

EXPOSIÇÃO FOTOGRÁFICA INCLUZOOM 2024

As alunas e alunos do projeto IncluZoom – novo nome e marca da Galera do Click Aracaju, curso de fotografia para pessoas com Síndrome de Down e outras deficiências – mais uma vez vão homenagear Aracaju no seu aniversário.

Completando cinco anos de existência na Capital Sergipana em 2024, o IncluZoom celebra o aniversário de Aracaju a partir de sábado, 16 de março, no Riomar Shopping com a exposição 'Aracaju 169 Anos – Cores e Sabores'.

A mostra reúne trabalhos das 22 alunas e alunos do IncluZoom, e retrata a riqueza culinária e gastronômica da Capital Sergipana – pratos, iguarias e bares e restaurantes icônicos que agregam cor e sabor e ajudam a construir a identidade aracajuana.

A iniciativa é promovida pelo Instituto Lucas e Mariana Aribé de Acessibilidade para a Inclusão Social de Pessoas com Deficiência – Iluminar, e apoiada pelo Ministério Público de Sergipe através do Caop de Defesa dos Direitos Humanos, Riomar Shopping, Projeto Aracaju Acessível e NEO Comunicação.

Apresentação:

A exposição é dividida em 4 expositores, todos com base de madeira branca e área de impressão em vidro com adesivos coloridos de 100 cm de largura e 140 cm de altura. Todos eles possuem impressão de duas faces, frente e fundo, totalizando 8 impressões. Os expositores têm padrões geométricos com cores vibrantes (tons de magenta, roxo, laranja, amarelo e tons de azul).

Todos eles possuem QRcode referente à exposição sobreposto a quadrado colorido com bordas arredondadas com o texto: “#Paratodomundover - Aponte a câmera do seu celular para ler o QRcode e conferir a exposição com a descrição das imagens”.

A marca da exposição **Aracaju: cores e sabores** é baseada em tipografias personalizadas, onde a palavra Aracaju está em fonte manuscrita na cor azul claro e as palavras “cores” e “sabores” seguem padrões geométricos, priorizando círculos e retângulos, com cores vibrantes: amarelo, laranja, tons de azul, pink e vermelho. A letra “e” é escrita manualmente na cor azul claro.

As iguarias da nossa culinária foram escolhidas pelas 22 fotógrafas e fotógrafos do IncluZoom e estão divididas em 6 faces dos expositores, ficando cada face impressa com o total de 8 fotos, sendo 2 fotos de cada fotógrafo, distribuídas nos 4 espaços das faces de 2 a 6; já na face 7 do expositor 4, ficam somente 4 fotografias, referentes a 2 fotógrafos e na parte de baixo um agrupamento de adesivos coloridos “Eu amo Aracaju, Muuuito bommm! Yum!, Diversidade humana em primeiro plano e logo do IncluZoom - diversidade humana em primeiro plano.

Já a marca IncluZoom é composta pela junção das letras da palavra sendo coloridas individualmente: a letra “i” é amarela, a letra “n” é rosa magenta, a letra “c” é verde, a letra “l” é azul claro, a letra “u” é amarela, a letra “Z” ganha um tamanho maior na cor rosa magenta, a primeira letra “o” é verde e tem uma ilustração que remete a uma lente da câmera, a próxima letra “o” ganha uma ilustração de um diafragma da lente sendo aberto e por fim a letra “m” é amarela.

Para cada fotógrafo e fotógrafa expositora foram separadas duas fotografias, todas elas em modo retrato, sendo a do lado esquerdo uma foto mais ampla do prato, e a foto ao lado, um registro mais próximo. Abaixo das duas fotos, há um retângulo branco com borda arredondada com a foto do fotógrafo expositor do lado esquerdo e um texto explicativo sobre a riqueza culinária e gastronômica do local escolhido.

EXPOSITOR 1

LADO 1 (BRANCO COM TEXTO EXPLICATIVO)

Arte em fundo branco, com os padrões geométricos de cores vibrantes do lado esquerdo, direito e na parte inferior. No topo, a marca da exposição “Aracaju: cores e sabores”. Acima da marca, do lado direito, parte de um grande círculo amarelo. Abaixo, vê-se o texto em cinza a seguir:

O IncluZoom é um projeto que une fotografia, superação e muito alto astral. Sem fins lucrativos, nasceu como uma extensão da Galera do Click, de São Paulo, iniciativa pioneira no país. Hoje, com cinco anos de existência e atuação na capital sergipana, inova com práticas pedagógicas voltadas à realidade de Aracaju e de Sergipe, ganha vida própria e nova identidade, mantendo na sua essência o compromisso de promover o convívio produtivo de pessoas com deficiência, desfocando o preconceito e dando zoom no talento e no potencial de cada uma dessas pessoas.

