

Clipping de mídia
Cláudia Cristina dos Santos Sano - Pérola de Oyá

Rossicléia no Ajeum de Oyá

04/06/2015

Vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=2S8oUymy90I>

**XVIII Caruru de Oyá no Estoril - Apoio:
Prefeitura de Fortaleza**

16/12/2017

Matéria:

<https://www.opovo.com.br/vidaarte/festas/2017/12/festa-reune-musica-e-gastronomia-afro-brasileira-na-praia-de-iracema.html>

I Festival de Acarajé

15/11/2019

Matéria:

<https://mais.opovo.com.br/jornal/vidaarte/>

[2019/11/15/festival-de-acaraje-do-ceara-o-corre-nesta-sexta-feira--15--em-fortaleza.html](https://www.opovo.com.br/vidaarte/2019/02/36180-do-tradicional-ao-vegano--confira-roteiro-de-locais-para-comer-acaraje-em-fortaleza.html)

Do tradicional ao vegano, roteiro de locais para comer acarajé em Fortaleza

21/02/2019

Matéria:

<https://www.opovo.com.br/vidaarte/2019/02/36180-do-tradicional-ao-vegano--confira-roteiro-de-locais-para-comer-acaraje-em-fortaleza.html>

Filme Ajeum de Oyá - Festival Latinidades Pretas

27/05/2019

Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=HGifHKz0q8A&t=1203s>

Festa reúne música e gastronomia afro-brasileira na Praia de Iracema

O evento, que acontecia sempre no Benfica, terá sua primeira edição no Estoril

15/12/2017 15:20:00



 MIII



14:42



opovo.com.br/vidaearte,

1



 NULL

[FOTO1] Mistura de origem africana que tem como matéria-prima o quiabo, o caruru é um dos pratos mais tradicionais e conhecidos do País, principalmente, da rica culinária baiana. Servido geralmente na companhia do acarajé, feito da massa do feijão-fradinho, torna-se o prato preferido da orixá Iansã (uma das divindades cultuadas no candomblé), que também atende pelo nome de Oyá. Com o objetivo de homenagear esta orixá, considerada a senhora dos ventos e das tempestades nos cultos de matriz africana, a baiana Pérola de Oyá - também devota - realiza, há 18 anos, o "Caruru de Oyá".



[FOTO2]O evento, que até o ano de 2016 acontecia no Restaurante e Espaço Cultural Ajeum de Oyá (Benfica), transfere-se para a Praia de Iracema, mais precisamente no prédio histórico do Estoril (atual sede da Secretaria Municipal do Turismo - Setfor). Com início às 17 horas, a entrada será franca e a programação movida ao som de muitos tambores com a presença de três grupos locais: Samba da Vadição, Tambor de Crioula das Marias da Casa de Mestre Felipe e, por fim, o Na Quebrada do Coco. Para completar, haverá ainda a distribuição gratuita de acarajé e do próprio caruru.



Edição 18 de maio de 2020

VIDAEARTE - NOTÍCIA

Festival de Acarajé do Ceará ocorre nesta sexta-feira, 15, em Fortaleza

Estoril recebe, hoje, a primeira edição do Festival de Acarajé do Ceará. O evento encontra-se inserido nas celebrações alusivas ao Dia da Consciência Negra, sendo uma promoção da Abam-CE

Por [Teresa Monteiro](#)



Pérola de Oya: baiana de acarajé e coordenadora municipal da Abam-CE

Conteúdo exclusivo para assinantes

[Saiba mais](#)

OP+

É da mistura da massa do feijão-fradinho com outros ingredientes certos, como cebola, sal, pimenta, camarão seco, vatapá, caruru, tomate verde e azeite de dendê, que nasce o acarajé. Palavra africana que tem suas raízes fincadas na língua iorubá – àkàrà significa “bola de fogo” e je, “comer” – o acarajé encontra-se intrinsecamente ligado à religião do candomblé, sendo a comida preferida de Iansã, orixá dos ventos e das tempestades. Também chamada de Oyá, é ao lado de Xangô (orixá da justiça) que Iansã forma o chamado “casal do dendê”.

