo, a dúvida surgiu: deveria seguir com a carreira de chef de cozinha? Ele decidiu que sim.

“No início, era uma barraquinha de 1,60m por 1,70m, barraquinha mesmo. Quando chovia até me molhava. Hoje temos uma estrutura grande com quase 30 funcionários, a maioria da Maré”, lembra.

O prato escolhido para o festival é o **Yakisoba Nordestino**, que mistura a cultura nordestina (carne de sol, aipim na manteiga e queijo coalho) com a culinária oriental.

Ana Celi Farias veio para o Rio de Janeiro aos 19 anos e vive na Vila dos Pinheiros há 30 anos. Ela conta que o negócio da **Pensão Petisco** surgiu de forma

descontraída, não havia altas pretensões com o bar, que vendia apenas tira gostos. Até que o número de clientes aumentou.

“A gente ainda não pretendia abrir restaurante nem nada disso. Meu esposo trabalhava fora e eu trabalhava no bar com meu filho. Começamos a aumentar a quantidade de alguns pratos que o pessoal pedia. Aí foi crescendo e hoje a gente tem o restaurante, que graças a Deus é bem conhecido”.

Em 2023, a cearense conquistou o segundo lugar no Festival Comida de Favela e, para este ano, escolheu o **Feijão Raiz**, um prato tradicional no restaurante.

“Ele é bem incrementado com costela de porco, carne seca, linguiça, quiabo, maxixe, jiló e abóbora, e ele tá um prato muito bonito. Então, eu acredito que o pessoal vai gostar. É um prato que a gente conhece desde criança”, explica.

OPORTUNIDADE EM FAMÍLIA

Michelle Barros é produtora cultural e fotógrafa, mas decidiu seguir a veia empreendedora da família. A **Quero Pizza Fomeria** nasceu quando um pizzaiolo experiente convidou o pai dela para abrirem um negócio juntos. Ele decidiu chamar a filha e o genro para criar algo que fugisse do padrão das pizzarias na Maré.

“É óbvio que tem desafios, mas eu amo trabalhar com gastronomia. Mesmo que você fique sem dormir, tenha vários problemas para resolver, é muito gratificante quando você vê que o mês

fechou no azul, e que as pessoas gostam da sua comida”, ressalta.

O empreendimento tem apenas quatro meses, mas já é referência em pizzas com bordas recheadas. Para o festival, selecionaram uma pizza que leva molho caseiro, queijo coalho, carne seca, mussarela, cream cheese e salsinha. E claro: a famosa borda de pãozinho recheada com carne seca e catupiry.

Já no **Sushi Maré**, a convocação para empreender na gastronomia não foi convite do pai, mas foi o exemplo que influenciou **Pedro Kevin**. O pai dele era especialista em gastronomia argentina, francesa e japonesa. “Meus pais não tinham condição de ter uma babá, então, quando meu pai ia trabalhar, me levava junto. Cresci dentro de um restaurante japonês. Daí, nasceu minha paixão”, destaca.

O Sushi Maré foi fundado em 2014 e foi pioneiro na área de comida japonesa no território. Em 2018, o antigo dono decidiu encerrar as atividades, então Pedro e a família, assumiram a loja. De origem nordestina, a família teve a ideia do **Hot Arretado**, carro-chefe da casa: um hot philadelphia incrementado com camarão, cream cheese e creme de queijo coalho.

“No início, era eu, meu pai, a esposa dele e um sushiman. Hoje, somos mais de 16 colaboradores, todos da Maré. Vem até gente de fora para o nosso rodízio”.

A **Cafeteria Grão do Chef** também é



GUILHERME G. DA SILVA
Vila do João

JOICE NOGUEIRA GANDRA
Vila do Pinheiros

IGOR DA SILVA BARBOSA
ROSIANE VIANA DA SILVA
JONATHAN DA SILVA BARBOSA
Vila do Pinheiros

MICHELLE B. CAITANO
Parque União

um sonho de família realizado. **Thaylana Barbosa** conta que, a sogra, sempre teve o sonho de trabalhar em um negócio próprio no ramo alimentar. Depois de muito planejamento, decidiram criar a cafeteria.

“Hoje somos eu, meu marido, meu cunhado, minha sogra e meu sogro. Nosso sonho é ter uma cozinha mais equipada e um lugar maior para receber mais pessoas e, se Deus quiser, vamos conseguir”. O prato definido para o Festival foi o **Sr. Mortadela**, uma releitura do Croque Monsieur, que é um lanche francês. “Decidimos substituir o tradicional, que é o presunto de parma, por algo mais afetivo, a mortadela defumada. Ela nos lembra um café da manhã com sanduíche de mortadela”, diz.

Para criar a lanchonete **Doce Sabor**, **Christiane Farias** também contou com o apoio da família. Ela começou a cozinhar com uma tia, já falecida, e com a mãe, cozinheira profissional. Iniciou vendendo bolos na porta de casa e depois conseguiu alugar um espaço para ampliar o negócio. Durante a trajetória, Christiane não deixou de se aperfeiçoar. Kursou confeitaria na Casa das Mulheres e passou a vender salgadinhos.