Promovido pelo Instituto Lucas e Mariana Aribé de Acessibilidade para a Inclusão Social de Pessoas com Deficiência – Iluminar, o IncluZoom tem a missão de fazer da fotografia um instrumento de inclusão social de pessoas com deficiência, por meio da aprendizagem e inserção no mercado de trabalho.

Com o slogan “Diversidade e Inclusão em Primeiro Plano”, o projeto estimula a autonomia e o desenvolvimento de habilidades das alunas e alunos, em oficinas lúdicas e criativas de fotografia, visando à profissionalização desse público.

Com 22 aprendizes na faixa etária de 19 a 52 anos, o IncluZoom realiza suas aulas presenciais nas manhãs de sábado, na escola de idiomas Yázigi. Também são realizadas sessões externas e em estúdios fotográficos. Nesses cinco anos de estrada, o IncluZoom já realizou diversas

mostras e exposições e fez a cobertura fotográfica de muitos eventos promovidos por organizações parceiras com foco na inclusão e cidadania.

Nesta Exposição, as alunas e alunos do IncluZoom apresentam fotos da riqueza culinária e gastronômica da Capital Sergipana – pratos, iguarias e bares e restaurantes icônicos que agregam cor e sabor e ajudam a construir a identidade aracajuana.

Esta é uma forma de homenagear Aracaju pelos seus 169 anos, celebrados em 17 de março, e comemorar a diversidade humana pela passagem do Dia Nacional e Internacional da Síndrome de Down, 21 de março, na perspectiva de expressar sentimento de pertencimento à cidade e oferecer à sociedade um show de inclusão social e cidadania.

As fotos expostas, todas realizadas pelas alunas e alunos, estão audiodescritas, com registro em QRcode, permitindo a utilização de recursos de tecnologias assistivas para garantir acessibilidade na comunicação.

Em seguida, em magenta #aracaju169anos e abaixo desta hashtag, 17 de março, em laranja; do lado direito, também em magenta “Dia Nacional e Internacional da Síndrome de Down e abaixo, em laranja, 21 de março.

Por fim, logo IncluZoom, seguida da frase “diversidade humana em primeiro plano” e do lado direito, código QRcode que aponta para esta descrição.

LADO 2 (BRANCO COM MOSAICO DAS FOTÓGRAFAS E FOTÓGRAFOS EXPOSITORES)

Arte em fundo branco, com os padrões geométricos de cores vibrantes do lado esquerdo, direito e na parte inferior. No topo, a marca da exposição “Aracaju: cores e sabores”, abaixo, #aracaju169anos, sendo aracaju e anos em azul claro e 169 em laranja.

Em seguida, mosaico com 22 fotos dos alunos e alunas, divididos em duas fileiras horizontais. Na sequência, fotografias em ordem alfabética dos expositores: Alice Silveira, André Lucca, Beatriz Casali, Camila Barreto, Carlos Henrique, Fernanda Lima, Felipe de Carvalho, Flávia Guadalupe, Heitor Araújo, Isabella de Oliveira, João Marcus, Lucas Fernandes, Maria Auxiliadora, Maria Clara, Maria Luiza, Maurício Audrin, Natália Rodrigues, Nathália Silva, Ronaldo de Souza, Tatiana de Menezes, Thierry Carvalho e Victor Lucas.

FICHA TÉCNICA DA EXPOSIÇÃO

Coordenação: Saulo Coelho

Fotógrafos instrutores: Kátia França, Pietro Tadeu e Saulo Coelho

Fotógrafos expositores: Alice Silveira, André Lucca, Beatriz Casali, Camila Barreto, Carlos Henrique, Fernanda Lima, Felipe de Carvalho, Flávia Guadalupe, Heitor Araújo, Isabella de Oliveira, João Marcus, Lucas Fernandes, Maria Auxiliadora, Maria Clara, Maria Luiza, Maurício Audrin, Natália Rodrigues, Nathália Silva, Ronaldo de Souza, Tatiana de Menezes, Thierry Carvalho e Victor Lucas.

Audiodescrição: Fabiana Droppa

Consultoria de Audiodescrição: Lucas Aribé

Edição: Empreendex Estúdio Criativo

Impressão: NEO Comunicação Visual

Apoio logístico: Familiares dos fotógrafos

Promoção: Logo Iluminar

Realização: Logo IncluZoom

Parceiros: Logos do Ministério Público de Sergipe (Caop de Defesa dos Direitos Humanos), Riomar Shopping Aracaju, Projeto Aracaju Acessível, Empreendex estúdio criativo e NEO Comunicação Visual.