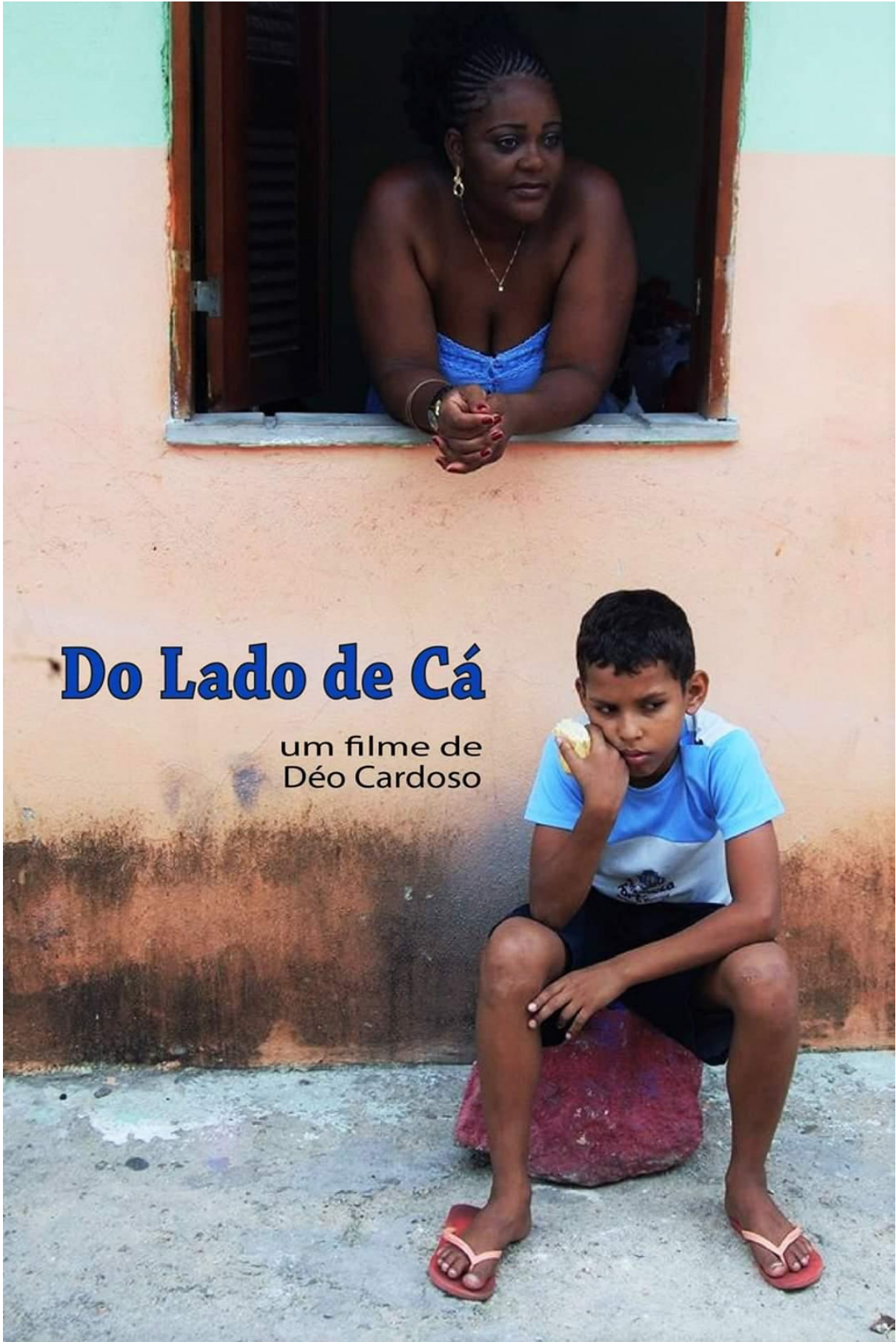
“O acarajé foi trazido ao Brasil pelos negros que foram escravizados e ganhou bastante projeção na Bahia. Mas também é muito popular em Recife, em algumas regiões do Maranhão e, na própria Bahia, onde é muito difundido, possui uma organização que tem a ver também com a luta contra o racismo. Eles (baianos) conseguiram condensar a comida com a dança, a beleza negra e, com isso, se fortaleceram, se organizaram e resistiram”, esclareceu Adriana de Maria, baiana de acarajé há 11 anos, nascida na cidade de São Gonçalo (RJ) e residente na capital cearense há 30 anos.

