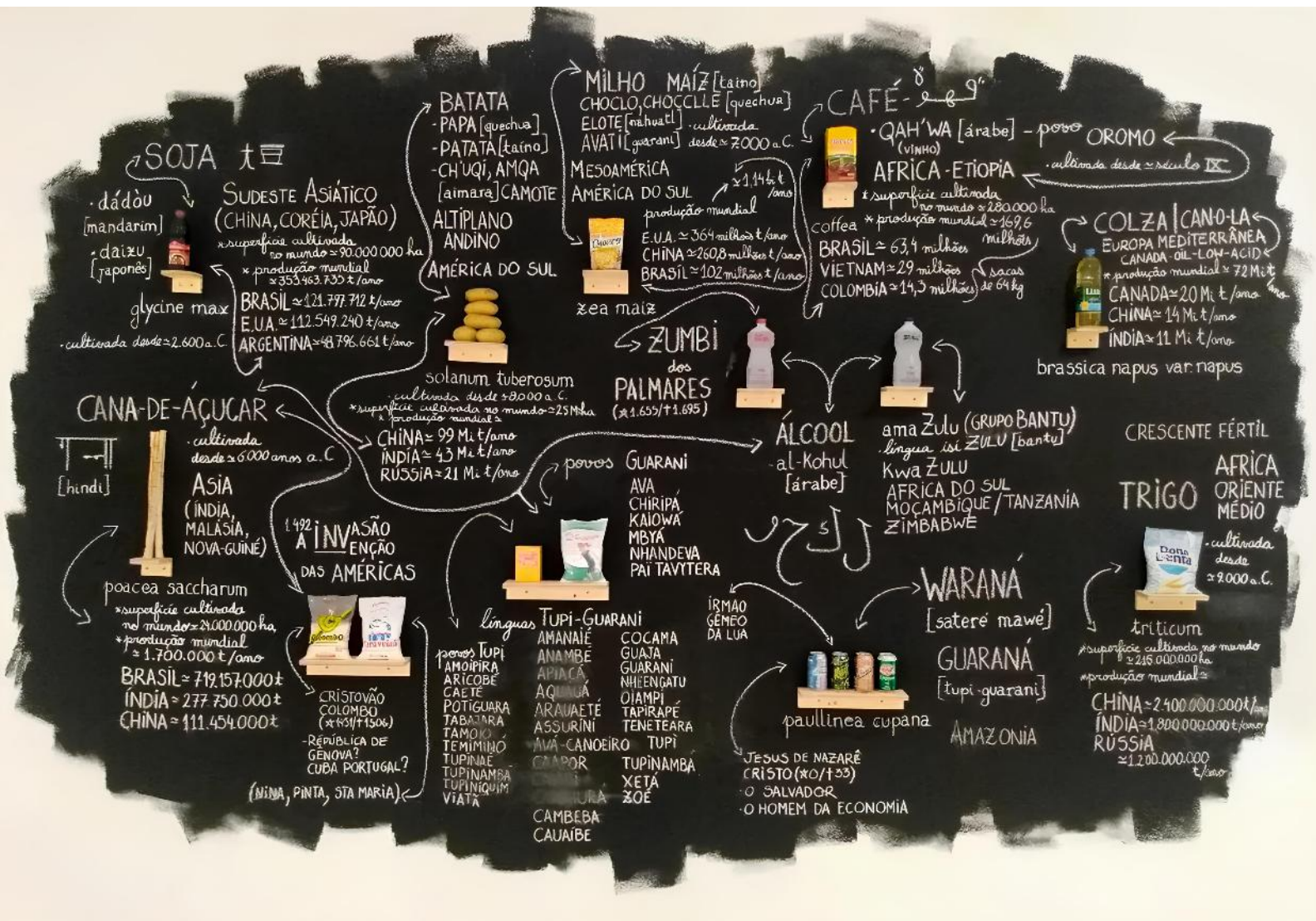


Marcelo Lourenço de Oliveira Filho  
(Marcelo Terça-Nada)

# ARTE CONTEMPORÂNEA E O CAMPO EXPANDIDO DA COMIDA:

criação de redes e imaginário crítico sobre sistemas alimentares



UFBA – UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
EBA – ESCOLA DE BELAS ARTES  
PPGAV – PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARTES VISUAIS

ARTE CONTEMPORÂNEA E O CAMPO EXPANDIDO DA COMIDA:  
criação de redes e imaginário crítico sobre sistemas alimentares

Marcelo Lourenço de Oliveira Filho  
(Marcelo Terça-Nada)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais da Universidade Federal da Bahia para obtenção do título de mestre em Artes Visuais.

Linha de Pesquisa: História e Teoria da Arte

Orientadora: Ines Karin Linke Ferreira

Salvador / 2024

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Como citar:

TERÇA-NADA, Marcelo. **Arte Contemporânea e o Campo Expandido da Comida: criação de redes e imaginário crítico sobre sistemas alimentares**. 2024. 189f. Dissertação (Mestrado – Artes Visuais). Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais, Universidade Federal da Bahia, PPGAV-UFBA, Salvador, 2024.

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema Universitário de Bibliotecas (SIBI/UFBA), com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Terça-Nada, Marcelo

Arte Contemporânea e o Campo Expandido da Comida: criação de redes e imaginário crítico sobre sistemas alimentares / Marcelo Terça-Nada – Salvador, 2024.  
189 f. : il

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ines Karin Linke Ferreira.  
Dissertação (Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais) – Escola de Belas Artes, Universidade Federal da Bahia – UFBA, 2024.

1. Arte contemporânea. 2. Comida. 3. Imaginário crítico. 4. Ativismo alimentar. 5. Arte em rede, sistemas e circuitos. I. Karin Linke Ferreira, Ines. II. Título.

Marcelo Lourenço de Oliveira Filho  
(Marcelo Terça-Nada)

ARTE CONTEMPORÂNEA E O CAMPO EXPANDIDO DA COMIDA:  
criação de redes e imaginário crítico sobre sistemas alimentares

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais da Universidade Federal da Bahia, na Linha de Pesquisa História e Teoria da Arte, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Artes Visuais.

Defendida em 29 de agosto de 2024.

BANCA EXAMINADORA

---

Dr<sup>a</sup>. Ines Karin Linke Ferreira (orientadora)

Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais da UFBA

---

Dr<sup>a</sup>. Renata Moreira Marquez

Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da UFMG

---

Dr<sup>a</sup>. Elaine de Azevedo

Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da UFES



*Não importa apenas o que a arte é,  
mas também o que a arte faz*

Krzysztof Wodiczko

*Se o campo não planta,  
a cidade não janta*

Lema dos movimentos sociais  
ligados à produção alimentar

Às amizades que atravessam décadas.  
A tudo que nos alimenta cotidianamente.

## **Agradecimentos**

à Ines Linke pela orientação sempre certa e pelo constante apoio

à Renata Marquez e Elaine de Azevedo pela leitura atenta e preciosas contribuições ao longo da pesquisa

à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia – FAPESB, pelo apoio financeiro em parte do período do mestrado

ao Anderson Almeida, Leo Gonçalves e Alexander de Moraes

à Ludmila Britto, Tininha Llanos, Pedro Marighella, Tiago Ribeiro, Luis Parras, Mark Dayves e amigos do GIA.

ao Fábio Gatti, Lia Krucken e Paola Barreto Leblanc

ao Poro, Louise Ganz e Jorge Menna Barreto

aos colegas e professores do PPGAV-UFBA

aos integrantes do grupo de pesquisa Urbanidades

à Janaina Chavier

# Sumário

<i>Resumo</i> .....	9
<i>Abstract</i> .....	10
<i>Lista de figuras</i> .....	11
<b>Preparar o terreno</b> .....	<b>14</b>
I. Área de plantio .....	15
II. Sobre minha relação com o tema .....	16
III. Um campo expandido para acolher esta pesquisa .....	18
IV. Arte e Comida nas últimas décadas: breve panorama .....	24
V. Outras pesquisas acadêmicas sobre Arte e Comida .....	29
VI. Estrutura da dissertação .....	31
<b>Canteiros</b> .....	<b>33</b>
#1. Cildo Meireles: Inserções em circuitos ideológicos .....	34
#2. CAYC: Arte de Sistemas .....	40
#2.1. Forno de pão em praça pública .....	47
#3. Beuys: os múltiplos e os alimentos .....	58
#3.1. Fluxus e os Múltiplos .....	59
#3.2. Capri-Batterie .....	62
#3.3. Bomba de mel .....	63
#3.4. <i>Economic Values (Valores econômicos)</i> .....	65
#3.5. <i>Operazione Difesa della Natura (Operação Defesa da Natureza)</i> .....	68
<b>Fazer junto</b> .....	<b>75</b>
a. Poro: circuitos e imaginários gráficos .....	76
a.1. FMI – Fome e Miséria Internacional .....	78
a.2. Cozinhar é um ato revolucionário .....	80
a.3. Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador .....	86
a.4. Picnic / Setores / Perca Tempo .....	92
a.5. Comida projetada .....	100
a.6. Transgênicos e monoculturas .....	103
b. Thislandyourland: incursões, colheitas e preparos .....	108
b.1. Bikefoods .....	109
b.2. Cozinhas Temporárias .....	115
b.3. Muro Jardim .....	124
b.4. Museu Campestre .....	128
b.5. Melancolia e Presente .....	137
c. Jorgge Menna Barreto: Restauro etc .....	148
c.1. Do <i>site-specific</i> à agroecologia .....	150
c.2. Do Café Educativo à agrofloresta .....	152
c.3. Dos Sucos Específicos à escultura ambiental .....	157
c.4. Restauro e seu sistema em rede .....	161
c.5. Restauro e suas noções de público .....	169
c.6. Restauro e o campo expandido da comida .....	173
<b>Considerações finais</b> .....	<b>178</b>
<i>Referências bibliográficas</i> .....	184

## Resumo

Esta pesquisa investiga como algumas obras de arte contemporânea se relacionaram de maneira sistêmica com a comida e como contribuem para a formação de um imaginário crítico e poético sobre sistemas alimentares. As principais obras abordadas têm em comum terem sido criadas por coletivos de artistas ou a partir da proposta de um artista e realizadas através de uma rede de colaboradores, muitas vezes, envolvendo variados públicos. A pesquisa está dividida em duas partes: **Canteiros** e **Fazer junto**. Em **Canteiros** são abordadas três referências históricas das décadas de 1960 a 1980: a série *Inserções em circuitos ideológicos* de Cildo Meireles; Arte de Sistemas do conceitualismo argentino do CAYC – *Centro de Arte y Comunicación* (Centro de Arte e Comunicação); e os projetos de Joseph Beuys com múltiplos e alimentos. Em **Fazer junto**, são abordadas produções artísticas realizadas no Brasil no período entre 2002 e 2019: as obras do Poro que tem relação com alimentos, cozinhar, imaginário gráfico, picnic, comida de rua e espaço público; obras do coletivo Thislandyourland relacionados a questões da terra, incursões agroalimentares, autonomia, colheitas e preparos comunitários; e, por fim, obras de Jorge Menna Barreto que operam as relações entre alimento-paisagem-sociedade, agrofloresta, comida, lugares e contextos específicos.

**Palavras-chave:** arte contemporânea e comida; imaginário crítico; ativismo alimentar; arte em rede, sistemas e circuitos; colaboração.

**Imagem da capa:** Amilcar Packer, Mapaisagem (2022)

## Abstract

This research investigates how some works of contemporary art have related to food in a systemic way and how they contribute to the formation of a critical and poetic imaginary about food systems. The main works covered have in common that they were created by artist collectives or based on an artist's proposal and realized through a network of collaborators, often involving different publics. The research is divided into two parts: **Canteiros** [Planting beds] and **Fazer junto** [Doing it together]. **Canteiros** explores three historical references from the 1960s to 1980s: the series *Inserções em circuitos ideológicos* [Insertions into ideological circuits] by Cildo Meireles; *Arte de Sistemas* from the Argentine conceptualism of CAYC – *Centro de Arte y Comunicación* (Art and Communication Center); and Joseph Beuys' projects with multiples and food. **Fazer junto** looks at artistic productions made in Brazil between 2002 and 2019: works by Poro that have to do with food, cooking, graphic imaginary, picnics, street food and public space; works by Thislandyourland collective related to land issues, agri-food incursions, autonomy, harvests and community preparations; and, finally, works by Jorge Menna Barreto that explore the relationship between food-landscape-society, agroforestry, sites and contexts specifics.

**Keywords:** contemporary art and food; critical imaginary; food activism; networked art, systems and circuits; collaboration.

**Cover image:** Amilcar Packer, *Mapaisagem* (2022)

## Lista de figuras

Fig. 1. Amilcar Packer - <i>Mapaisagem</i> (2014) .....	27
Fig. 2. Cildo Meireles - <i>Inserções em Circuitos Ideológicos – 1. Projeto Coca-Cola</i> (1970) .....	35
Fig. 3. Cildo Meireles - <i>Inserções em Circuitos Ideológicos – 1. Projeto Coca-Cola</i> (1970) .....	36
Fig. 4. Cildo Meireles - <i>Inserções em Circuitos Ideológicos – 2. Projeto Cédula</i> (1970-) .....	37
Fig. 5. Cildo Meireles - <i>Inserções em Circuitos Ideológicos – 2. Projeto Cédula</i> (1970-) .....	37
Fig. 6. Victor Grippo - <i>Analogia I</i> (1970-1971) .....	44
Fig. 7. Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi - <i>Construção de um forno popular para fazer pão</i> (1972) ..	49
Fig. 8. Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi - <i>Forno em funcionamento</i> (1972) .....	51
Fig. 9. Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi - <i>Garota pegando um dos pães</i> (1972) .....	51
Fig. 10. Luis Pazos - <i>Maquete de Projeto de solução para o problema da fome nos países subdesenvolvidos, segundo as grandes potências</i> (1972) .....	52
Fig. 11. Víctor Grippo - <i>Analogia II</i> (1977) .....	55
Fig. 12. Victor Grippo - <i>Naturalizar o homem, humanizar a natureza – Energia vegetal</i> (1977) .....	56
Fig. 13. Vicente Marotta - <i>Mais e melhores alimentos para o mundo</i> (1977) .....	57
Fig. 14. Leopoldo Maler - <i>A Última Ceia</i> (1977) .....	58
Fig. 15. Joseph Beuys - <i>Capri-Batterie</i> (1985) .....	59
Fig. 16. Joseph Beuys – <i>Capri-Batterie</i> (1985) com a caixa que faz parte do múltiplo .....	63
Fig. 17. Joseph Beuys - <i>Give me honey</i> (1979) .....	65
Fig. 18. Joseph Beuys - <i>Give me honey</i> (1979) .....	65
Fig. 19. Joseph Beuys - <i>Honey is Flowing</i> (1980) .....	66
Fig. 20. Joseph Beuys - <i>Economic Value Instant Gravy [Wirtschaftswert Speisekuchen]</i> (1977) .....	67
Fig. 21. Joseph Beuys - <i>Economic Value Breast Tea [Wirtschaftswert Brusttee]</i> (1977) .....	68
Fig. 22. Joseph Beuys - <i>Lata de Azeite F.I.U.</i> (1980) .....	70
Fig. 23. Joseph Beuys - <i>Vidro de Azeite</i> (1984) .....	71
Fig. 24. Joseph Beuys - <i>Vinho F.I.U.</i> (1983) .....	72
Fig. 25. Joseph Beuys - <i>Vinho F.I.U.</i> (1983) .....	73
Fig. 26. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>FMI – Fome e Miséria Internacional, revisitando Cildo Meireles</i> (2002 a 2006) .....	80
Fig. 27. Poro + Pobres Diablos - <i>FMI – Famelia y Miseria Internacional</i> (2005) .....	81
Fig. 28. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>Cozinhar é um ato revolucionário</i> (2010) ..	82
Fig. 29. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador</i> (2014) .....	87
Fig. 30. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>Página interna do Guia</i> (2014) .....	89
Fig. 31. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>Compartilhe o espaço público</i> (2010) .....	93
Fig. 32. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>Setor de Picnic</i> (2012) .....	96
Fig. 33. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>Perca Tempo</i> (2010) .....	97



Fig. 34. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Bottom e panfletos <i>Perca Tempo</i> (2010)	98
Fig. 35. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>Perca Tempo</i> (2010)	99
Fig. 36. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - <i>Perca Tempo</i> (2010)	100
Fig. 37. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Frame do vídeo da intervenção <i>Rua Imagem Espaço</i> (2003)	102
Fig. 38. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Frame do vídeo da intervenção <i>Rua Imagem Espaço</i> (2003)	102
Fig. 39. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Frame do vídeo da intervenção <i>Rua Imagem Espaço</i> (2003) em momento que ônibus atravessa a projeção de slides	103
Fig. 40. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Detalhe da camiseta <i>Imagine</i> (2004)	106
Fig. 41. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Desenho esquemático da instalação <i>Ilhas: Guaraná x Soja</i> (2006)	108
Fig. 42. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Projeto para a obra <i>BikeFoods</i> (2011)	112
Fig. 43. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>BikeFoods</i> (2011)	113
Fig. 44. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>BikeFoods</i> (2011)	114
Fig. 45. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>BikeFoods</i> (2011)	114
Fig. 46. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>BikeFoods</i> (2011)	115
Fig. 47. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Cozinha Temporária 01</i> (2012)	117
Fig. 48. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Detalhe da comida preparada na <i>Cozinha Temporária 01</i> (2012): omeletinhas sobre folhas de bananeira	117
Fig. 49. Quintal produtivo no bairro Jardim Canadá (2012)	119
Fig. 50. Quintal produtivo no bairro Jardim Canadá (2012)	119
Fig. 51. Quintal produtivo no bairro Jardim Canadá (2012)	120
Fig. 52. Galinheiro construído pelo Thislandyourland (2012)	123
Fig. 53. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Cozinha Temporária 04</i> : galinhada da chácara ao molho verde, curral e casa de Antonio e Juliana (2012)	124
Fig. 54. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Comida da <i>Cozinha Temporária 04</i> (2012)	124
Fig. 55. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Muro Jardim</i> (2011)	128
Fig. 56. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Muro Jardim</i> (2011)	128
Fig. 57. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Museu Campestre</i> (2011)	130
Fig. 58. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Oficina de formação realizada durante o <i>Museu Campestre</i> (2011)	132
Fig. 59. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Vista da área do <i>Museu Campestre</i> com destaque para o fogão a lenha e mesas de convívio instaladas no local (2011)	132
Fig. 60. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Fogão a lenha em funcionamento na produção de comida para compartilhar no <i>Museu Campestre</i> (2011)	134
Fig. 61. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Detalhe do fogão a lenha com espigas de milho plantadas e colhidas no <i>Museu Campestre</i> (2011)	137
Fig. 62. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Melancolia – 517 defensivos</i> (2019)	139
Fig. 63. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Melancolia – Genealogia das mangas</i> (2019)	140

Fig. 64. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Melancolia – Equipamento de proteção individual</i> (2019) .....	140
Fig. 65. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Melancolia e Presente</i> (2019) .....	141
Fig. 66. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Páginas do livro <i>Melancolia</i> (2019) .....	142
Fig. 67. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Páginas do livro <i>Melancolia</i> com parte da lista de 517 agrotóxicos (2019) .....	142
Fig. 68. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Página do livro <i>Melancolia</i> com genealogia da manga Tommy (2019) .....	143
Fig. 69. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Página do livro <i>Melancolia</i> com genealogia da manga FP2 (2019) .....	144
Fig. 70. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Páginas do livro <i>Presente</i> (2019) .....	145
Fig. 71. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Páginas do livro <i>Presente</i> (2019) .....	146
Fig. 72. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Páginas do livro <i>Presente</i> (2019) .....	146
Fig. 73. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - <i>Arquivo</i> (2019) .....	147
Fig. 74. Jorgge Menna Barreto - Vista da área das mesas coletivas de <i>Restauro</i> (2016) .....	150
Fig. 75. Jorgge Menna Barreto - <i>Café Educativo</i> , na exposição Arte e Esfera Pública (2008) .....	154
Fig. 76. Jorgge Menna Barreto - <i>Café Educativo</i> , no 32º Panorama da Arte Brasileira (2011) .....	154
Fig. 77. Jorgge Menna Barreto - <i>Café Educativo</i> , no <i>Encontros de Arte e Gastronomia</i> (2012) .....	155
Fig. 78. Jorgge Menna Barreto - <i>Café Educativo</i> , no <i>Encontros de Arte e Gastronomia</i> (2012) .....	156
Fig. 79. Jorgge Menna Barreto - <i>Café Educativo</i> , na exposição <i>Campo Neutral</i> (2013) .....	156
Fig. 80. Jorgge Menna Barreto - <i>Sucos Específicos</i> (2014) .....	159
Fig. 81. Jorgge Menna Barreto - <i>Sucos Específicos</i> (2014) .....	160
Fig. 82. Uma das visitas de Jorgge Menna Barreto às agroflorestas (2016) .....	163
Fig. 83. Entrega de produtos agrofloretais para <i>Restauro</i> (2016) .....	165
Fig. 84. Jorgge Menna Barreto - Comidas do <i>Restauro</i> com a cozinha e equipe ao fundo (2016) ..	166
Fig. 85. Vista dos ambientes de <i>Restauro</i> (2016) .....	167
Fig. 86. Vista dos ambientes de <i>Restauro</i> (2016) .....	167
Fig. 87. Vista dos ambientes de <i>Restauro</i> (2016) .....	168
Fig. 88. Captação de áudio para <i>Restauro</i> (2016) .....	169
Fig. 89. Jorgge Menna Barreto - Nicho no <i>Restauro</i> com as paisagens sonoras (2016) .....	170
Fig. 90. Vestida de laranja, uma das mediadoras de <i>Restauro</i> (2016) .....	171
Fig. 91. Jorgge Menna Barreto - Detalhe do cardápio diário de <i>Restauro</i> (2016) .....	174
Fig. 92. Jorgge Menna Barreto - Cardápio do <i>Restauro</i> no dia 18 de novembro de 2016 .....	175
Fig. 93. Jorgge Menna Barreto - Cardápio do <i>Restauro</i> no dia 26 de novembro de 2016 .....	176
Fig. 94. Jorgge Menna Barreto - <i>Pote Paisagem</i> (2016) .....	177
Fig. 95. Jorgge Menna Barreto - Outra edição do <i>Pote Paisagem</i> (2016) .....	177

## **Preparar o terreno**

## I. Área de plantio

Um cartaz, algumas refeições no espaço público, um guia de comida de rua, um restaurante, dois refrigerantes, uma cerveja<sup>1</sup>. Elementos aparentemente estranhos para disparar uma pesquisa sobre arte contemporânea. Esses elementos têm alguns aspectos em comum: são obras produzidas no campo das artes visuais nas últimas duas décadas, mais especificamente entre 2002 e 2019; a maior parte foi realizada por coletivos de artistas, quase todos no Brasil; lidam com os alimentos de uma forma sistêmica e ampliada; criam redes de colaboração/interação; e constroem um imaginário crítico e poético sobre a comida, num campo expandido que vai do cultivo até o consumo, passando pela circulação e preparo.

As obras escolhidas para compor esta pesquisa tem relação direta com minha trajetória pessoal e formação, como artista, como pesquisador e como uma pessoa engajada cotidianamente com os alimentos. A partir de uma série de questões iniciais, foram escolhidos alguns artistas que investigam o campo expandido da comida. As obras desses artistas serão disparadoras das análises e reflexões das próximas páginas e, em processo contínuo de adensamento e retroalimentação, puxarão outras obras e muitas questões.

Para formar um olhar transdisciplinar e diverso sobre as questões abordadas e contribuir com as possíveis leituras, foram consultadas referências bibliográficas de variados campos de conhecimento. Assim serão percorridos conceitos, elaborações teóricas e pesquisas de diversos autores, num movimento de costura e diálogo com suas ideias. Através de um processo de construção em camadas, que se acumulam e se adensam ao longo desta dissertação, essas várias referências foram usadas buscando uma heterogeneidade de modos de pensar as práticas artísticas e a comida. Com essa diversidade, foi composto um terreno fértil para desenvolver o texto.

Livros, catálogos de exposição, artigos, dissertações, teses, *websites*, escritos de artistas e outras produções bibliográficas foram pesquisados e lançarei mão de

---

<sup>1</sup>Um dos refrigerantes (*Guaraná Power* do SuperFlex, 2003) e a cerveja (*Cerveja GIA* do Grupo de Interferência Ambiental, 2009) acabaram ficando fora do recorte final desta pesquisa.

conceitos da História, Teoria e Crítica das Artes, bem como da Sociologia, Antropologia, Geografia, entre outros, para pensar as relações entre arte e comida com o enfoque proposto nesta pesquisa. Sempre que possível, tentei incluir informações fornecidas pelos próprios artistas, seja através de textos escritos por eles ou através da utilização de depoimentos e entrevistas. Dos principais trabalhos abordados, tive contato direto com vários e, em muitos casos, conheço pessoalmente os artistas e coletivos autores, tendo acompanhado a trajetória de cada um com proximidade durante vários anos.

## II. Sobre minha relação com o tema

As reflexões desenvolvidas nesta pesquisa foram construídas a partir de minha trajetória como artista-pesquisador. Esta trajetória é atravessada por muitas redes que extravasam o campo da arte e foi construída em paralelo com a atuação como ativista e profissional de design e comunicação. Com a finalidade de apresentar brevemente essas redes e localizar melhor o contexto no qual a pesquisa surge, os próximos parágrafos fazem um resumo de minha relação com o tema deste trabalho.

Atuo desde 1996 como artista visual e, em 2002, formei o Poro junto com Brígida Campbell. O Poro acabou ficando conhecido também como Grupo Poro ou Coletivo Poro e, desde sua criação, realiza intervenções urbanas, obras efêmeras e instalações, entre as quais, pode-se apontar alguns trabalhos que estabelecem relações entre arte e comida: *Cozinhar é um ato revolucionário*; *Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador*; *Rua Imagem Espaço*; *Imagine*; *Ilhas (Guaraná x Soja)*; *FMI – Fome e Miséria Internacional*; *Setor de Picnic*<sup>2</sup>; entre outros.

Em paralelo ao campo das artes, entre 2003 e 2020 estive envolvido ativamente com organizações e iniciativas ligadas à valorização de alimentos artesanais e regionais. Fui cofundador e diretor da *DoDesign-s*<sup>3</sup> (2003-2018), ativista e coordenador nacional de

---

<sup>2</sup>Obras de 2010, 2014, 2003, 2004, 2006, 2002 e 2012 respectivamente.

<sup>3</sup>DoDesign-s, escritório de design especializado em produtores de alimentos agroecológicos, da agricultura familiar ou do comércio justo. Atuei no escritório como diretor de comunicação digital, designer e responsável por promover a divulgação e valorização dos ingredientes da biodiversidade brasileira e de seus produtores. Realizei também visita e documentação fotográfica de comunidades de pequenos agricultores de diferentes regiões do país. O escritório encerrou suas atividades em 2018.

comunicação do *Slow Food Brasil*<sup>4</sup> (2007-2017), integrante das cooperativas *Redemoinho* – rede de consumidores e pequenos produtores rurais (Salvador, 2011-2017) – e *La Louve* – supermercado coletivo e sem fins lucrativos que envolve 7mil cooperados (Paris, 2017-2018). Com essas organizações e iniciativas atuei em dezenas de projetos de comunicação, design e gastronomia voltados para a sociobiodiversidade<sup>5</sup> alimentar, a produção sustentável e o consumo responsável de alimentos. Durante esse período pude visitar diversas comunidades e cooperativas de agricultores familiares e conhecer de perto as histórias, desafios e potências desses produtores de alimento e ver seu engajamento e conexão com as questões socioambientais onde estão e atuam.

No campo da pesquisa e teoria relacionado à comida, pode-se destacar minhas experiências como colaborador na organização e palestrante do *Seminário de Gastronomia do Senac* (Salvador, edições de 2012, 2014, 2016, 2019, 2020, 2021 e 2024), coautor do capítulo *Salvem as Casas de Farinha*<sup>6</sup> (2013), participante do *Fórum Origem, Território e Identidade* (Turim/Itália, 2016) e organizador da mesa *Arte, alimento e paisagem* no *III Encontro Arte, Cidade e Urbanidades* (Salvador, 2020).

Essa trajetória é uma espécie de base e está presente como pano de fundo durante todo o processo de pesquisa e desenvolvimento da escrita deste trabalho.

Os envolvimento estabelecidos ao longo desses anos ajudaram a compreender a amplitude do campo do alimento e a identificar uma série de artistas que abordam de modo sistêmico as relações entre arte e comida. O ponto de partida para a pesquisa que gerou esta dissertação foi o desejo de investigar mais profundamente essas relações.

---

<sup>4</sup>*Slow Food*, movimento internacional de valorização e defesa das culturas alimentares tradicionais, da agrobiodiversidade e das comunidades de produtores artesanais de alimento.

<sup>5</sup>“Sociobiodiversidade é um conceito que envolve a relação entre a diversidade biológica, os sistemas agrícolas tradicionais (agrobiodiversidade) e o uso e manejo destes recursos junto com o conhecimento e cultura das populações tradicionais e agricultores familiares”. Fonte: IPÊ. Projeto Sociobiodiversidade. Em: INSTITUTO DE PESQUISAS ECOLÓGICAS. 2016. Disponível em: <https://ipe.org.br/projeto-sociobiodiversidade/>. Acesso em: 30 jul. 2023.

<sup>6</sup>Escrito junto com Fernanda Cabrini e publicado no livro *Farinha de mandioca*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. p. 73-82.

### III. Um campo expandido para acolher esta pesquisa

Para começar a elaborar melhor o que seria o **campo expandido da comida** e como as práticas artísticas contemporâneas estabelecem relações com esse campo, lançarei mão, nos próximos parágrafos, de alguns conceitos como: sistemas alimentares, ativismo alimentar, artivismo, artevismo alimentar, *foodscapes* e gastrosofia.

Quando se pensa sobre comida e alimentação, estamos adentrando um campo amplo, que envolve “a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo”<sup>7</sup>, e mais além, como afirma Henrique Carneiro, “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”<sup>8</sup>.

Podemos estender a afirmação de Carneiro para: **o que se planta é tão importante como quem cultiva, em que condições se colhe, como se vende, de quem se compra, como se prepara e quanto se come (ou quanto se pode comer)**. E podemos recombinar essa afirmação de várias outras formas, exercitando a reflexão sobre cada parte do processo que vai da produção ao consumo dos alimentos: **o que, quando, onde, como, quem, em que condições e quanto** cada etapa é feita? Assim temos uma visão melhor para entender como é forte a relação e interdependência das etapas e agentes envolvidos com os alimentos e, principalmente, que essa teia de relações constitui uma rede, formando o que é chamado de **sistemas alimentares**.

Os sistemas alimentares abrangem as várias atividades, sujeitos e processos associados à produção, transformação, distribuição, preparação e consumo de alimentos. Englobam o ambiente, pessoas, insumos, processos, infraestruturas, instituições e demais elementos relacionados aos alimentos. Repercutem diretamente na segurança alimentar e nutricional das populações e produzem impactos socioeconômicos e ambientais na sociedade como um todo<sup>9</sup>.

---

<sup>7</sup>CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. seq. 36–38.

<sup>8</sup>Ibid.

<sup>9</sup>ERICKSEN, 2008 e HLPE, 2014 apud OPAS. **Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira**. Brasília: OPAS/OMS, 2017. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/34289>. Acesso em: 9 nov. 2022.