Do lado direito, há um quadrado azul claro com bordas arredondadas com o QRcode que aponta para esta descrição. Por fim, na parte inferior, em magenta #aracaju169anos e abaixo desta hashtag, 17 de março, em laranja; do lado direito, também em magenta “Dia Nacional e Internacional da Síndrome de Down e abaixo, em laranja, 21 de março e finaliza com os padrões geométricos de cores vibrantes.

EXPOSITOR 2

LADO 1 (AMARELO)

No lado superior, arte em fundo branco, com os padrões geométricos de cores vibrantes no topo; abaixo, marca da exposição “Aracaju: cores e sabores”, e do lado direito, sobre quadrado com borda arredondada azul claro, código QRcode que aponta para esta descrição.

No centro, sobre fundo amarelo vibrante, há 4 espaços, divididos em 2 colunas e duas linhas horizontais, sendo o primeiro espaço com as duas fotografias de Alice Silveira; o segundo com as fotografias de André Lucca. Abaixo, as fotografias de Beatriz Casalli e por fim, as de Camila Barreto.

Cores e sabores - Alice Silveira (primeira fileira - lado esquerdo):

Foto 1 - Tirada do alto, vê-se sobre uma mesa de madeira, dois pastéis fritos, um saco transparente com amendoim cozido, depois um saco de papel com tirinhas de pastel fritas; no centro um recipiente de porcelana branca com tripinhas fritas. O prato é decorado com alface, tomate, pimentão verde e cebolas. As iguarias acompanham um recipiente branco com molho e outro vermelho com farofinha.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, o prato de tripinha de porco com alface, tomate, pimentão e rodela de cebola.

Abaixo, sobre um retângulo branco, do lado esquerdo, a fotografia de Alice Silveira. Ela é uma jovem de pele branca, cabelos presos, castanhos lisos, rosto redondo, sobrancelhas compridas, olhos amendoados, usa óculos de grau de armação preta, seu nariz é médio arredondado e lábios finos. Ela segura com sua mão esquerda e mordisca uma tripinha de porco, e pisca seu olho esquerdo.

Texto em cinza. Pastel, tripinha e amendoim cozido no Jorjão

A Bodega do Jorjão tem se firmado nos últimos anos como um ponto de referência em petiscos clássicos da culinária aracajuana, e o trio com pastel, tripinha de porco e amendoim cozido é praticamente obrigatório.

Cores e sabores - André Lucca (primeira fileira - lado direito)

Foto 1 - Tirada do alto, sobre uma base branca, há um recipiente transparente com inúmeras mangabas, e outras espalhadas ao redor. Mangaba é um fruto arredondado com cor amarelada e com manchas ou estrias avermelhadas; ao fundo vê-se outras frutas com cores alaranjadas.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, parte de uma mão de pele branca, segura um recipiente transparente com inúmeras mangabas.

Abaixo, sobre um retângulo branco, do lado esquerdo, a fotografia de André Lucca. Ele é moreno, tem cabelos curtos castanhos, olhos castanhos e usa óculos de grau de armação preta. Tem barba um pouco falhada. Veste regata cinza e sorri com o recipiente cheio de mangabas.

Texto em cinza. Mangaba

Fruto de sabor marcante e cuja árvore é símbolo oficial do estado de Sergipe, a mangaba é fonte de sustento de muitas comunidades de catadoras na Grande Aracaju e base para deliciosas receitas, como geleias, biscoitos, bombons, sorvetes, licores e sucos.

Cores e sabores - Beatriz Casali (segunda fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Tirada do alto, sobre um tecido azul marinho, talheres prateados, parte de prato raso e fundo de porcelana branca com bordas onduladas e com detalhes em suas bordas em azul marinho, com o catado de aratu colocado organizadamente e com uma leve decoração de folhas de coentro no centro.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, sobre um novo ângulo, o catado de aratu em seus tons avermelhados com o toque da folha de coentro ao centro.

Abaixo, sobre um retângulo branco, do lado esquerdo, a fotografia de Beatriz Casali em uma área com jardim; ela segura o prato e sorri. Ela é parda e tem cabelos castanhos presos parcialmente com uma fita listrada em tons de azul. Suas sobrancelhas são finas, seus olhos são castanhos. Ela usa uma camiseta branca e uma camisa de botão sobreposta, listrada em tons de azul, aberta e uma calça vermelha.

Texto em cinza. Catado de aratu

Uma das estrelas da culinária aracajuana, o aratu – pequeno crustáceo avermelhado e carregado de tradição e simbolismo – figura ao lado do caranguejo e do guaiamum como uma das delícias dos manguezais mais apreciadas na capital sergipana.