Para colocar esta iguaria tão popular e saborosa ainda mais em evidência, a Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares (Abam-CE) promove hoje, 15, das 14h às 22 horas, no Estoril, o I Festival de Acarajé do Ceará. Com acesso gratuito, a programação irá reunir shows de grupos culturais e Feira Negra para a comercialização de produtos africanos, sendo o ponto alto a distribuição de 1.500 acarajés. O evento integra as celebrações referentes ao Dia da Consciência Negra (20 de novembro) e ainda presta homenagem ao Dia Nacional das Baianas de Acarajé (dia 25 de novembro).

Pérola de Oyá responde pela coordenadoria municipal da Abam-CE, enquanto Ricardo Muniz (pai de santo da umbanda) coordena a associação no Estado. “Desde que cheguei a Fortaleza, sempre vi o carinho, o amor e até a admiração que o fortalezense tem com o povo da Bahia. Tanto que montei o (restaurante e espaço cultural) Ajeum de Oyá (Berfica). Em 2016, quando trouxemos a Abam pra cá, a ideia era realmente de tudo que acontecesse na Bahia, acontecesse aqui também. Ai quando começou o festival lá, já

Conteúdo exclusivo para assinantes

Salva mais



Do Lado de Cá

um filme de
Déo Cardoso

PFW
POLLO FASHION WEEK

ESPAÇO
GASTRONOMIA



Chef Pérola de Oya

24 E 25 DE OUTUBRO DE 2019
16H ÀS 20H | PARQUE DO COCÓ

REALIZAÇÃO:



APOIO:



NOTÍCIA

Do tradicional ao vegano, confira roteiro de locais para comer acarajé em Fortaleza

A procura pela Iguaria balana tem aumentado em Fortaleza. O Vida&Arte preparou roteiro de estabelecimentos que oferecem o aclamado acarajé na capital cearense

Por GABRIELLE ZARANZA

21/02/2019 15:17:18



O Acarajé Express oferece a opção acarajé em potiscos (Divulgação) (Foto: Divulgação)

Leia Mais

Sessão da Tarde hoje: que filme vai passar segunda, 16 novembro (16/11)
00:30/16/11/2020

Confira as lives dos artistas para hoje, segunda, 16 de novembro (16/11)
00:00/16/11/2020

Confira as lives dos artistas para hoje, domingo, 15 de novembro (15/11)
00:00/15/11/2020

Mais Lidas

Do tradicional ao vegano, confira roteiro de locais para comer acarajé em Fortaleza



📷 Pérola de Oyá vende seus acarajés todos os dias na Beira Mar (Foto: Divulgação)

Salvador, ela vende o prato de segunda a segunda.

Dos 30 anos de experiência que a baiana Pérola de Oyá tem no preparo do acarajé, 13 foram vividos em Fortaleza. “Já vim para a cidade com o acarajé. Foi minha primeira fonte de renda”, relembra. À época, viver da venda da iguaria na Cidade era mais difícil, mas Pérola conta que a procura aumentou nos últimos anos. “Em Salvador é diferente, o povo nunca para de comer acarajé. A gente come toda hora, por qualquer motivo”, compartilha.

As opções de acarajé são muitas. Além do tradicional, o acarajé pode vir cortado no prato ao lado de todos os recheios, pode ser servido em porções de mini bolinhos para compartilhar e pode ser também vegetariano. Pérola costuma vender seus acarajés na avenida Beira Mar, estratégico para turistas. Com todos os ingredientes de

3 João Paulo Lima faz campanha de financiamento para lançar obra de estreia

4 Sessão da Tarde hoje: que filme vai passar segunda, 16 novembro (16/11)

5 Confira as lives dos artistas para hoje, segunda, 16 de novembro (16/11)