Em seu artigo *A Comida Boa para Pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico*, Helisa Canfield de Castro e Maria Eunice Maciel conceituam a noção de **sistema alimentar** a partir de Jean-Pierre Poulain, onde *é enfocado uma articulação e análise das diversas atividades alimentares, percorrendo o fluxo do alimento e tendo em consideração os atores envolvidos*. Segundo as autoras,

[...] os processos de plantação e colheita, produção, distribuição, preparo e consumo são percebidos de maneira interligada e a partir das relações existentes. Nesse modelo é preciso considerar que o alimento não se move ou se transforma sozinho; os processos de transformação, elaboração e consumo envolvem, acima de tudo, sujeitos. Dentre os diferentes atores, poderemos identificar produtores, profissionais de indústria, famílias, *chefs* de cozinha e todo um repertório de técnicas e representações que são próprias de cada grupo.<sup>10</sup>

As autoras afirmam que os sentidos atribuídos ao que se come variam, sendo diferentes “em um contexto rural de produção de alimentos, nos processos de distribuição e na transformação em um prato a ser apreciado num restaurante” e destacam que isso implica dizer que, além do fluxo físico percorrido pelo alimento, “nesse processo, ele passa a adquirir diferentes sentidos num modelo sistêmico que compreende perspectivas que envolvem o alimento e seus diferentes contextos locais e globais inter-relacionados”<sup>11</sup>. Elas destacam ainda que a noção propicia um encontro transdisciplinar e que dela derivam diferentes desdobramentos como “redes alimentares” e “sistemas culinários”, ressaltando ainda que nesse **olhar sistêmico** “o alimento e o indivíduo não estão isolados, mas relacionados num fluxo dinâmico”<sup>12</sup>.

Se a ideia de **sistemas alimentares** envolve os processos e agentes relacionados à alimentação, o conceito de **ativismo alimentar** envolve as ações e discussões críticas que buscam a transformação desses sistemas para que eles se tornem *mais democráticos, sustentáveis, saudáveis, éticos, de melhor qualidade, entre outros*

---

<sup>10</sup>CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E. *A Comida Boa para Pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico*. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, n. 8, p. 321–328, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2013.6648>. Acesso em: 9 nov. 2022.p. 326.

<sup>11</sup>Ibid.

<sup>12</sup>Ibid., p. 327.

*objetivos correlatos*<sup>13</sup>. O ativismo alimentar acontece tanto na escala do indivíduo, que se engaja em uma causa relacionada ao tema da alimentação, quanto na atividade de grupos, organizações e movimentos sociais. Elaine de Azevedo afirma que:

O ativismo alimentar surge como um guarda-chuva interdisciplinar que abriga diferentes movimentos e discussões de amplo alcance nas sociedades, nos quais a comida aparece como elemento transversal, como a Agroecologia e a Agricultura Familiar; o movimento de Segurança Alimentar e Nutricional; a Agricultura Orgânica e outros sistemas agroalimentares sustentáveis (Permacultura, Agriculturas Biodinâmica, Natural, Ecológica); o Comércio Justo (*Fair Trade*); o *Slow Food*; o Locavorismo; o Vegetarianismo; o Veganismo; o Freeganismo, entre os mais conhecidos.<sup>14</sup>

Buscando formar um conceito que abrangesse os projetos de artistas contemporâneos que usam a alimentação e o ativismo alimentar em suas poéticas, Elaine de Azevedo em um estudo feito em conjunto com Yiftah Peled, chega à definição de **artevismo alimentar** como “práticas artísticas participativas e dialógicas que incorporam a alimentação e algumas manifestações de ativismo alimentar”<sup>15</sup>.

O termo **artivismo**<sup>16</sup> aparece pela primeira vez no Brasil no texto de capa do caderno *+Mais!* da Folha de S.Paulo, em sua edição de 6 de abril de 2003. Assinado por Juliana Monachesi, *A Explosão do A(r)tivismo* foi publicado após visita da autora ao acervo do *CORO (Coletivos em Redes e Organizações)* e de conversa com Flávia Vivacqua sobre a emergência dos coletivos de artistas naquele período.

Em seu texto, Monachesi destaca o cenário da arte contemporânea brasileira do início dos anos 2000, quando há, em todas as regiões do país, o surgimento de coletivos de

<sup>13</sup>PORTILHO, F. Ativismo alimentar e consumo político – Duas gerações de ativismo alimentar no Brasil. **Redes. Revista do Desenvolvimento Regional**, Santa Cruz do Sul, v. 25, n. 2, p. 411–432, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/redes.v25i2.15088>. Acesso em: 14 set. 2022.

<sup>14</sup>AZEVEDO, E. de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276–307, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>. Acesso em: 11 ago. 2022.p. 297.

<sup>15</sup>AZEVEDO, E. de; PELED, Y. “Artevismo” Alimentar. **Contemporânea - Revista de Sociologia da UFSCar**, São Carlos, v. 5, n. 2, p. 495–495, 2015. Disponível em: <https://www.contemporanea.ufscar.br/index.php/contemporanea/article/view/343>. Acesso em: 11 ago. 2022.p. 497.

<sup>16</sup>Há diferentes grafias para o termo: Artivismo, A(r)tivismo, Artevismo. Será utilizada a grafia conforme cada autor citado escreve em seus textos.

artistas “cuja atuação está voltada para ações diretas de encontro e embate com o público e o espaço, em geral por meio de intervenções abertas”<sup>17</sup>.

A autora destaca que os coletivos eram formados por jovens artistas e que além do ativismo artístico-cultural, naquele momento tinham uma *postura antiinstitucional, articulação em grupos, busca de espaços independentes para expor seus trabalhos, produção de viés político e crítico essencialmente*<sup>18</sup>. Uma lista de 22 coletivos acompanha aquela edição da Folha, entre eles: Atrocidades Maravilhosas (RJ), Transição Listrada (CE), Núcleo Performático Subterrânea (SP), Entorno (DF), Laranjas (RS) e GRUPO (MG). Desses dois últimos, Jorgge Menna Barreto, que na época era um dos integrantes do Laranjas, foi um dos entrevistados e imagens de intervenções do GRUPO ilustravam a edição, sendo que dois dos integrantes do GRUPO foram os fundadores do Poro (dupla de artistas da qual faço parte). De acordo com o levantamento realizado por Fernanda de Albuquerque em sua pesquisa *Troca, soma de esforços, atitude crítica e proposição: uma reflexão sobre os coletivos de artistas no Brasil*, mais de 60 grupos de artistas surgiram no país entre 1995 e 2005<sup>19</sup>.

O termo **ativismo** emerge para falar sobre práticas coletivas e colaborativas onde a instância da esfera pública e do comum já estavam presentes. Com isso em vista, pode-se considerar bastante apropriada a escolha de Azevedo e Peled em associarem esse termo ao ativismo alimentar.

Como veremos ao longo deste texto, alguns coletivos de arte se ocuparam em produzir obras que estabelecem uma abordagem crítica e poética sobre questões relativas aos sistemas alimentares e aos contextos do Brasil.

---

<sup>17</sup>MONACHESI, J. A explosão do a(r)tivismo. **Folha de S.Paulo**, São Paulo, 6 abr. 2003. Caderno +Mais. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/mais/fs0604200305.htm>. Acesso em: 5 set. 2022.

<sup>18</sup>Ibid.

<sup>19</sup>ALBUQUERQUE, Fernanda Carvalho de, **Troca, soma de esforços, atitude crítica e proposição : uma reflexão sobre os coletivos de artistas no Brasil (1995 a 2005)**, Dissertação (Mestrado em Artes Visuais), UFRGS, Porto Alegre, 2006. Além desse trabalho, outras pesquisas fundamentais para se aprofundar sobre o fenômeno dos coletivos de artistas são: MESQUITA, André Luiz, **Insurgências poéticas: arte ativista e ação coletiva (1990-2000)**, Dissertação (Mestrado em História Social), USP, São Paulo, 2008; PAIM, Cláudia Teixeira, **Coletivos e iniciativas coletivas: modos de fazer na América Latina contemporânea**, Tese (Doutorado em Artes Visuais), UFRGS, Porto Alegre, 2009; e BRITTO, Ludmila, **Arte colaborativa na cidade: um estudo de caso dos coletivos PORO, GIA e OPAVIVARÁ**, Tese (Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Artes Plásticas), UFBA, Salvador, 2018.

Na tese de doutorado *Arte Colaborativa na Cidade: Um Estudo de Caso dos Coletivos PORO, GIA e OPAVIVARÁ*, Ludmila Britto analisa a relação entre arte e comida nas obras de três coletivos, mostrando que eles, a partir da comida, criticam “desde os processos de gentrificação, que tiram os vendedores de comida das ruas das cidades, à padronização dos alimentos pelos processos industriais”<sup>20</sup>. Segundo a autora, aqueles coletivos lidam com as potencialidades que estão ao redor do gesto de cozinhar, como o fato desse gesto propiciar “o encontro e o cuidado com o outro”<sup>21</sup>. A autora mostra ainda que esses coletivos trabalham em suas obras a refeição “como uma prática ético-política que pode ser compartilhada e propositora de novas experiências sensoriais e de prazer coletivo”<sup>22</sup>. No subcapítulo *Festa, cozinha e suas possibilidades relacionais*, Britto reforça que os coletivos estudados por ela “tencionam certas questões sócio-políticas e culturais relativas à prática culinária e à comida (e, como contraponto, à sua escassez)”<sup>23</sup>.

Ainda sobre os modos expandidos de se olhar o alimento, outro conceito importante é a ideia de **foodscape**, ou **paisagem alimentar**<sup>24</sup>, que engloba toda a constelação de lugares e espaços onde se compra e prepara os alimentos, mas também onde se conversa sobre a comida e onde se cria significado relativo ao que se come. Cada pessoa, grupo social, bairro ou cidade tem sua própria paisagem alimentar. Segundo Norah MacKendrick, “o conceito de *foodscape* originou-se no campo da geografia e é amplamente utilizado em estudos urbanos e de saúde pública para se referir a ambientes alimentares urbanos” e “os sociólogos estenderam o conceito para incluir os arranjos institucionais, espaços culturais e discursos que mediam nossa relação com a comida”<sup>25</sup>.

Conceito também importante sobre a amplitude do ato de se alimentar foi a ideia visionária de **gastrosofia**, elaborada por Charles Fourier e publicada como manuscrito

<sup>20</sup>BRITTO, L. **Arte colaborativa na cidade: um estudo de caso dos coletivos PORO, GIA e OPAVIVARÁ**. 2018. Tese (Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais) - UFBA, Salvador, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/25803>. Acesso em: 3 ago. 2022.p. 148.

<sup>21</sup>Ibid.

<sup>22</sup>Ibid.

<sup>23</sup>BRITTO, L., 2018, p. 168.

<sup>24</sup>Todas as traduções presentes nesta pesquisa foram feitas de modo livre pelo autor, a não ser quando for especificado o trabalho de tradução de outra pessoa.

<sup>25</sup>MACKENDRICK, Norah, *Foodscape*, **Contexts**, v. 13, n. 3, p. 16–18, 2014, p. 16.

em 1848. Ali, o autor já englobava desde o cultivo dos alimentos até o preparo, levando em consideração os impactos na saúde individual e social. Segundo Jane Levi no artigo *Charles Fourier versus os Gastrônomos: O terreno em disputa do consumo e do gosto no início do século XIX*, a formulação de *gastrosophie* (gastrosofia) por Fourier “encapsulava uma compreensão completa da produção de alimentos, culinária e saúde, usando tudo isso para tornar o mundo um lugar melhor, onde cada um realizaria os próprios desejos de forma prazerosa e inofensiva e os compartilharia com as outras pessoas”<sup>26</sup>. Para Fourier, a emergente ideia da **gastronomia** dos anos 1840 na França estava mergulhada no consumismo egoísta e na superficialidade. Já a **gastrosofia** seria mais complexa e profunda, e, nela, *os indivíduos deveriam ser igualmente especialistas e envolvidos na agricultura, conservação dos alimentos, culinária e gastronomia*<sup>27</sup>. Fourier defendia que o conhecimento dessas áreas deveria *operar em conjunto para alcançar o equilíbrio adequado e a saúde ideal para cada pessoa*<sup>28</sup>.

Do século XIX para os tempos de hoje, prevaleceu a visão da gastronomia como prazer individual do consumo de produtos alimentares, sem muita preocupação com impactos socioambientais. Somente nas décadas mais recentes, a gastronomia tem sido politizada e com isso surgem conceitos como **gastropolítica**, em 1981<sup>29</sup>, ou **ecogastronomia**, em 1990<sup>30</sup>.

No campo da arte, como veremos a seguir, a relação entre comida e política ganha força com as vanguardas do século XX e se intensifica a partir da década de 1960.

---

<sup>26</sup>LEVI, J. Charles Fourier Versus the Gastronomes: The Contested Ground of Early Nineteenth-Century Consumption and Taste. **Utopian Studies**, [s. l.], v. 26, n. 1, p. 41–57, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.5325/utopianstudies.26.1.0041>. Acesso em: 9 nov. 2022.p. 41.

<sup>27</sup>LEVI, J., 2015.

<sup>28</sup>Ibid.

<sup>29</sup>AZEVEDO, E. de; PELED, Y. Gastronomia político performativa. **Le Monde Diplomatique Brasil**, São Paulo, 22 jun. 2021. Disponível em: <https://diplomatique.org.br/gastronomia-politico-performativa/>. Acesso em: 12 nov. 2022.

<sup>30</sup>PETRINI, C. **Slow Food: bom, limpo e justo - princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. ; **Comida e liberdade - Slow food: Histórias de gastronomia para libertação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2015.

#### IV. Arte e Comida nas últimas décadas: breve panorama

No livro *Social Practice Art in Turbulent Times*, Kristina Olson dedica um capítulo às obras de arte e comida, destacando especialmente os aspectos políticos envolvidos nos trabalhos das últimas décadas. Segundo a autora, nas vanguardas do século XX, a comida serviu como elemento-chave na conexão entre arte e vida, contribuindo com o questionamento da concepção modernista de autonomia da arte. Nos anos 1960/70, essa relação ganha novas camadas, a partir do engajamento dos artistas nos contextos políticos e sociais na América Latina e nas lutas por direitos civis nos EUA e Europa. A relação arte/comida passa a ter uma carga ativista, com a presença de questões como o direito à alimentação ou a valorização de produtos locais<sup>31</sup>.

O artista-pesquisador Newton Goto também localiza na década de 1960 um ponto de virada e expansão na relação entre arte, ativismo e alimentos:

Na década de 1960, a arte experimental ampliou e diversificou os campos de linguagem e a relação da arte com a natureza adquiriu perspectivas mais diretas e conceituais de acontecimento, principalmente com a *land art*. Mais tarde a própria vegetação foi integrada como matéria para a reflexão e prática artísticas – da *land art* à *plant art* – e a arte abriu-se para relações processuais com sistemas alimentares, restauração ambiental e ativismo ecológico.<sup>32</sup>

Nos anos 1990/2000, há a emergência do que foi chamado de **arte socialmente engajada**, onde os artistas se envolvem com a construção de obras participativas e com senso comunitário. Nesse contexto, a comida se mostra presente como elemento de criação de vínculo social e construção de comum<sup>33</sup>.

<sup>31</sup>OLSON, K. Eat Me: Social Practice Art and the Politics of Food. Em: SCHRUERS, E. J.; OLSON, K. (org.). **Social Practice Art in Turbulent Times**. New York: Routledge, 2019. p. 161–171.

<sup>32</sup>GOTO, N. in TEZELLI, F.; LEIRIAS, G. **Jardinagem: territorialidade, temporalidade, ato político**. Curitiba: Funarte, 2015. Disponível em: <https://jardinagemterritorialidade.wordpress.com/em-pdf-para-download/>. Acesso em: 15 set. 2022.p. interna. Goto destaca ainda que nas últimas décadas “as seguintes situações relacionais entre cultura e natureza passaram a ser investigadas e ativadas pela arte: a Teoria das cinco peles (1968-1972) de Friedensreich Hundertwasser; Time Landscape: Greenwich Village, New York (1978), de Alan Sonfint; algumas das obras da série Silueta, de Ana Mendieta (1973-1980); 7.000 carvalhos (1982), de Joseph Beuys; Campo de trigo - uma confrontação (1982), de Agnes Denes; as obras de Andy Goldsworthy; Revival Field (desde 1990), de Mel Chin; On tropical nature (1992), de Mark Dion; Greenhouse (1993), de Avital Geva; Grande Budha (1985/2000) e Mesa (1997/1999) de Nelson Felix; as propostas artísticas de Ines Linke e Louise Ganz (desde 2005), Jardinagem libertária (Curitiba, desde 2007), projeto Interações Florestais - Residência Artísticas Terra UNA (desde 2008), a Geodésica Cultural Itinerante (desde 2011)”.

<sup>33</sup>OLSON, K., 2019.

Kristina Olson afirma que, na **arte socialmente engajada**, os trabalhos que envolvem alimentos demonstram um desejo “de gerar diálogo significativo e construir comunidade”<sup>34</sup>. E acrescenta que os artistas “têm usado a comida para levar as pessoas à mesa, para se engajar no discurso cidadão [direitos civis] e para mudar as mentes” e isso, de alguma forma, seria uma resposta “ao contexto político divisório e polarizador da época atual”<sup>35</sup>.

O pesquisador Jim Drobnick, em artigo publicado no *Gastronomica*, periódico especializado em estudos sobre alimentos, destaca como a comida é usada por artistas em diferentes épocas, servindo inicialmente como assunto de representação em inúmeras mídias e gêneros e passando mais tarde a ser matéria-prima em diversos tipos de instalações, esculturas e performances. O autor destaca que a comida passa a ser também usada para criar convivência e hospitalidade em diferentes projetos artísticos<sup>36</sup>. No caso das obras que envolvem bebidas alcoólicas, tema central de seu artigo, o autor afirma que “isso significa uma mudança da criação de representações visuais de garrafas e pessoas bebendo para produzir garrafas reais de bebidas que podem ser fruídas como uma obra de arte”<sup>37</sup>. Drobnick ressalta que “desde o florescimento das obras de arte relacionais na década de 1990, as situações construídas pelos artistas proporcionaram obras que envolvem os visitantes em ocasiões para beber, comer e interagir”<sup>38</sup>.

Outro autor que reflete sobre a transformação da relação entre a arte e a comida e que faz afirmações na mesma direção que os anteriores é Marcello Dantas em seu texto do catálogo da exposição *CRU: comida transformação arte*:

A evolução da relação da arte com a comida ganha contornos ainda mais contundentes no cenário atual. Se antes artistas representavam a comida, depois eles passaram a usá-la como matéria-prima de suas obras, culminando numa corrente ainda mais radical em que eles se tornam os fazendeiros, os produtores do alimento, usando artifícios criativos e uma espécie de “artivismo” socioambiental, no qual

---

<sup>34</sup>Ibid., p. 168.

<sup>35</sup>Ibid.

<sup>36</sup>DROBNICK, J. Bottles of Art, Works of Alcohol. *Gastronomica*, Berkeley, v. 18, n. 4, p. 54–70, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1525/gfc.2018.18.4.54>. Acesso em: 7 ago. 2022.

<sup>37</sup>Ibid., p. 56.

<sup>38</sup>Ibid.



artistas contemporâneos passam a pesquisar novas formas de produção e socialização da experiência da comida em nossas vidas.<sup>39</sup>

Nas artes visuais então, por vezes os alimentos **aparecem representados** nas obras; por vezes são **usados como matéria-prima** para composição delas; por vezes são **elementos de experiência** (estética/ antiestética); por vezes servem como **vetor de convívio/encontro/relação**. E há ainda as práticas artísticas que **interferem** na maneira como os alimentos são produzidos, distribuídos e/ou consumidos, seja com uma ação que envolve parte das etapas dos sistemas alimentares, seja configurando um sistema/rede de produção-consumo de alimentos.

Esses modos de relação não acontecem de maneira linear ou excludente com os anteriores e podem ser identificados em obras recentes que trazem um olhar sistêmico sobre as questões que interessam a essa pesquisa. Na arte contemporânea, um modo de fazer não anula o anterior. As possibilidades se somam e ampliam, podendo ser usadas de acordo com o que for mais potente em cada obra.



Fig. 1. Amilcar Packer - *Mapaisagem* (2014)

instalação na exposição Alimentário, na Oca, Parque Ibirapuera, São Paulo/SP. Foto: Rafaella Bonogli Bruno. Fonte: <http://rpmcriticando.blogspot.com/2015/03/alimentario-arte-e-construcao-do.html>

<sup>39</sup>MING, L.; DANTAS, M. **CRU comida transformação arte / RAW: food, transformation and art**. São Paulo: CCB, 2015. p. 7.

Uma obra que ajuda a visualizar o caráter sistêmico dos alimentos é *Mapaisagem*, de Amilcar Packer, série que já foi chamada também de *Quadros* ou *Lousas*. Nesse trabalho, o artista salienta uma série de relações entre ingredientes, produtos comerciais e seus fluxos. Por exemplo, a partir da cana, Packer mostra seus derivados como o açúcar ou o álcool, apresenta produtos que possuem esses ingredientes, indica marcos históricos da expansão da cana pelo mundo, registra os principais países produtores e exhibe produtos comerciais que levam nomes de origem indígena, afrobrasileira ou relacionados ao regime colonial. Essa obra foi apresentada na exposição *Alimentário: Arte e construção do Patrimônio Brasileiro* (MAM – Rio de Janeiro, 2014 e OCA – São Paulo, 2015)<sup>40</sup>.

É interessante notar que nos últimos anos foram realizadas uma série de exposições dedicadas a trabalhos de arte que abordam a comida. Além de *Alimentário*, somente no Brasil tivemos as mostras *Saccharum BA* (MAM-BA – Salvador, 2009); *Encontros de arte e gastronomia* (MAM – Rio de Janeiro, 2012); *Food: reflexões sobre terra, agricultura e nutrição* (Sesc Pinheiros – São Paulo, 2014)<sup>41</sup>; *Cru: Comida, Transformação, Arte* (CCBB – Brasília, 2015); *Vestígios: uma relação do homem com o alimento* (Galeria Rabieh – São Paulo, 2016); e *Ounje – Alimento dos Orixás* (Sesc Ipiranga – São Paulo, 2019). Além das exposições solo *Casa de purgar* (Museu de Arte da Bahia – Salvador e Paço Imperial – Rio de Janeiro, 2018) de Tiago Sant’Ana ou *Panoramas da comida no Brasil* (Unibes Cultural – São Paulo, 2016) e *Supernova* (ArtEEdições Galeria – São Paulo, 2019) ambas de Sérgio Coimbra.

No contexto internacional, podemos citar as exposições *Eating the Universe: Food in Art* (Kunsthalle Düsseldorf – Düsseldorf/Alemanha, 2009) com curadoria de Magdalena Holzhey; *Cookbook: l'art et le processus culinaire* (Palais des Beaux-Arts – Paris/França, 2013), curada por Nicolas Bourriaud e Andrea Petriani, que teve uma nova edição em 2019 com o título *Cookbook'19 – 25 chefs & 20 artistes* (La Panacée MO.CO –

---

<sup>40</sup>*Alimentário* também aconteceu em uma versão reduzida dentro da Exposição Universal de Milão, Itália, em 2015, ano em que a Exposição Universal teve a comida como tema principal.

<sup>41</sup>Essa exposição teve itinerância pelo Musée Ariana (Genebra/Suíça, 2012) e MuCEM (Marselha/França, 2014).

Montpellier/França, 2019); e *Food: Ecologies of the Everyday* (13ª Fellbach Small Sculpture Triennial – Fellbach/Alemanha, 2016), curada por Susanne Gaensheimer.

Nessas mostras, estiveram presentes performances, instalações, fotografias, desenhos, pinturas, trabalhos de artes gráficas, intervenções sonoras, esculturas, situações construídas, obras desenvolvidas em conjunto com comunidades e intervenções urbanas nos arredores dos espaços expositivos. Essas mostras também estimularam que chefs de cozinha e artistas elaborassem obras em parceria e, assim, foram realizados banquetes experimentais, obras sensoriais e óperas-instalação.

As relações entre artes e comida se apresentam em obras de artistas que utilizam o alimento como conceito/tema/matéria, como por exemplo: Cildo Meireles, Anna Maria Maiolino, Nydia Negromonte, Marco Paulo Rolla, Amilcar Packer, Jorgge Menna Barreto, Jonathas de Andrade, Caetano Dias, Shima, Víctor Grippo, Sophie Calle, Agnes Denes, Joseph Beuys, Hélio Oiticica, Lenora de Barros, Héctor Zamora, Fernando Limberger, Jorge Gamarra, Luis Pazos, Vicente Marotta, Leopoldo Maler, Philip Ross, Gabriel Sierra, Daniel Spoerri, Greta Alfaro, Mark Dion, Paulo Nazareth, Dámian Ortega, Dana Sherwood, Gabriel Rodríguez Pellecer, João Maria Gusmão & Pedro Paiva, Pierre Fonseca, Rivane Neuenschwander, Rochelle Costi, Zhang Huan, Laura Lima, Rodrigo Bueno, Regina Silveira, Ayrson Heráclito, Gustavo Godoy, Rodrigo Braga, Mishka Henner, Rirkrit Tiravanija, Uli Westphal, Kader Attia, SuperFlex, GIA – Grupo de Interferência Ambiental, Thislandyourland, Opavivará, ou Poro. E também no trabalho de cozinheiros que atuaram no campo da arte contemporânea, como Ferran Adrià. Temos ainda artistas que abriram restaurantes experimentais, como Gordon Matta-Clark em parceria com Caroline Goodden, Tina Girouard, Suzanne Harris e Rachel Lew.

Entre essa diversidade de linguagens, agentes criadores e maneiras de relacionar a arte e a comida, nesta pesquisa selecionei alguns artistas e obras que fazem uma abordagem sistêmica, na qual não se leva em conta apenas o alimento em si, mas também seus modos de cultivo, beneficiamento, distribuição, comercialização, preparo e consumo. Nesta pesquisa, esse ponto de vista ampliado é chama de **campo expandido da comida**.

Para contribuir com a reflexão de como as práticas artísticas contemporâneas se relacionam com esse campo expandido, vai ser importante dialogar com noções como **arte de sistemas** (Jorge Glusberg), **estética de sistema** (Jack Burnham) e **inserções em circuitos ideológicos** (Cildo Meireles), as três surgidas entre as décadas de 1960 e 1970 e que lidam com a ideia de *sistema*<sup>42</sup> como elemento conceitual. Vou abordar essas noções de maneira detalhada nas seções *Canteiro#1 – Cildo Meireles: Inserções em circuitos ideológicos* e *Canteiro#2 – CAYC: Arte de Sistemas*. Outro conceito importante é o de **múltiplo**, que será abordado no *Canteiro#3 – Beuys: os múltiplos e os alimentos*.

## V. Outras pesquisas acadêmicas sobre Arte e Comida

Com a intenção de indicar bibliografias complementares a esta dissertação, destaco abaixo alguns exemplos de pesquisas acadêmicas sobre Arte e Comida que desenvolveram recortes e abordagens distintas da que pretendo fazer.

Na dissertação *Alimentarte as obras que alimentam: uma reflexão sobre a produção artística alimentar e seu contexto*<sup>43</sup>, a pesquisadora Lisa Minari Hargreaves se debruça sobre a discussão da função dos alimentos e seus aspectos simbólicos, faz uma reflexão a respeito do papel do alimento como elemento principal em determinadas obras e analisa características como a efemeridade, discurso político, apropriação e introjeção nessa produção artística.

---

<sup>42</sup>Quando me refiro a “sistema” no campo da arte, vou me referir a um pensamento sistêmico a partir das obras e poéticas artísticas. Não confundir com “sistema da arte contemporânea” que é a cadeia produtiva que envolve indivíduos, organizações e o poder público formando uma rede de agentes “responsáveis, direta e indiretamente, pela produção, difusão, validação e comercialização não apenas de objetos, mas também de eventos e projetos artísticos [...]”. O sistema da arte contemporânea se organiza em três dimensões: Simbólica, Política e Econômica, sendo que essa última dimensão “compreende a produção (o artista), a distribuição (todos os intermediários e eventos que promovam venda de obra como leilões e feiras de arte) e o consumo (colecionadores, fundos de investimento, instituição)” (TEJO, 2018, p. 13). Para informações mais aprofundadas sobre o sistema da arte ver: TEJO, Cristina (Org.). **Guia do artista visual – Inserção e internacionalização**. São Paulo: UNESCO e Ministério da Cultura, 2018. Disponível em: <https://ocupearte.com.br/biblioteca-de-arte/guia-do-artista-visual/>. Acesso em: 24 out. 2022.

<sup>43</sup>HARGREAVES, L. M. **Alimentarte as obras que alimentam : uma reflexão sobre a produção artística alimentar e seu contexto**. 2007. Dissertação (Mestrado em Arte) - UnB, Brasília, 2007. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/5667>. Acesso em: 2 ago. 2022.

Já na dissertação *Arte e Comida: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética Relacional*<sup>44</sup>, a pesquisadora Anna Flávia Silva de Souza faz uma abordagem histórica da aproximação entre os campos das artes visuais e da gastronomia, focando-se em três estudos de caso: o futurismo italiano – sua cozinha de vanguarda como experiência multissensorial e sua proposta de renovação total do sistema alimentar; as propostas dos artistas Daniel Spoerri, Gordon Matta-Clark, Antoni Miralda e Damien Hirst com a criação de restaurantes experimentais; e, por último, a passagem do chef de cozinha Ferrán Adrià pelo universo da arte contemporânea, a partir do convite para que participasse da 12ª edição da Documenta de Kassel.

A tese de Mark Clintberg *The Artist's Restaurant: Taste and the Performative Still Life* [O Restaurante de Artista: gosto e natureza-morta performativa]<sup>45</sup> examina obras de arte dos séculos XX e XXI que assumiram a forma de restaurantes e foram criados por artistas. Nesse estudo, é abordado o caráter performativo de locais-obras onde se prepara e serve comida, ressaltando as diferentes escalas, cardápio, público e duração de cada restaurante-experiência. A tese apresenta e analisa estudos de caso de dez restaurantes-obra dos artistas ou coletivos: ATSA (*Action Terroriste Socialment Acceptable*), Spurse (do *Collective for the Finding of the Commons*), Rirkrit Tiravanija, Karen Tam, Carsten Höller, Peter Morin, Daniel Spoerri, Dean Baldwin, Queer Food for Love e o caso do restaurante elBulli, de Ferran Adrià.

Esses três exemplos acima, assim como a maior parte dos estudos sobre Arte e Comida, se concentram principalmente na análise de eventos e obras do eixo Europa-EUA ou no período entre as décadas 1960 e 1990, deixando uma lacuna sobre o que aconteceu na América Latina e mais especificamente no Brasil.

---

<sup>44</sup>SOUZA, A. F. S. de. **Arte e comida: do futurismo à arte contemporânea. Reflexões em torno da estética relacional**. 2016. Dissertação (Mestrado em Artes, Cultura e Linguagens) - UFJF, Juiz de Fora, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/handle/ufjf/8583>. Acesso em: 11 ago. 2022.

<sup>45</sup>CLINTBERG, M. **The Artist's Restaurant: Taste and the Performative Still Life**. 2013. Tese (Doutorado em Filosofia) - Concordia University, Montreal, 2013. Disponível em: <https://spectrum.library.concordia.ca/id/eprint/977933/>. Acesso em: 28 ago. 2022.

## VI. Estrutura da dissertação

Esta pesquisa se dedica a investigar como algumas obras de arte contemporânea se relacionaram de maneira sistêmica com a comida e como contribuem para a formação de um imaginário crítico e poético sobre sistemas alimentares.

As principais obras abordadas têm em comum terem sido criadas por coletivos de artistas ou a partir da proposta de um artista, e realizada através de uma rede de colaboradores, muitas vezes envolvendo variados públicos.

A pesquisa está dividida em duas partes:

- **Canteiros**, que é formado por três seções onde serão abordadas referências históricas surgidas entre as décadas de 1960 e 1980. A primeira dedicada à série *Inserções em circuitos ideológicos* de Cildo Meireles. A segunda aborda arte e comida numa visão sistêmica a partir do conceitualismo argentino do *CAYC – Centro de Arte y Comunicación* (Centro de Arte e Comunicação). E, na terceira, escrevo sobre os projetos de Joseph Beuys com múltiplos e alimentos. Essas três referências foram escolhidas pela relevância para a abordagem que a pesquisa pretende desenvolver.
- e **Fazer junto**, onde serão abordadas produções artísticas realizadas no Brasil entre 2002 e 2019. A escolha desse recorte geográfico-temporal permitiu tratar de obras com as quais, em sua maioria, tive contato direto e/ou pude acompanhar a trajetória dos autores ao longo de alguns anos, com isso, a pesquisa pôde ser realizada com mais propriedade do que se optasse pela abordagem de obras ou artistas que só conheço através de referências bibliográficas.