Para o Comida de Favela, ela selecionou o prato mais requisitado, a **Coxinha Diferenciada**: massa de purê de batata, recheada com frango e pasta de peito de peru. “Só de participar desse evento já é uma grande bênção. É uma oportunidade que a Casa das Mulheres proporciona para os moradores, que só por morarem em comunidade, já são mal vistos. É uma honra poder mostrar nosso trabalho e fazer outras pessoas acreditarem que também é possível”, afirma Chris.

Os amigos são a família que a gente escolhe é a frase simboliza a relação de

duas amigas, que largaram um emprego abusivo para empreender na Maré. **Ana Lúcia dos Santos** era cozinheira e **Meiriane Rodrigues** era gerente de loja.

Felizmente, o emprego só durou oito meses e, com o dinheiro da rescisão, elas abriram o **Sabor do Nordeste**. Ana celebra o pouco mais de um ano do estabelecimento: “é uma parceria para a vida. Tudo a gente resolve juntas”.

No cardápio, elas oferecem pratos típicos de onde nasceram. Meiri é maranhense e Ana é do Ceará. A receita que escolheram para o Comida de Favela foi o **Cuscuz recheado com galinha cross e quiabo**.

CHAMADA PELA GASTRONOMIA

Eliane Monteiro sentiu há dois anos que cozinhar era um chamado e criou o **Tempero da Lili**. No início, ela até tentou equilibrar o emprego formal com a paixão pela cozinha, mas os próprios colegas de trabalho começaram a encomendar cada vez mais os pratos dela.

“A decisão não foi fácil, a questão do emprego com carteira assinada pesava muito. Até que chegou a hora que essa vontade falou tão alto dentro de mim que eu precisei sair. Eu queria brilhar, estava me abafando em um cargo que eu não tinha expectativa de crescimento. E, eu não sou pequena, eu sou grande!”.

O prato escolhido para o festival, o **Lili no Mar**, reflete o chamado dela. “Eu trabalho com comida acessível. Faço fri-cassê de toscana, frango Cordon Bleu, yakisoba. O Cordon Bleu, você só vê lá na Zona Sul, mas eu quero pegar esses ingredientes ditos nobres e tornar acessível. E é isso que eu quero fazer no mundo: oferecer comida de conforto e alegrar o paladar das pessoas”, diz.

COZINHA NÃO TEM GÊNERO

A dona do **Espaço Fernanda Telles** é outra cozinheira de mão cheia que sabia do dom que tem e não teve medo de segui-lo. **Fernanda** é a primeira mulher negra e travesti a participar do festival. Começou vendendo bolos e empadas em casa e investiu no conhecimento: cursou confeitaria na Casa das Mulheres e formou-se em gastronomia com a Chef Paola Carosella.

O prato para o Festival é a **Torta Salgada com sardinha artesanal**, receita que marcou a vida dela. “Quando eu penso em torta salgada, penso logo em festa. Mas, eu nunca tive uma festa de aniversário por causa do preconceito e da discriminação, principalmente da minha família, que sempre me excluiu. Eu sonhava ter uma festa, mas quando consegui ter, não tive torta salgada, eu não sabia fazer, nem tinha condição de comprar”, relembra.

Para o futuro, ela planeja abrir uma pensão e empregar mulheres trans e travestis. “Sou uma profissional. Minhas amigas me incentivam a não desistir, porque não acreditavam nem nelas mesmas, mas agora me veem como potência. Eu quero mostrar para a sociedade que nós também merecemos um trabalho digno”, ressalta.

Por muito tempo, cozinhar para a família foi considerado um papel feminino, mas **Diego Mello**, cofundador do **Estilo BBQ** com a esposa **Natália Silva**, não se importou com essa visão preconceituosa e sexista. O amor pela cozinha surgiu por volta dos sete anos, observando a mãe.

“Meu pai era aposentado e minha mãe trabalhava. Eu via a correria dela de chegar do trabalho e fazer comida, porque meu pai fazia o básico, mas ela fazia a parte boa. Eu sempre ficava ali ao lado



FERNANDA TELLES
Morro do Timbau

MEIRIANE C. RODRIGUES
Vila do João

LIENE MONTEIRO
Timbau



do fogão com ela, ajudava a fazer arroz, essas coisas”, relata Diego.

Ele cresceu e casou-se com Natália. “Há cinco anos eu abracei o sonho dele e virou nosso sonho. Continuei trabalhando fora para que ele pudesse estudar, e fazer o que precisava. Começamos a Estilo na varanda de casa”, explica a cofundadora.

A varanda hoje se tornou uma loja, que emprega sete mulheres mareenses. O hambúrguer escolhido para o festival é o **Terra e Mar**: que junta a refrescância do camarão e da geleia de pimenta com abacaxi, com a suculência da carne bovina.