Cores e sabores - Camila Barreto (segunda fileira - lado direito)

Foto 1 - Tirada do alto, travessa preta com a moqueca de maturi; no topo da travessa há uma placa que identifica o prato e mais distante vê-se uma travessa preta com arroz branco.

Foto 2 - Em outro ângulo, avista-se um balcão de tijolos aparentes com inúmeras travessas pretas com a moqueca de maturi, conchas, travessas de arroz, e saladas. A moqueca tem uma

coloração amarelada, com alguns ingredientes aparentes como: cebola, coentro, caju e tomates.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Camila. Ela é parda, tem cabelos castanhos lisos na altura dos ombros, rosto redondo e usa óculos de grau de armação arredondada transparente. Ela veste roupa preta e segura sorridente um prato com arroz com brócolis, saladas, legumes e a moqueca de maturi.

Texto em cinza. Moqueca de maturi

O restaurante Maturi já é um clássico entre os buffets aracaajuanos, tanto por sua enorme variedade de pratos como pela tradicional e deliciosa moqueca de maturi – o broto da castanha de caju ainda verde.

LADO 2 (VERDE)

No lado superior, arte em fundo branco, com os padrões geométricos de cores vibrantes. No topo, abaixo, marca da exposição “Aracaju: cores e sabores”, e do lado direito, sobre quadrado com borda arredondada roxo, código QRcode que aponta para esta descrição.

No centro, sobre fundo verde vibrante, há 2 espaços, divididos em 2 colunas; o primeiro com as duas fotografias de Thierry Carvalho, e o segundo com as fotografias de Victor Lucas. Abaixo, agrupamento de adesivos coloridos “Eu amo Aracaju, Muuuito bommm! Yum, laço com metade azul e outra metade amarela e o texto, diversidade humana em primeiro plano e logo do IncluZoom - diversidade humana em primeiro plano e um adesivo com as letras O’s da logo IncluZoom que simulam um personagem com olhos e abaixo dele, uma boca com a língua para fora. E por fim na parte inferior, os padrões geométricos com cores vibrantes.

Cores e sabores - Thierry Carvalho (lado esquerdo)

Foto 1 - Sobre uma mesa, bandeja de inox com variedade de alimentos: arroz branco, macarrão, carne, feijão tropeiro, saladas de tomate, beterraba, alface com pepino, maionese; em outros dois recipientes, quiabo no molho e repolho. Ao fundo, há um balcão com sobremesas expostas.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, pedaços de carne, feijão tropeiro e saladas. Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Thierry Carvalho. Thierry é moreno, tem cabelos curtos pretos e veste camiseta branca. Ele segura o cardápio do restaurante.

Texto em cinza. Comida Caseira do Silvio

Estabelecido há décadas no canteiro central ao lado do Ceasa, o Sílvio se tornou sinônimo de sabor e tradição em comidas caseiras em Aracaju, tendo como estrela da casa o famoso completão de carne na brasa, com uma seleção de acompanhamentos de encher os olhos.

Cores e sabores - Victor Lucas (lado direito)

Foto 1 - Tirada do alto, sobre uma mesa laranja, há sete recipientes, entre eles, arroz branco, vinagrete, macarrão com molho de tomate, feijão tropeiro, feijão com caldo e peixe frito com sua base preenchida de alface e anéis de cebolas por cima; ao lado ainda há farofinha e recipiente com ketchup.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, peixe frito com uma cor predominante dourada e aspecto crocante, alface e anéis de cebolas.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Victor Lucas. Ele é moreno, cabelo preto curto, olhos pretos semicerrados. Seu sorriso mostra parte da gengiva, ele veste camiseta vermelha com o nome Flamengo no peito; ele está sentado, cada mão segura talher e em sua frente há seu prato de comida preferido.

Texto em cinza. Peixe Mania

Parada obrigatória para os amantes de pescados e frutos do mar na Zona Norte de Aracaju, o Peixe Mania, por anos conhecido como Bar do Peixe, serve tudo o que há de mais tradicional e saboroso nessa seara, desde os peixes ensopados, na moqueca, escabeche ou fritos e sequinhos, tudo isso associado a uma das mais belas vistas da ponte que liga Aracaju à Barra dos Coqueiros.

EXPOSITOR 3

LADO 1 (VERDE)

No lado superior, arte em fundo branco, com os padrões geométricos de cores vibrantes no topo. Abaixo, marca da exposição “Aracaju: cores e sabores”, e do lado direito, sobre quadrado com borda arredondada roxo, código QRcode que aponta para esta descrição.