Em **Fazer junto**, cada seção parte de trabalhos de um coletivo ou artista para analisar as principais questões que podem colaborar para as discussões da pesquisa. Assim, teremos uma seção sobre os trabalhos do Poro que tem relação com alimentos e nele escrevo sobre cozinhar, imaginário gráfico, picnic, comida de rua e espaço público. Na seção seguinte, parto de trabalhos do coletivo Thislandyourland para escrever sobre

terra, incursões agroalimentares, autonomia, colheitas e preparos comunitários. A última seção tem como ponto de partida a obra Restauro de Jorge Menna Barreto para escrever sobre as relações entre alimento-paisagem-sociedade, comida, lugares e contextos específicos, criação de redes e outras pesquisas gastroambientais realizadas pelo artista.



# Canteiros

## #1. Cildo Meireles: Inserções em circuitos ideológicos



Fig. 2. Cildo Meireles - *Inserções em Circuitos Ideológicos – 1. Projeto Coca-Cola* (1970)  
Fotos tiradas em 1980. Fonte: MEIRELES (1981), p26.

Em 1970, o artista Cildo Meireles identificou a existência de **circuitos ideológicos** e desenvolveu alguns trabalhos que interagem com esses circuitos. Nas palavras do artista:

[...] as *Inserções em circuitos ideológicos* nasceram da necessidade de se criar um sistema de circulação, de troca de informações, que não dependesse de nenhum tipo de controle centralizado. Uma língua. Um sistema que, na essência, se opusesse ao da imprensa, do rádio, da televisão, exemplos típicos de *media* que atingem de fato um público imenso, mas em cujo sistema de circulação está sempre presente um determinado controle e um determinado afunilamento da inserção.<sup>46</sup>

Cildo conta que as *Inserções* começaram quando escreveu o seguinte texto:

1. existem na sociedade determinados mecanismos de circulação (circuitos);
2. esses circuitos veiculam evidentemente a ideologia do produtor, mas ao mesmo tempo são passíveis de receber inserções na sua circulação;
3. e isso ocorre sempre que as pessoas as deflagrem.<sup>47</sup>

<sup>46</sup>MEIRELES, C. **Cildo Meireles**. Rio de Janeiro: Funarte, 1981. p. 24.

<sup>47</sup>Ibid.

As inserções ganharam forma com o *Projeto Coca-Cola* e o *Projeto Cédula*. No primeiro, Cildo decalcou textos em branco na superfície de garrafas vazias retornáveis do refrigerante e as devolveu à circulação. Quando as garrafas estavam sem líquido, os enunciados impressos ficavam praticamente imperceptíveis, mas após voltarem às fábricas e serem enchidas, os enunciados ficam aparentes, devido ao fundo escuro. As mensagens circulariam anonimamente até possíveis leitores, infiltradas no **circuito** de distribuição e comercialização do refrigerante.



Fig. 3. **Cildo Meireles** - *Inserções em Circuitos Ideológicos – 1. Projeto Coca-Cola* (1970)  
Foto: Pat Kilgore. Fonte: <http://revistacarbono.com/artigos/04carbono-entrevista-cildo-meireles/>

No outro projeto, cédulas de papel-moeda foram carimbadas e devolvidas à circulação com mensagens de teor político e também com as instruções do trabalho, de modo

que pudesse ser reproduzido por outras pessoas. Enquanto as notas de dinheiro fossem usadas e reusadas, os enunciados continuariam circulando.



Fig. 4. **Cildo Meireles** - *Inserções em Circuitos Ideológicos – 2. Projeto Cédula* (1970-) Nota de Cruzeiro carimbada. Fonte: <https://hdl.handle.net/2142/46660>



Fig. 5. **Cildo Meireles** - *Inserções em Circuitos Ideológicos – 2. Projeto Cédula* (1970-) Nota de Cruzados Novos carimbada. Fonte: <https://hdl.handle.net/2142/46660>

O artista afirma que as inserções

[...] surgiram também da constatação de duas práticas mais ou menos usuais. As correntes de santos (aquelas cartas que você recebe, copia e envia para as pessoas) e as garrafas de náufragos jogadas ao mar. Essas práticas trazem implícita a noção do meio circulante, noção que se cristaliza mais nitidamente no caso do papel-moeda e, metaforicamente, nas embalagens de retorno (as garrafas de bebidas, por exemplo).<sup>48</sup>

Para Cildo, da maneira como tinha pensado, aqueles trabalhos “só existiriam na medida em que não fossem mais a obra de uma pessoa. Quer dizer, o trabalho só existe na medida em que outras pessoas o pratiquem”<sup>49</sup>.

O artista destaca ainda que o mais importante desses projetos foi a

[...] a introdução do conceito de **circuito**, isolando-o e fixando-o. E esse conceito que determina a carga dialética do trabalho, uma vez que parasitaria todo e qualquer esforço contido na essência mesma do processo (media). Quer dizer, a embalagem veicula sempre uma ideologia. Então, a ideia inicial era a constatação de **circuito** [...], que existe e sobre o qual é possível fazer um trabalho real. Na verdade, o caráter da **inserção** nesse circuito seria sempre o de contrainformação.<sup>50</sup>

Diego Moreira Matos, em sua tese *Cildo Meireles – espaço, modos de usar*, afirma que, com esses trabalhos de Cildo, “formulava-se a ideia de espaço como uma rede de circulação, a qual está sempre em movimento pondo objetos e informações em circuito”<sup>51</sup>. O pesquisador ressalta a importância das inscrições textuais nesses trabalhos:

Ao pensarmos em termos de projeto é importante que se diga que o centro do trabalho encontra-se em seu enunciado e não em suas aplicabilidades e desdobramentos materiais. Nesse sentido, podemos caracterizar o trabalho em três momentos: um texto analítico e argumentativo, os enunciados ou instruções e as ações propriamente ditas, abertas a qualquer um.<sup>52</sup>

---

<sup>48</sup>Ibid.

<sup>49</sup>Ibid.

<sup>50</sup>Ibid.

<sup>51</sup>MATOS, D. M. **Cildo Meireles - espaço, modos de usar**. 2014. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) - USP, São Paulo, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/T.16.2014.tde-30072014-091503>. Acesso em: 15 nov. 2022.p. 131.

<sup>52</sup>Ibid.

As *Inserções em Circuitos Ideológicos* foram feitas em plena ditadura militar brasileira, durante a vigência do Ato Institucional número 5, período de forte controle e censura sobre a manifestação de ideias e circulação de informações. As estratégias das *Inserções* operavam burlando a censura ao garantir anonimato tanto ao artista como às pessoas que se dispusessem em seguir as instruções e incluir suas próprias mensagens nos **circuitos** identificados.

Cildo fez diversas versões do *Projeto Cédula* desde a década de 1970 até bem recentemente, sendo a última versão conhecida a de 2019. Cada versão do trabalho dialogou diretamente com fatos políticos relevantes de sua época, assim, nas primeiras versões as notas foram carimbadas com a pergunta *Quem matou Herzog?* se referindo à morte do jornalista Vladimir Herzog, assassinado pela polícia que plantou na imprensa a falsa notícia de que ele tinha suicidado; em meados da década de 1980 Cildo carimbou notas com a palavra *Diretas*, se referindo à campanha das *Diretas Já*, que exigiam a volta da democracia; em 2013 carimbou *O que aconteceu com Amarildo?*, se referindo ao desaparecimento de Amarildo Dias de Souza que foi levada pela polícia carioca após uma ação na comunidade da Rocinha e, pelo que as apurações indicaram, foi torturado e morto pela mesma polícia; e em 2019 carimbou *Quem matou Marielle?*, se referindo ao assassinato de Marielle Franco.

No caso do refrigerante, a escolha foi guiada por conta daquela marca específica ser um dos maiores ícones do consumo e do imperialismo dos EUA e do quanto esse fato potencializa as mensagens políticas veiculadas. Cildo não repetiu o procedimento com projetos em outros produtos, bebidas ou alimentos, mas fez novas versões do *Projeto Coca-Cola* em inglês.

O artista afirma que as inserções podem ser “reproduzidas ou invocadas, sempre que for necessário, por qualquer pessoa”<sup>53</sup>. Um trabalho que, segundo o artista, trata justamente sobre *circulação e controle de informação*<sup>54</sup>. Em relação a outros meios,

---

<sup>53</sup>MEIRELES, C. Entrevista concedida a Fernando Oliva. **Bravo! On-line**, [s. l.], n. 107, 2006. Disponível em: <http://www.bravonline.com.br/impressa.php?edit=ap&numEd=107>. Acesso em: 15 nov. 2022.

<sup>54</sup>Ibid.

[...] o problema é que, seja em um jornal impresso ou na internet, são necessárias poucas pessoas para controlar um número muito grande da população. A proposta de utilizar cédulas ou garrafas, como em *Inserções...*, é obviamente fugir a este tipo de ação controladora.<sup>55</sup>

Em uma entrevista à Geraldo Mosquera, o artista compara o *Projeto Coca-Cola* e o *Projeto Cédula*:

[...] minha intenção na época era chegar a uma fórmula que pudesse ter efeito político; e creio que a peça conseguiu. Mas é praticamente impossível concretizar qualquer coisa em escala individual com esse trabalho. Na ocasião, estava mais contente com o projeto porque era o menos factível, ainda que levantasse a questão da desproporção. A parte de *Inserções...* chamada *Projeto Coca-Cola* era quase uma metáfora que considero o verdadeiro trabalho, o *Projeto Cédula*, que foi a segunda etapa dessa série. Nele, cédulas eram impressas com mensagens políticas e reinseridas em circulação. A ideia de circuito ainda estava lá e teve um efeito maior que o *Projeto Coca-Cola*. No confronto entre o indivíduo e o Estado naquelas circunstâncias, o Estado era claramente visto como o problema. O *Projeto Coca-Cola* tratava mais da questão do indivíduo em relação ao capitalismo. Como a *pop art*, utilizava de forma irônica a iconografia de massa.<sup>56</sup>

*Inserções em Circuitos Ideológicos* faz uma abordagem da ideia de sistema a partir do campo da arte e realiza operações de *deflagração, contaminação e ocupação*<sup>57</sup>. Marca aspectos políticos e ideológicos do fluxo de circulação monetária e de mercadorias, elegendo as notas de dinheiro e garrafas de refrigerante como meio para intervenções. Pela sua força, as *Inserções* se tornaram icônicas na produção contemporânea brasileira.

---

<sup>55</sup>Ibid.

<sup>56</sup>Meireles, 1999, p. 12, apud MATOS, D. M., 2014, p. 137.

<sup>57</sup>MATOS, D. M., 2014.

## #2. CAYC: Arte de Sistemas

Uma instalação presente na edição de 1977 da Bienal de São Paulo nos leva a uma visita imaginária à Buenos Aires para trazer contribuições teóricas preciosas a partir da produção do CAYC – *Centro de Arte y Comunicación* (Centro de Arte e Comunicação). Em 1977, pela primeira vez até ali, a Bienal premiou uma obra proveniente de um país latino-americano: a instalação *Signos em Ecosistemas Artificiais* do Grupo dos Treze<sup>58</sup>, formado por artistas ligados ao centro de arte argentino CAYC. Segundo as autoras María José Herrera e Mariana Marchesi, aquela participação “funcionou como um compêndio da **arte de sistemas** e mostrou a coerência do trabalho coletivo de quase uma década desenvolvido pelo grupo”<sup>59</sup>.

Apesar do conceito de **arte de sistemas** ter sido elaborado com relação à produção específica de artistas argentinos ligados a um contexto e uma época, esse conceito apresenta uma série de contribuições para as discussões da minha pesquisa e por isso, vou escrever de maneira mais alongada sobre o surgimento do conceito e seus elementos-chave.

**Arte de sistemas** é um conceito cunhado por Jorge Glusberg no qual “uma obra era entendida como um **sistema de signos** que poderia, por sua vez, remeter a uma variedade de **códigos**: políticos, ecológicos, conceituais, entre outros”<sup>60</sup>. Em relação aos trabalhos dos artistas ligados ao CAYC, “além da miríade de significados sugeridos pelas obras, todas elas tinham algo em comum no sentido de que cada uma poderia ser classificada como um **sistema**”<sup>61</sup>. Da mesma forma, o agrupamento das obras daqueles artistas também configurava um sistema.

<sup>58</sup>A formação original do *Grupo de los Trece* [Grupo dos Treze] foi: Jacques Bedel, Luis Fernando Bedit, Gregorio Dujovny, Carlos Ginzburg, Víctor Grippo, Jorge González Mir, Vicente Marotta, Luis Pazos, Alfredo Portillos, Juan Carlos Romero, Julio Teich, Horacio Zabala e Jorge Glusberg (Herrera e Marchesi, 2013, p. 31).

<sup>59</sup>HERRERA, M. J.; MARCHESI, M. **Arte de sistemas: el CAYC y el proyecto de un nuevo arte regional 1969-1977**. Buenos Aires: Fundación OSDE, 2013. Disponível em: <https://monoskop.org/CAYC>. Acesso em: 17 out. 2022.p. 7.

<sup>60</sup>ICAA/MFAH. **CAYC: Arte de Sistemas en el Museo de Arte Moderno (GT54)**. Houston, 2019. Disponível em: <https://icaa.mfah.org/s/en/item/747665>. Acesso em: 23 out. 2022.

<sup>61</sup>Ibid.



O conceito de **arte de sistemas** surgiu para agrupar as diversas propostas artísticas realizadas na esfera de influência do CAYC, instituição fundada em 1968 por Glusberg em Buenos Aires, Argentina. O *Centro* desempenhou um papel importante para a arte contemporânea daquele país, especialmente no fomento de uma produção engajada política e conceitualmente com os contextos das décadas de 1960 e 1970. O CAYC foi responsável também por um forte trabalho de elaboração crítica e internacionalização das obras realizadas.

A pesquisadora Julia Detchon, em seu ensaio *Signos, Sistemas, Contextos*, destaca a importância do CAYC como *um espaço de intercâmbio interdisciplinar que estabeleceria interseções entre as teorias de comunicação da época e as práticas de arte de vanguarda*<sup>62</sup>. Através das articulações e contatos de Glusberg, foram convidados críticos, artistas e teóricos de diferentes países e que já tinham importância reconhecida naquela época. Assim, pessoas como Guy Brett, Lucy Lippard, Abraham Moles, Joseph Kosuth, Gillo Dorfles e Jerzy Grotowski foram interlocutores frequentes do CAYC, dando seminários ou workshops, fazendo curadoria de exposições e participando de júris<sup>63</sup>.

No livro *Arte de sistemas: el CAYC y el proyecto de un nuevo arte regional 1969-1977*, Herrera e Marchesi explicam que “no final dos anos 60, quando Jorge Glusberg criou o CAYC, pensou em um espaço interdisciplinar que pudesse gerar um movimento de arte experimental”<sup>64</sup>. Indo muito além das funções que tradicionalmente são exercidas por um diretor de centro de arte contemporânea, Glusberg atuou no contexto do CAYC também como crítico, artista, curador, *mentor intelectual e gestor de um discurso artístico*<sup>65</sup>.

Segundo Herrera e Marchesi,

---

<sup>62</sup>DETHON, J. Signs, Systems, Contexts: The Centro de Arte y Comunicación at the São Paulo Bienal, 1977. **ICAA Working Papers**, Houston, v. 5, n. Dec., p. 4–13, 2017. Disponível em: <https://icaa.mfah.org/s/en/page/icaa-working-papers-number-5>. Acesso em: 23 out. 2022.

<sup>63</sup>Ibid.

<sup>64</sup>HERRERA, M. J.; MARCHESI, M., 2013, p. 5.

<sup>65</sup>HERRERA, M. J. Hacia un perfil del arte de sistemas. Em: HERRERA, M. J.; MARCHESI, M. (org.). **Arte de sistemas: el CAYC y el proyecto de un nuevo arte regional 1969-1977**. Buenos Aires: Fundación OSDE, 2013. Disponível em: <https://monoskop.org/CAYC>. Acesso em: 17 out. 2022.

[...] o crítico [Glusberg] cunhou a categoria **arte de sistemas** que, a princípio, se identificava com as práticas associadas à arte conceitual desenvolvidas na época no cenário internacional. Mais tarde, em seu discurso, o termo foi redefinido e associado exclusivamente à esfera latino-americana.<sup>66</sup>

O significado de **arte de sistemas** foi se transformando ao longo do tempo. Em 1970, o CAYC realizou uma exposição de “arte ao ar livre” na Praça Rubén Darío, em Buenos Aires. Chamada *Escultura, Folhagem e Ruídos*, a mostra “introduziu um fator determinante na poética da arte sistêmica: o contexto social”<sup>67</sup>.

No texto do convite da exposição *Arte de Sistemas I*, realizada em 1971, Glusberg afirma que “a **arte de sistemas** inclui as últimas tendências da arte da segunda metade deste século [XX]. A arte como ideia, a arte ecológica, a *arte povera*, a arte cibernética, a arte de propostas, a arte política, serão agrupadas sob o termo **arte de sistemas**”<sup>68</sup>.

Naquela mostra e nas que foram feitas posteriormente no exterior, Glusberg trabalha também a produção das obras e a concepção das exposições como um sistema. Conforme afirma Maria José Herrera no texto *Para um perfil da arte de sistemas*, com relação a essas exposições:

[...] Glusberg concebeu uma metodologia muito original para a produção das obras, que também se referia ao conceito de **sistema**. Especificamente, ele considerou a exposição como uma tipologia, como um **sistema** altamente codificado para exibir arte; isso implicava: desenho espacial, montagem, fichas de nomenclatura de trabalho, iluminação, textos didáticos etc.<sup>69</sup>

Na exposição *Arte de Sistemas I*, Víctor Grippo apresentou *Analogia I*, obra que terá outras versões ao longo dos anos, culminando na instalação na Bienal de SP em 1977. Em *Analogia I*, Grippo liga 40 batatas umas às outras através de fios de cobre. Para fechar esse **circuito** instala um voltímetro que podia ser acionado por um botão e assim, medir a quantidade de energia contida nesse sistema de tubérculos. Junto ao

<sup>66</sup>HERRERA, M. J.; MARCHESI, M., 2013, p. 5.

<sup>67</sup>Ibid., p. 8.

<sup>68</sup>GLUSBERG, J. *CAYC: arte de sistemas en el Museo de Arte Moderno*. Buenos Aires: CAYC, 1971. Disponível em: <https://icaa.mfah.org/s/en/item/747665>. Acesso em: 17 out. 2022.p. 1.

<sup>69</sup>HERRERA, M. J., 2013, p. 22.

trabalho havia um texto onde o artista fazia uma analogia entre a batata e a consciência.

No catálogo da exposição retrospectiva *Víctor Grippo: transformación* realizada no Museo Universitario Arte Contemporáneo do México, a curadora Alicia Chillida destaca que Grippo estabelece a analogia entre três estados da batata e três estados da consciência:

Para batata, os estados são: 1. definição do dicionário; 2. uso diário da batata como alimento e 3. uso não-convencional: obtenção de energia. E para a consciência: 1. definição; 2. uso cotidiano: consciência individual, e 3. uso não-cotidiano: consciência energética.<sup>70</sup>



Fig. 6. **Victor Grippo - Analogia I (1970-1971)**

Batatas, circuitos elétricos, eletrodos, voltímetro e texto em suporte de madeira. Fonte: <https://www.banrep cultural.org/exposiciones/victor-grippo-transformacion/exposicion/transformacion-tomar-conciencia>

Nesse trabalho, Grippo ressalta ainda que a origem da batata é latinoamericana e destaca a importância do tubérculo para a cultura do continente e sua potência como

<sup>70</sup>CHILLIDA, A. Transformación: tomar conciencia. Em: VÍCTOR GRIPPO: TRANSFORMACIÓN. Mexico City: MUAC, 2014. (Folios MUAC / Museo Universitario Arte Contemporáneo, v. 016). Disponível em: <https://muac.unam.mx/exposicion/victor-grippo>. Acesso em: 8 nov. 2022.p. 19.

*reservatório de energia*<sup>71</sup>. Vale frisar que a batata tem origem na região andina e que após a colonização europeia no continente americano, esse alimento se espalhou pelo mundo e se tornou fundamental como base alimentar em diversos países. Tornou-se inclusive ingrediente de “pratos nacionais” de outros continentes como as *Tortillas* da Espanha, as *Moules Frites* da Bélgica, vários dos preparos de bacalhau em Portugal, o *Chips & Fish* na Inglaterra, o *Aligot* da França, o Nhoque na Itália, e faz parte de diversos preparos na Índia, Japão, Austrália, Alemanha, EUA, Rússia entre outros. Segundo a BBC<sup>72</sup>, a batata atualmente é a quarta maior safra do mundo e a primeira entre os chamados não-grãos<sup>73</sup>.

Para Glusberg, “cada discurso artístico é produto de um sistema de transformações retóricas” e “cada articulação do espaço artístico, como sistema de signos, é constituída pelas diferentes possibilidades retóricas do momento histórico em que atuam os operadores artísticos e dos meios ou instrumentos com os quais operam”<sup>74</sup>. Assim, para ele, “a soma dos discursos artísticos constitui uma **linguagem** da arte, ou seja, um paradigma capaz de representar através de uma teia de relações”<sup>75</sup>.

Segundo Herrera e Marchesi, a partir de 1972, o conceito de **arte de sistemas** incorpora cada vez mais reflexões sobre o contexto do país e daquele ano em diante “a arte de sistemas refletiu o clima político e social pelo qual passava a Argentina. [...] Censura, violência e revolução foram conceitos-chave para a definição temática nessa direção”<sup>76</sup>.

Detchon reforça essa linha, afirmando que as obras do **arte de sistemas** “parecem compartilhar uma postura política sobre questões prementes da época: o silenciamento das populações, o disciplinamento dos corpos na ocupação dos

---

<sup>71</sup>HERRERA, M. J., 2013.

<sup>72</sup>ORTIZ, D. A. O alimento supernutritivo que se adaptou a todas as culturas e “mudou o mundo”. **BBC News Brasil**, [s. l.], 2020. BBC Travel. Disponível em: <https://bbc.com/portuguese/vert-tra-52905548>. Acesso em: 7 nov. 2022.

<sup>73</sup>Depois do arroz, trigo e milho.

<sup>74</sup>Glusberg, 1977, apud HERRERA, M. J., 2013, p. 44.

<sup>75</sup>Glusberg, 1977, apud *ibid.*, p. 45.

<sup>76</sup>HERRERA, M. J.; MARCHESI, M., 2013, p. 8.

ambientes (urbanos) e o acesso desigual à alimentação e nutrição”<sup>77</sup>. A pesquisadora afirma que

Para Glusberg, a **arte de sistemas** oferecia um vocabulário comum para abordar esse ‘conjunto de problemas latino-americanos’: histórias do colonialismo e uma relação dialógica com as tradições artísticas da Europa e dos Estados Unidos, questões de desenvolvimento e estabilidade econômica e, de maneira mais urgente, violência política. As teorias da comunicação e da informação ofereceram metodologias expansivas para abordar essas questões, analisando a produção e transmissão de significado.<sup>78</sup>

Ainda segundo Detchon, as obras e elaborações teóricas do CAYC em torno da **arte de sistemas** tiveram o papel de tornar “os problemas locais legíveis para o mundo da arte internacional, oferecendo uma investigação radical do objeto de arte como tática de resistência ao autoritarismo”<sup>79</sup>.

A arte sistêmica se engajou em *práticas estético-políticas*<sup>80</sup> e deu mais valor aos processos e às experiências do que aos produtos finalizados, mesmo que as obras fossem posteriormente produzidas em massa ou multiplicadas de alguma forma<sup>81</sup>. O engajamento com o contexto político-social regional latino-americano e mais fortemente com da Argentina, talvez seja a principal diferença da produção realizada pelos artistas ligados ao CAYC em relação à arte conceitual do Hemisfério Norte. Nesse sentido, Herrera afirma que a produção do grupo argentino “foi além das estratégias tautológicas e autorreferenciais predominantes no conceitualismo linguístico europeu e estadunidense”<sup>82</sup>.

Esse engajamento e interesse em uma visão regionalista dos problemas sociais culmina na criação do Centro de Altos Estudos do CAYC, no início dos anos 70. Segundo as autoras, a dedicação do centro “à análise da Argentina no contexto da América Latina sob a perspectiva da arte e da comunicação, foram fundamentais para o diálogo

---

<sup>77</sup>DETON, J., 2017, p. 7.

<sup>78</sup>Ibid.

<sup>79</sup>Ibid.

<sup>80</sup>HERRERA, M. J.; MARCHESI, M., 2013, p. 8.

<sup>81</sup>ICAA/MFAH, 2019.

<sup>82</sup>HERRERA, M. J., 2013, p. 31.

interdisciplinar que definiu o recorte geográfico-político”<sup>83</sup> e a orientação dos projetos artísticos desenvolvidos.

Herrera ressalta que

[...] contemporaneamente, no cenário internacional, o crítico americano Jack Burnham teorizou, em 1968, sobre uma **Estética de Sistema** (*System Esthetic*), tendência que incluía diversas produções que se materializavam em ideias, processos, informação. O crítico alegou que a emergente ‘cultura supercientífica’ estava orientada para ‘sistemas’ ao invés de ‘objetos’ e que pensar em termos de um ‘sistema’ implicava estabelecer um complexo de ‘componentes em interação’.<sup>84</sup>

Por outro lado, para Glusberg as obras *tinham como objetivo aumentar ou intensificar a compreensão dos sistemas, conduzindo o espectador por reflexões acerca dos principais problemas daquela época*<sup>85</sup>.

Herrera mostra algumas das características das obras do grupo de artistas ligados ao CAYC:

Processos, informações, situações, intervenções e conceitos valorizavam mais a experiência do que a posse. No entanto, os objetos nunca desapareceram, embora em certas instâncias expositivas tenham sido substituídos por sua documentação. No entanto, a eficácia comunicativa das obras dependia em grande parte da leitura do contexto.<sup>86</sup>

Continua, afirmando que “as análises, as estatísticas e a prospecção eram abundantes, marcando a afinidade dos participantes com a arte conceitual”<sup>87</sup> e que

[...] lápis e papel eram instrumentos suficientes para elaborar uma reflexão, um diagrama analítico ou um enunciado sobre problemas contemporâneos. Nesse sentido, como nunca antes na arte argentina, os textos literários, a escrita e as palavras foram uma parte vital, visual ou semântica das obras.<sup>88</sup>

---

<sup>83</sup>Ibid., p. 32.

<sup>84</sup>Ibid., p. 22.

<sup>85</sup>HERRERA, M. J., 2013.

<sup>86</sup>Ibid., p. 24.

<sup>87</sup>Ibid., p. 28.

<sup>88</sup>Ibid., p. 23.

Herrera afirma ainda que “a rua, o espaço na dimensão urbana, o espectador casual, as ações de sinalização e ressignificação do ambiente, pareciam ser as características das obras que o CAYC havia desenvolvido a partir de ‘sua’ arte conceitual”<sup>89</sup>.

Mesmo com os diferentes significados que teve ao longo de sua história, a **arte de sistema** se consolidou como categoria artística e destaca-se *a relação específica que os artistas envolvidos se propunham: trabalhar sobre e no espaço social*<sup>90</sup>.

### #2.1. Forno de pão em praça pública

Em 1972, o grupo liderado por Glusberg realiza uma outra exposição no espaço público, a *Arte e Ideologia – CAYC ao ar livre*, dessa vez na Praça Roberto Arlt, também em Buenos Aires<sup>91</sup>. Naquela mostra, segundo Herrera, “em diálogos no espaço público ao ar livre, eram debatidas tanto a situação convulsionada da política argentina e latino-americana, quanto a possibilidade de uma arte para a transformação social”<sup>92</sup>.

Nessa exposição três trabalhos envolviam comida e discutiam o problema da fome e do **acesso aos alimentos**: *Horta Natural* de Julio Teich, *Projeto de solução para o problema da fome nos países subdesenvolvidos, segundo as grandes potências* de Luis Pazos e *Construção de um forno popular para fazer pão*, de Jorge Gamarra e Víctor Grippo<sup>93</sup>. Para Herrera,

[...] este último é um trabalho emblemático da intersecção de diferentes preocupações da época. O forno, construído à vista do público por dois trabalhadores rurais, chamava atenção para os saberes populares, desvalorizados pela crua concorrência capitalista.<sup>94</sup>

<sup>89</sup>Ibid., p. 41.

<sup>90</sup>HERRERA, M. J., 2013.

<sup>91</sup>Ibid.

<sup>92</sup>Ibid., p. 36.

<sup>93</sup>MARCH, N. Estrategias de Accion en el Espacio Público - Arte de sistemas: Escultura, follaje y ruidos y Arte e ideología en las Plazas Rubén Darío y Roberto Arlt. *Em: I SEMINARIO INTERNACIONAL SOBRE ARTE PÚBLICO EN LATINOAMÉRICA*, 2009, Buenos Aires. **Anais [...]**. Buenos Aires: GEAP Latinoamérica, 2009. p. 151–162. Disponível em: <https://geaplatoamerica.org/publicaciones/>. Acesso em: 8 nov. 2022.p. 157–160.

<sup>94</sup>HERRERA, M. J., 2013, p. 36.



Fig. 7. Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi - *Construção de um forno popular para fazer pão* (1972)  
Centro de Buenos Aires, Argentina. Fonte: <https://simbiologia.ckk.gob.ar/hashtags/cayc/>



Os dois trabalhadores rurais foram o mestre-artesão A. Rossi e seu ajudante<sup>95</sup>. O trabalho de Gamarra e Grippo realizou um deslocamento da produção tradicional de pão em forno de barro, típico das áreas rurais argentinas, para uma praça central de Buenos Aires. A construção demorou um dia. Na jornada seguinte o forno foi colocado em ação e pães foram produzidos e, em seguida, distribuídos para as pessoas que passavam. Houve também a distribuição de um panfleto.

Para descrever a obra, Grippo publica o seguinte texto:

**Intenção:** Transferir um objeto conhecido em um determinado ambiente e por certas pessoas, para outro ambiente percorrido por outros tipos de pessoas. **Objeto:** revalorizar um elemento de uso cotidiano, o que implica, para além do aspecto construtivo escultórico, uma atitude. **Ação:** a) construção do Forno; b) produção do pão; c) distribuição do Pão. **Resultado pedagógico:** descrever o processo de construção do Forno e fabricação do Pão. Distribuir um folheto. A participação do público será possível através de troca de informações.<sup>96</sup>

Interessante notar que no texto acima a distribuição dos pães e dos folhetos sobre a obra se equiparam como **informação** e **possibilidade de participação**. Tanto a construção do forno quanto a produção dos pães envolvem ofícios manuais tradicionais e são realizados transformando elementos naturais a partir da técnica: a terra transformada em barro e depois em elemento construtivo para se tornar um equipamento de produção de comida; água, farinha e fogo, na interação que resulta em pães. Nas palavras de Grippo, “se trata de socializar o pão, mas também a técnica, o conhecimento, a memória”<sup>97</sup>.

---

<sup>95</sup>VADB. **Construcción de un Horno popular para hacer pan**. [S. l.], 2016. Disponível em: <https://vadb.org/artworks/48216>. Acesso em: 8 nov. 2022.

<sup>96</sup>Grippo, 1972, apud MARCH, N., 2009, p. 158.

<sup>97</sup>Grippo apud CHILLIDA, A., 2014, p. 22.