AMOR E NEGÓCIOS

Casados há 30 anos, a paraibana **Maria do Socorro** e **Antônio Freire** (o Ceará) são a dupla responsável pelo sucesso do **Bar do Ceará**. Há 22 anos, o sonho de trabalhar para eles próprios se tornou realidade e nasceu o prestigiado **Caldo de Mocotó**.

Maria conta que escolheu o prato para

o festival por ser tipicamente nordestino e uma receita original do casal. “É uma parceria, um bota o sal, outro bota água e chegamos juntos nesse tempero. Fizemos algumas mudanças no começo, porque tudo tem aquela crítica boa. Alguém falava ‘está faltando isso’, ‘está ralo’. Tem gente que gosta de caldo, tem quem goste de pedaço. Hoje, consideramos que o nosso caldo de mocotó é um dos melhores da região”.

A **Petronio Lanches** existe há 14 anos. O dono, **Petronio Targino**, começou a trabalhar cedo: com nove anos, o pai já o levava para ajudar na barraca da família na Feira da Teixeira. Mas a criatividade da cozinha não se limita aos ingredientes e **Valéria Souza** sabe disso. Há dois anos, ela deixou a carreira de duas décadas trabalhando em escritórios, para se dedicar à lanchonete do marido.

“Estava acostumada com ar condicionado e, mesmo gostando de gastronomia, meu negócio era outro. Um dia um fun-

cionário faltou e meu marido me chamou para ajudá-lo. Eu comecei a trabalhar pelo atendimento e pensei: ‘gente, tem que melhorar muita coisa aqui’”, revela.

A transformação começou pelo uniforme dos funcionários e a mobília, mas não parou por aí. Eles também decidiram modernizar o menu. Petronio ressalta a importância da esposa na prosperidade da loja. “Depois da pandemia eu quase falei! Ela veio para me levantar”.

O lanche escolhido para o Comida de Favela foi o famoso **Dogão à mineira**, inspirado na mineirice de Valéria e na cariquice de Petronio.

FOTOS PATRICK MARINHO



PETRONIO JOSÉ TARGINO FILHO
VALÉRIA NASCIMENTO DE FARIAS
Vila do Pinheiros

DIEGO SANTOS DE MELLO
NATÁLIA PIO DA SILVA
Timbau

CHRISTIANE DA S. FARIAS
Nova Holanda

RAIMUNDO DE A. MAIA
Parque União

VALÉRIA DOS SANTOS DA SILVA
Nova Holanda



Comida de Favela 2024

ROTEIROS SUGERIDOS

ROTA 01

01 - 02 - 03 - 04

Favela: Parque União e Nova Holanda
Início da rota (ponto ref.):
Av. Brasil estação Rubens Vaz

ROTA 02

05 - 06 - 07

Favela: Morro do Timbau
Início da rota (ponto referência):
Av. Brasil estação Baixa do Sapateiro

ROTA 03

08 - 09 - 10 - 11 - 12

Favela: Vila do Pinheiros
Início da rota (ponto referência):
Av. Brasil Pass. linha amarela / C.F. ADIB

ROTA 04

16 - 15 - 14 - 13

Favela: Vila do João / Vila do Pinheiros
Início da rota (ponto referência):
Av. Brasil estação Fiocruz

ESTABELECIMENTOS

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| 01. Quero Pizza Forneria | 07. Tempero da Lili | 12. Bar e Pensão Edson Potiguar |
| 02. Sushi Maré | 08. Pensão Petisco | 13. Bar do Ceará |
| 03. Doce Sabor | 09. Estilo BBQ House | 14. Grão do Chef Cafeteria |
| 04. Indecent's Burger | 10. Cheffonas Gastrobar | 15. Sabor do Nordeste |
| 05. Empatias | 11. Petronio Lanches | 16. Sushi In Rio |

FAVELAS

- | | | |
|------------------------|---------------------------------|----------------------|
| ■ Praia de Ramos | ■ Parque Maré | ■ Salsa e Merengue |
| ■ Parque Roquete Pinto | ■ Nova Maré | ■ Vila dos Pinheiros |
| ■ Parque União | ■ Baixa do Sapateiro | ■ Conjunto Pinheiros |
| ■ Parque Rubens Vaz | ■ Morro do Timbau | ■ Vila do João |
| ■ Nova Holanda | ■ Conjunto Bento Ribeiro Dantas | ■ Conjunto Esperança |

EQUIPAMENTOS REDES DA MARÉ

- A. Casa das Mulheres da Maré
- B. Centro de Artes da Maré
- C. Prédio administrativo Redes da Maré
- D. RH Redes da Maré
- E. Redação do Jornal - Redes da Maré
- F. Associação Redes de Desenvolvimento da Maré
- G. Biblioteca Popular Escritor Lima Barreto
- H. Casa Preta - Redes da Maré
- I. Cozinha comunitária Bira Carvalho
- J. Ritma
- K. Espaço Normal - Espaço de Referência Sobre Drogas na Maré
- L. Areninha Cultural Herbert Vianna
- M. Galpão da Saúde
- N. CIEP Ministro Gustavo Capanema