No centro, sobre fundo verde vibrante, há 4 espaços, divididos em 2 colunas e duas linhas horizontais, sendo o primeiro espaço com as duas fotografias de Carlos Henrique e o segundo com as fotografias de Felipe Monte; abaixo, as fotografias de Fernanda Lima e por fim, as de Flávia Guadalupe.

Cores e sabores - Carlos Henrique (primeira fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Tirada do alto, há guaiamuns submersos em um caldo com diversos temperos no interior de uma panela preta de barro; ao fundo, num recipiente branco, pirão de guaiamum e ao fundo um guaiamum de decoração feito de madeira.

Foto 2 - Em outro ângulo, avista-se sobre uma mesa de madeira, um prato raso com pirão e vinagrete. Ao fundo, sobre uma pedra pequena de mármore, um guaiamum, e item de decoração.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Carlos. Ele é pardo, tem cabelos castanho escuros, penteados lateralmente, sobancelhas finas e olhos semicerrados, veste camiseta cinza e com largo sorriso, segura o guaiamum de madeira por trás da panela de barro com guaiamum e recipiente branco com pirão.

Texto em cinza. Guaiamum com pirão

O popular guaiamum, também chamado de guaiamu, goiamu ou goiamum, figura entre as estrelas dos mangues aracajuanos. De carne mais alva e adocicada que a do seu “primo” caranguejo, após ser “cevado” (passar por fase de engorda) no farelo de milho, é servido cozido acompanhado do delicioso pirão.

Cores e sabores - Felipe Monte (primeira fileira - lado direito)

Foto 1 - Do alto, sobre um fundo branco, uma mão segura o sanduíche grande e recheado, envolto em papel transparente. O sanduíche feito de pão tostado, tem uma grande quantidade de frango desfiado, queijo derretido, ovo frito e molhos cheddar e catupiry.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, o sanduíche grande e recheado.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Felipe Monte. Ele é branco, tem cabelos escuros com alguns fios grisalhos, tem monocelha (pelos entre as sobrancelhas) e olhos azuis. Veste camisa cinza e com sua mão esquerda leva o sanduíche até sua boca.

Texto em cinza. Galego Lanches

Um dos mais tradicionais e famosos trailers de lanches da cidade, o Galego mata a fome da galera da cidade há décadas, funcionando 24 horas sem fechar um dia sequer. Os robustos sanduíches, como o alasanhado e o de picanha com filé e frango, ganham sabor extra com o famoso e secreto molho especial da casa.

Cores e sabores - Fernanda Lima (segunda fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Do alto, sobre a mesa de madeira em tons de marrom claro e escuro, há um prato raso com folhas de alface e rodela de tomate, e dentro da tigela branca em forma de folha, o Arrumadinho pronto para ser servido.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, em outro ângulo, a iguaria ganha cores vibrantes do feijão verde, carne seca, temperos diversos e parte do cabo da colher em metal.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Fernanda. Ela é branca, tem formato do rosto redondo, cabelos escuros finos com algumas falhas no topo da cabeça; sobrancelhas finas bem arqueadas e tem desalinhamento ocular. Fernanda veste camiseta pink e segura a tigela branca com o Arrumadinho.

Texto em cinza. Arrumadinho

Uma rica mistura de ingredientes tradicionais da nossa terra – carne seca, feijão verde, farinha, verduras e temperos – o arrumadinho é um verdadeiro mosaico de cores e sabores.

Cores e sabores - Flávia Guadalupe (segunda fileira - lado direito)

Foto 1 - Do alto, sobre uma mesa com toalha de chita (estampa de flores com cores vibrantes), uma travessa na cor branca, adornada com alfaces cortados; contém uma variedade de frutos do mar guarnecidos com ervas frescas. Ao fundo, uma placa que sinaliza o número da mesa. O layout da placa tem bandeirolas juninas e um casal com trajes típicos.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado do mix de frutos do mar.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Flávia. Ela é morena, tem rosto arredondado, cabelos ondulados castanhos e olhos castanhos, veste blusa de alcinha preta com detalhes brancos e segura sorridente o prato de mix de frutos do mar.

Texto em cinza. Mix de frutos do mar do Cariri

O restaurante e Casa de Forró Cariri, grande estrela da Passarela do Caranguejo, ostenta uma infinidade de delícias e iguarias em seu cardápio, entre as quais o mix de frutos do mar, que combina camarão, ostra, lambreta, lula, polvo, peixe e um molho extremamente saboroso.

LADO 2 (AMARELO)

No lado superior, arte em fundo branco, com os padrões geométricos de cores vibrantes no topo. Abaixo, marca da exposição “Aracaju: cores e sabores”, e do lado direito, sobre quadrado com borda arredondada roxo, pink, código QRcode que aponta para esta descrição.