Fig. 8. Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi - Forno em funcionamento (1972)

Fonte: <https://vadb.org/artworks/48216>



Fig. 9. Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi - Garota pegando um dos pães (1972)

Praça Roberto Arlt, Buenos Aires/Argentina

Fonte: <https://diariodecuyo.com.ar/espectaculos/Una-obra-efimera-que-perdura-20210818-0124.html>

Sobre fazer uma horta<sup>98</sup> numa praça no centro da cidade, Julio Teich afirma no catálogo da exposição:

Surgiu uma situação paradoxal. Fazer uma horta requer silêncio, paciência, respeito. Fazer isso aqui, no meio do barulho, da distração e da publicidade, me apresentou um novo contexto no qual eu tive que me aprofundar para alcançar uma dimensão diferente no meu antigo relacionamento com ela. (Ou, talvez, o contrário, vir cavar, plantar e irrigar no próprio centro de Buenos Aires mudaria minha cansativa relação com o centro). Em todo caso [...] meu desejo era poder convidar com uma rica salada a quem estivesse presente [na praça].<sup>99</sup>

Já a obra de Luis Pazos consistia em um fardo de alfafa amarrado com um laço de fita<sup>100</sup>, como se fosse um presente dado pelos países desenvolvidos, ironizando os projetos impostos por aqueles países, sua ineficiência e pouco respeito às populações e realidades locais das nações ditas subdesenvolvidas.



Fig. 10. Luis Pazos - Maquete de Projeto de solução para o problema da fome nos países subdesenvolvidos, segundo as grandes potências (1972)

Fonte: [http://www.cvaa.com.ar/02dossiers/cayc/04\\_histo\\_04.php](http://www.cvaa.com.ar/02dossiers/cayc/04_histo_04.php)

A exposição *Arte e Ideologia – CAYC ao ar livre* durou menos que 48 horas, pois foi censurada, sendo fechada pela polícia. Suas obras foram desmanteladas e confiscadas<sup>101</sup> e os protagonistas e organizadores sofreram com perseguição por parte

<sup>98</sup>Não foi possível encontrar maiores informações e imagens sobre a horta de Teich.

<sup>99</sup>Teich, 1972, apud MARCH, N., 2009, p. 158.

<sup>100</sup>MARCH, N., 2009.

<sup>101</sup>HERRERA, M. J., 2013.

do Estado<sup>102</sup>. Mesmo tendo durado tão pouco tempo, 50 anos depois, as fotos dos trabalhos continuam circulando, e, junto a elas, a carga simbólica de se produzir uma exposição no espaço público tocando tantas questões sensíveis à época e ao contexto social argentino. No caso da obra de Grippo e Gamarra, as imagens do forno na praça e dos encontros e trocas em torno da distribuição de pães permaneceram e houve uma remontagem comemorativa da obra na edição de 2021 na Bienalsur, em San Juan, Argentina.

E, se ao atuarem em seu próprio país, os artistas e obras argentinos sofriam com a censura e perseguição no início da década de 1970, o CAYC promovia com liberdade exposições em outros países, promovendo a circulação das obras e denunciando a situação que a Argentina atravessava. Conforme Herrera:

[...] a situação no exterior era diferente, especialmente na Europa. Assim, várias versões de *Art Systems in Latin America* continuaram a abordar os problemas da região, seus conflitos políticos e, entre eles, a censura, estabelecendo o prestígio do grupo e da instituição no mundo.<sup>103</sup>

Em 1971, os artistas ligados ao CAYC formaram o Grupo dos Treze e se mantiveram ligados à instituição encabeçada por Glusberg durante todo seu período de atuação. Ao longo dos anos, a composição do grupo foi se alterando devido ao exílio de alguns integrantes, ou mesmo a diferenças políticas ou a motivos pessoais<sup>104</sup>. A partir de 1973, o coletivo passa a ser chamado também como Grupo CAYC<sup>105</sup>, e, segundo Herrera, os artistas do grupo continuaram trabalhando com a temática histórica, mas aos poucos “temperam a carga ideológica explícita para dar lugar a uma visão mais poética e de sentido figurado”<sup>106</sup>.

Em texto da recente exposição *Simbiologia – Práticas artísticas em um planeta em emergência*, realizada em Buenos Aires, a produção do CAYC recebe uma leitura contemporânea, sendo considerado como um dos antecessores dos vínculos entre arte e ecologia e destacando que “os artistas vinculados ao grupo argentino desenvolvem

<sup>102</sup>Ibid.

<sup>103</sup>Ibid., p. 40.

<sup>104</sup>HERRERA, M. J., 2013.

<sup>105</sup>HERRERA, M. J.; MARCHESI, M., 2013.

<sup>106</sup>HERRERA, M. J., 2013, p. 44.

programaticamente um conceito de sistema onde natureza e sociedade humana são inseparáveis”<sup>107</sup>.

Voltando à participação do CAYC na Bienal de São Paulo de 1977, para Herrera e Marchesi, aquela ocasião foi “a última oportunidade em que Glusberg apresentou uma proposta baseada na **arte de sistemas** como elemento de convocação”<sup>108</sup>. O fato de o Grande Prêmio Itamaraty ter sido concedido ao CAYC gerou grande repercussão na época, já que tanto o Brasil quanto a Argentina viviam uma ditadura militar e os trabalhos que compunham a instalação tinham forte carga política<sup>109</sup>.

Segundo Detchon, embora as obras do CAYC,

[...] sejam comumente lidos considerando seu conteúdo – **o que** significam – sua preocupação com estruturas de comunicação de massa, a codificação de mensagens e as funções variáveis de um objeto como signo – **como** significam – revela um gesto político ainda mais importante [...] pois seus objetos encontrados (*found objects*), proposições e performances [...] desarticulam a semiótica do poder e da autoridade.<sup>110</sup>

A instalação na Bienal de SP era composta por diversos trabalhos dos artistas ligados ao CAYC e nela, nas palavras de Glusberg,

[...] a exaltação do contexto geopolítico em que os diferentes projetos foram criados se manifesta: é a consciência latino-americana em [Víctor] Grippo, o perigo de destruição ecológica e poluição em [Clorindo] Testa, o regionalismo e automatismo social em [Luis Fernando] Bedit, a recuperação da arqueologia em [Jacques] Bedel, desnutrição e fome em [Vicente] Marotta, rituais mítico-religiosos em [Alfredo] Portillos, paralelos gastronômicos em [Leopoldo] Maler, o confinamento e agressão de [Jorge González] Mir, e a fertilidade do solo e a riqueza de nossos frutos em [Luis] Pazos.<sup>111</sup>

Como parte da instalação, Grippo apresenta uma versão bastante maior de *Analogia* e com outra configuração espacial. Se na primeira versão a obra estava instalada na parede com uma batata em cada nicho de uma prateleira e o voltímetro localizado ao

<sup>107</sup>CCK - CENTRO CULTURAL KIRCHNER; MINISTERIO DE CULTURA DA ARGENTINA. **CAYC**. Buenos Aires, 2022. Disponível em: <https://simbiologia.cck.gob.ar/hashtags/cayc/>. Acesso em: 30 out. 2022.

<sup>108</sup>HERRERA, M. J.; MARCHESI, M., 2013, p. 9.

<sup>109</sup>HERRERA, M. J., 2013.

<sup>110</sup>DETON, J., 2017, p. 7.

<sup>111</sup>Glusberg, 1977, apud HERRERA, M. J., 2013, p. 45–46.

centro junto a um texto, na Bienal, as batatas estão em uma quantidade muito maior e ocupam o tampo de uma grande mesa. Ligadas ao sistema havia também batatas sobre uma caixa de terra, localizada no chão próxima à mesa. Entre a caixa e a mesa, havia uma cadeira e sobre seu acento também havia algumas batatas. Toda a instalação de fios estava visível daquela vez e o voltímetro ficava sobre um pedestal um pouco distante, fazendo com que os fios ocupassem uma área visual considerável. As batatas na terra reforçavam a presença da energia do germinar.



Fig. 11. **Víctor Grippo** - *Analogia II* (1977)

Batatas, circuitos elétricos, eletrodos, voltímetro, cadeira e caixa de terra. Foto de remontagem em 2014.  
Fonte: <https://muac.unam.mx/exposicion/victor-grippo>

Numa mesa ao lado havia uma outra obra de Grippo, *Naturalizar o homem, humanizar a natureza – Energia vegetal*. Aquela mesa também estava cheia de batatas, mas essas não estavam ligadas a fios, mas sim acompanhadas de recipientes de vidros com líquidos de cores fortes, trazendo o ambiente de um laboratório científico e fazendo alusão às relações alquímicas presentes nas obras de Grippo. Esses dois trabalhos foram reapresentados na Bienal de SP de 2016.





Fig. 12. **Victor Grippo** - *Naturalizar o homem, humanizar a natureza – Energia vegetal* (1977)  
Batatas, tubos de laboratório, algodão e líquidos coloridos. Foto: Rômulo Fialdini.  
Fonte: <http://bienal.org.br/exposicoes/14bienal>

Outros trabalhos que envolviam alimentos na instalação do CAYC na Bienal de SP foram: *Mais e melhores alimentos para o mundo* de Vicente Marotta onde o artista faz um “levantamento das necessidades alimentares do planeta no futuro e o papel de

destaque que a América Latina teria como reservatório de recursos naturais”<sup>112</sup>; A *Última Ceia* de Leopoldo Maler que faz uma releitura da Santa Ceia acrescentando ao clássico tema religioso “alguns sinais de incontornável leitura política: cordeiros de plástico pendurados [no teto] [...] sobre uma mesa vazia com treze lugares, bloqueada por arame farpado”<sup>113</sup>; e *Arte como modo de vida*<sup>114</sup>, de Luis Pazos, que criou uma espécie de “simulacro de uma horta” onde conversava com os visitantes “sobre a fertilidade do solo latino-americano e o valor do trabalho camponês como modelo de vida ecológica, pacífica e construtiva”<sup>115</sup>.

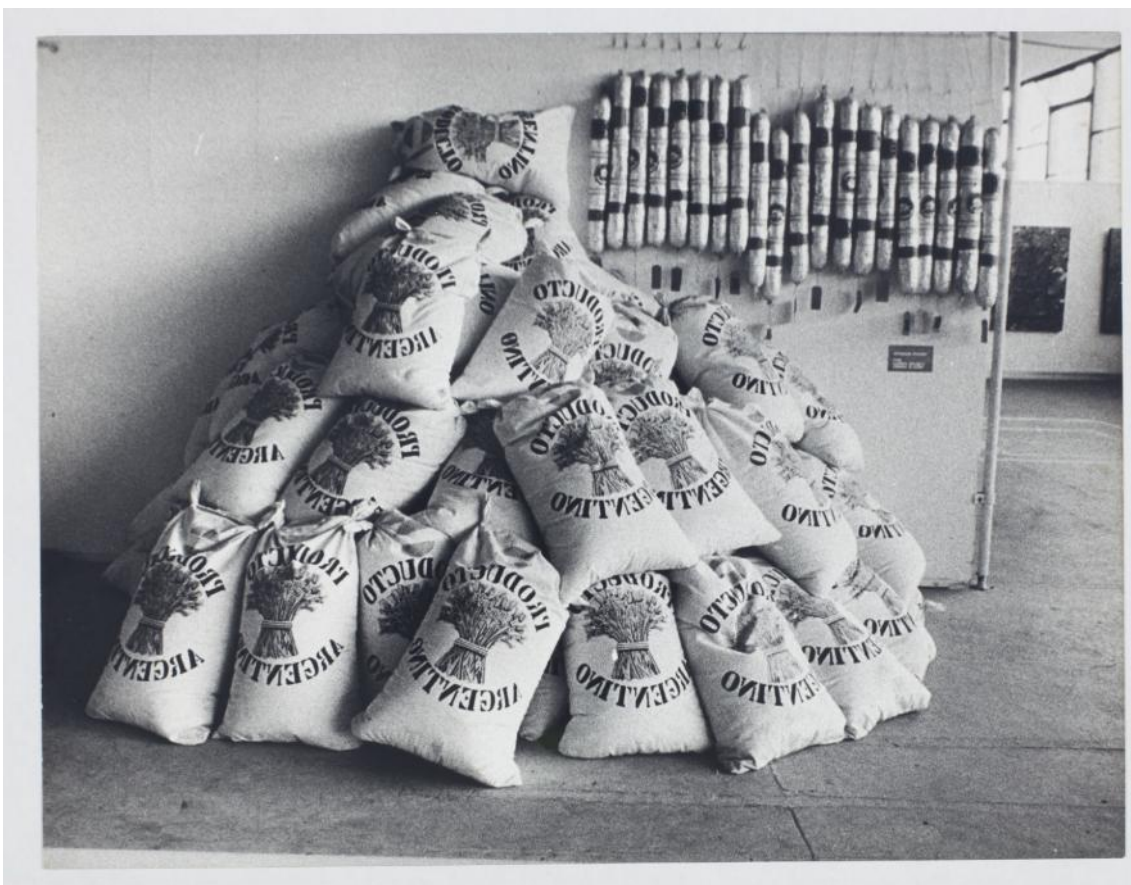


Fig. 13. **Vicente Marotta** - *Mais e melhores alimentos para o mundo* (1977)  
Foto: Rômulo Fialdini. Fonte: <https://simbiologia.cck.gob.ar/hashtags/cayc/>

<sup>112</sup>Ibid., p. 49.

<sup>113</sup>Ibid.

<sup>114</sup>Não foi possível encontrar imagens da obra de Luis Pazos na Bienal de São Paulo.

<sup>115</sup>HERRERA, M. J., 2013, p. 49–50.





Fig. 14. **Leopoldo Maler** - *A Última Ceia* (1977)

Cordeiros de plásticos, mesa, cadeiras, toalha de tecido e arame farpado. Foto de remontagem em 2017.

Fonte: <http://old.museotamayo.org/obra/la-ultima-cena>

### #3. Beuys: os múltiplos e os alimentos

*Interessa-me a distribuição de veículos físicos, porque me interessa difundir ideias que contêm a radical mudança política*  
Joseph Beuys



Fig. 15. **Joseph Beuys** - *Capri-Batterie* (1985)  
um dos múltiplos de Beuys onde o artista utiliza um alimento.

O alemão Joseph Beuys viveu entre 1921 e 1986, é autor de obras que marcaram a história da arte ocidental e se tornaram influência para muitos artistas a partir dos anos 1960.

Se o uso de materiais como o feltro e a gordura estão presentes nas suas obras mais conhecidas, sendo parte de sua busca pelos processos de cura e de uma autoconstrução enquanto um artista-personagem, nos próximos parágrafos vou abordar obras de Beuys que utilizaram alimentos, seja como elemento simbólico, seja como resultado de um processo comunitário econômico-ambiental. Dos alimentos que podemos encontrar em suas obras, podemos citar o mel, açúcar, sal, chocolate, limão, chá, margarina, cerveja, azeite, vinho, cereais, alimentos industrializados, entre outros. Esses alimentos são usados de diversas maneiras nas obras, que por sua vez são realizadas nas mais variadas linguagens: esculturas, instalações, performances, intervenções em fotografia etc.

Pela amplitude e diversidade da produção de Beuys, vou me focar especialmente nos **múltiplos** do artista, dos quais pode-se identificar três grupos de obras: as que utilizam alimentos como um dos materiais, as que são resultado de um processo de apropriação de alimentos embalados encontrados em estabelecimentos comerciais e, por fim, as obras que são alimentos onde o próprio artista se envolveu no processo de produção.

### #3.1. Fluxus e os Múltiplos

No período de 1962 a 1965<sup>116</sup>, Joseph Beuys foi um dos integrantes e participou de eventos do Fluxus – movimento internacional que envolveu artistas de diversos países e mobilizou diferentes meios e linguagens em festivais, performances, publicações, concertos e outras criações coletivas. Entre os diversos integrantes do movimento, além de Beuys, também fizeram parte George Maciunas, George Brecht, Robert Filliou, Dick Higgins, Allan Kaprow, Per Kirkeby, Kate Millett, Yoko Ono, Nam June Paik, Tomas Schmit, Ben Vautier, Wolf Vostell, Robert Watts e La Monte Young.

A pesquisadora Dália Rosenthal define o Fluxus como

[...] um movimento neo-dadaísta que surgiu no início dos anos sessenta e que tinha por objetivo eliminar de uma forma fluida os limites entre arte e vida e entre as diversas disciplinas das artes [...]. Definia-se como um movimento social e não estético, que pretendia acabar com a obrigatoriedade de uma obra de arte concluída na figura de um produto. Para os artistas do Fluxus, mais importante do que a obra como produto era a atitude do artista e o processo de criação.<sup>117</sup>

Uma forma muito utilizada como obra pelos artistas do Fluxus foi a dos **múltiplos** – obras realizadas com várias cópias em edições com tiragem variada. O uso do termo **múltiplo** no campo da arte contemporânea é creditado ao artista Daniel Spoerri, a partir de sua iniciativa chamada *Edition MAT - Multiplication d'Art Transformable* [Edição MAT - Multiplicação de Arte Transformável] (1959-1956), que tinha como

<sup>116</sup>ROSENTHAL, D. **O elemento material na obra de Joseph Beuys**. 2002. Dissertação (Mestrado em Artes) - Unicamp, Campinas, 2002. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/285092>. Acesso em: 6 jun. 2021.

<sup>117</sup>Ibid., p. 62.

objetivo produzir pequenas obras de arte tridimensionais com vários exemplares iguais e vendê-las a preços mais baixos do que as obras únicas e com isso tornar a arte mais acessível<sup>118</sup>. Spoerri se inspirou em Marcel Duchamp, que, de 1935 ao final de sua vida, em 1968, produziu cópias em pequena escala de suas obras, editando-as juntas em uma caixa intitulada *Boîte-en-valise*<sup>119</sup>. Com a *Edition MAT*, Spoerri editou **múltiplos** de diversos artistas, como Man Ray, Josef Albers, George Brecht, Roy Lichtenstein, Heinz Mack, Dieter Roth, Jesús Rafael Soto, Victor Vasarely, além do próprio Duchamp<sup>120</sup>, todas obras editadas pela MAT tinham sempre a mesma tiragem, 100 exemplares, e eram comercializadas pelo mesmo valor, independente do autor ser na época um artista famoso ou em início de carreira<sup>121</sup>.

Com o Fluxus, os **múltiplos** se difundiram. O autor Joan Rothfuss afirma que “tanto Beuys quanto Maciunas estavam profundamente envolvidos na publicação de múltiplos, [mas] nunca trabalharam juntos em nenhuma edição”<sup>122</sup> e complementa que entre todos os artistas do Fluxus, os dois é que estavam “mais entusiasmadamente comprometidos com colocar a arte a serviço de mudanças políticas e sociais”<sup>123</sup>.

Entre 1965 e 1986, Beuys criou cerca de seiscentos **múltiplos**, alguns em edições ilimitadas, outros em tiragens de até 12 mil exemplares<sup>124</sup>. Para Beuys, as edições significavam a possibilidade de chegar a um número maior de pessoas eram *ideias e memórias permanentes, pontos de referência, monumentos transportáveis*<sup>125</sup>.

<sup>118</sup>ROBINSON, J. Multiple Manifestations: Nouveau Réalisme and Fluxus. *Em*: GERMANO CELANT (org.). **The small utopia: ars multiplicata**. Milão: Fondazione Prada, 2012.

<sup>119</sup>PINAKOTHEK. **What are multiples?**. Munich, 2014e. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/what-are-multiples/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.

<sup>120</sup>WUSTL. **1959: Transformable Art**. St. Louis, 2021. Disponível em: <https://sites.wustl.edu/multiplied/introduction/1959-transformable-art/>. Acesso em: 16 ago. 2022.

<sup>121</sup>KEMPER ART MUSEUM. **Multiplied: Edition MAT and the Transformable Work of Art, 1959–1965**. St. Louis, 2021. Disponível em: <https://www.kemperartmuseum.wustl.edu/multiplied>. Acesso em: 16 ago. 2022.

<sup>122</sup>ROTHFUSS, J. FluxBeuys. *Em*: HENDRICKS, J. (org.). **O que é Fluxus? O que não é! O porquê**. Rio de Janeiro; Detroit; Mich: Centro Cultural Banco do Brasil; Gilbert and Lila Silverman Fluxus Collection Foundation, 2002. p. 59.

<sup>123</sup>Ibid.

<sup>124</sup>D'AVOSSA, A. Joseph Beuys – A revolução somos nós. *Em*: PRATES, V. (org.). **Caderno de textos do educativo – Exposição Joseph Beuys – A revolução somos nós**. São Paulo: Associação Cultural Videobrasil; SESC, 2010.

<sup>125</sup>VIDEOBRASIL. **Múltiplos**. São Paulo, 2010. Disponível em: [https://videobrasil.org.br/beuys/#A\\_4](https://videobrasil.org.br/beuys/#A_4). Acesso em: 16 ago. 2022.

Na realização dos **múltiplos**, é importante destacar a figura do editor (*publisher*), pessoa que fazia o equivalente à função de um editor na produção de livros, mas, no caso dos múltiplos, dedicada a tiragens de objetos. Os editores cuidavam também de supervisionar a produção do múltiplo e ficavam responsáveis pela venda e distribuição.

Os **múltiplos** de Beuys sempre foram publicados em colaboração com algum editor. Beuys trabalhou bastante próximo a esses parceiros que cuidavam da edição de suas obras e alguns múltiplos do artista chegaram a ser propostos pelos editores e desenvolvidos sob a supervisão de Beuys. Seus principais editores foram: Lucrezia de Domizio Durini, Lucio Amelio (*Modern Art Agency*), René Block (*Edition Block*), Jörg Schellmann e Bernd Klüser (*Edition Schellmann*), Klaus Staeck (*Edition Staeck/Edition Tangente*) e Wolfgang Feelisch (*VICE-Versand*)<sup>126</sup>.

No caso de Beuys, os **múltiplos** vão de objetos apropriados a pequenas esculturas, passando por impressos, como cartazes e cartões-postais. Muitos foram criados para difundir seu **conceito expandido de arte**, a ideia de **escultura social** e causas estratégicas de seus projetos/iniciativas, como a *Organização pela Democracia Direta por Voto Popular*, a *Fundação pelo Renascimento da Agricultura* ou a *F.I.U. - Free International University* [Universidade Livre Internacional]. Segundo o curador Antonio d'Avossa, “apenas na vinculação com a práxis espiritual e política do artista, [os múltiplos] adquirem sua verdadeira importância. [...] Para Beuys, não se tratava de vender obras de arte em maior quantidade, mas sim de dar impulso a uma transformação na arte e na sociedade que, em última instância, se revela política”<sup>127</sup>.

---

<sup>126</sup>PINAKOTHEK. **Publishers.** Munich, 2014c. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/publishers/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.

<sup>127</sup>VIDEOBRASIL, 2010.

### #3.2. Capri-Batterie



Fig. 16. **Joseph Beuys** – *Capri-Batterie* (1985) com a caixa que faz parte do múltiplo  
 Fonte: <https://fotografia.folha.uol.com.br/galerias/42481-beuys>

Começo então a abordar os **múltiplos** de Beuys que utilizam alimentos. Como primeiro exemplo, trago *Capri-Batterie*, editado em 1985 e que foi um dos últimos múltiplos concebidos pelo artista, e que, talvez por isso, sintetize várias das questões que ele trabalhou durante a vida. O *Capri-Batterie* consiste em uma lâmpada ligada por um soquete a um limão siciliano. Esse múltiplo vem dentro de uma caixa de madeira com informações impressas em serigrafia. Além do nome do artista, título do trabalho, nome e endereço do editor e a data do múltiplo, há também impresso na caixa a frase em alemão “Após 1000 horas, troque a bateria”. Ao empregar o limão como fonte de energia para a lâmpada, Beuys enfatizou que as formas de energia derivam da natureza e reafirma a necessidade de encontrar um equilíbrio entre natureza e tecnologia. Esse trabalho foi editado por Lucio Amelio com a tiragem de 200 exemplares e foi numerado e assinado em um certificado que acompanhava a obra<sup>128</sup>.

Segundo o site realizado pela *Pinakothek der Moderne* de Munich sobre sua coleção de **múltiplos** do Beuys, o artista criou com frequência obras de arte na forma de baterias:

Em consonância com sua teoria da escultura, esses objetos serviam como instrumentos para armazenar e transmitir calor espiritual, a

<sup>128</sup>PINAKOTHEK. **Capri Battery.** Munich, 2014a. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/product/capri-battery/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.

forma de energia que ele via como um catalisador de mudança e criatividade. Com o *Capri-Batterie*, porém, ele utiliza novos materiais para transmitir uma mensagem ecológica. Essa mudança refletiu seu crescente interesse pela política verde, que passou para a vanguarda de seu trabalho no final dos anos 1970.<sup>129</sup>

O site ainda destaca que o limão e a lâmpada são equivalentes em tamanho, forma e cor, e isso reforça a ideia de que seria possível alcançar “um equilíbrio na vida moderna entre as capacidades finitas da natureza e as necessidades de desenvolvimento tecnológico”<sup>130</sup>.

### #3.3. Bomba de mel

Em 1977, Beuys realizou o trabalho *Bomba de Mel* na Documenta VI, em Kassel, Alemanha. Na instalação, utilizou 100 kg de margarina, 2 toneladas de mel e dois motores. Conforme Rosenthal, os materiais estavam instalados nas escadarias do Museu Fridericianum e ligados por mangueiras a um espaço onde aconteceram discussões, leituras, seminários, filmes e demonstrações da F.I.U. durante os 100 dias da Documenta<sup>131</sup>. A pesquisadora afirma também que

[...] segundo o artista, *Bomba de mel* pretendia apontar para a criatividade como o verdadeiro capital humano e, assim, Beuys desejava mostrar uma nova visão para o conceito do dinheiro. A circulação de energia do mel é visualizada como um conceito de circulação sanguínea da energia criativa da sociedade, pois, para Beuys, da mesma maneira que as abelhas produzem o mel, o ser humano produz os pensamentos.<sup>132</sup>

Nos anos seguintes, Beuys produz essas duas versões abaixo do múltiplo *Give me honey* (Me dê mel), título que faz um trocadilho com a expressão *Give me money* (Me dê dinheiro):

---

<sup>129</sup>Ibid.

<sup>130</sup>Ibid.

<sup>131</sup>ROSENTHAL, D. Joseph Beuys: o elemento material como agente social. *ARS*, São Paulo, v. 9, n. 18, p. 110–133, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1678-53202011000200008>. Acesso em: 7 ago. 2022.

<sup>132</sup>Ibid., p. 127.

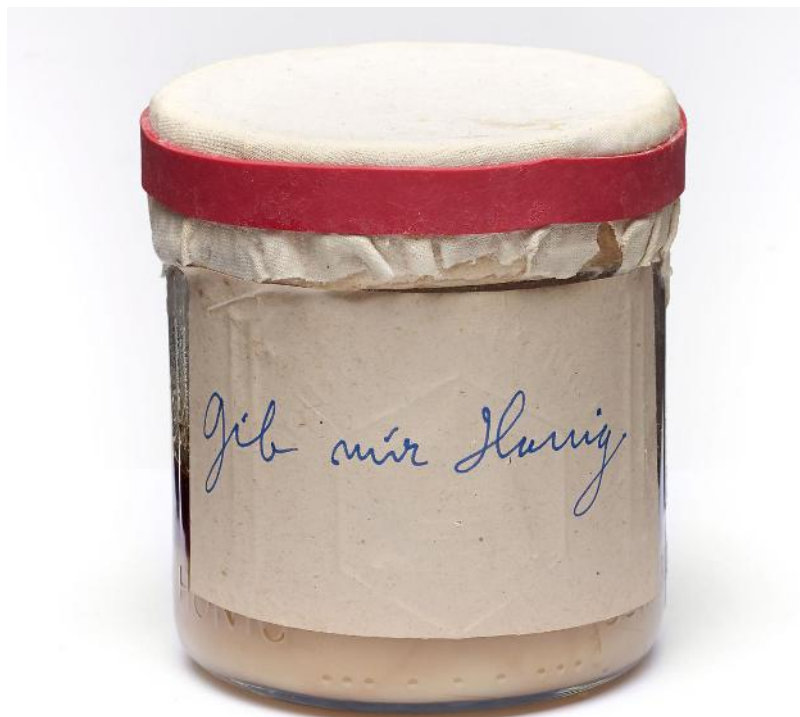


Fig. 17. **Joseph Beuys** - *Give me honey* (1979)

Pote de mel com etiquetas escritas à mão com a inscrição 'Gib mir Honig' (Me dê mel); vidro, linho, borracha, papel, mel. Publicado pela Edition Staeck com tiragem de 12 exemplares assinados e não numerados. Fonte: <http://www.hallartfoundation.org/exhibition/joseph-beuys-and-jrg-immendorff/artworks/slideshow#45>

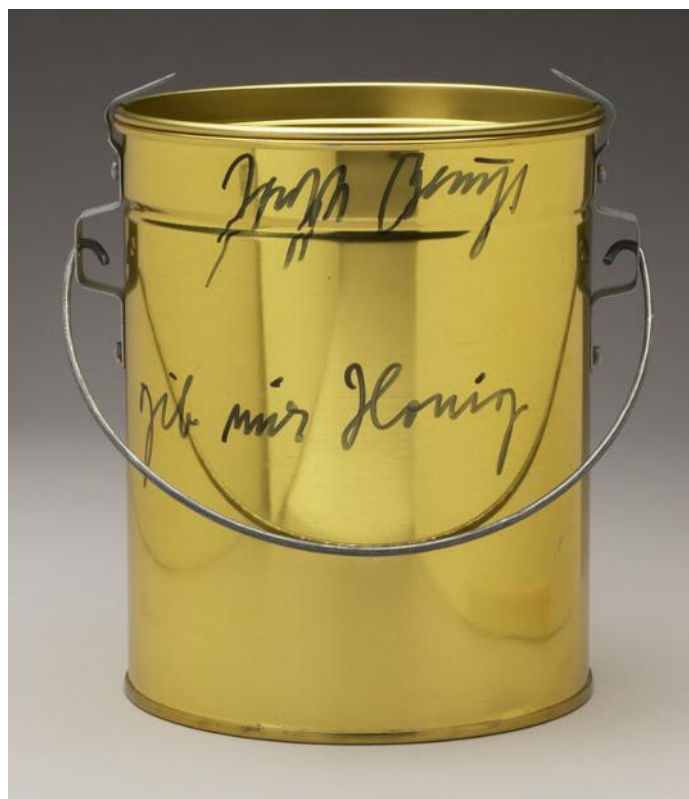


Fig. 18. **Joseph Beuys** - *Give me honey* (1979)

Balde de lata e mel. Assinado e com a inscrição 'Gib mir Honig' (Me dê mel). Publicado pela Edition Staeck, sem informação da tiragem. Fonte: <https://harvardartmuseums.org/collections/object/215392>



E em 1980 produz um outro múltiplo chamado *Honey is Flowing*, uma placa transparente de vinil amarelo no formato 15x10cm, impresso com a frase *o mel está fluindo em todas as direções*<sup>133</sup>. Trazendo mais uma vez as metáforas da *Bomba de mel*, mas dessa vez para a superfície de um objeto translúcido que faz alusão a um cartão-postal – elemento que viajaria pelos correios carregando mensagens e imagens.

