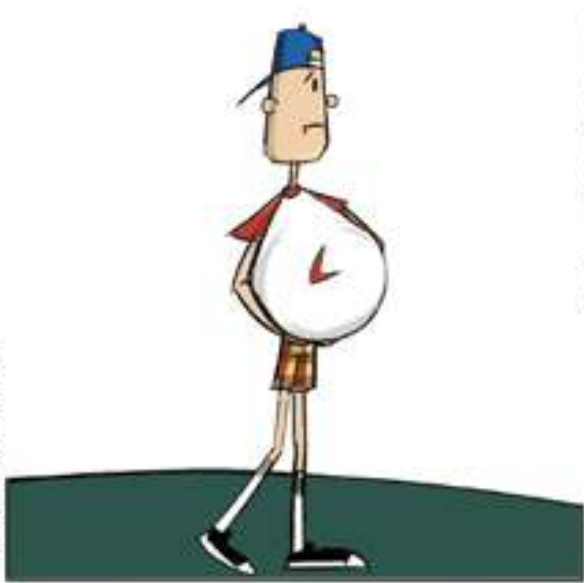


HUMOR | JOSÚ BARROSO



CULTURA

MÚSICA

Péricles faz show gratuito em Ribeirão

Ao lado da Orquestra Sinfônica, cantor apresenta os maiores sucessos de sua carreira no parque Luis Carlos Raya, no dia 17 de maio

DA REDAÇÃO
redacao@jornalribeirao.com.br

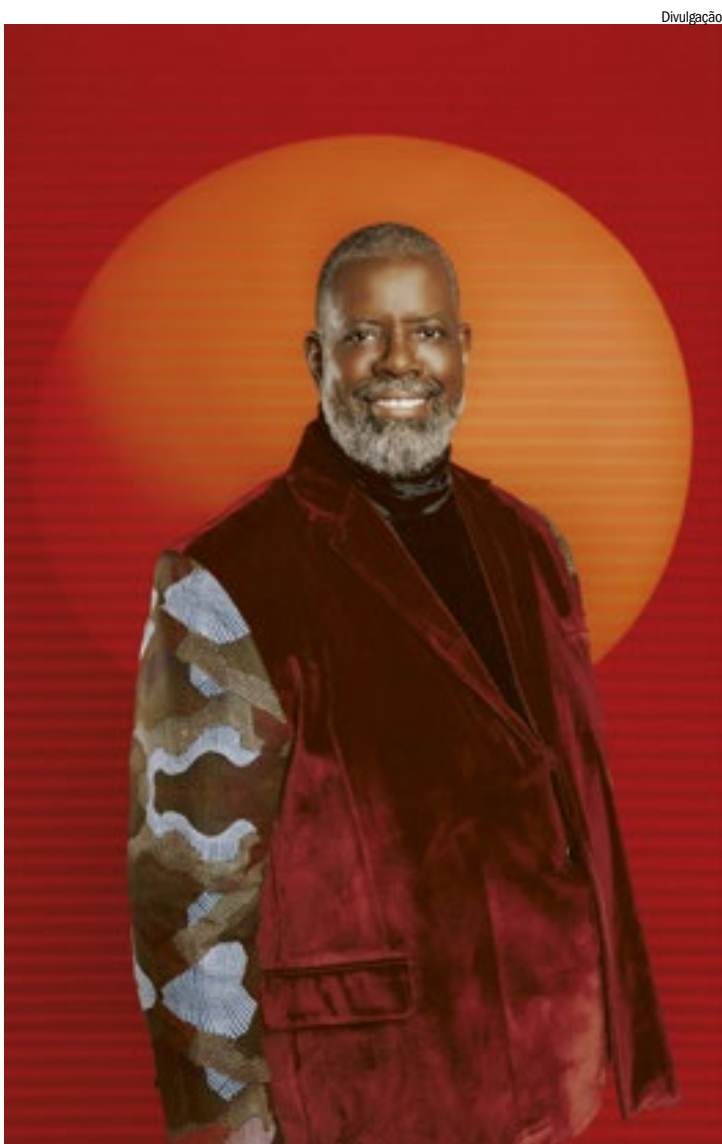
Um dos principais nomes do pagode brasileiro, o cantor e compositor Péricles será a atração principal da etapa de Ribeirão Preto do projeto Vivo Música, que promove encontros entre artistas e orquestras sinfônicas pelo Brasil. O artista se apresenta no dia 17 de maio, no parque Luís Carlos Raya, com entrada gratuita.

Ele vai dividir o palco com a Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto, além da cantora e professora de canto Tamara Pereira. O evento ainda tem na programação a participação do grupo Soveranas do Samba.