No centro, sobre fundo amarelo vibrante, há 4 espaços, divididos em 2 colunas e duas linhas horizontais, sendo o primeiro espaço com as duas fotografias de Natália Magalhães, e o segundo com as fotografias de Nathália Silva. Abaixo, as fotografias de Ronaldo de Souza e por fim, as de Tatiane de Menezes.

Cores e sabores - Natália Guimarães (primeira fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Do alto, sobre um fundo branco, sanduíche grande e recheado envolto em papel transparente, dentro de um recipiente plástico preto. O sanduíche feito de pão tostado, tem uma grande quantidade de tiras de frango, filé, queijo derretido, milho, batata palha e alface.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, o mesmo sanduíche.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Natália. Ela é branca, tem cabelos curtos castanho claros na altura dos ombros, repartidos lateralmente, sobranceiras finas, olhos castanhos, nariz e lábios pequenos. Natália veste camiseta preta e segura o sanduíche com as duas mãos.

Cores e sabores - Nathália Silva (primeira fileira - lado direito)

Foto 1 - No interior do mercado central, destaque para uma grande pilha de amendoim, com alguns amendoins cozidos e com a casca aberta. Ao fundo há maracujás, melancias, acerola e seriguela; tem ainda pessoas ao fundo e preço dos produtos escritos em papelão .

Foto 2 - Em primeiro plano, pilha dos amendoins cozidos e alguns com a casca aberta.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Nathália. Ela é branca, tem cabelos lisos presos, seus olhos são castanhos e estão semicerrados, ela usa óculos de grau e está sorridente. Nathália veste camiseta branca com listras azul e vermelha nas mangas. Em suas mãos há um punhado de amendoins cozidos.

Texto em cinza. Amendoim cozido

O jeitinho “só nosso” de preparar essa iguaria de sabor único é tão tradicional e marcante que o amendoim cozido é hoje patrimônio imaterial de Sergipe. Descascar e saborear essa delícia é praticamente um ritual para os aracajuanos, seja nos bares, na praia ou em casa.

Cores e sabores - Ronaldo Souza (segunda fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Em um ambiente interno, mulher morena de perfil, com cabelos crespos e camiseta preta, próxima a uma prateleira laranja com vários sacos plásticos repletos de castanhas, nozes e grãos. Na prateleira ao fundo há diversas garrafas de cor escura.

Foto 2 - Em outro ângulo do estabelecimento, sacos plásticos com diferentes tipos de castanhas, doces, salgadas ou apimentadas; já em outras embalagens de acrílico, chips de macaxeira, banana e batata doce . Ao fundo, em prateleiras de madeiras circulares, há diferentes garrafas e embalagens.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Ronaldo. Ele é branco, tem cabelos castanhos com alguns fios grisalhos; sobrancelhas finas e olhos castanho claros marejados. Ele usa regata preta com ilustração de entardecer e coqueiro em preto; com seus braços e mãos esticados para frente, ele segura um punhado de castanhas em suas mãos.

Texto em cinza. Castanha de caju

Verdadeira marca registrada da nossa terra – tanto que a nossa Aracaju ostenta essa delícia até no seu nome de origem indígena – a castanha do caju pode ser encontrada no Mercado Central, nas padarias, lanchonetes e muitos outros locais. É apreciada tanto torrada sem temperos, quanto no sal, com pimentas ou mesmo caramelada.

Cores e sabores - Tatiana de Menezes (segunda fileira - lado direito)

Foto 1 - Sobre uma mesa com toalha branca, há um prato com um pedaço de carne adornado com folhas de alface; ao redor pequenos potes brancos com diversos acompanhamentos e colheres de metal: arroz branco, vinagrete, pirão de leite, farofinha, feijão tropeiro, macaxeira frita e paçoca.

Foto 2 - Do alto, registro das mesmas guarnições.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Tatiana. Ela é morena, tem cabelos compridos castanhos com mechas loiras. Veste camiseta preta, está sorridente e posa para a foto com os talheres próximos a dois pedaços de carne, arroz, farofa, macaxeira frita e feijão tropeiro.

Texto em cinza. Carne do Sol do Ramiro

Há décadas oferecendo a tradição e o sabor nordestinos da carne do sol acompanhada pelos emblemáticos pirão de leite, macaxeira frita, paçoca, feijão verde, manteiga de garrafa e vinagrete, o paraibano Ramiro já ajudou a “aracajuanizar” essa delícia.

EXPOSITOR 4

LADO 1 (LARANJA)

No lado superior, arte em fundo branco, com os padrões geométricos de cores vibrantes no topo. Abaixo, marca da exposição “Aracaju: cores e sabores”, e do lado direito, sobre quadrado com borda arredondada azul escuro, código QRcode que aponta para esta descrição.