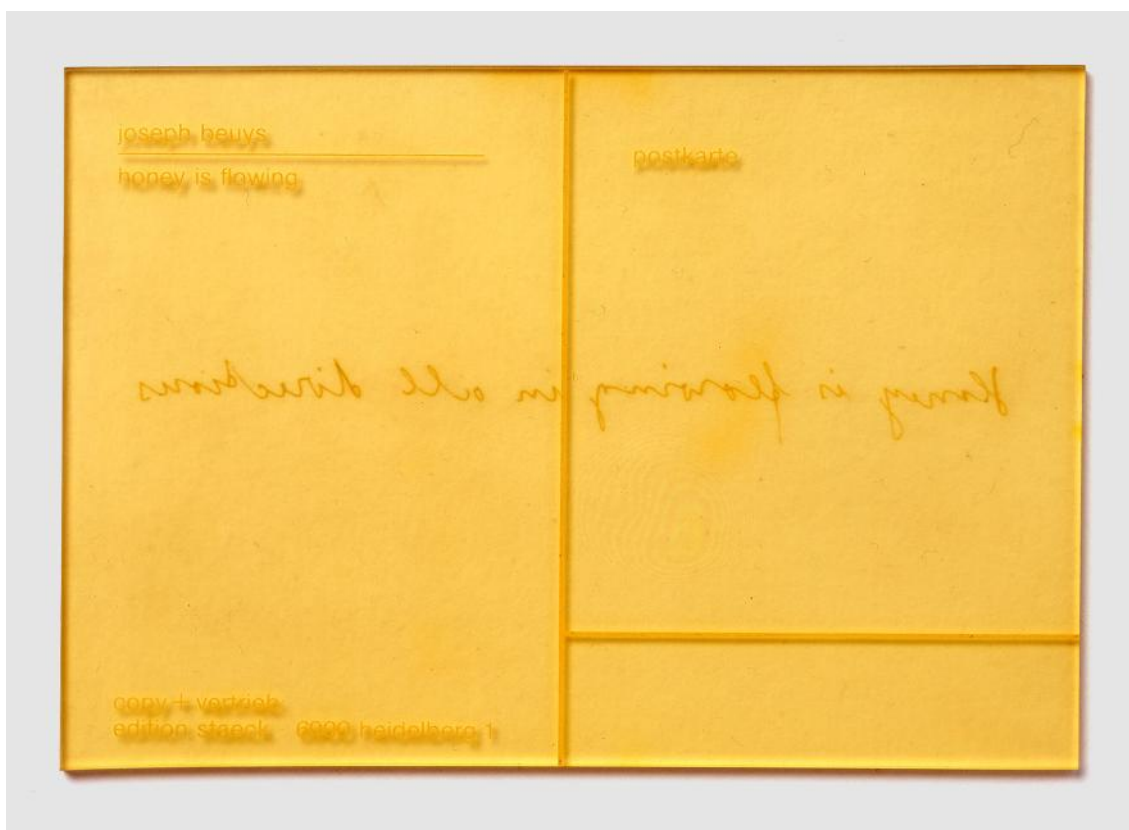


Fig. 19. **Joseph Beuys** - *Honey is Flowing* (1980)

Impressão em silkscreen sobre placa de vinil transparente. Publicado pela Edition Staeck com tiragem ilimitada, sem assinatura e sem numeração; aproximadamente 800 cópias foram assinadas. Fonte: <https://pinakothek-beuys-multiples.de/product/stamp-sculpture/?lang=en>

### #3.4. **Economic Values (Valores econômicos)**

Em meados dos anos 1970, Beuys começou uma gama de projetos que exploravam o conceito de **valor econômico**, cujo escopo ele tentou ampliar<sup>134</sup>. Muitas das obras dessa série foram **múltiplos** realizados a partir da apropriação de produtos alimentícios

<sup>133</sup>PINAKOTHEK. **Stamp Sculpture**. Munich, 2014d. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/product/stamp-sculpture/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.

<sup>134</sup>PINAKOTHEK. **Economic Values**. Munich, 2014b. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/product/economic-values/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.

embalados encontrados em estabelecimentos comerciais, por exemplo: farinha, margarina, cerveja, sal e açúcar. Escolhia-se o produto e, com uma determinada quantidade de exemplares dele, se produzia o múltiplo: a embalagem desse produto era assinada e recebia inscrições, por vezes também era carimbada. Alguns dos múltiplos da série vinham dentro de caixas de papel cartão.



Fig. 20. **Joseph Beuys** - *Economic Value Instant Gravy [Wirtschaftswert Speisekuchen]* (1977)  
Pacote de molho instantâneo com carimbo da F.I.U. e com inscrições a lápis. Publicado pela Edition  
Staack com tiragem de 10 exemplares numerados e assinados. Fonte:  
<https://www.mutualart.com/Artwork/-Wirtschaftswert-Speisekuchen---Economic/4D079B32720DE914>



Fig. 21. **Joseph Beuys** - *Economic Value Breast Tea [Wirtschaftswert Brusttee]* (1977)  
 Pacote de chá com carimbo da F.I.U. e com inscrições a lápis. Publicado pela Edition Staeck  
 com tiragem de 50 exemplares, assinados e numerados.

Fonte: <https://www.edition-staeck.de/joseph-beuys/multiples/>

Em 1980, Beuys realizou uma instalação que também levou o nome de *Valor Econômico* e que consistiu em prateleiras de ferro dispostas no espaço. Nessas prateleiras havia pacotes de produtos básicos, provenientes da ex-República Democrática Alemã. As embalagens ocupavam as prateleiras de maneira espaçada, como uma loja que tivesse pouca disponibilidade de produtos, havia uma iluminação fraca na instalação, o que gerava uma contra-imagem dos supermercados ocidentais e seria uma crítica aos excessos presentes nesses estabelecimentos<sup>135</sup>.

<sup>135</sup>Ibid.

### #3.5. **Operazione Difesa della Natura (Operação Defesa da Natureza)**

Definida por Giorgio Conti como uma “ação filosófico-artístico-sócio-científico-cultural cujo título/programa se tornou um slogan muito difundido”<sup>136</sup>, a *Operazione Difesa della Natura* foi um projeto de longa duração desenvolvido por Beuys na região de Abruzzo, na Itália, a partir de 1973 por convite de Lucrezia de Domizio e Buby Durini e que vai durar até a morte do artista em 1986, deixando inclusive alguns projetos em andamento ou por fazer. Ao longo desse período, Lucrezia se tornou mecenas e editora de Beuys. Ela foi uma grande aliada do artista até o fim de sua vida e continua atuando até hoje com uma guardiã de seu legado, tendo publicado vários livros e realizado muitas exposições sobre sua obra.

O *Difesa della Natura* englobou vários outros projetos e ações, como a criação em 1976 da *Fondazione per la Rinascita dell’Agricoltura* (Fundação pelo Renascimento da Agricultura), que por sua vez englobou o *Azione Terza Via* (Ação Terceira Via) e fez parte programa político da *F.I.U. - Free International University*; ou o *Piantagione Paradise* (Plantação Paraíso) que, a partir de 1982 na cidade de Bolognano, realizou o plantio de 7mil árvores de 7mil espécies distintas, escolhidas por estarem em risco de extinção (essa obra tem um diálogo direto com sua famosa 7mil Carvalhos, realizada na Documenta de Kassel em 1982); e o projeto *Olivestone* (Pedra de Azeite) que culminou na realização de uma instalação em 1984 na Feira Internacional de Arte Contemporânea de Paris e posteriormente outra no Museu de Arte Contemporânea do Castello di Rivoli<sup>137</sup>.

Todos esses projetos foram marcados e difundidos pela realização de **múltiplos**, como postais, cartazes, objetos esculturais e, pela primeira vez na obra de Beuys, a criação e produção de alimentos que tiveram edição como **múltiplos**, processo do qual podemos destacar, um azeite de oliva e um vinho tinto, cujas garrafas, caixas e/ou latas carregam, entre outros elementos, referências ao nome do projeto, a assinatura do artista e/ou a sigla F.I.U.<sup>138</sup>.

<sup>136</sup>CONTI, G. Joseph Beuys + Italy/The Defense of Nature. **PLANUM**, Milão, n. XI, p. 1–16, 2005. Disponível em: <http://www.planum.net/joseph-beuys-italy-the-defense-of-nature>. Acesso em: 6 jun. 2021.p. 1.

<sup>137</sup>CONTI, G., 2005.

<sup>138</sup>VIDEOBRASIL, 2010.





Fig. 22. **Joseph Beuys** - *Lata de Azeite F.I.U.* (1980)

Lata de metal com azeite de oliva e texto “F.I.U. + Federazione Italiana Ulivocultori” impresso na lateral. Publicado pela Edizioni Factotum-Art com tiragem de 50 exemplares, assinados e numerados na tampa.

Fonte: <https://fondazionebonotto.org/it/collection/fluxus/beuysjoseph/edition/298.html>

No caso da edição do azeite em latas, o artista faz um trocadilho com a sigla da *Free International University* [Universidade Livre Internacional], nelas, F.I.U. significa também *Federazione Italiana Ulivocultori* [Federação Italiana de Cultivadores de Oliva].



Fig. 23. **Joseph Beuys - Vidro de Azeite (1984)**

Vidro de azeite de oliva com rótulo impresso. Publicado pela Edizioni Factotum-Art com edição ilimitada.  
 Fonte: <https://harvardartmuseums.org/collections/object/213047>

Já a edição do azeite de 1984, destacava o nome do projeto e a assinatura do artista.

Ao analisar essas produções de Beuys e outras obras de artistas contemporâneos que são alimentos editados como **múltiplos**, Jim Drobnick mostra que, mesmo que essas obras não cheguem a ser comidas ou bebidas por ninguém, os alimentos que as compõe continuam guardando a potencialidade de “infundir a imaginação e instigar o pensamento além do objeto de arte”<sup>139</sup> e afirma que esses **alimentos-múltiplos** propagam “ressonâncias sociais e ramificações políticas em relação ao seus processos de produção”<sup>140</sup>.

Com relação ao vinho, Drobnick ressalta que a feitura desse tipo de bebida, “engloba uma série de etapas, desde o cultivo e colheita da matéria-prima, passando pelas

<sup>139</sup>DROBNICK, J., 2018, p. 56.

<sup>140</sup>Ibid., p. 57.

etapas de fermentação e filtragem, e finalizando com o envelhecimento e engarrafamento”<sup>141</sup> e as obras que são resultado desses processos carregam o *terroir* de onde e como os alimentos foram produzidos, ou seja, carregam relação com a paisagem, com a comunidade vizinha e sua história, pois envolvem diretamente o próprio solo, água e terra desses lugares<sup>142</sup>.



Fig. 24. Joseph Beuys - Vinho F.I.U. (1983)

Caixa de madeira e garrafa de vinho tinto. Rótulo com assinatura impressa. Publicado pela Edizioni Lucrezia De Domizio com tiragem de 200. Fonte: <https://www.artsy.net/artwork/joseph-beuys-fiu-wine>

Beuys trabalhou em parceria com produtores locais de Bolognano para produzir o *Vinho F.I.U* a partir do zero, incluindo o cultivo da uva e a fabricação da bebida, que resultou na edição de duzentas caixas de vinho tinto em 1983.

<sup>141</sup>Ibid., p. 63.

<sup>142</sup>DROBNICK, J., 2018.



Fig. 25. Joseph Beuys - Vinho F.I.U. (1983)

Caixa de papelão contendo 12 garrafas de vinho tinto. Caixa e rótulos das garrafas com assinatura impressa em silkscreen. Publicado pela Edizioni Lucrezia De Domizio com tiragem de 200 caixas. Fonte: <https://www.fondazionebonotto.org/it/collection/fluxus/beuysjoseph/edition/345.html>

Ainda segundo Drobnick,

[...] ao demonstrar que o vinho pode ser feito de acordo com os princípios ecológicos, e que a ação construtiva pode garantir a sustentabilidade a longo prazo, o *Vinho F.I.U.* simboliza a interdependência dos humanos e da natureza. [...] O formato de múltiplo, atua como dispositivo estratégico e impactante. Para Beuys, os múltiplos serviam como um **núcleo de condensação** que disseminava ideias à medida que os objetos viajavam e emanava significados mais poderosos e duradouros do que se os pensamentos fossem diretamente enunciados pelo artista, principalmente se ressaltamos a vitalidade que Beuys atribuía aos materiais (especialmente substâncias comestíveis como gordura, mel e chocolate).<sup>143</sup>

<sup>143</sup>Ibid., p. 69.



Para Rosenthal, na obra de Beuys “os elementos materiais ultrapassam seus próprios significados simbólicos e internos ao trabalho artístico para se transformarem em estimuladores do pensamento e agentes sociais”<sup>144</sup>.

Beuys criou **múltiplos** a partir de várias de suas performances e debates. Por vezes, seus múltiplos foram concebidos como desdobramentos de instalações (como o caso do *Honey is Flowing* em relação à instalação *Bomba de mel*) ou projetos de longa duração (como os ligados ao projeto *Difesa della natura*), alguns foram utilizados como um dos elementos das próprias instalações (como o caso do *Azeite F.I.U* na instalação *Olivestone*). Seus múltiplos contribuíram para reforçar os conceitos desenvolvidos pelo artista e para propagar suas ideias e frases-lemas, além de servir como fonte de financiamento para seus projetos.

O desafio maior de escrever sobre essas obras é encontrar informações sobre cada múltiplo e sobre as relações entre os múltiplos e os projetos aos quais eles se relacionavam. Muitas das informações encontradas sobre os múltiplos em artigos, publicações e sites de instituições de arte são contraditórias, trazendo, por exemplo, análise de um múltiplo apenas por um dos exemplares da tiragem como se todos fossem iguais, sendo que ao buscar imagens melhores do trabalho, pode-se encontrar variações entre os exemplares que jogavam por terra a análise que tinha sido feita. Um exemplo é o caso do *Economic Value Breast Tea* (Valor Econômico – Chá do Peito), onde o site da Pinakothek der Moderne de Munich desenvolvia o texto sobre o trabalho analisando as propriedades medicinais do chá de lavanda em relação aos produtos ultraprocessados, mas a tiragem de 50 exemplares desse múltiplo foi composta a partir da apropriação de variados chás, sendo que o de lavanda nem era o que estava mostrado na página sobre aquele múltiplo no site.

Este **Canteiro** foi disparado pelo interesse na relação entre os alimentos e obras de arte contemporânea, especialmente quando as obras fazem algum tipo de reflexão sobre os sistemas de produção e distribuição dos alimentos. Os múltiplos que geraram o interesse em me debruçar sobre os trabalhos de Beuys foram o *Vinho F.I.U* e o *Azeite F.I.U*, ambos parte do *Operazione Difesa della Natura*. Mas apesar desse interesse e de

---

<sup>144</sup>ROSENTHAL, D., 2011, p. 120.

encontrar muitos textos e publicações que abordavam o *Defesa da Natureza*, consegui achar pouco material sobre o processo de envolvimento de Beuys na produção do vinho e do azeite e na relação que ele estabeleceu com os produtores. A maior parte dos textos se referem à *Operazione Difesa della Natura* em geral, ou sobre as ações que integraram o projeto, apesar de que, ironicamente, as obras mais presentes do projeto em exposições posteriores e nos textos a respeito são justamente os múltiplos *Vinho F.I.U* e o *Azeite F.I.U*, além do postal/cartaz da *Paradise Plantation* e da faixa com o nome do projeto.

**Fazer junto**

## a. Poro: circuitos e imaginários gráficos

Esta seção revisita obras do Poro que tem relação com alimentos e nela escrevo como pesquisador e coautor das obras. Aproveitando para refletir com um certo afastamento temporal de quando os trabalhos foram realizados e aprofundar em algumas questões disparadas pelas obras. Será abordado como os **múltiplos impressos** e a circulação dos trabalhos contribuem para a criação de imaginários gráficos sobre a comida, especialmente a partir da ideia de ativismo alimentar, da criação de redes e do convite à ação. E também como as intervenções urbanas e publicações de artista do Poro se relacionam e contribuem para a recriação de um imaginário sobre a fome, o cozinhar, as comidas de rua, os picnics, as monoculturas e os transgênicos.

Como há um interesse de pesquisadores de campos diversos sobre a produção do Poro, nesta seção sistematizo informações até então não publicadas, copilo depoimentos e reúno referências de textos de outros autores a sobre nossos trabalhos.

O Poro é uma dupla de artistas formada por Brígida Campbell e por mim (Marcelo Terça-Nada). Atua desde 2002 com a realização de intervenções urbanas e ações efêmeras que tentam levantar questões sobre os problemas das cidades através de uma ocupação poética e crítica dos espaços. Ou, como escrevemos no texto de apresentação de nosso livro *Intervalo, Respiro, Pequenos Deslocamentos*: “Queremos gerar espaços de encantamento, suspensão e desvio. Fazer com que o sutil, o efêmero, apareça em gotas na cidade acelerada”<sup>145</sup>.

Em depoimento para Britto, explicamos:

Poro é por onde a pele respira, é por onde o corpo faz trocas com o meio ambiente externo a ele. Quando começamos a trabalhar juntos, acreditávamos que a arte poderia funcionar como uma espécie de imantação de lugares e as pequenas ações, efêmeras e sutis poderiam ser compreendidas como pequenos poros de respiro na pele da cidade, por isso demos esse nome.<sup>146</sup>

---

<sup>145</sup>CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.). **Intervalo, respiro, pequenos deslocamentos: ações poéticas do Poro**. São Paulo: Radical Livros, 2011. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/ebook/>. Acesso em: 1 set. 2022.p. 7.

<sup>146</sup>Poro em entrevista para Britto. BRITTO, L., 2018, p. 66.

Além de fazer obras de modo autônomo em espaços públicos, o Poro também reconhece as instituições culturais como espaço para ocupação com obras e proposições que criem diálogo com seu entorno e com a própria cidade. Dessa forma, o Poro participou de exposições em diversas cidades do Brasil e em países como Argentina, Índia, Espanha, Holanda, Eslovênia e Áustria<sup>147</sup>.

Segundo Britto, os trabalhos do grupo trazem “respiro, suavidade e delicadeza para as cidades onde são realizados. São deslocamentos que instauram pequeninas fagulhas de reflexão, um olhar poético em meio ao cotidiano acelerado, caótico e automatizado dos centros urbanos”<sup>148</sup>.

Para o Poro, a circulação dos trabalhos e ideias envolvidas neles é uma questão bastante importante. Sempre tivemos cuidado em deixar os registros das obras disponíveis, em fazer publicações para gerar material crítico e em disponibilizar matrizes de obras junto com proposições, para estimular a prática a partir dos trabalhos de intervenção que elaboramos.

Britto traz Milton Santos para fazer distinção entre as atividades racionais, “que visam a fins práticos, e as atividades comunicacionais, mediadas por símbolos”. Entre os três coletivos analisados pela autora em sua tese, segundo ela, “o Poro é aquele que mais desenvolve trabalhos pensados a partir das artes gráficas”<sup>149</sup>.

Sobre essa questão, contamos:

Somos apaixonados pelo meio impresso e tudo que envolve as artes gráficas: a reprodutibilidade, a impressão (e os erros de impressão), os papéis, as tintas, as cores... e, por isso, entre os trabalhos que desenvolvemos, há uma série de obras que exploram o impresso e as possibilidades oferecidas pelas pequenas gráficas, tipografias, serigrafias e oficinas caseiras de sinalização. De lá saem nossas faixas, panfletos, cartazes, camisetas e outros trabalhos que vão para o espaço público criar pequenos deslocamentos e povoar seu horizonte simbólico de maneiras outras.<sup>150</sup>

---

<sup>147</sup>Para mais detalhes, ver o histórico de atuação do Poro: [www.poro.redezero.org/historico](http://www.poro.redezero.org/historico)

<sup>148</sup>BRITTO, L., 2018, p. 67.

<sup>149</sup>Ibid., p. 122.

<sup>150</sup>CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.), 2011, p. 8.

Britto afirma ainda que *tudo que envolva a impressão e a reprodutibilidade interessa ao Poro enquanto meio expressivo, e esses trabalhos têm tanto uma duração efêmera quanto são interferência simbólica na cidade*<sup>151</sup>.

### a.1. FMI - Fome e Miséria Internacional

Entre 2002 e 2006, retomando a estratégia de Cildo Meireles de carimbar notas de dinheiro e recolocá-las em circulação, o Poro realizou o trabalho *FMI – Fome e Miséria Internacional*, fazendo uma paródia com a sigla do Fundo Monetário Internacional que naquela época impunha uma agenda neoliberal aos países em desenvolvimento, o que gerou fortes impactos sociais, entre eles o aumento da desigualdade e da fome.

Durante os quatro anos em que realizamos continuamente o trabalho, estávamos sempre com o carimbo e almofada com tinta. Em variadas situações, puxamos uma seção de carimbagem, perguntando a quem estivesse por perto se tinha alguma nota para ser carimbada. Em um depoimento publicado em 2005, contei um pouco sobre o desenrolar desse tipo de situação:

Por ser portátil, em diversos momentos carregamos o carimbo com a gente. [...] Após carimbar a primeira nota, vinha outra pessoa querendo também. E, de repente, uma roda de amigos na casa de alguém, uma abertura de exposições, ou uma mesa no pátio da escola virava uma grande euforia de pessoas querendo carimbar suas notas.<sup>152</sup>

Como em outros trabalhos do Poro, também disponibilizamos a matriz do carimbo para que, as pessoas que quiserem, pudessem confeccionar um carimbo e executar o trabalho. Em algumas ocasiões, chegamos a enviar o carimbo para que fosse montada uma estação de carimbagem em exposições. Durante a Bienal da UNE de 2009, em Salvador, os guichês do evento tinham cada um seu carimbo e o troco era carimbado antes de ser entregue às pessoas.

<sup>151</sup>BRITTO, L., 2018.

<sup>152</sup>TERÇA-NADA!, M. Grupo Poro: anotações diversas ou Intervenções por uma cidade sensível. **Etcetera: revista eletrônica de arte e cultura**, São Paulo, n. 18, mai/jun, 2005. Disponível em: <https://marcelonada.redezero.org/poro-anotacoes-diversas-ou-intervencoes-por-uma-cidade-sensivel/>. Acesso em: 11 set. 2022.



Fig. 26. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - *FMI – Fome e Miséria Internacional*, revisitando Cildo Meireles (2002 a 2006)

Detalhe de nota de Real Brasileiro carimbada. Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

Maria Angélica Melendi, no seu texto *Desvios e Aproximações*, ressalta que, enquanto Cildo realizou seu trabalho em plena ditadura militar,

[...] numa circunstância política completamente diferente, em 2002, o Poro retoma a ideia de Cildo Meireles e cria um carimbo onde se lê: *FMI – Fome e Miséria Internacional*. O procedimento é o mesmo: carimbar cédulas e devolvê-las à circulação. Mas, o que em 1970 era feito clandestinamente, hoje [o projeto ainda estava em andamento quando texto foi publicado] acontece nas salas de aula da universidade, em eventos públicos, na mesa de um bar...<sup>153</sup>

Em 2005, o grupo *Pobres Diablos*, da Argentina, entrou em contato com o Poro propondo fazer uma versão em espanhol do carimbo *FMI* e carimbar notas de Peso argentino. A partir dessa parceria, segundo Melendi, grupos de outros países da América Latina encamparam o projeto<sup>154</sup>.

<sup>153</sup>MELENDI, M. A. *Desvios e Aproximações*. Em: TERÇA-NADA!, M.; CAMPBELL, B. (org.). **Desvios no Discurso**. Belo Horizonte: Galeria de Arte da Cemig, 2005. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/catalogo-desvios-no-discurso/>. Acesso em: 3 jul. 2021.p. 40.

<sup>154</sup>MELENDI, M. A., 2005.



Fig. 27. **Poro + Pobres Diablos - FMI – Familia y Miseria Internacional** (2005)  
Nota de Pesos Argentinos carimbada. Foto: Pobres Diablos. Fonte: Acervo do Poro.

Melendi indica uma característica dos trabalhos do Poro daquela época, afirmando que “a ênfase na ação parece desprezar a criação de uma obra permanente e aponta para a substituição desta por um fato multiplicável ou um acontecimento transmissível”<sup>155</sup>.

#### a.2. **Cozinhar é um ato revolucionário**

Em 2010, o Poro criou uma série de cartazes lambe-lambe sobre práticas e espacialidades. Essa série foi composta por 13 cartazes impressos em serigrafia no formato 70cm x 100cm. Inicialmente, foram afixados no espaço público em Belo Horizonte e, em paralelo, fizeram parte da exposição *Esses Espaços* na galeria do Oi Futuro, na mesma cidade. As matrizes dos cartazes foram disponibilizadas para *download*<sup>156</sup> para quem quisesse baixar e imprimir, desde que para fins não comerciais.

Dessa série, o *Cozinhar é um ato revolucionário* tomou rumo próprio e passou a circular em outros **circuitos**, para além do artístico. É interessante notar que o cartaz surgiu como um lambe-lambe ocupando muros de casas e lotes abandonados da cidade, mas ao longo do tempo foi cada vez mais sendo adotado por pessoas comprometidas com alimentação como uma espécie de bandeira, e foi ganhando presença nas paredes internas de casas e restaurantes.

Mas quais questões esse cartaz carrega e dispara?

<sup>155</sup>Ibid., p. 39.

<sup>156</sup>Disponíveis em: <https://poro.redezero.org/downloads/>. Acesso em: 17 ago. 2022.





Fig. 28. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - *Cozinhar é um ato revolucionário* (2010) Exemplos da primeira edição do cartaz afixados em espaço público de Belo Horizonte sobre lambes publicitários. Impressão em serigrafia sobre papel. Dimensão de cada cartaz: 70x100cm. Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

Que comida vou preparar? Que ingredientes vou usar? Qual a origem daqueles ingredientes? Quem e em que condições eles foram produzidos? Comprei os ingredientes de quem plantou ou eles tiveram que atravessar muitos quilômetros e passar por inúmeras empresas e processos até chegar na minha cozinha? Onde compro os alimentos que vou cozinhar? Quando vou cozinhar, estou “descascando mais e desembulhando menos”? Uso mais alimentos frescos ou industrializados para cozinhar? Quais modos de vida estou valorizando com minhas escolhas alimentares? Como estou moldando minha saúde com as comidas que cozinho?

Ter consciência sobre o alcance do ato de cozinhar e praticar esse ato cotidianamente é bastante poderoso. É muito especial a situação de se preparar um alimento, seja para nós mesmos ou para compartilhar com pessoas queridas. Cozinhar pode ser um momento de invenção, aprendizagem, compartilhamento de saberes, descobertas e experimentação em torno do alimento. Seja cozinhando sozinho, seja cozinhando junto com outras pessoas, seja no nosso dia a dia, na casa dos amigos ou em situações de confraternização e festa, quando fazemos nossa própria comida podemos escolher o

que preparar, de que maneira e com quais ingredientes. Tomamos uma série de decisões importantes que tem efeito imediato em como nosso corpo será alimentado, mas de maneira bem mais ampla, o que cozinhamos tem forte impacto socioambiental.

Quando nós mesmos é que estamos cozinhando, temos a possibilidade de criar uma série de impactos com nossas escolhas. E quando comemos a comida que outra pessoa cozinhou, a decisão de prestigiar aquela comida significa também prestigiar quem a preparou. A melhor maneira de sabermos o que estamos comendo é cozinhando, ou comendo em algum lugar do qual confiamos nas escolhas e práticas culinárias.

Cria-se um elo a partir do comprometimento por parte de quem faz a comida e a confiança por parte de quem come. Esse elo acontece nos ambientes domésticos, mas também quando escolhemos comer em algum outro lugar que compartilha com a gente alguns valores. Se alguém vai em um restaurante de uma organização de agricultores familiares como o MST [Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra], essa pessoa está reforçando aquele modo de produção de alimentos. Se alguém compra um alimento produzido por uma quituteira de comida de rua, está reforçando aquela prática e modo de vida. Se alguém vai frequentemente numa feira agroecológica, comprar frutas, folhas e legumes, mas também tomar seu café da manhã lá, com comidas preparadas pelos feirantes, está reforçando a existência da **agroecologia**<sup>157</sup> e das feiras de produtores. O mesmo vale para restaurantes que se engajam com a valorização de tradições alimentares regionais, com o uso de produtos artesanais, que valorizam produtores locais e/ou que priorizam alimentos *bons, limpos e justos*<sup>158</sup>.

Esse elo pode se manifestar na valorização de nossos princípios éticos, na celebração de momentos especiais, reforçando os laços afetivos ou nos festejos comunitários.

---

<sup>157</sup>A agroecologia “se utiliza de práticas de agricultura sustentável, mas se define como um movimento sociopolítico de fortalecimento do agricultor familiar, de resgate de suas identidades e raízes culturais e, principalmente, de sua autonomia, poder de decisão e participação ativa no processo produtivo, favorecendo o local como foco de ação” (Azevedo, 2017, p. 297).

<sup>158</sup>SLOW FOOD. **Bom, Limpo e Justo: Manifesto Slow Food para a Qualidade**. [S. l.], 2007. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/2007/07/manifesto-bom-limpo-e-justo/>. Acesso em: 17 set. 2022.

O preparo comunitário da comida é uma situação de bastante importância, pois reforça os vínculos sociais e celebra um modo de vida. Isso é ainda mais forte nos momentos de festa, como diz Antônio Bispo dos Santos “o grande momento da festa é a comida: é ela que agrega todo mundo”<sup>159</sup>. Bispo faz uma importante conexão entre a comida e as festas afirmando que *a festa preserva a comida e a comida preserva a festa*<sup>160</sup>; e ressalta que as festas são importante instrumento de defesa das práticas alimentares:

Não há festa sem comida nem comida sem festa, assim como não há comida sem plantio. As comidas típicas de cada festa acompanham o modo de vida compartilhado e o ciclo de plantio. [...] A comida alimenta o corpo e alimenta a alma.<sup>161</sup>

Essa conexão entre o alimento e o modo de vida, entre o preparo da comida e as celebrações festivas, entre o que se come e o como se festeja mostram, de acordo com Bispo, que *a comida não é só comida*<sup>162</sup>.

Henrique Carneiro reforça essa ideia afirmando que, mesmo *a alimentação sendo uma das mais básicas das necessidades humanas*<sup>163</sup>, comer vai muito além de ser apenas uma necessidade básica biológica, pois a alimentação envolve também “um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc”<sup>164</sup>. Ainda distinguindo a fome biológica das complexidades envolvidas no ato de se alimentar, Carneiro afirma que os apetites são “expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas”<sup>165</sup>.

Na mesma linha, Britto ao comentar o cartaz do Poro lembra que a “prática culinária é atravessada por questões políticas e sociais [...]. O ato de cozinhar e os diferentes alimentos consumidos carregam consigo uma carga cultural e simbólica que atravessa diferentes contextos históricos”<sup>166</sup>.

<sup>159</sup>BISPO DOS SANTOS, A. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: UBU e Piseagrama, 2023. p. 45.

<sup>160</sup>BISPO DOS SANTOS, A., 2023.

<sup>161</sup>Ibid., p. 45.

<sup>162</sup>BISPO DOS SANTOS, A., 2023.

<sup>163</sup>Outras necessidades básicas são a respiração e a ingestão de água. CARNEIRO, H., 2003.

<sup>164</sup>Ibid., seq. 29–31.

<sup>165</sup>Ibid., seq. 31–33.

<sup>166</sup>BRITTO, L., 2018, p. 162.

Nesse depoimento do Poro para Britto, abordamos como vemos a amplitude econômica, social e ambiental do alimento:

A alimentação engloba diversas áreas da economia, desde o direito à terra, à água, distribuição, transporte etc. e se configura assim como um dos maiores mercados no mundo. Não é à toa que muitas das pessoas mais ricas do mundo atuam no setor de alimentação. Para produzir o maior lucro possível, a alimentação tem sido transformada em uma cadeia industrial, onde o alimento se torna um bem produzido em massa ou um “objeto de consumo”, neste processo muitos valores e culturas tem se perdido. Além disso, todas as modificações genéticas e o uso de pesticidas nos alimentos têm deixado as pessoas doentes.<sup>167</sup>

Existe uma mercantilização crescente dos sistemas alimentares, fruto de uma produção, distribuição e comercialização de comida formata como uma indústria que se interessa mais pelo lucro do que pelo bem-estar dos lugares, comunidades e indivíduos. Por outro lado, Britto mostra que trabalhos como o do Poro dialogam com “procedimentos que se apresentam como alternativas possíveis, como projetos de agricultura urbana, hortas comunitárias, feiras autônomas e agroecológicas, movimentos como o *Slow Food* [...]”<sup>168</sup> e outras iniciativas que valorizam a alimentação saudável e consciente. “À medida que os cartazes [do Poro] vão sendo colados pelas cidades, essas reflexões podem se disseminar pelos espaços públicos”<sup>169</sup>.

Em outro trecho do depoimento para Britto, falamos sobre como o ato de cozinhar pode ser uma resposta individual frente ao avanço das grandes empresas sobre os sistemas alimentares:

Assim como todas as outras esferas da vida, a alimentação tem sido tocada pelo mundo-mercado, sendo mercantilizada e explorada por corporações em busca de mais lucro. O acesso a alimentos saudáveis é um direito de todos e cozinhar em casa é ato realmente revolucionário pois nos conecta novamente com o processo de produção dos alimentos que é tão importante para todos.<sup>170</sup>

---

<sup>167</sup> Poro em entrevista para Britto. Ibid., p. 162.

<sup>168</sup> Ibid., p. 162–163.

<sup>169</sup> Ibid., p. 163.

<sup>170</sup> Poro em entrevista para Britto. Ibid., p. 163–164.

