

Aurora Fest 2025: shows de ritmos e danças são destaques do evento que celebra a força da mulher asiática

Com entrada franca, a programação multicultural inclui a modernidade dos grupos K-Pop e C-Pop, a energia dos taikôs e dança do Dragão Chinês

Nos dias 20 e 21 de setembro, o Aurora Fest chega à sua terceira edição, transformando o Largo da Batata, em Pinheiros (São Paulo), celebra o protagonismo e o empreendedorismo da mulher asiática no Brasil, com espetáculos multiculturais e festa gastronômica.

Com entrada gratuita e ambiente pet friendly, o festival terá dois dias de programação intensa e reunirá mais de 60 expositores, representando culturas e tradições milenares de diversos países do continente, como Afeganistão, China, Coreia do Sul, Índia, Japão, Líbano, Tailândia, Taiwan e Vietnã.

Realizado pelo Vou de Nekô, Aliança Cultural Brasil-Japão, ID+, e com patrocínio oficial da Sakura Alimentos, o evento valoriza qualidade, originalidade e conexão com a comunidade, destacando a diversidade de expressões culturais da Ásia.

Entre as atrações, destacam-se a Dança do Dragão Chinês, os ritmos contagiantes dos grupos de K-Pop e C-Pop, a elegância das danças folclóricas chinesas, coreanas e da Mongólia, a energia dos taikôs (tambores japoneses) e dos tambores coreanos, além das coreografias vibrantes dos musicais de Bollywood.

Na parte musical, o festival conta com apresentações das cantoras Vivi Nakamura, Cíntia Zhu e Niwa, além de desfile de kimonos, demonstrações de kung fu e um animado aulão de dança.

Confira as atrações culturais:

Sábado

12h30 - Cerimônia de abertura com plantio de cerejeira

13h - Ttang-e Sori ("Som da Terra"): o grupo traz a beleza e a força dos tambores coreanos.

14h - Projeto Sankyu, referência na preservação e difusão da cultura japonesa, apresenta repertório com músicas tradicionais do Japão.

14h30 - Show da cantora Cíntia Zhu: de origem chinesa, Cíntia volta ao festival com seu repertório tocante.

15h - Dança de leque tradicional com elementos C-Pop (versão chinesa do K-Pop).

15h30 - Dança K-Pop, com ritmos modernos da Coreia do Sul.

15h45 - Aulão de dança chinesa.

16h30 - Dança do Dragão Chinês.

17h - Shuo Jin Kung Fu: o grupo apresenta os movimentos da arte marcial chinesa.

17h20 - Apresentação de dança dos alunos da Escola Jouhua.

18h - Desfile de Kimono.

19h - Show de J-Pop e clássicos: grupo pop dançante japonês promete levantar o público com a sua coreografia e ritmo contagiante.

Domingo

12h30 - Bollywood com Disha Malani: a dançarina apresenta a coreografia vibrante originária do cinema indiano.

13h30- Soukyou Eisa Daiko: apresenta a energia e o som marcante dos tambores japoneses.

14h - Apresentação da cantora Niwa em um duo especial, repleta de autenticidade.

15h - Dança folclórica da Mongólia com Hashi

15h30 - Dança do Tambor de Lótus: apresentação hipnotizante da coreografia folclórica chinesa, marcada por cadência envolvente e visual impactante.

15h40 - Apresentação da cantora Cíntia Zhu

16h - Cai Wei: dança clássica chinesa

16h20 - Homenagem às professoras da Aliança Cultural Brasil-Japão.

16h30 - Show da cantora Vivi Rocha Nakamura.

18h - LM House: a banda interpreta os clássicos do rock.

Diversidade de sabores

A gastronomia é outro ponto alto do Aurora Fest. O público poderá saborear um verdadeiro mosaico de sabores da Ásia Meridional, Central, Ocidental, Oriental e do Sudeste Asiático. O cardápio do festival inclui a cozinha raiz, já conhecida do grande público, como o ensopado indiano de curry de frango ou grão-de-bico, o kebab libanês, o pad thai (macarrão de arroz refogado com legumes e proteína), o kimchi bokkeumbap (arroz refogado com conserva de acelga coreana apimentada), o futomaki (sushi enrolado em alga) e o wagyu shogayaki (carne fatiada grelhada e temperada com shoyu e gengibre).

O festival também aposta nas releituras criativas, mas que mantêm viva a tradição dos sabores asiáticos. O bao (pão chinês cozido no vapor) surge com recheios como rabada, enquanto o mochi (bolinho de arroz socado) aparece combinado com bacon. Karaage com quiabo, pizzaman (uma versão chinesa da pizza, feita com massa de pão no vapor e recheio de tomate e queijo), bebidas com matcha e mochi recheado com sorvete são apenas alguns exemplos da ousadia e inventividade das empreendedoras asiáticas.

O Aurora Fest também contará com marcas e produtos que revelam o lado criativo das empreendedoras asiáticas, com opções em arte, moda, beleza, artesanato, acessórios, produtos para pets, literatura e plantas.

“Queremos que o Aurora Fest seja um espaço para dar visibilidade, transformar e empoderar, permitindo que artistas, empreendedoras e criadoras expressem seu talento e vivam, por um momento, livres de preconceitos e opressões”, reforça Marisol Kiyoko Nakabayashi Cruz Guevara**, organizadora do festival.

Serviço:

Aurora Fest 2025

Quando: 20 e 21 de setembro, das 11h às 20h

Onde: Largo da Batata (saída do metrô Faria Lima), Av. Brigadeiro Faria Lima s/n, Pinheiros, São Paulo

Entrada: Gratuita | Evento *petfriendly*

Organização: Vou de Nekô | Coorganização: Aliança Cultural Brasil-Japão | ID+ | Apoio: SpTuris | Patrocínio: Sakura Alimentos

Instagram: @voudeneko

Sobre a Vou de Nekô

Criada pela empreendedora Marisol Kiyoko Guevara, que carrega em suas raízes a mistura única de culturas japonesa e colombiana, a Vou de Nekô nasceu com a missão de promover e valorizar a cultura e a culinária asiáticas. A plataforma conecta restaurantes, negócios e empreendedores asiáticos a clientes em busca de experiências gastronômicas autênticas e memoráveis. Com uma curadoria cuidadosa, reúne parceiros de diferentes países da Ásia, oferecendo pratos japoneses, indianos, taiwaneses, tailandeses, vietnamitas, chineses e coreanos — tudo em um só lugar. Mais do que gastronomia, a Vou de Nekô também é um agente de impacto social e cultural. Por meio do AuroraFest, festival anual criado e organizado por Marisol, a iniciativa trabalha pelo empoderamento e protagonismo da mulher asiática, celebrando suas histórias, talentos e tradições.

Informações para a imprensa

LILÁS COMUNICAÇÃO

Denise de Almeida (11) 99753-7360

Núbia Boito (11) 98315-7159