No centro, sobre fundo laranja vibrante, há 4 espaços, divididos em 2 colunas e duas linhas horizontais, sendo o primeiro espaço com as duas fotografias de Heitor Araújo, e o segundo com as fotografias de Isabella Moreira. Abaixo, as fotografias de João Marcus e por fim, as de Lucas Fernandes.

Cores e sabores - Heitor Araújo (primeira fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Sobre uma superfície branca, prato de vidro transparente com cuscuz e dois ovos por cima; os talheres aparecem parcialmente.

Foto 2 - Em primeiro plano, detalhe para a gema um pouco líqüida sobre o cuscuz.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Heitor. Ele é pardo, tem cabelos ondulados castanhos e olhos castanhos. Usa óculos de grau de cor preta com transparência, barba aparada e está com sua boca entreaberta, seus lábios são carnudos. Heitor veste camiseta amarela e segura um prato de vidro transparente com cuscuz com ovos.

Texto em cinza. Cuscuz com ovos

Uma combinação que já está praticamente impressa no DNA do povo nordestino e aracajuano, a pareia cuscuz com ovos é uma das estrelas da nossa tradição culinária, tanto no jantar como no café da manhã, em casa ou no Mercado de Aracaju, onde o box do saudoso Seu Adilson continua oferecendo essa marca registrada.

Cores e sabores - Isabella Moreira (primeira fileira - lado direito)

Foto 1 - Do alto, caldeirões de alumínio encapados por tecidos vermelhos. O primeiro está com tampa aberta e possui uma concha que despeja mingau de puba para dentro dele; os demais estão tampados. Por trás dos caldeirões, há pilhas de copos plásticos e parte de uma janela com grades pretas.

Foto 2 - Em modo aproximado e detalhado, do alto avista o caldeirão aberto, repleto de mingau de puba e a concha que despeja um líquido esbranquiçado e cremoso.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Isabella. Ela é branca, tem cabelos compridos castanho escuros, penteados de lado, usa tiara preta, suas sobrancelhas são arqueadas e os olhos castanho claros. Sorridente, ela segura um copo com mingau.

Texto em cinza. Mingau de puba do Cantinho do Luizão

Há mais de 20 anos no coração do Bairro São José, o Cantinho do Luizão faz o melhor e mais famoso mingau de puba da cidade. A deliciosa receita é preparada a partir da massa puba (fermentada) da mandioca, além de leite de coco, leite de vaca e açúcar.

Cores e sabores - João Marcus (segunda fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Do alto, sobre uma mesa, com toalha de chita e toalha branca, há um travessa de ferro repleta de peixes fritos e no meio, um recipiente branco com farofa e uma colher transparente; ao fundo, outro recipiente branco com vinagrete. Sobre a mesa, uma placa sinaliza o número da mesma. O layout da placa tem bandeirolas juninas e um casal com trajes típicos.

Foto 2 - Em modo aproximado, detalhado, aparece a metade de uma travessa com pilombetas fritas, recipiente com farinha e do lado direito da fotografia, recipiente com vinagrete.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de João. Ele é branco, tem cabelos lisos e curtos, seus olhos são castanhos, usa óculos de grau de armação azul marinho e usa camisa branca de gola v. Com as duas mãos ele segura a travessa com pilombeta frita e recipiente com farofa no centro.

Texto em cinza. Pilombeta frita

Peixe pequeno de água salgada extremamente apreciado pelos aracajuanos, a pilombeta é servida fritinha com cor dourada e crocância inigualáveis. Pode ser apreciada tanto com pimenta e farofa como acompanhando o tradicional cuscuz.

Cores e sabores - Lucas Fernandes (segunda fileira - lado direito)

Foto 1 - Do alto, seis pastéis fritos com coloração dourada sobre chapa preta.

Foto 2 - Em modo aproximado, detalhado, sobre a chapa preta, os pastéis estão empilhados. Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Lucas. Ele é pardo, tem cabelos lisos penteados com um topete, sobrancelhas finas, olhos verdes. Usa camiseta com tons de azul e cinza e segura com as duas mãos um pastel, próximo a sua boca; ao fundo, há garrafas em cima de prateleira e escorredor de copos de vidro.

Texto em cinza. Pastel da Rua Lagarto

O ponto de encontro para o mais tradicional pastel de Aracaju, a esquina da Rua Lagarto, no Centro da cidade, é parada obrigatória para os amantes dessa deliciosa e dourada massa frita recheada.

LADO 2 (PINK)

No lado superior, arte em fundo branco, com os padrões geométricos de cores vibrantes no topo. Abaixo, marca da exposição “Aracaju: cores e sabores”, e do lado direito, sobre quadrado com borda arredondada azul claro, código QRcode que aponta para esta descrição.