Para que um trabalho consiga de alguma forma interferir em um imaginário ou mesmo configurar um, é necessário que o trabalho circule, que ele ou seus registros se espalhem.

Um dos vetores da difusão geográfica do cartaz *Cozinhar é um ato revolucionário* foi o encontro de ativistas do *Slow Food* que aconteceu em Salvador no ano de 2014. Aquele encontro reuniu Carlo Petrini – fundador do *Slow Food* –, Georges Schnyder – presidente do *Slow Food Brasil* à época –, Fernanda Cabrini – fundadora do núcleo local do *Slow Food* em Salvador –, eu – que naquele período era coordenador nacional de comunicação do movimento e integrante-fundador da *Associação Slow Food Brasil* –, e os facilitadores regionais das cinco regiões do Brasil: Bernardo Simões (Região Sul), Tainá Marajoara (Região Norte), Jean Marconi (Região Centro-Oeste), Marcelo Podestá (Região Sudeste) e Rebecca Tapie (Região Nordeste). A pauta do encontro foi a criação de um aplicativo para dispositivos móveis que funcionou como guia digital para indicar lugares ligados à alimentação que estivessem, de algum modo, próximos da filosofia do movimento *Slow Food*. O Brasil foi um dos primeiros lugares a desenvolver esse guia que depois seria ampliado para outros países. E o modelo a ser testado era que cada facilitador coordenasse o trabalho de mapeamento e catalogação dos lugares que estariam no aplicativo. Ao fim do encontro, presenteei cada participante com um exemplar do cartaz, na ocasião também, doei um exemplar para o restaurante cooperativo Rango Vegan e para a Redemoinho, que dividiam o mesmo casarão no centro histórico de Salvador. Até hoje o cartaz está nas paredes do Rango Vegan, na capital baiana, e também continua no Iacitata, restaurante e ponto de cultura alimentar mantido por Tainá Marajoara e Carlos Ruffeil, em Belém do Pará. Desses espaços, a imagem do cartaz se espalhou pelas redes sociais através de inúmeras fotos e postagens publicadas por pessoas que passaram pelos restaurantes e se identificaram com o *Cozinhar é um ato revolucionário*.

Voltando às palavras de Britto:

O cozinhar, esse ato cotidiano que Giard e De Certeau denominam como prática ordinária, pode passar despercebido ou ser desvalorizado em muitos casos, mas, sem dúvida, apresenta um lugar de inventividade, afeto e criatividade para o indivíduo. O Poro [...]

pretende reformular um sentido de comunidade possível, propondo o ato de cozinhar como tática de reinvenção do cotidiano, como revolução micropolítica. Sugere a possibilidade de que os indivíduos, como agentes ativos e propositivos, operem suas próprias revoluções de forma inventiva, instaurando fagulhas de reflexão sobre a viabilidade de uma autonomia e soberania alimentar na cidade.<sup>171</sup>

O cartaz do Poro forma um imaginário gráfico e conecta as pessoas e lugares que se identificaram com suas questões, formando um **circuito** ficcional entre indivíduos engajados com o ato de cozinhar e suas implicações.

### a.3. Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador

Em 2014, o Poro concebeu o *Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador* como uma das obras comissionadas pela Esteio Galeria e a 3ª Bienal da Bahia. Pensado como um livro de artista, a publicação é um guia de bolso sobre a presença e histórias dos tipos de comida que podem ser encontrados na cidade, fortemente marcada pela oferta de quitutes no espaço público.



Fig. 29. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - *Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador* (2014)

Exemplar da publicação no lançamento na 3ª Bienal da Bahia, Salvador. Impressão offset sobre papel. Dimensão do livro: 10x15cm. Foto: Divulgação da Bienal da Bahia. Fonte: Acervo dos artistas.

<sup>171</sup>Ibid., p. 165.

No texto de apresentação do livro, o definimos assim:

Numa mistura entre glossário e dicionário informal, o guia busca contar um pouco de como a origem das palavras se mistura à origem dos ingredientes e dos modos de fazer. Palavras de línguas como o tupi-guarani, iorubá, jeje, quimbundo, árabe e latim se juntaram a jogos de palavra do português para batizar essas comidas, que se perpetuaram como formas de mesclar culturas.<sup>172</sup>

Para realizar a publicação, cuidei do **mapeamento** das iguarias que podem ser encontradas nas ruas da cidade, percorrendo também as praças e largos de Salvador em diferentes horários e em variados dias da semana. A esse mapeamento se somou minha experiência na cidade, onde moro e percorro com frequência, seja a pé, ou de bicicleta. Ao longo da pesquisa, muitas conversas foram realizadas com pessoas de diversos bairros, sobre quais comidas podem ser encontradas nos locais onde habitam e circulam e de quais quitutes se lembravam de já terem visto pela cidade. Em paralelo, levantei a história de cada comida e a etimologia de seus nomes. Enquanto esses mapeamentos aconteciam, o Poro fez pesquisa de imagens dos carrinhos, tabuleiros e bancas usados pelos vendedores das comidas de rua, e Brígida produziu uma série de ilustrações. Fizemos o design e a diagramação do livro a quatro mãos.

Cada página do *Guia* é dedicada a uma comida, descrevendo-a e contando onde e em que momentos do dia pode ser encontrada. Há também a etimologia e o verbete de cada um dos quitutes abordados: Abará, Açaçá, Acarajé, Água de Coco, Aipim, Amendoim Cozido, Arrumadinho, Bala de Coco, Banana Real, Beiju, Biscoito de Goma, Bolinho de Estudante, Bolos, Rolete de Cana, Caruru, Castanha de Caju, Cocada, Cuscuz, Escondidinho, Espetinho, Feijão & Feijoada, Frigideira de Maturi, Frutas, Geladinho, Licores, Limonada com Água de Coco, Lelê, Maniçoba, Milho, Mingaus, Mungunzá & Canjica, Nego Bom, Pamonha de Carimã & Pé de Moleque, Pamonha de Milho, Passarinha, Picolé, Quebra-Queixo, Queijo Coalho, Caldo de Sururu, Taboca e Vatapá.

---

<sup>172</sup>CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. **Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador**. Salvador: Poro, 2014. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/comida-de-rua/>. Acesso em: 11 set. 2022.p. 6.



Fig. 30. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Página interna do *Guia* (2014) no lançamento na 3ª Bienal da Bahia, Salvador.

Foto: Divulgação da Bienal da Bahia. Fonte: Acervo dos artistas.

Mais que apenas apresentar um levantamento de uma amostra do que existe de comida de rua em Salvador, o *Guia* pretende estimular as pessoas que moram ou passam pela capital baiana a experimentar essa camada da cidade. A presença da comida de rua marca a paisagem urbana da capital baiana.

Nesse trecho do *Guia* contamos mais sobre como a comida está presente nos espaços públicos da cidade:

A comida de rua em Salvador está nas esquinas, calçadas, praças e largos. [...] Ela está nos carrinhos, tabuleiros, bicicletas, bancas e cestos. Em pontos fixos dos bairros onde pode ser encontrada cotidianamente, ou com vendedores ambulantes que tangenciam o caminho dos passantes. Tem comida de rua pra qualquer hora do dia. Seja para um café da manhã reforçado, para merenda (lanches ao longo do dia), para almoço ou para matar a fome no meio da madrugada.<sup>173</sup>

Ao ressaltar a variedade de locais e horários em que as comidas de rua podem ser encontradas, e o quanto há de diversidade para se descobrir, o Poro tenta provocar a

<sup>173</sup>Ibid., p. 5.



vontade de percorrer a cidade. A comida de rua funciona como um disparador, um foco. O autor Richard Graham, em seu livro *Alimentar a cidade*, reafirma essa potência de se contar sobre a cidade a partir da comida de rua:

[...] o comércio de gêneros alimentícios oferece uma lente pela qual se pode examinar mais de perto o funcionamento de uma sociedade [...], as conexões e os conflitos entre seus estratos, a busca de identidade, a contestação de lugar e a vitalidade de empreendimentos comerciais.<sup>174</sup>

Em um outro trecho do texto do *Guia*, contamos sobre a forma de produção e principalmente sobre as pessoas que estão à frente da feitura e comercialização dos quitutes, atividade desempenhada recorrentemente de maneira informal:

Na maior parte das vezes, a comida de rua de Salvador é produzida de forma artesanal e em pequena escala. Só isso já seria motivo para valorizá-la, mas existem ainda muitas outras razões, como a qualidade e a importância cultural de sua produção. Alguns dos produtores estão há mais de 20 anos fazendo e vendendo seus quitutes. Estabelecem uma relação direta com sua clientela, seja ela ocasional ou cativa. Afinal, não há nada melhor do que comprar um alimento diretamente de quem faz.<sup>175</sup>

O hábito de fazer refeições ou lanches no espaço público é bastante comum em Salvador e acontece tanto por opção, quanto por necessidade. No primeiro caso, temos, por exemplo, os quitutes de tira-gosto na praia, os sorvetes e picolés vendidos por ambulantes, o acarajé no começo da noite. No segundo caso, temos as refeições dos trabalhadores urbanos que, cotidianamente, tomam café da manhã nos largos e praças da cidade e fazem suas merendas ao longo do dia com os alimentos vendidos nos carrinhos de comida e café que circulam pelas ruas.

A comida de rua povoa a memória afetiva dos moradores e visitantes de Salvador, estabelece encontros, resiste aos esforços de ordem, controle e padronização que se apresentam sobre a cidade. A vontade de gentrificar a cidade, transformando-a numa **cidade-produto** ou numa **cidade-grife** integrada à especulação financeira internacional é identificada e estudada em várias pesquisas do PPGAU-UFBA a exemplo da tese *O*

---

<sup>174</sup>GRAHAM, R. *Alimentar a cidade: Das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2013. p. 59.

<sup>175</sup>CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M., 2014, p. 6.

*processo de gentrificação do Centro Antigo de Salvador* de Laila Nazem Mourad. Mas a presença histórica das vendedoras e vendedores de comida de rua nos espaços da cidade e a sua importância para a identidade de Salvador são tamanhas, que o Ofício das Baianas de Acarajé foi reconhecido, em 2005, pelo IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – como bem cultural de natureza imaterial após intensa mobilização das próprias baianas. Segundo o site do Instituto:

A atividade de produção e comércio [do Acarajé] é predominantemente feminina, e encontra-se nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade. A indumentária das baianas, característica dos ritos do candomblé, constitui também um forte elemento de identificação desse ofício, sendo composta por turbantes, panos e colares de conta que simbolizam a intenção religiosa das baianas.<sup>176</sup>

E o processo do IPHAN reconhece os seguintes aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização:

[...] o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros soteropolitanos; os elementos associados à venda como a indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana.<sup>177</sup>

Como nos lembra Britto, a Baiana de Acarajé é uma das figuras mais icônicas do universo da comida de rua na cidade,

[...] sendo que os quitutes oferecidos em seu tabuleiro já fazem parte de um imaginário coletivo narrado em romances, poesias e músicas, como *No Tabuleiro da Baiana* de Ary Barroso, composição de 1936: ‘No tabuleiro da Baiana tem/Vatapá, Carurú, Mungunzá’ [...] Muito embora a imagem da Baiana seja difundida, principalmente pelas mídias oficiais e pela indústria do turismo, de forma estereotipada e espetacularizada, ela permanece como símbolo de resistência cultural pelas ruas da cidade.<sup>178</sup>

<sup>176</sup>IPHAN. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília, 2005. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos\\_OficioBaianasAcaraje\\_m.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_OficioBaianasAcaraje_m.pdf). Acesso em: 17 set. 2022.

<sup>177</sup>Ibid.

<sup>178</sup>BRITTO, L., 2018, p. 165.

Essa resistência pode ser verificada pelo fato de que as baianas têm uma associação organizada, a ABAM – Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia – que em 2007 contava com quase três mil profissionais de tabuleiro associados. Junto com o Centro de Estudos Afro-Orientais e o Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, a ABAM foi uma das entidades proponentes do processo de reconhecimento do IPHAN<sup>179</sup>.

E para além do acarajé, o dossiê de reconhecimento conta o que o tabuleiro da baiana tem:

O tabuleiro da baiana concentra e reproduz práticas culturais coletivas, entre elas, as técnicas de feitura de alimentos tais como abará, bolinho-de-estudante, cocada preta, cocada branca, passarinha (baço bovino frito), pé-de-moleque, doce de tamarindo, lelê (bolo de milho), queijada e o acarajé (de todos o mais emblemático).<sup>180</sup>

O dossiê produzido pelo IPHAN sobre o Ofício das Baianas de Acarajé, afirma que “os tabuleiros [das Baianas], assim como os pontos de comercialização [de acarajé], são parte integrante da paisagem de Salvador”<sup>181</sup>.

Voltando ao *Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador*, grande parte de seus exemplares foi distribuída durante a 3ª Bienal da Bahia. Mais tarde, a publicação esteve em feiras de impressos e em outros eventos junto com as demais publicações do Poro. A edição impressa se esgotou ainda em 2014 e foi lançada uma versão digital que está disponível online<sup>182</sup>.

O *Guia* reforça o imaginário sobre a comida de rua e sobre as pessoas que as preparam e vendem, muitas vezes invisibilizadas e não valorizadas frente a seus saberes e sua importância na cultura imaterial e alimentar da cidade. A publicação marca uma paisagem de Salvador, dispara memórias afetivas para quem vive ou já passou por aqui

<sup>179</sup>MENDONÇA, E.; VIANNA, L.; LODY, R. **Dossiê IPHAN - Ofício das baianas de acarajé**. Brasília: IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2007. (Dossiê IPHAN, v. 6). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58>. Acesso em: 17 set. 2022.

<sup>180</sup>Ibid., p. 44.

<sup>181</sup>Ibid.

<sup>182</sup>Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/comida-de-rua/>. Acesso em: 17 ago. 2022.

e instiga a reflexão sobre a ameaça de desaparecimento de alguns dos quitutes presentes em suas páginas.

#### a.4. Picnic / Setores / Perca Tempo



Fig. 31. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - *Compartilhe o espaço público* (2010) Exemplar da primeira edição do cartaz afixado em espaço público de Belo Horizonte sobre lambe-lambes publicitários. Impressão em serigrafia sobre papel. Dimensão do cartaz: 70x100cm. Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

Em vários trabalhos do Poro há uma reflexão sobre o uso do tempo e do espaço público, bem como sobre os usos dos lugares nas cidades. Conectando essas reflexões

ao universo dos alimentos, o Poro evoca em diferentes obras a ideia de picnic, como no cartaz *Compartilhe o espaço público*, onde essa frase aparece impressa em serigrafia junto a uma padronagem gráfica que faz alusão a uma toalha xadrez, tipicamente usada para cobrir o chão de praças, parques e praias para se fazer refeições compartilhadas.

Há tantas obras sobre picnic na história da arte que, em 2017, o Museu de Artes Aplicadas de Frankfurt am Main realizou a exposição *Picknick-Zeit / Picnic Time [Hora do Picnic]* que reuniu obras de arte, fotos, utensílios e registros de picnics em diversas épocas e países. Segundo o texto de apresentação da mostra, *fazer picnic ao ar livre é uma atividade lúdica que configura uma maneira de passar o tempo de modo relaxado e com liberdade, reforçando o estar junto*<sup>183</sup>. Compartilhar comida e bebida une as pessoas e cria um senso de comunidade<sup>184</sup>.

Britto nos lembra que a imagem do picnic está ligada ao deleite e ao lazer descompromissado, de acordo com a autora:

A origem do picnic está ligada à cultura burguesa e aristocrática europeia do século XIX, apesar da prática da alimentação ao ar livre ocorrer desde tempos imemoriáveis. Principalmente na França e Inglaterra, expandiu-se esse hábito de lazer festivo [...].<sup>185</sup>

Como já tinha abordado anteriormente quando escrevi sobre a comida de rua de Salvador, as refeições no espaço público acontecem nas cidades também por necessidade. E muitas vezes, apesar de não contarem com uma toalha, simplesmente são feitas na calçada das ruas, nos bancos de praça, nas escadarias ou soleiras de portas. Mas nem por isso deixam de contar como momento de descanso ou perdem seu caráter de encontro e refeição compartilhada.

Outro trabalho do Poro que lida com a ideia de picnic foi realizado em 2012. Naquele ano desenvolvemos um conjunto de trabalhos no Distrito Federal que culminou na exposição *Brasília: (Cidade) [Estacionamento] (Parque) [Condomínio]* realizada na

---

<sup>183</sup>MAK. **Picnic Time.** Frankfurt, 2017. Disponível em: <https://museumangewandtekunst.de/en/visit/exhibitions/picnic-time/>. Acesso em: 17 ago. 2022.

<sup>184</sup>Ibid.

<sup>185</sup>BRITTO, L., 2018, p. 167.

Galeria Fayga Ostrower da Funarte nos meses de dezembro/2012 e janeiro/2013. Todos os trabalhos foram criados especialmente para a exposição a partir de derivas e vivências na cidade. No texto do catálogo que fizemos para a mostra, contamos que

A cidade tem sido nosso território de interesse. Mesmo quando desenvolvemos projetos para uma exposição em uma galeria, queremos fazer com que as pessoas olhem de outros modos para a experiência no espaço público. Queremos atuar na camada simbólica da cidade e propor leituras gráficas e poéticas sobre a paisagem e os elementos do meio urbano.<sup>186</sup>

E se a experiência de caminhar por Brasília é marcada pelas longas distâncias, pela aridez que margeia as vias de alta velocidade e pela forte presença de carros circulando ou ocupando consideráveis áreas como estacionamento, o Poro conta que a capital federal é

[...] também uma cidade-parque com inúmeras áreas verdes e espaços públicos espalhadas por toda a mancha urbana. Nós que adoramos um picnic sempre fomos impressionados com aqueles grandes gramados. Mas percebemos que poucas pessoas utilizam esses lugares. Daí pensamos em produzir alguma ação que estimulasse as pessoas a ocuparem essas áreas e/ou que propusesse outros olhares sobre eles. Brasília é uma cidade toda setorizada, há setores de Indústrias Gráficas, de Diversões, de Mansões, de Embaixadas, de Igrejas...<sup>187</sup>

A partir dessas observações,

[...] pensamos em “criar” novos setores para a cidade, propondo (ou marcando) usos para as áreas verdes da cidade. A partir do design das placas de sinalização existentes em Brasília, criamos uma série de placas para “demarcar” novos setores: *Setor de Respiração*, *Setor de Imaginação*, *Setor de Contemplação*, *Setor de Ócio* etc. As placas foram colocadas em diversas partes do plano piloto e arredores.<sup>188</sup>

O *Setor de Picnic* foi um dos demarcados pelo Poro e reforça um imaginário sobre o potencial dos gramados da cidade para refeições e encontros em torno do compartilhamento de comidas e bebidas. Após o fim da exposição, as placas continuaram instaladas durante meses, até que foram retiradas espontaneamente.

<sup>186</sup>CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.). **Anexos de Textos - Brasília: (Cidade) [Estacionamento] (Parque) [Condomínio]**. Brasília: Funarte, 2013a. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/anexo-de-textos/>. Acesso em: 3 jul. 2021.p. 39.

<sup>187</sup>Ibid., p. 44.

<sup>188</sup>Ibid.



Mesmo com essa ocupação apenas temporária, imagens da intervenção circularam bastante, foram publicadas nos jornais locais, artigos e livros sobre a cidade.



Fig. 32. **Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada)** - *Setor de Picnic* (2012)  
da série *Outros Setores para Brasília*

Placas de madeira com letras vinílicas, instaladas no espaço público.  
Dimensões da placa: 80x60cm. Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.



Na exposição, as obras, registros e proposições desenvolvidas em Brasília foram reunidas no espaço interno da galeria, considerado como um lugar de reflexão sobre a cidade e de onde podiam se espalhar os **múltiplos impressos**. Como afirmamos no catálogo,

O espaço público e as diversas situações encontradas em Brasília foram a matéria-prima para as séries de trabalhos gráficos, fotografias, múltiplos e proposições, reunidas na mostra. [...] Os trabalhos do Poro criados para a exposição se referem a recortes da paisagem e pequenos detalhes do cotidiano.<sup>189</sup>

Picnic aparece ainda em um outro trabalho do Poro. Inicialmente apenas como uma menção incluída no panfleto *10 maneiras incríveis de perder tempo*, de 2010, que faz parte da intervenção *Perca Tempo*. Essa intervenção consiste em abrir uma faixa em cruzamentos de grandes cidades enquanto o sinal de trânsito está fechado.



Fig. 33. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - *Perca Tempo* (2010)

Faixa estendida em cruzamento durante a intervenção no Centro de Belo Horizonte/MG. Foto: Poro.

Fonte: Acervo dos artistas.

<sup>189</sup>CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.). **Brasília: (Cidade) [Estacionamento] (Parque) [Condomínio]**. Brasília: Funarte, 2013b. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/anexo-de-textos/>. Acesso em: 3 jul. 2021.p. 15.



Simultaneamente pessoas que participam da intervenção distribuem panfletos com a inscrição: “Perca tempo”, todos os participantes da ação usam um *bottom* preso na camisa com os dizeres: “Perca tempo. Pergunte-me como”. E quando um passante faz alguma pergunta sobre a intervenção, ele é direcionado para uma banquinha onde recebe os panfletos intitulados “10 maneiras incríveis de perder tempo” e “+10 maneiras incríveis de perder tempo”. Na banquinha acontece espontaneamente uma conversa sobre o uso prazeroso do tempo e sobre o que seria ou não perder tempo. Essa intervenção foi realizada dessa maneira em Belo Horizonte e em Brasília.



Fig. 34. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Bottom e panfletos *Perca Tempo* (2010)  
 Panfletos: Impressão offset sobre papel-jornal. Dimensão: 10x10cm. Bottom: Impressão digital sobre papel com acabamento em filme poliéster e alumínio. Dimensão: 5,5cm de diâmetro. Foto: Poro.  
 Fonte: Acervo dos artistas.

Uma outra versão de *Perca Tempo* aconteceu no jardim do MAP – Museu de Arte da Pampulha, em Belo Horizonte, como parte do evento *Perpendicular Cenário#Ambiente*. Naquela ocasião, junto ao trabalho, praticamos um picnic que durou várias horas.

Nos dias anteriores ao evento, fizemos um chamado para que as pessoas comparecessem levando alimentos e bebidas para compartilhar.



Fig. 35. **Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Perca Tempo (2010)**  
Jardim do Museu da Pampulha, Belo Horizonte/MG.  
Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

No dia marcado, deixamos a faixa esticada ao lado de uma das toalhas, e, próximo dali, ficou a mesa com os panfletos. Passamos o dia nas bordas da lagoa.



Fig. 36. **Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Perca Tempo (2010)**  
 Horas depois, no jardim do Museu da Pampulha, Belo Horizonte/MG  
 Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

Um picnic atua sobre a relação Lugar/Temporalidade/Encontro, e sobre essa relação, Rogério Haesbaert na apresentação do livro *Pelo espaço: uma nova política da espacialidade*, de Doreen Massey, afirma que o lugar “não é apenas produto de relações sociais cuja singularidade é marcada pela combinação específica de múltiplas redes”<sup>190</sup>, o lugar é também um *lugar-encontro*<sup>191</sup>, onde o tempo tem um forte papel em sua configuração e transformação. O lugar estaria *mergulhado numa densa espaçotemporalidade, nunca estática, que se reconstrói permanentemente*<sup>192</sup>.

O compartilhamento desse espaço-tempo específico é favorecido pelos picnics, que criam uma situação propícia ao deleite, ao descanso, ao compartilhar de alimentos e ao encontro. Encontro entre pessoas e com os lugares onde o picnic acontece. Haesbaert ressalta a importância de se manter aberta “a possibilidade da partilha, do usufruto comum do território e do encontro com o lugar”<sup>193</sup>.

<sup>190</sup>MASSEY, D. **Pelo espaço: uma nova política da espacialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008. p. 12.

<sup>191</sup>MASSEY, D., 2008.

<sup>192</sup>Ibid.

<sup>193</sup>Ibid., p. 13.



Outro autor que reflete sobre a importância dos encontros é Ailton Krenak, que relaciona os momentos de encontro com oportunidades de compartilhamento e fruição. Segundo Krenak, esses momentos precisam ser criados e devem ser aproveitados como *comunidades temporárias de propósitos, encontros afetivos, celebrações*<sup>194</sup>. O pensador defende que “a ideia do encontro é pacificadora, alentadora e é uma promessa”<sup>195</sup>, assim “nós adiamos o fim de cada mundo, a cada dia, exatamente criando um desejo de verdade de nos encontrarmos amanhã, no final do dia, no ano que vem [para continuar compartilhando visões]”<sup>196</sup>.

E nada melhor que um picnic para partilhar encontros, alimentos e bons momentos no espaço público.

### a.5. Comida projetada

Em 2003, o Poro realizou a intervenção *Rua Imagem Espaço*<sup>197</sup> que consistiu na seguinte situação: enquanto reunimos um grupo de artistas amigos em uma grande mesa na calçada em frente a um bar de bairro em Belo Horizonte, projetamos uma série de *slides*<sup>198</sup> em um muro no outro lado da rua. Para a intervenção fizemos uma longa seleção de imagens da história da arte, relacionadas à comida, bar, festa e afins. Assim, enquanto essas imagens partiam de nossa mesa de bar, cruzavam o espaço da calçada, atravessavam a rua e chegavam até o muro, vivíamos um momento de encontro e celebração em torno das bebidas e comidas daquele boteco, criando um paralelo entre as imagens projetadas e o que acontecia na mesa.

<sup>194</sup>KRENAK, A. **Do tempo**. São Paulo, 2020. Disponível em: <https://www.n-1edicoes.org/038>. Acesso em: 15 abr. 2020.

<sup>195</sup>Ibid., p. 10.

<sup>196</sup>Ibid., p. 8.

<sup>197</sup>Foi produzido um vídeo a partir das projeções e atravessamentos da intervenção, ele está disponível em: <https://poro.redezero.org/video/video-rua-imagem-espaco-2003/>.

<sup>198</sup>Naquela época os *slides* eram o recurso usado para exibir imagens durante as aulas da universidade. Ainda éramos estudantes da graduação na Escola de Belas Artes da UFMG e Marcos Hill, um de nossos professores, tinha uma incrível coleção de imagens em slide de obras que ele usava em suas aulas de História da Arte. Aquela coleção tinha sido realizada por ele mesmo, fotografando exposições que visitava e reproduzindo imagens de publicações que tinha acesso em suas viagens. Ele gentilmente nos deu acesso a sua coleção e nos emprestou os *slides* que selecionamos.



Fig. 37. **Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada)** - Frame do vídeo da intervenção *Rua Imagem Espaço* (2003)  
Belo Horizonte/MG. Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.



Fig. 38. **Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada)** - Frame do vídeo da intervenção *Rua Imagem Espaço* (2003)  
Belo Horizonte/MG. Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

Às vezes esse paralelo entre a projeção e a situação vivida criava uma associação direta: entre os slides estavam fotos e pinturas de bares, cafés e restaurantes históricos onde artistas se reuniram em seus encontros durante as vanguardas e neovanguardas artísticas. Mas outras vezes, o paralelo flertava com o humor e o *nonsense*, quando eram projetadas imagens como a de um ovo sendo frito sob um ferro de passar roupa (*High Tegg*, Guto Lacaz, 1987) ou de uma xícara de pelúcia (*Object*, Méret Oppenheim, 1936).

As obras das quais projetamos as imagens normalmente ficam guardadas em museus e o acesso a elas, ou aos seus registros, são restritos a quem tem acesso a cursos de história da arte, aos livros de arte ou às exposições onde as obras são exibidas. Mas naquela noite, as imagens atravessaram a rua e habitaram o muro do bairro durante algumas horas. Quem passasse por aquela parte do bairro se depararia com imagens de obras icônicas como Almoço na Relva (*Le Déjeuner sur l'herbe* de Claude Monet, 1865-1866) ou a Sopa Campbell (*Big Campbell's Soup Can, 19¢ - Beef Noodle* de Andy Warhol, 1962).

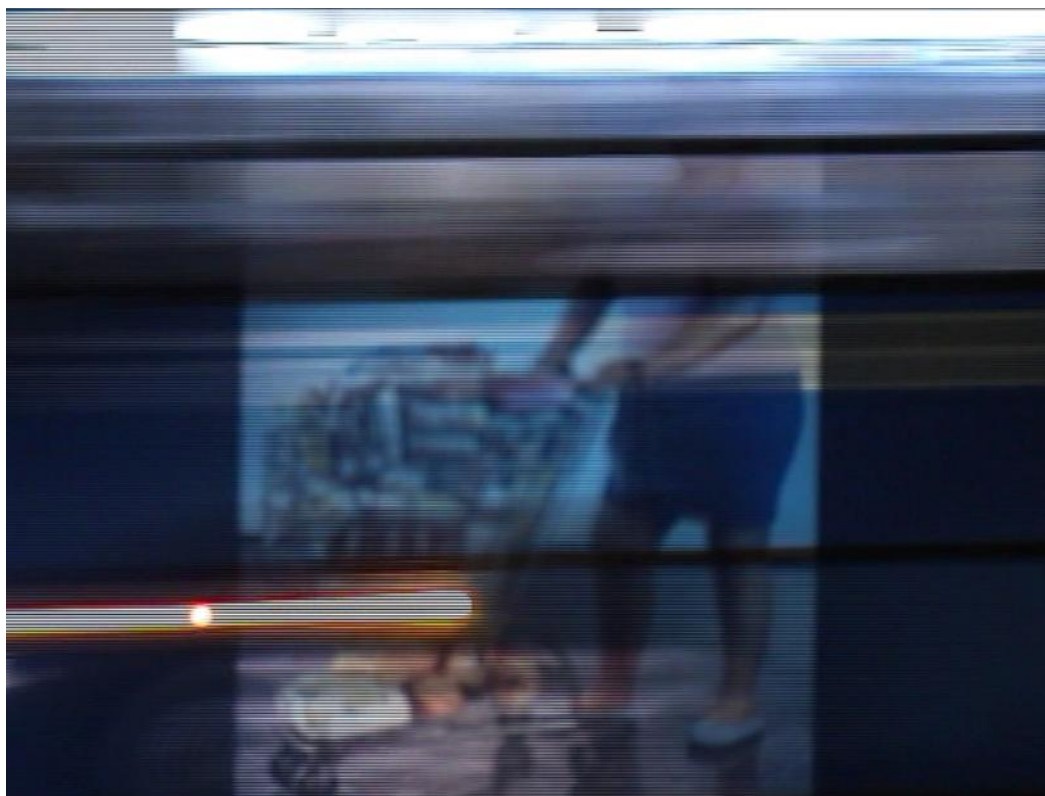


Fig. 39. **Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada)** - Frame do vídeo da intervenção *Rua Imagem Espaço* (2003) em momento que ônibus atravessa a projeção de slides Belo Horizonte/MG. Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

Mas só era possível passar pela rua ou calçada atravessando a projeção, o que fazia com que as imagens fossem deslocadas e projetadas temporariamente também nos corpos e veículos que circulavam.

Por ser uma rua relativamente movimentada, os carros, ônibus e pessoas que passavam por ali, cruzavam ritmicamente a projeção de slides, fazendo com que as imagens fossem deslocadas e ficassem projetadas em diferentes planos.<sup>199</sup>

Para que a projeção funcionasse bem, foi escolhida uma rua com pouca iluminação, e nela encontramos um lugar que tivesse um bar de um lado e um muro de outro. Conversamos com o dono do bar dizendo que iríamos comemorar o aniversário de um amigo, e ele nos emprestou um ponto de energia elétrica para ligar o projetor de slides. Naquela época, essa rua da Zona Leste de Belo Horizonte era bem mais modesta e residencial do que se tornou nas décadas seguintes.

Nossa grande mesa no bar, os amigos, a projeção, as imagens se formando do outro lado da rua, as pessoas que passavam e paravam. Tudo isso formou uma pequena comunidade de sentido, um **micro-circuito** de compartilhamento ao redor do imaginário festivo proporcionado pela comida e bebida, fosse a que estava servida no bar, fosse as das imagens. Em um certo momento da noite, *uma menina chamou seus amigos para assistir, como se estivessem numa sessão especial de 'cinema'*<sup>200</sup>.