O Vivo Música é uma iniciativa da operadora de telefonia que tem a proposta de promover encontros inéditos e democratizar o acesso à cultura. O projeto contata com incentivo do Ministério da Cultura. A ação já levou shows abertos e gratuitos a diversas cidades brasileiras, apresentando nomes como Martinho da Vila, Duda Beat e Nando Reis.

REI DA VOZ

Nascido Santo André, no ABC Paulista, Péricles ganhou projeção nacional nos anos 90 - considerada a era de ouro do pagode - com o grupo Exaltasamba. Em 2012, deu início a uma sólida carreira solo, com oito álbuns lançados e uma coleção de hits nacionais. Sua afinção e influências lhe renderam no meio musical o apelido de “Rei da voz”.



Cantor se apresenta ao lado da Orquestra Sinfônica de Ribeirão

O artista soma mais de 700 milhões de visualizações no YouTube, 2.35 milhões de inscritos no seu canal oficial, 5.2 milhões de seguidores no Instagram, 27 milhões de ouvintes no Spotify, 1.4 milhões de seguidores no Tiktok (o cantor de samba/pagode mais seguido na plataforma), 29 projetos musicais (entre álbuns, ep's e audiovisuais) lança-

dos, mais de 15 milhões de discos vendidos e milhões de streamings.

SERVIÇO

Péricles em Ribeirão Preto
Data: 17 de maio
Local: Parque Luís Carlos Raya
Horário: A partir das 17h
Ingressos: gratuitos
Evento sujeito à lotação

GASTURISTANDO

Reta Final: Comida di Buteco 2026

HELEN RAVAGNOLI



O relógio está correndo para os entusiastas da boa mesa! O Comida di Buteco, que há 16 anos celebra a autêntica culinária de raiz em nossa região, entrou em sua última semana. Você tem até o próximo domingo, 3 de maio, para percorrer o roteiro e votar nos seus favoritos. Nesta edição, o desafio criativo foi o tema “Verduras”, elevando a complexidade dos sabores com receitas inéditas e valor fixado em R\$ 40. O público tem 50% de peso na nota, avaliando o petisco, além do atendimento, higiene e temperatura da bebida.

Confira nossa seleção final de destaques:

Centro e Arredores

Guadalupe Café: Charutinho de Taioba - Rolinho de taioba recheado com ragu de rabada. (R. Visconde do Rio Branco, 710).

Primo (O Rei da Berinjela): Escarball (FIT) - Bolinho de batata-doce e calabresa recheado com escarola, bacon e provolone. (R. São José, 610).

Empório Mobiglia: Clássicos do Marcelino - Pastelzinho e coxinha de escarola com carne seca e vinagrete de alho-poró. (R. Saldanha Marinho, 1136).

Esquina do Zé: Pastel de Alho-poró - Mini pastéis com alho-poró salteado e cream cheese. (R. Lafaiete, 1045).

Campos Elíseos e Zona Norte

Mares Peixe Bar: Medalhão de Buteco - Abobrinha italiana recheada com tilápia e salsão, empanada e frita. (R. Luiz Barreto, 273).

Bar do Lê: Tulipinha - Tulipa de frango ao molho de alho com alho-poró. (R. Cap. Salomão, 1439).

Butiquim do Ziriguidum: Trio Caipira - Linguíça caipira enrolada com rúcula e tomate seco. (R. Onze de Agosto, 1978).

Zona Leste e Sul

Federal Bar: Incrível Rúcula - Filé de frango marinado no vinho branco com crosta de pesto de rúcula. (Jd. Macedo).

Dimais Espetos Bar: Potinho Caipira Gourmet - Barquinhas com purê de couve-flor, carne seca e geleia de pimenta. (Jd. Manoel Penna).

Fazendeiro Grill: Ouriço do Mato - Cuscuz mole empanado e frito. (Jd. Paulista).

Choperia Dus Mineiros: Popeye Du Mineiro - Ponta de peito com espinafre, brócolis e couve-flor gratinados. (Jd. Palma Travassos).

Benrico Empório: Opinião da Casa - Linguíça artesanal com mix de rúcula, agrião e três queijos. (Bonfim Paulista).

Zona Oeste e Outros Bairros

Mixturinha Bar: Ceviche com Crispy - Ceviche de tilápia finalizado com crispy de alho-poró. (Planalto Verde).

Da Villa Torresmos: Torresmo Tropical - Mix de legumes ao vapor com torresmo defumado e abacaxi. (Vila Virgínia).

Botekus Bar: Trio Botekus - Iscas de peixe, torresmo e tulipinha com molho de brócolis. (Vila Tibério).

Não deixe para a última hora! Aproveite estes últimos dias para valorizar nossos botecos.