No centro, sobre fundo laranja vibrante, há 4 espaços, divididos em 2 colunas e duas linhas horizontais, sendo o primeiro espaço com as duas fotografias de Maria Auxiliadora, e o segundo com as fotografias de Maria Clara. Abaixo, as fotografias de Maria Luiza e por fim, as de Maurício Audrin.

Cores e sabores - Maria Auxiliadora (primeira fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Do alto, sobre uma mesa de granito, há um prato raso branco com uma tigela com caldinho de sururu; do lado esquerdo do prato raso há uma fatia de limão. Ao fundo, dentro de uma cesta vermelha, há um pote com vinagrete e um pastel parcialmente embalado em saco de papel.

Foto 2 - Em modo aproximado, detalhado, o pastel está cortado ao meio. Vê-se o recheio de sururu em tons avermelhados, uma fatia do limão acima da massa frita e ao fundo parte da tigela com o caldinho e o pote com vinagrete.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Maria Auxiliadora (Dorinha). Ela é parda, tem cabelos finos castanho claros na altura do queixo, sobrancelhas arqueadas e olhos castanhos; ela usa camiseta preta e está sentada atrás da mesa com as iguarias fotografadas.

Texto em cinza. Caldinho de sururu e pastel de aratu do Alves

Verdadeiros clássicos entre os petiscos praianos de Aracaju, o caldinho de sururu – molusco mais popular na cidade – e o pastel de aratu – crustáceo avermelhado e carregado de tradição e simbolismo – são pedidas obrigatórias no cardápio. O Bar do Alves, na Orlinha da Coroa do Meio, estampa essas delícias em seu cardápio há décadas.

Cores e sabores - Maria Clara (primeira fileira - lado direito)

Foto 1 - Do alto, sobre mesa de madeira, potinho com vinagrete e ao fundo travessa de inox com caranguejos cozidos enfileirados.

Foto 2 - Do alto, em prato transparente, diversas patinhas de caranguejo com vinagrete e temperos por cima.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Maria Clara. Ela é branca, tem cabelos compridos castanho claro repartidos lateralmente, sobrancelhas finas e olhos castanho claro. Suas mãos com as unhas pintadas em azul destacam o caranguejo cozido com seus tons avermelhados.

Texto em cinza. Caranguejo

Uma das iguarias mais apreciadas que os manguezais aracajuano oferecem a locais e a turistas, o caranguejo é o crustáceo mais famoso em nossa terra, e é sempre servido com vinagrete. A sinfonia dos bate-bates quebrando caranguejo nos bares da cidade é música para os ouvidos.

Cores e sabores - Maria Luiza (segunda fileira - lado esquerdo)

Foto 1 - Do alto, sobre um cesto de palha escura repleto de pamonha, canjica de milho e bolos; ao fundo, uma vasilha de plástico com mais alimentos à base de milho.

Foto 2 - Em modo aproximado, detalhado, as mesmas comidas juninas com seus tons amarelados.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Maria Luiza. Ela é morena, com cabelos encaracolados castanhos. Ela usa camiseta branca com listras amarelas e azuis no peito e segura o cesto de palha com suas comidas preferidas.

Texto em cinza. Comidas juninas

Quando chega o mês de junho, ou mesmo em qualquer época do ano, os quatro cantos da cidade ostentam o tom dourado das iguarias juninas à base de milho, como a canjica, o bolo, a pamonha e muito mais.

Cores e sabores - Maurício Audrin (segunda fileira - lado direito)

Foto 1 - Do alto, cesto coberto por tecido branco, repleto de biscoitos dentro de saquinhos plásticos, e pé de moleque nordestino feito de massa da mandioca fermentada e fechado em folha de bananeira.

Foto 2 - Em modo aproximado, detalhado, em um cesto coberto por plástico onde há diversos beijus molhados sobre folhas de bananeira.

Abaixo, sobre um retângulo branco, fotografia de Maurício. Ele é preto, tem cabelos curtos pretos e sobrancelhas arqueadas; usa camiseta preta e com sua boca aberta aproxima-se de suas duas mãos que seguram um saroió.

Texto em cinza. Comidas de mandioca

Todo aracajuano já ouviu pela vizinhança os ecos do tradicional “mantra” de algum vendedor ambulante: “saroió, mal-casado, beiju molhado e pé-de-moque!”, um chamamento irresistível para se deliciar com essas fontes de sabor e tradição à base da mandioca, a verdadeira “raiz do Brasil”.

Fim da audiodescrição.

Audiodescritora: Fabiana Droppa

Consultor em Audiodescrição: Lucas Aribé