#### a.6. Transgênicos e monoculturas

Em 2004, o Poro foi convidado a participar da exposição *Cabin Baggage*, organizada pelo coletivo Open Circle e que aconteceu durante o Fórum Social Mundial – FSM, em Mumbai, Índia. Naquele ano, estava em vigência um exacerbado clima de vigilância e controle sobre os voos internacionais, ainda em decorrência dos atentados de 11 de setembro de 2001 em Nova Iorque. Os organizadores da exposição propuseram, como

<sup>199</sup>CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.). **Desvios no Discurso**. Belo Horizonte: Galeria de Arte da Cemig, 2005. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/catalogo-desvios-no-discurso/>. Acesso em: 3 jul. 2021.p. 53.

<sup>200</sup>TERÇA-NADA!, M., 2005.

conceito da mostra, que os artistas pensassem trabalhos que pudessem ser levados como bagagem de mão e que discutissem as questões envolvidas com o fluxo internacional de pessoas e produtos.

Nós, integrantes do Poro, tínhamos ido com o movimento estudantil às duas edições anteriores do Fórum Social Mundial em Porto Alegre. Aquelas experiências tinham nos impactado profunda e positivamente devido ao ambiente efervescente, movimentos e debates em torno do lema: *Um outro mundo é possível*.

Em 2004, foi a primeira vez que o FSM saiu de Porto Alegre e aconteceu fora do Brasil.

Para o trabalho que apresentamos em *Cabin Baggage* escolhemos um tema bastante urgente e que na época era pouco discutido: as sementes transgênicas. Naquele ano, a Índia já sofria consequências das plantações transgênicas, com o fenômeno chamado “deserto verde”, onde plantações de arroz geneticamente modificados perdiam produtividade a cada ano, até chegarem ao ponto de se tornarem grandes áreas de monocultura, plantadas com arrozais que não produziam grãos. Esse fenômeno mostrava uma das mentiras que eram propagadas pelas empresas detentoras das patentes das sementes transgênicas: de que os OGM<sup>201</sup> seriam a solução para ampliar a produção de alimentos e combater a fome.

Para a exposição, produzimos uma série de camisetas onde imprimimos em serigrafia uma paródia ao *slogan* da multinacional Monsanto<sup>202</sup>: “Imagine um mundo onde as sementes já nascem mortas”.

Sobre esse trabalho, afirmamos:

Muito nos preocupa que os aspectos sociais e de concentração de renda envolvidos quase nunca sejam levados em questão [quando se discute sobre os impactos dos OGM]. Com o trabalho “Imagine” buscamos uma abordagem poética de um dos problemas trazidos pelos transgênicos: o monopólio sobre as sementes e o direito de plantar.<sup>203</sup>

---

<sup>201</sup>Organismos Geneticamente Modificados, também chamados de transgênicos.

<sup>202</sup>Principal empresa de sementes transgênicas no mundo e que em 2018 se fundiu com a BAYER.

<sup>203</sup>CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.), 2005, p. 52.





Fig. 40. Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada) - Detalhe da camiseta *Imagine* (2004)  
Foto: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

Levamos para Mumbai algumas dezenas de camisas impressas, com elas montamos um varal no espaço da exposição e deixamos também uma pilha de camisas dobradas sobre um pedestal. A exposição aconteceu em um dos galpões onde foi realizado o FSM. Uma multidão circulava por esses espaços e, como a mostra não estava acontecendo em uma galeria ou museu, não havia aquela sacralização em torno dos trabalhos da exposição, não havia também seguranças vigiando os trabalhos, de modo que, rapidamente, as pessoas que passavam pela exposição se sentiram muito à vontade de pegar as camisas e levar embora. Toda vez que a pilha de camisas acabava ou o varal se esvaziava, novas camisas eram recolocadas no espaço. O FSM dura poucos dias e as camisetas se esgotaram. A mensagem presente em *Imagine* se espalhou a partir dos passantes e das fotos de registro do trabalho.

A frase na camiseta se referia à tecnologia chamada *sementes terminator*:

Se o agricultor plantasse uma semente de soja transgênica, por exemplo, quando fizesse sua colheita, teria em mãos sementes estéreis, que se plantadas não brotariam. Com isso a multinacional forçaria os agricultores a comprar sementes a cada safra e acabaria com a relação poética que temos com os frutos, de podermos chupar

uma manga, plantar seu caroço no quintal e termos em alguns anos um pé de manga na nossa casa.<sup>204</sup>

O monopólio em torno das sementes e o controle das empresas de transgênicos sobre a produção de grãos infelizmente avançou muito no mundo desde aquela época. Pelo menos tentamos, com *Imagine*, fazer um pequeno arranhão no imaginário que essas empresas propagandeavam.

A produção de grãos transgênicos, em especial o milho e a soja, funciona dentro do modelo de monocultura em grandes áreas, que se baseia na concentração de terras, uso massivo de agrotóxicos e mecanização dos processos de desmatamento, fertilização da terra, plantio e colheita. Esse modelo, chamado de agricultura industrial, causa uma série de consequências socioambientais bastante sérias.

Essas questões, somadas ao impacto da monocultura de soja sobre a biodiversidade da Amazônia, é o assunto do trabalho *Ilhas: Guaraná x Soja*, realizado pelo Poro em 2006. *Ilhas* foi um *site specific* feito na exposição coletiva *Eco-reflexão sob o olhar da arte contemporânea* que teve curadoria de Daniela Labra e que aconteceu em Cuiabá. O trabalho do Poro faz uma analogia entre o desmatamento realizado pelos latifúndios de soja e o que sobrou de mata preservada no estado do Mato Grosso, um dos estados onde a monocultura de soja ocupa enormes extensões de terra em áreas devastadas da Amazônia, Cerrado e Pantanal.

Para o trabalho, ocupamos uma grande área do chão do espaço expositivo com grãos de soja rodeando pequenos círculos de guaraná, semente nativa da floresta Amazônica e que é usada no dia-a-dia da população daquele estado para a preparação de uma bebida gelada<sup>205</sup>.

A economia do Mato Grosso é cada vez mais baseada nas monoculturas, que avançam sobre as florestas e destroem a biodiversidade. Para o estado “funcionar” os ecossistemas são destruídos ano após ano, e a destruição dos biomas afeta a

---

<sup>204</sup>TERÇA-NADA!, M., 2005.

<sup>205</sup>É comum que as pessoas no Mato Grosso tenham sempre por perto uma garrafa de água e guaraná em pó para preparar essa bebida gelada e estimulante que é consumida ao longo do dia, marcando também momentos de pausa e confraternização, como o café ou o chimarrão em outros estados brasileiros.

biodiversidade, colocando em risco várias espécies, inclusive aquelas usadas no cotidiano. Talvez quando as pessoas perceberem que a soja tomou todas as áreas onde eram floresta, seja tarde demais e não terá guaraná para tomar ao longo do dia.

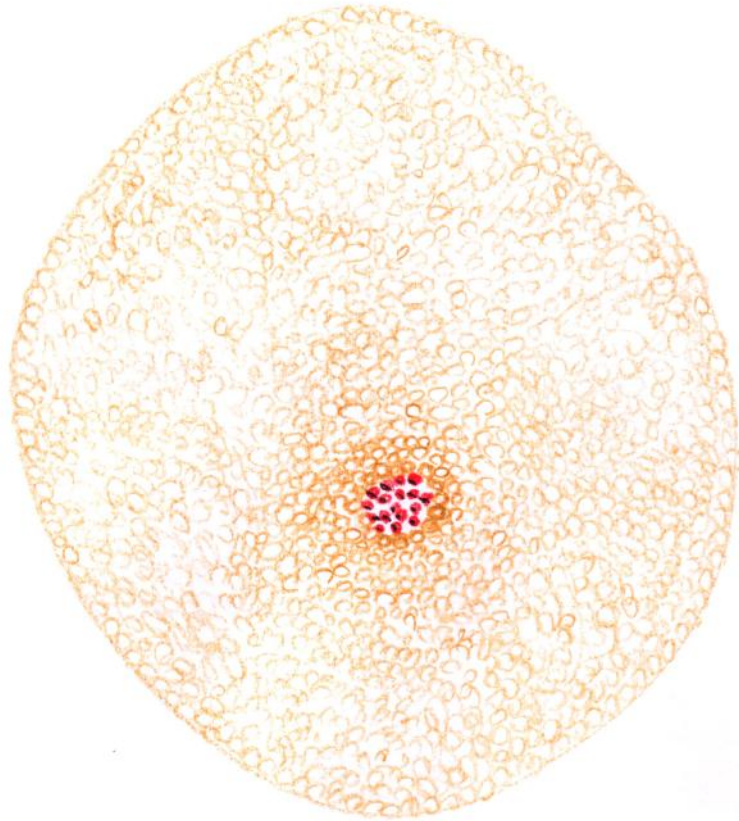


Fig. 41. **Poro (Brígida Campbell + Marcelo Terça-Nada)** - Desenho esquemático<sup>206</sup> da instalação  
*Ilhas: Guaraná x Soja* (2006)  
Desenho: Poro. Fonte: Acervo dos artistas.

---

<sup>206</sup>Não existe registro fotográfico da instalação.

## b. Thislandyourland: incursões, colheitas e preparos

Ativo desde 2006, o Thislandyourland é um grupo formado por Ines Linke e Louise Ganz. Desenvolve trabalhos que relacionam arte, natureza e cidade, mobilizando questões em torno dos usos e do acesso à terra, **autonomia**, outros modos de vida e ocupação do espaço<sup>207</sup>. Vários dos projetos do coletivo estabelecem conexões entre arte e comida com questões político-econômicas, os sistemas em torno dessas questões e modos de vida que contrastam ou resistem com os modelos hegemônicos.

A abrangência com que o Thislandyourland lida com as questões relacionadas à comida é destacada por Britto, quando a pesquisadora afirma que, além de discutir sobre a soberania alimentar, vários dos projetos do coletivo

[...] trazem importantes discussões a respeito de questões socioambientais, acesso, produção e consumo de alimentos [...] bem como a prática culinária ligada a novos circuitos de compartilhamento, convivência e troca de experiências na cidade.<sup>208</sup>

Em seu livro *Imaginários da terra: ensaios sobre natureza e arte na contemporaneidade*, Louise Ganz afirma que as artistas do Thislandyourland utilizam em seus trabalhos “a prática espacial como uma metodologia artística, baseando-se na itinerância e nas expedições pelo território, seja ele urbano ou rural”<sup>209</sup>. Através de caminhadas, percursos de bicicleta e viagens em veículos motorizados, as integrantes do coletivo realizam **incursões**, vivenciam trajetos e lugares e fazem **mapeamentos**.

O Thislandyourland busca estar presentes nos lugares *ao modo das expedições naturalistas*, como um viajante que, segundo Ganz,

se encanta, apreende, expressa e imagina. [...] [Busca] uma maneira de se envolver e estar presente no espaço habitado. E, desse repertório imaginado e observado, colecionar e fomentar sentidos em seus ‘gabinetes’– ateliês.<sup>210</sup>

<sup>207</sup>LINKE, I.; GANZ, L. **Cozinhas Temporárias: pelos quintais do Jardim Canadá**. Belo Horizonte: JA.CA, 2013. Disponível em: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>. Acesso em: 1 nov. 2023.

<sup>208</sup>BRITTO, L., 2018, p. 153.

<sup>209</sup>GANZ, L. **Imaginários da terra: ensaios sobre natureza e arte na contemporaneidade**. Rio de Janeiro: Quartet: FAPERJ, 2015. p. 150.

<sup>210</sup>Ibid., p. 144.

Segundo o site do coletivo, diversos de seus projetos são feitos a partir de experiências de viagem “realizadas ao longo de vários anos, nas regiões sudoeste e nordeste do Brasil, percorrendo áreas de mineradoras, passivos ambientais, plantações, terras ocupadas pelo agronegócio, estradas abandonadas e canais de irrigação”<sup>211</sup>.

De acordo com Linke,

O grupo utiliza procedimentos colaborativos e metodologias processuais que resultaram em ações, situações, construções, composições urbanas, fotografias e vídeos que dialogam com os conceitos do *site-specific*, da arte contextual e dos aspectos relacionais da produção artística contemporânea.<sup>212</sup>

A seguir serão abordados alguns dos trabalhos do Thislandyourland que se relacionam e/ou propõe **incursões, mapeamentos** agroalimentares, cultivos, colheitas e preparos comunitários.

### b.1. Bikefoods

Ines Linke, em sua tese *Ficções: Arte, Natureza, Cidade*, ressalta a importância das ficções na “restauração de um imaginário individual, além da formação de um imaginário coletivo”<sup>213</sup>. Essa construção de ficções trata de “rearranjos materiais dos signos e das imagens, das relações entre o que se vê e o que se diz, entre o que se faz e o que se pode fazer”<sup>214</sup>. Segundo a autora, na criação de um imaginário social de experiências em comum, as experiências individuais “se transformam em repertório concreto e simbólico coletivo” e “podem provocar alterações na forma de expressão e convivência humana”<sup>215</sup>.

<sup>211</sup>THISLANDYOURLAND. **Melancolia e Presente**. Belo Horizonte, 2023. Disponível em: <https://thislandyourland.editorx.io/site/melancolia-e-presente>. Acesso em: 1 nov. 2023.

<sup>212</sup>LINKE, I. **Ficções: arte, natureza, cidade**. 2012. Tese (Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Artes) - UFMG, Belo Horizonte, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/JSSS-8ZCFEE>. Acesso em: 3 ago. 2022.p. 15.

<sup>213</sup>Ibid., p. 16.

<sup>214</sup>RANCIÈRE, 2005, p.61 apud ibid., p. 20.

<sup>215</sup>Ibid., p. 17.

Na análise do trabalho *BikeFoods* do Thislandyourland, as **ficções sociais** são abordadas por Linke que mostra como o trabalho atua na construção de um imaginário crítico relativo aos sistemas alimentares.

*BikeFoods* foi realizado entre 2010 e 2011. Consiste de duas bicicletas adaptadas para percorrer áreas do tecido urbano e periurbano, transportar alimentos encontrados no percurso, se instalar momentaneamente em algum lugar público e servir de base para o preparo e distribuição de comida. Segundo Linke, o projeto foi desenvolvido para ser realizado em diversos contextos e as bicicletas foram “adaptadas com mesa, cobertura, gavetas e caixas a fim de podermos passear, colecionar, preparar, distribuir e comer [os produtos coletados]”<sup>216</sup>. De acordo com a artista-pesquisadora, *BikeFoods* prevê as etapas:

1. Passeios de bicicleta em zona periurbana, onde se encontram diversas propriedades de agricultura familiar ou em áreas urbanas em busca de produtores de alimentos e ingredientes;
2. Colheita e transporte dos produtos;
3. Criação de um espaço-ambiente adequado para cozinhar, comer e descansar em diversas áreas urbanas onde o *BikeFoods* se instala temporariamente.
4. Criação de receitas que fizessem uso dos alimentos locais encontrados;
5. Preparação e distribuição dos pratos criados;
6. Discussão dos ecossistemas rurais e urbanos e suas realidades sociopolíticas, através das noções de proximidade, acesso, modos de produção, distribuição e consumo em diversas instâncias.<sup>217</sup>

Os passeios de bicicleta realizados nesse projeto artístico servem como **mapeamento** “para entender os sistemas, perceber os ambientes e as características locais a partir das suas especificidades socioambientais e produtos”<sup>218</sup>. Linke explica que durante os passeios

Colecionamos, trocamos ou compramos produtos, elementos e ingredientes. Registramos nossas impressões e fizemos contatos para engendrar processos, produtos, circuitos e redes. [...] A partir desses contatos e ingredientes, criamos instâncias para o preparo dos alimentos [...], a troca de experiências, a criação de encontros e a vivência de momentos coletivos.<sup>219</sup>

---

<sup>216</sup>Ibid., p. 134.

<sup>217</sup>Ibid., p. 137.

<sup>218</sup>Ibid.

<sup>219</sup>Ibid.



Com essas ações, ainda segundo Linke:

Criam-se especulações através de ficções que investigam o conceito de “realidade”. As seleções e omissões são utilizadas para a fundação de novos territórios, que incentivam a criação de outros lugares. São ficções que vão além da resolução de problemas e da gestão de crises, na verdade são situações especulativas que permitem a reformulação de processos atuais e de lugares.<sup>220</sup>



Fig. 42. **Thislandyourland** (Ines Linke e Louise Ganz) - Projeto para a obra *BikeFoods* (2011) incluindo a área de descanso e convívio. Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/bikefoods>

<sup>220</sup>Ibid., p. 20.

*Bikefoods* foi inicialmente realizado na zona periurbana de São João del Rey/MG, uma cidade onde se pode encontrar pequenas propriedades de agricultura familiar e de produção de alimentos artesanais a poucos quilômetros do centro. A partir dos percursos e **mapeamentos** realizados pelo coletivo, são criados **circuitos** curtos de relações: as integrantes do coletivo criam negociações para adquirir os alimentos e prepará-los no espaço público. E, por fim, compartilham as comidas e bebidas preparadas com as pessoas que estiverem ou passarem pelo local escolhido. Sobre esses processos, Linke afirma que:

Estabelecemos contatos com produtores locais e negociamos ou compramos seus produtos. [...] Criamos pequenos desvios nas políticas e economias e condicionamentos alimentares. As diferentes ações culinárias criam um modelo para a autogestão nos diversos processos da produção de alimentos.<sup>221</sup>

A segunda versão do projeto foi realizada no contexto do Concurso Esculturas Urbanas na Praça Victor Civita, localizada no bairro de Pinheiros, em São Paulo/SP.



Fig. 43. *Thislandyourland* (Ines Linke e Louise Ganz) - *BikeFoods* (2011)

Bicicletas adaptadas, suportes de madeira, alimentos e utensílios de cozinha para preparo na Exposição Esculturas Urbanas, Praça Victor Civita, São Paulo/SP. Fonte: (LINKE, 2012), p140.

<sup>221</sup>Ibid., p. 154–155.





Fig. 44. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - BikeFoods (2011)**  
 Detalhe da preparação dos alimentos  
 Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/bikefoods>



Fig. 45. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - BikeFoods (2011)**  
 Bicicletas adaptadas, suportes de madeira, alimentos e utensílios de cozinha para preparo na Exposição  
 Esculturas Urbanas, Praça Victor Civita, São Paulo/SP  
 Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/bikefoods>





Fig. 46. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - BikeFoods (2011)**  
Bicicletas adaptadas, suportes de madeira, alimentos e utensílios de cozinha para preparo na Exposição Esculturas Urbanas, Praça Victor Civita, São Paulo/SP. Fonte: (LINKE, 2012), p139.

Ganz afirma que o Thislandyourland atua com “o quintal, a casa, as pessoas, o bairro e a proximidade entre eles, tendo como foco uma micro economia local”<sup>222</sup>. Com o projeto *Bikefoods*, o coletivo cria ficções a partir da ideia de *food from somewhere*<sup>223</sup> ao operar como um *dispositivo móvel* que, dentro de uma pequena escala e durante um período específico, *redesenha as relações da produção, da distribuição e do consumo de alimentos*<sup>224</sup>.

## b.2. Cozinhas Temporárias

Realizado pelo Thislandyourland entre os meses de junho a novembro de 2012 no contexto da residência do JA.CA – Jardim Canadá Centro de Arte e Tecnologia –, *Cozinhas Temporárias* consistiu em cinco intervenções no bairro Jardim Canadá, “conhecido por suas terras vermelhas, mineralizadas, ruas alagáveis, plantações de eucaliptos nas divisas e muita poeira”<sup>225</sup>, em Nova Lima, cidade vizinha à Belo Horizonte/MG. Durante o período de realização do trabalho, as artistas fizeram um **mapeamento** dos cultivos que são realizados pelos moradores e trabalhadores do bairro a fim de identificar as plantas comestíveis disponíveis nos quintais de moradias, lotes vagos ou terrenos de empresas da região. Em paralelo, o coletivo estabeleceu contato com as pessoas dali, para troca de informações e definição dos locais onde cada intervenção aconteceria. A partir de um **mapeamento** inicial, o Thislandyourland definiu cinco partes do bairro onde fizeram o levantamento mais detalhado da produção de alimentos, visitando as casas e quintais. Em cada região, identificaram um ponto para a realização de uma cozinha temporária, onde foi organizado um evento coletivo com as pessoas do local, para compartilhar as comidas preparadas com os produtos encontrados na redondeza.

---

<sup>222</sup>GANZ, L., 2015, p. 83.

<sup>223</sup>Contraposição com os alimentos produzidos em escala global, que McMichaels chama de *food from nowhere* (LINKE, 2012, p.154).

<sup>224</sup>LINKE, I., 2012, p. 157.

<sup>225</sup>LINKE, I.; GANZ, L., 2013, p. 34.





Fig. 47. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - *Cozinha Temporária 01* (2012)  
Preparo e compartilhamento de comida no trailer da Águeda,  
com alimentos coletados localmente no bairro Jardim Canadá, Nova Lima/MG  
Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>



Fig. 48. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Detalhe da comida preparada na *Cozinha Temporária 01* (2012): omeletinhas sobre folhas de bananeira  
Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>

No livro *Cozinhas Temporárias: pelos quintais do Jardim Canadá*, publicado após a conclusão do projeto, as integrantes do coletivo contam sobre o que buscavam quando propuseram o trabalho:

[...] pretendíamos discutir o grau de autonomia ou dependência de seus moradores aos sistemas econômicos de Mercado, diante do monopólio cada vez mais intenso dos meios de produção de alimento pelas empresas de agronegócio e indústrias alimentícias, pelas grandes redes de supermercados e pelo sistema financeiro. Interessadas nas complexas logísticas de produção, distribuição e consumo, visávamos a uma investigação dos modos de produção em microescala. Queríamos mapear as fontes alimentares animais e seus derivados, hortaliças, ervas, ervas medicinais e outras – cultivadas pelos moradores ou encontradas em terrenos baldios, a fim de criar uma experimentação culinária a partir daquilo que encontrássemos.<sup>226</sup>

Durante o **mapeamento**, num bairro que à primeira vista é árido e escasso, as artistas acharam bem mais do que podiam imaginar:

[...] fomos surpreendidas pelos quintais, lajes, vasos e latas com ervas e outros alimentos, além de modos de ocupação do espaço público ou privado com micronegócios. Mesmo em uma pequena escala, cada pessoa produzia algo em casa ou no trabalho. [...] [No percurso] observamos um pé de mamão, uma moita de cana, um limoeiro atrás dos muros e chuchu em cima de telhados. Encontramos funcho, capuchinha e boldo nos terrenos baldios, couve nos quintais e canteiros acessíveis ao olhar. [...] A couve cresce nos quintais dos moradores, no canto de um muro e em pequenas frestas entre paredes nas empresas, no fundo de uma garagem de caminhões, no depósito de materiais de construção, onde, geralmente, é plantada pelos vigias.<sup>227</sup>

---

<sup>226</sup>Ibid.

<sup>227</sup>Ibid., p. 34–35.





Fig. 49. Quintal produtivo no bairro Jardim Canadá (2012)  
Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>



Fig. 50. Quintal produtivo no bairro Jardim Canadá (2012)  
Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>





Fig. 51. Quintal produtivo no bairro Jardim Canadá (2012)  
 Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>

Após fazerem o **mapeamento** detalhado de cada uma das áreas do bairro, as artistas estavam familiarizadas com a redondeza e já tinham estabelecido contato e convívio com os moradores. Negociaram com eles os locais para realização das cozinhas:

Decidimos realizar os momentos culinários em estabelecimentos já existentes, utilizando os equipamentos de cozinha dos locais e do público. Assim, foram-nos emprestados cinco espaços: um trailer de sanduíches; o quintal e a garagem de uma casa; a cozinha de uma cooperativa de mel e derivados; o curral em frente à casa de um morador; e uma barraca na calçada de um vendedor de churrasquinhos.<sup>228</sup>

Segundo Ganz, as estratégias do coletivo “são tanto de problematização quanto de ações transformadoras do cotidiano.”<sup>229</sup>

Para cada cozinha temporária o coletivo fez uma espécie de ficha, especificando: o local, o que foi coletado, o cardápio e como foi feita a especialização. Essas fichas

<sup>228</sup>Ibid., p. 35.

<sup>229</sup>GANZ, L., 2015, p. 144.

foram incluídas nas páginas do livro sobre as cozinhas e, por serem reveladoras do processo e interesses das artistas, três delas estão disponíveis a seguir:

<b>COZINHA TEMPORÁRIA 01</b>
<p><b>LOCAL:</b> Trailer da Águeda, Rua Hudson.</p>
<p><b>COLETAS:</b> Ovos de pato e de galinha, pimenta dedo-de-moça e chuchu (EDIMILSON); Funcho (VIRGÍLIO); Mamão verde (EDUARDO); Cebolinha e alecrim, espinafre (ROSILENE); Folha de bananeira (JULIANA); Cebolinha e abobrinha (MARLON JONATHAN).</p>
<p><b>CARDÁPIO:</b> Omeletinhas sobre folha de bananeira</p> <p><b>Modo de preparo:</b> Lave as folhas de bananeira corte-as em retângulos na proporção de um prato. Corte o chuchu, o mamão verde, o espinafre, em tiras finas; rale a pimenta dedo-de-moça em fatias muito finas e pique ou desfaça em partes pequenas a cebolinha, o funcho e o alecrim. Coloque cada ingrediente em uma vasilha separados. Bata os ovos e adicione sal. Em um pote coloque uma pequena porção dos ovos batidos e adicione o(s) ingrediente(s) já picados que preferir; bata rapidamente e despeje suavemente sobre a chapa para fritar. Retire a omeletinha e coloque-a sobre a folha de bananeira e sirva em seguida.</p>
<p><b>ESPACIALIZAÇÃO:</b> A cozinha temporária foi montada dentro do trailer, onde utilizamos a chapa de fazer sanduíches. Na marcenaria do JA.CA construímos quatro bancos, duas mesas e cavaletes para colocar na calçada em frente ao trailer.</p>

<b>COZINHA TEMPORÁRIA 02</b>
<p><b>LOCAL:</b> Loja e casa da Isabel - Isabelflor Crochê e Artesanatos em geral, Rua Príncipe Charles.</p>
<p><b>COLETAS:</b> Salsa e couve (EVERALDO); Salsa (DAGMAR); Couve, alecrim e ora-pro-nobis (CECILIA E RAFAELA); Taioba, cana, salsa, abobrinha, cebolinha, chuchu (ALEXANDRE); Alecrim, couve, cana e chuchu (DONA FININHA); Couve e manjeriço (MARLENE); Limão capeta (WILSON); Cana, couve e alecrim (EDUARDO).</p>
<p><b>CARDÁPIO:</b> Caldo de Quintal</p> <p><b>Modo de preparo:</b> Lave as folhas de bananeira corte-as em retângulos na proporção de um prato. Corte o chuchu, o mamão Pique o chuchu e a abobrinha em cubos, coloque-os em uma panela e cozinhe até ficar macio. Em outra panela, frite os temperos e adicione posteriormente o conteúdo já cozido da outra panela. Adicione as folhas de couve, ora-pro-nobis e taioba fatiadas. Deixe ferver e tempere com sal e pimenta a gosto.</p> <p><b>Rolinhos Canada</b></p> <p><b>Modo de preparo:</b> Caramelize o chuchu cortado em tiras finas em mel e tempere com suco de limão. Corte a folha de couve em quadrados e amoleça-a no vapor. Enrole uma tira do chuchu preparado, junto com uma tira fina de cana-de-açúcar na folha de couve macia.</p>
<p><b>ESPACIALIZAÇÃO:</b> A cozinha temporária foi montada no pátio da casa, onde colocamos o fogão da Isabel, duas mesas feitas com chapa de madeira e cavaletes, cadeiras da sala da casa. Deixamos o portão do pátio aberto para a calçada, assim os convidados puderam transitar entre a cozinha e a loja. Para a loja construímos dois móveis com múltiplas funções: mostruário para as peças de crochê, provador de roupas e mesa de recepção.</p>



<b>COZINHA TEMPORÁRIA 04</b>
<p>LOCAL: Curral e casa do Sr. Antônio e Juliana, Rua Quebec.</p>
<p>COLETAS: Chuchu (ADALTON); Alecrim (LIA); Galinhas (SR. ANTÔNIO); Couve pé de galinha, couve para salada, couve manteiga, couve comum, almeirão verde, almeirão roxo, salsa, cebolinha, espinafre, coentro, jiló (RAIMUNDO E FÁTIMA); Arroz e fubá (JULIANA).</p>
<p>CARDÁPIO: Galinhada da chácara ao molho verde</p> <p>Modo de preparo: Lave os pedaços de frango, tempere-os com o suco de limão e o coentro. Em uma panela grande, aqueça o azeite e doure os pedaços de frango Adicione as cebolas e o pimentão e deixe refogar ligeiramente. Junte o fubá e 4 xícaras e 1/2 de água, mexendo bem. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo até que fique cremoso. Acrescente as verduras picadas e cozinhe até ficarem macias. Se necessário, adicione mais água. Polvilhe com salsa e cebolinha e sirva a seguir.</p>
<p>ESPACIALIZAÇÃO: A cozinha temporária foi produzida em duas etapas: primeiramente construímos o galinheiros ao lado do curral do Sr. Antônio. E trouxemos pintinhos e franguinhos para serem cuidados por ele. O curral fica do lado externo da casa, aproveitando uma área vazia na fronteira com a mineradora. A segunda etapa foi o dia da cozinha propriamente dita, e cozinhamos dentro da casa do Sr. Antônio e Juliana. Os vizinhos colaboraram no preparo. O almoço foi realizado na rua, onde pusemos mesa e bancos e um fogão a lenha improvisado, para manter a comida quente.</p>

Além das fichas acima, o livro também traz relatos das artistas sobre o processo de **mapeamento** e realização de cada cozinha temporária, como, por exemplo, esses trechos destacados a seguir:

1.  
Num bairro residencial, um trailer amarelo e rosa, situado no limite entre a casa e a calçada nos chamou a atenção. Pensamos que seria bom cozinhar nele e falamos com os moradores da casa detrás do trailer. Conhecemos Águeda, que gostou da ideia do empréstimo temporário e nos apoiou na realização do primeiro evento. Depois conhecemos Virgílio que nos observava do outro lado da rua e nos convidou para entrar em sua casa e nos deu funcho. Edimilson, o morador do lado, cria galinhas e patos, e planta uma grande diversidade de vegetais, pimentas, limões. Ele juntou, para nós, uma dúzia de ovos durante algumas semanas. Assim, começamos a visita, de casa em casa, nas quadras ao redor do trailer, conversando com os moradores e entrando em diversos quintais. Coletamos ovos de pata e de galinha, pimenta, espinafre, em um quintalzinho de um metro de largura; folhas de bananeira, chuchu, mamão verde, ervas, funcho, em vários quintais.<sup>230</sup>

2.  
Apresentamos nossa ideia e propusemos desenvolver o projeto do espaço e do mobiliário da loja. Ela gostou e articulamos, assim, uma

<sup>230</sup>LINKE, I.; GANZ, L., 2013, p. 36.

noite para a inauguração e a realização de um jantar entre o quintal, a rua e a garagem. [...] Cozinhamos no fogão que levamos para o quintal. Coletamos hortaliças na casa de vizinhos do quarteirão e ganhamos muitos ingredientes verdes. Encontramos couve em todas as casas e fizemos um caldo a que misturamos couve pé-de-galinha, couve-manteiga, couve comum, salsinha, cebolinha, ora-pro-nobis e taioba.<sup>231</sup>

4.

Noutra parte do bairro, mais próxima aos limites com a mineradora, vive um grupo de pessoas que utiliza as terras ao redor como área de curral e de pequenas plantações. Propusemos a construção de um galinheiro, levamos frangos e pintinhos, aproveitando o interesse dos moradores em cuidar de animais. As galinhas foram engordadas pelo Sr. Antônio. Após três meses, preparamos em sua casa um almoço com galinhada, couve, brócolis, coentro, salsa cebolinha, limão, todos coletados na vizinhança. Cássia, a amiga de Juliana, compartilhou sua receita de galinhada com muitas verduras e um toque de coentro. Com ajuda dos maridos e filhos, levamos a mesa da casa para a rua e comemos a galinhada. Sr. Antônio continua a usar o galinheiro para sua criação de galinha e cabras.<sup>232</sup>



Fig. 52. Galinheiro construído pelo Thislandyourland (2012)  
Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>

<sup>231</sup>Ibid.

<sup>232</sup>Ibid., p. 37.





Fig. 53. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - *Cozinha Temporária 04*: galinhada da chácara ao molho verde, curral e casa de Antonio e Juliana (2012)  
Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>



Fig. 54. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - *Comida da Cozinha Temporária 04* (2012)  
Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>

A publicação se apresenta como índice dessa série de intervenções do coletivo. Em seu texto no livro, Maria Angélica Melendi reforça que:

O artista contemporâneo não é somente um fazedor de imagens; é um produtor de acontecimentos, um ser sempre habitado por um impulso de intervenção social. [...] A fotografia [presente no livro] não fala por si; ela se alia ao relato: o chá feito com flores e ervas que crescem no quintal da cooperativa produtora de mel e derivados é oferecido a seus funcionários pelas artistas. Mas isso a fotografia, o relato – não é a obra. A obra é aquilo que foi feito na cooperativa; aquele momento em que o chá foi preparado, servido, compartilhado.<sup>233</sup>

### b.3. Muro Jardim

Em 2011, o Thislandyourland realizou o trabalho *Muro Jardim*, onde um muro, o lote vago delimitado por ele e a calçada ao seu redor receberam intervenções para conformar um ambiente de convívio e experiência. No muro, vários buracos foram feitos para que neles fosse construído um jardim vertical de plantas comestíveis e aromáticas. Através do muro, foi instalada também uma estrutura de madeira para formar uma mesa, usada para o preparo de chás e comida, e duas outras estruturas de madeira para servir de banco.

Linke descreve a intervenção:

Transformamos o muro em ambiente. Limpamos a calçada e capinamos uma faixa do lote ao longo de toda sua extensão interna; transportamos a brita empilhada no passeio público para o interior, formando caminhos e áreas distintas e usamos placas de grama na parte exterior para estender o verde da vegetação incidental presente no interior do lote para a área externa. [...] Pelos espaços abertos passamos sacos de ráfia, sacos grandes que perpassaram o muro formando duas bolsas dependuradas nos dois lados da parede. Enchemos essas bolsas com terra vegetal nas quais plantamos mudas de hortaliças, verduras, ervas e árvores frutíferas. [...] Pelos cortes horizontais passamos tábuas de compensado, estruturadas com caibros de pinus, para formar uma mesa e dois bancos que poderiam ser utilizados tanto na parte interna, como na exterior do lote, por moradores e transeuntes.<sup>234</sup>

<sup>233</sup>Maria Angélica Melendi in *ibid.*, p. 47–48.

<sup>234</sup>LINKE, I., 2012, p. 170–171.

A intervenção contou também com mudas, receitas e pinturas doadas pelos vizinhos. As plantas cultivadas na intervenção “foram utilizadas como tempero dos alimentos e consumidas coletivamente”<sup>235</sup>. As comidas e bebidas preparadas ali configuraram momentos de encontro e troca com os visitantes da obra e com os moradores do entorno. Sobre esses momentos de preparo de alimentos e convívio, Linke conta:

Em outro momento, após a execução da primeira etapa do trabalho, realizamos o preparo de um creme de ervas no interior e um chá de ervas no exterior do terreno. Passamos a cozinhar na calçada. Das hortaliças plantadas no muro foram feitos chás de funcho, capim cidreira e hortelã, ainda servimos um creme de salsa e manjerição em folhas de alface. [...] As pessoas eram convidadas a beber, comer e circular pelo ambiente criado pela fissura, caracterizada pela abertura da porta e buracos, numa representação da porosidade, que propiciou e resultou na espacialização do muro.<sup>236</sup>

Segundo a autora, *Muro Jardim* valoriza “a dimensão pública do lugar por meio da instalação da horta aberta, da acessibilidade ao jardim incidental e da ampliação do ambiente doméstico da cozinha para o espaço da calçada”<sup>237</sup>.

*Muro Jardim* cria um **circuito** de convívio e trocas em torno do plantio, preparo e compartilhamento das comidas e bebidas feitas ali. Aquele lugar – um lote que estava fechado e isolado da calçada por um muro e um portão enferrujado – passa, a partir da intervenção e ativações, a se constituir como um ponto de encontro, cultivo e cozinha ao ar livre.

Para Linke, “os visitantes transformaram-se em agentes integrados e participantes ao usufruírem do jardim”<sup>238</sup>. A participação na intervenção “se deu de modo casual, partindo da curiosidade de alguns moradores e transeuntes e de seu sucessivo envolvimento com as atividades desenvolvidas no local”<sup>239</sup>.

Os interesses em comum e os momentos compartilhados em conjunto, contribuíram para que se configurasse uma comunidade temporária entre as artistas-propositoras, os moradores do bairro e os visitantes.

---

<sup>235</sup>Ibid., p. 171.

<sup>236</sup>Ibid.

<sup>237</sup>Ibid., p. 175.

<sup>238</sup>Ibid., p. 171.

<sup>239</sup>Ibid.

Segundo Linke,

[...] o interesse de construir um tipo de comunidade envolvida com as questões de aproveitamento da terra, da autonomia e sustentabilidade ambiental e da experiência, interfere não somente na imaginação, mas também nos modos cotidianos, nos modos de produção, gerando práticas que reconfiguram espaços e fluxos.<sup>240</sup>

As comidas e bebidas tiveram papel importante, sendo um dos fatores de integração e troca entre as pessoas que compuseram essa comunidade, que compartilharam conhecimentos sobre as plantas, modos de cultivar e preparar.

De acordo com Linke, a intervenção discute

[...] as noções de participação na produção de alimentos e de responsabilidade individual e coletiva na construção dos espaços da cidade. O plantio de hortaliças e árvores frutíferas refere-se nesse caso, não somente à possibilidade de acesso à terra, mas a uma iniciativa da produção local de alimentos. A produção e disponibilização de produtos alimentícios em locais próximos às moradias critica a exploração da comida pelo capital financeiro.<sup>241</sup>

E com esse trabalho, o coletivo sugere “a produção e o consumo de alimentos não vinculados aos sistemas de distribuição e consumo do mercado e das commodities”<sup>242</sup>.

Mas como, mesmo que numa escala circunscrita naquele bairro, *Muro Jardim* se insere no imaginário de cidade das pessoas que participaram da ação artística ou daquelas que tem contato com os registros e depoimentos sobre a intervenção? Novamente trago palavras de Linke:

Um jardim nutritivo ou uma simples horta pode mudar nossas relações econômicas de produção, distribuição e consumo de alimentos. [...] Podemos imaginar uma cidade cheia de jardins e hortas verticais. Podemos criar projeções utópicas que expressem ao mesmo tempo uma crítica ao estado das coisas, como também uma ideia de um futuro diferente, de imaginários, de possibilidades. Jardins nutritivos são formas de resistência pacífica que enfatizam a produção local de alimentos. [...] Suscita a imagem de uma pequena vitória, uma parcela de terra conquistada ou recuperada para o alimento.<sup>243</sup>

---

<sup>240</sup>Ibid., p. 182.

<sup>241</sup>Ibid.

<sup>242</sup>Ibid.

<sup>243</sup>Ibid., p. 184.





Fig. 55. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Muro Jardim (2011)**

Plantas, mesa e bancos instalados através de muro, equipamentos de cozinha e utensílios. Realizado em Belo Horizonte/MG.

Fonte: <http://thislandyourlandtrabalhoseprojetos.blogspot.com/2011/04/muro-verde.html>



Fig. 56. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Muro Jardim (2011)**

Vista da instalação da parte interna do lote, com mesa sendo usada para preparo de alimentos e pessoas tomando chá.

Fonte: <http://thislandyourlandyourlandtrabalhoseprojetos.blogspot.com/2011/04/muro-verde.html>

#### b.4. Museu Campestre

Outro trabalho do Thislandyourland que propôs uma área de cultivo e convívio, dessa vez bem maior em termos de extensão e duração do projeto, foi o *Museu Campestre*, onde foi criado um jardim nutritivo no lote vago em frente ao MAP – Museu de Arte da Pampulha, em Belo Horizonte<sup>244</sup>, lote esse que pertence ao Museu e onde deveria ter sido construído um prédio anexo que serviria para guardar seu acervo de obras modernas e contemporâneas<sup>245</sup>. Realizado como parte da exposição *Outros Lugares*<sup>246</sup>, o trabalho aconteceu entre 2011 e 2012 e foi composto por quatro tipos de espaços: jardim de cultivo, vegetação incidental, áreas de descanso e áreas para compostagem<sup>247</sup>. Segundo Linke:

Todo o processo de construção do espaço é parte do trabalho, que inclui, desde a pesquisa dos ciclos vegetais, a demarcação de áreas no terreno, a preparação e os movimentos de terra, até as colheitas e pequenos acontecimentos festivos. [...] O terreno fica acessível à visita, participação e permanência do público tendo em vista a expectativa de que o jardim se integre à vida cotidiana de funcionários do museu, moradores, vizinhos e visitantes.<sup>248</sup>

Quando a exposição abriu para visita, o terreno e canteiros de *Museu Campestre* já estavam sendo cuidados e ativados há alguns meses. Linke descreve os espaços de cultivo e como foram as etapas de preparação e desenvolvimento do trabalho:

O jardim de cultivo está sendo concretizado a partir do plantio de hortaliças, ervas, capins, trepadeiras, cana-de-açúcar, milho, girassol e frutos. Passamos por todos os procedimentos agrícolas e de jardinagem, percorrendo desde o estudo dos melhores períodos de plantio, de preparação do solo, de semeadura, aos tratamentos necessários no processo, tendo em vista os períodos de entressafra até os da colheita.<sup>249</sup>

<sup>244</sup>LINKE, I., 2012.

<sup>245</sup>MARQUEZ, R. (org.). **Outros Lugares. Ines Linke e Louise Ganz; Mônica Nador**. Belo Horizonte: Museu de Arte da Pampulha, 2012. Disponível em: <https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/fundacao-municipal-de-cultura/2020/outros-lugares-ines-linke-e-louise-ganz-monica-nador.pdf>. Acesso em: 1 nov. 2023.

<sup>246</sup>A exposição *OUTROS LUGARES*. *Ines Linke & Louise Ganz e Mônica Nador* foi realizada entre julho e setembro de 2012 com curadoria de Renata Marquez. O projeto do Thislandyourland começou alguns meses antes da abertura da mostra.

<sup>247</sup>LINKE, I., 2012.

<sup>248</sup>Ibid., p. 205.

<sup>249</sup>Ibid.



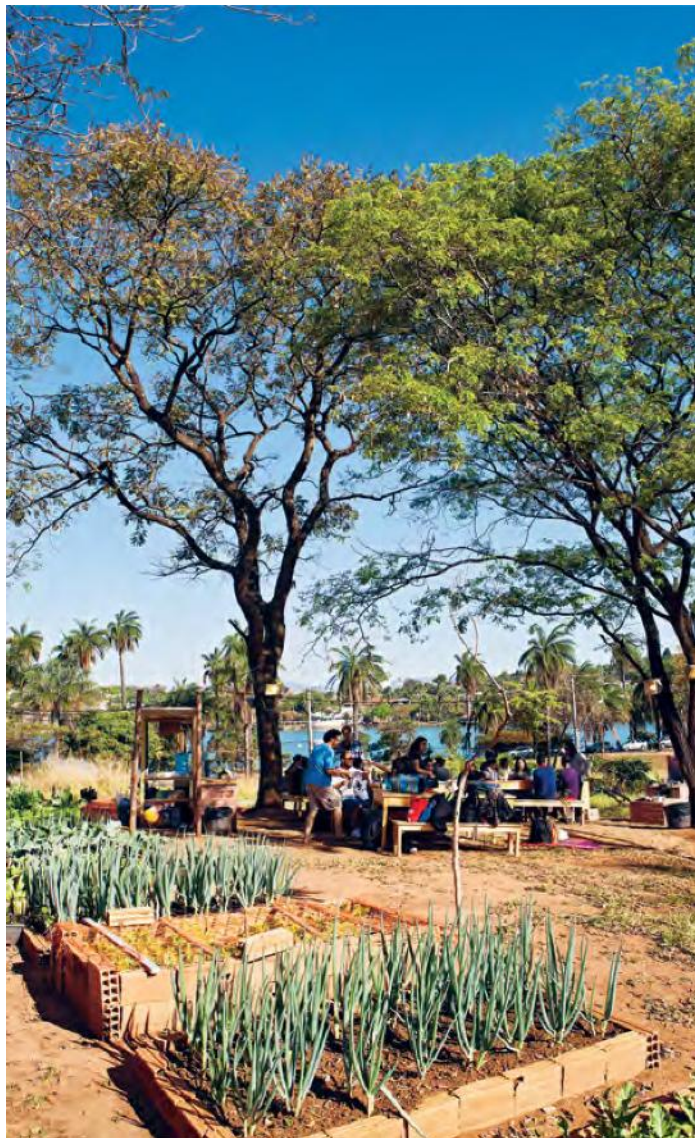


Fig. 57. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Museu Campestre (2011)**  
 Área ocupada por cultivo e ambientes de convívio, Pampulha, Belo Horizonte/MG.  
 Foto: Daniel Mansur. Fonte: (MARQUEZ, 2012), p20.

Em seu texto do catálogo da mostra, a curadora da exposição Renata Marquez conta sobre esse período anterior à abertura da exposição e sobre as relações que foram se estabelecendo:

Entre o Museu e a cidade, as artistas transitam através de espaços existentes e cartografam os intercâmbios que ali se dão. De fato, desde os seis meses que precederam a abertura da exposição, vínculos especiais vêm gradativamente sendo criados entre o Museu e a cidade. As artistas em trânsito são as propulsoras de tais vínculos e, enquanto isso, o Museu tem a chance de restabelecer a correspondência entre prática artística e prática política, no exercício criativo de uma política pública possível.<sup>250</sup>

<sup>250</sup>MARQUEZ, R. (org.), 2012, p. 9.

Em outro trecho do texto, Marquez reforça que

[...] não demoramos a perceber que o lote vago na orla da Lagoa da Pampulha e as duas vilas vizinhas eram apenas outros lugares iniciais para o processo de autoexpansão programada pelo Museu. Durante o desenvolvimento dos trabalhos, multiplicaram-se os lugares que se conectaram a ele, expandindo-o [...]. Formou-se um desenho específico para uma nova rede pública transdisciplinar criada temporariamente a partir das propostas artísticas.<sup>251</sup>

*Museu Campestre* estabeleceu um **circuito** institucional e social entre os agentes e colaboradores envolvidos, incluindo diversas instituições<sup>252</sup>, as comunidades São Tomaz e Vila Aeroporto e pessoas que se engajaram nas ações que compuseram o trabalho. A obra, produzida coletivamente, teve contribuição dessa rede de atores/participantes em sua construção e desenvolvimento. Marquez destaca que *a fundamental participação das pessoas e o caráter público do espaço*<sup>253</sup> foram dois dos elementos-chave desse circuito criado pela obra.

As ações do projeto envolveram pessoas das comunidades São Tomaz e Vila Aeroporto, de onde vieram “jardineiros, aprendizes de jardinagem e oficinantes dos cultivos abertos aos visitantes que ocorreram em muitas manhãs de sábado no *Museu Campestre*”<sup>254</sup>.

Como nos conta Marcio Gibram em seu texto para o catálogo da exposição, o terreno recebeu o plantio de “árvores, frutas, verduras e flores, tudo muito bem dividido em canteiros, fileiras, touceiras e maciços”<sup>255</sup>. O jardineiro responsável por montar os canteiros, fazer os plantios e cuidar das plantas foi Cláudio Ribeiro, morador da Vila Aeroporto. Ele também foi responsável pela ação formativa da Escola de Jardinagem da Vila Viva no *Museu Campestre*, na qual “ensinou a mais cinco vizinhos o ofício da jardinagem, que hoje trabalham plantando e cuidando do local onde será o Parque do Ribeirão Pampulha”<sup>256</sup>.

<sup>251</sup>Ibid., p. 10.

<sup>252</sup>Museu de Arte da Pampulha, Programa Vila Viva, Fundação Zoobotânica, Secretaria de Abastecimento de Belo Horizonte, URBEL – Companhia Urbanizadora e de Habitação de Belo Horizonte, SUDECAP – Superintendência de Desenvolvimento da Capital, Centro Cultural São Bernardo, Regional Pampulha.

<sup>253</sup>MARQUEZ, R. (org.), 2012.

<sup>254</sup>Ibid., p. 10.

<sup>255</sup>Marcio Gibram in *ibid.*, p. 56.

<sup>256</sup>Ibid.





Fig. 58. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Oficina de formação realizada durante o *Museu Campestre* (2011)  
Foto: Daniel Mansur. Fonte: (MARQUEZ, 2012), p24.

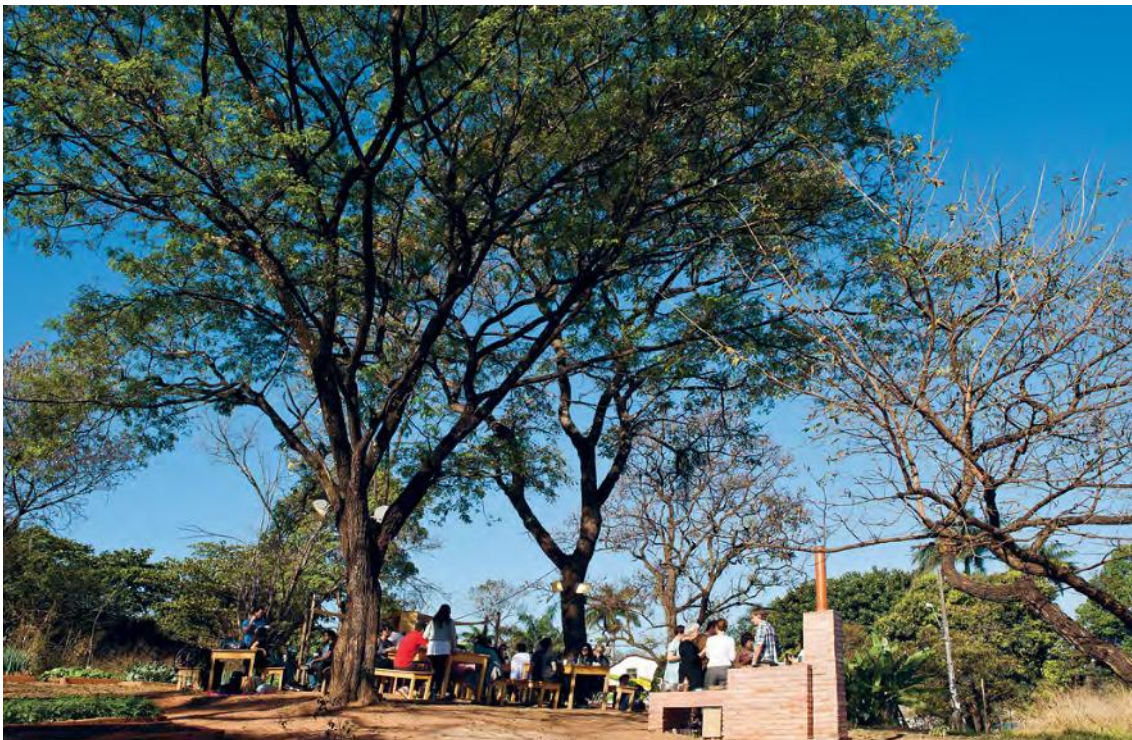


Fig. 59. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Vista da área do *Museu Campestre* com destaque para o fogão a lenha e mesas de convívio instaladas no local (2011)  
Foto: Daniel Mansur. Fonte: (MARQUEZ, 2012), p19.

Gibram conta sobre o processo de ocupação do lote e atividades realizadas durante a ação artística:

Com canteiros, hortas, árvores, o lote foi sendo preenchido e ocupado por pessoas. Visitantes da exposição, turistas da Pampulha, moradores, todos curiosos em saber o que seria aquele lote. Oficinas com moradores da vila e da cidade foram feitas pelos jardineiros. Ensinaram a fazer mudas e jardins, dividindo o lote em canteiros, mostrando detalhes e plantas, as verduras crescendo, transformando um local abandonado pela cidade num local de convívio e aprendizado.<sup>257</sup>

No *Museu Campestre* foram cultivados milho, couve, alface, rúcula, cebolinha, pimentão, amendoim, cidreira, alecrim. Além dos canteiros, no terreno foram instalados também mesas, bancos, bancadas e um fogão a lenha, *criando um lugar para conversas, oficinas, refeições e descanso*<sup>258</sup>. Ao longo do período prévio e durante a exposição, houve vários momentos onde se cozinhou e se compartilhou comidas naquele terreno.

Sobre a experiência do visitante que ia até exposição, Renata Marquez conta que havia um jogo entre o espaço interno do MAP e o lote onde se instalou o *Museu Campestre*:

Ao entrarmos no Museu, somos logo convidados a sair de novo, atravessar a rua e visitar o *Museu Campestre*. Desde a entrada do edifício modernista podemos ver, ao longe, o lote em frente agora cultivado e ocupado. [...] Chegando lá, somos recepcionados por Cláudio, o jardineiro-mediador do espaço-obra, e podemos percorrer os canteiros, colher folhas e frutos, embalar e levar para casa. [...] As dinâmicas culturais, políticas e econômicas do território e da paisagem são os elementos construtivos essenciais no trabalho da dupla Ines Linke e Louise Ganz. No jogo de justapor experiências espaciais díspares fomentando o imaginário cotidiano para outros modos de vida, podemos visitar Museu Campestre como quem vai à feira ou ao parque.<sup>259</sup>

A obra do Thislandyourland *reflete sobre as dinâmicas de ocupação e desocupação do território e do tempo*<sup>260</sup>. Entre as operações que a obra realiza, Marquez mostra como as “dicotomias modernas que permeiam dilemas de nossos planos cotidianos –

<sup>257</sup> Marcio Gibram in *ibid.*, p. 59.

<sup>258</sup> MARQUEZ, R. (org.), 2012.

<sup>259</sup> *Ibid.*, p. 11–12.

<sup>260</sup> MARQUEZ, R. (org.), 2012.



produtivo/improdutivo, natureza/cidade, trabalho/ócio, individual/coletivo – são apresentadas com o valor macroeconômico revertido em valor sociocultural”<sup>261</sup>.



Fig. 60. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Fogão a lenha em funcionamento na produção de comida para compartilhar no *Museu Campestre* (2011)  
Foto: Daniel Mansur. Fonte: (MARQUEZ, 2012), p. 20.

Linke, em seu texto para a publicação do projeto *Jardinagem: Territorialidade, Temporalidade, Ato Político*, afirma que:

A globalização, dentre elas da política alimentar, tem comprometido grande parte da vegetação nativa e do cultivo de subsistência,

---

<sup>261</sup>Ibid., p. 13.

mudando os hábitos de produtores e consumidores e de feiras locais, estimulando forte dependência das redes de distribuição, transporte e comercialização reforçado pelo caráter agressivo das estratégias de marketing das redes internacionais de supermercado que tem vinculado seu slogan de única fonte confiável e segura de alimentos.<sup>262</sup>

As práticas de cultivo em pequena escala e a agricultura praticada na cidade, segundo Linke, não se tratam de um “retorno ao modo de vida campestre pré-industrial, mas da recuperação, continuidade e/ou transformação consciente dos costumes, da revitalização de espaços urbanos e da adoção de formas alternativas ao modelo econômico globalizado”<sup>263</sup>.

A autora ressalta que

[...] as hortas comunitárias, os jardins nutritivos e a agricultura urbana, rememoram a possibilidade de uma cidade pomar ao estabelecer uma forma de resistência às megaestruturas econômicas e a revisão do modelo da agricultura em larga escala, defendendo a construção de novas territorialidades que se caracterizam pela coletividade dos modos de trabalho e escalas que garantem a produção de alimentos próximos aos consumidores. Por meio da agricultura urbana mostra-se a possibilidade de produzir sistemas alternativos onde os modos de produção e espécies a serem cultivadas para consumo atendam os interesses e hábitos locais.<sup>264</sup>

Em sua tese, Linke dedica o subcapítulo *A Política da Comida* para analisar o macrossistema agroalimentar, representado por grandes empresas transnacionais que imprimem mundialmente um modo de produção, distribuição e consumo de alimentos em larga escala e de maneira homogeneizante. Segundo a autora,

Nas últimas décadas as multinacionais ampliaram o controle sobre o sistema de produção alimentar por meio de plantas geneticamente modificadas – transgênicos –, e *lobbies* que impedem guardar, trocar e plantar sementes tradicionais. Além disso, as empresas usam seu poder político e econômico para expandir o acesso a terras e mananciais, ameaçando a sobrevivência dos pequenos agricultores.<sup>265</sup>

---

<sup>262</sup>Linke, Ines in TEZELLI, F.; LEIRIAS, G., 2015, p. externa.

<sup>263</sup>Linke, Ines in *ibid.*

<sup>264</sup>Linke, Ines in *ibid.*

<sup>265</sup>LINKE, I., 2012, p. 152.

Por outro lado, iniciativas comunitárias e movimentos sociais criam “jardins comunitários, instâncias de trocas de sementes, de vendas de produtos sem agrotóxicos e de alternativas de distribuição”<sup>266</sup> como estratégias de resistência ao domínio empresarial sobre a produção de alimentos.

De acordo com Linke, diferentes movimentos reivindicam “não somente o acesso à terra, mas também a soberania alimentar, e questionam o controle de empresas multinacionais como Monsanto e Cargill que determinam o que chega a nossas mesas”<sup>267</sup>.

Segundo o CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, **soberania alimentar diz respeito ao direito que tem os povos de definirem com autonomia sobre o que produzir, para quem produzir e em que condições produzir**<sup>268</sup>. A soberania alimentar é fundamental para a garantia de segurança alimentar e nutricional, ou seja,

[...] o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.<sup>269</sup>

Para discutir questões tão amplas, obras artísticas no espaço público, como as realizadas pelo Thislandyourland tem bastante força e podem agir na criação de imaginários nas cidades. Essa ideia é reforçada por Faetusa Tezelli e Gabriela Leirias que afirmam as intervenções urbanas como “potências de ativação de espaços existenciais, físicos e simbólicos dentro das cidades, onde o artista ativista atua através de interações estéticas e sociopolíticas, diante de questões que envolvem as micro e macro políticas do lugar”<sup>270</sup>.

---

<sup>266</sup>Ibid.

<sup>267</sup>Ibid.

<sup>268</sup>CONSEA. **Conceitos**. Brasília, 2017. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/acesso-a-informacao/institucional/conceitos>. Acesso em: 15 out. 2023.

<sup>269</sup>Ibid.

<sup>270</sup>TEZELLI, F.; LEIRIAS, G., 2015, p. externa. Texto de apresentação.



Fig. 61. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Detalhe do fogão a lenha com espigas de milho plantadas e colhidas no *Museu Campestre* (2011)  
Foto: Daniel Mansur. Fonte: (MARQUEZ, 2012), p.62.



### b.5. Melancolia e Presente

No ano de 2015 aconteceu em Curitiba/PR o projeto *Jardinagem: Territorialidade, Temporalidade, Ato Político*, onde diversos artistas<sup>271</sup> realizaram uma série de ações em locais públicos, espaços culturais e instituições de arte e ensino da cidade. Vários dos trabalhos do projeto tinham a ver com o cultivo/colheita de alimentos, com ações relacionadas a hortas urbanas, plantas alimentícias não-convencionais ou sementes crioulas.

Aquele projeto se desdobrou em um **mapeamento** contínuo<sup>272</sup> realizado pelas artistas-pesquisadoras Faetusa Tezelli e Gabriela Leirias onde foram levantados uma série de trabalhos, práticas e processos que envolvem a natureza e a jardinagem, agrupados nos eixos “Jardinagem tática e Paisagismo crítico”, “Outros espaços”, “Jardins subjetivos e jardins imateriais”, “Corpo cultivado e Escultura cultivado”, “Projetos” e “Comunidade”. A partir dos artistas e projetos mapeados, foram realizadas duas exposições: *Jardinalidades* (Casa do Povo, São Paulo/SP – 2016) e *Jardinalidades 2* (Sesc Parque Dom Pedro II, São Paulo/SP – 2019).

O Thislandyourland participou das duas mostras e para a segunda exposição, o coletivo desenvolveu o projeto *Melancolia e Presente*, cujo ponto de partida foi sua expedição no sudoeste da Bahia, onde passaram por áreas de cultivo de diferentes escalas: das terras cultivadas pela agricultura familiar, áreas de médio cultivo, até os latifúndios de monoculturas do agronegócio. Durante essa viagem, encontraram, em quintais e praças, muitas mangueiras seculares morrendo, devido a efeitos dos agrotóxicos usados nas áreas de latifúndio daquela região.

Na cidade de São Paulo, o local onde foi realizada a exposição *Jardinalidades 2* é bem próximo ao Mercado Municipal – um importante local de comercialização de alimentos na capital paulista. Conectando as experiências das **incursões** agroalimentares que realizaram no sudoeste da Bahia ao contexto de São Paulo, o Thislandyourland,

---

<sup>271</sup>Participaram Amanda Barral, Cintia Ribas, Elenize Dezgeniski, Faetusa Tezelli, Gabriela Leirias, Goura Nataraj, Grupo Contrafilé, Goto, Ines Linke, Iracema Bernardes, Janete Anderman, Janice Appel, Juan Parada, Mago Jardineiro e Teresa Siewerdt.

<sup>272</sup>O mapeamento está disponível em: <https://mapeamentojardinagemterritorialidade.wordpress.com/>.

instalou uma série de painéis listando os 517 agrotóxicos que naquele ano<sup>273</sup> tinham autorização da ANVISA para serem comercializados e usados no país. Esses painéis ficaram na grade em frente ao prédio Sesc Parque Dom Pedro II, virados para a rua, de modo que mesmo as pessoas que não entrassem no centro cultural poderiam ter contato com os trabalhos e suas questões, diretamente relacionadas com os alimentos vendidos no Mercado.



Fig. 62. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Melancolia – 517 defensivos (2019)**  
 Impressão sobre placas de poliestireno instaladas nas grades  
 em frente ao Sesc Parque Dom Pedro II, São Paulo/SP.  
 Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/jardinalidades-2>

Um outro painel, instalado na parte interna do SESC, apresentava uma ficcionalização chamada *Genealogia das Mangas*, explorando os nomes e histórias das variedades de mangas patenteadas. Esse trabalho ressalta que as variedades criadas em laboratório são produzidas seguindo cartilhas que incluem variados tipos de agrotóxicos. Um terceiro painel consistia da reprodução em grande formato de uma pintura do Thislandyourland representando uma pessoa com máscara para aplicação de agrotóxicos.

<sup>273</sup>Atualmente esse número é bem maior, já que segundo relatório da Humans Rights Watch, somente nos três primeiros anos do governo Bolsonaro (2019 a 2021) foram liberados mais de 1500 agrotóxicos no Brasil.



Fig. 63. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Melancolia – Genealogia das mangas** (2019)  
Impressão sobre placa de poliestireno. Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/jardinalidades-2>



Fig. 64. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Melancolia – Equipamento de proteção individual** (2019)  
Impressão sobre placa de poliestireno. Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/jardinalidades-2>

Para a exposição, o Thislandyourland produziu também um díptico formado por dois livros de artista que levam o mesmo nome que o projeto: *Presente* e *Melancolia*.



Fig. 65. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - *Melancolia* e *Presente* (2019)  
Livros de artista com dimensão 10x14cm (cada), edição de 100 exemplares assinados. Fonte:  
<https://livrosdefotografia.org/publicacao/@id/14767>

Com sua capa preta e conteúdo todo em tons de cinza, *Melancolia*<sup>274</sup> traz uma reflexão imagética sobre o agronegócio, refletindo sobre o uso da terra e a constituição histórica dessa forma de exploração intensiva do território e do modo de extrativismo predatório dos biomas e seus recursos naturais: matas, terras e água. É composto por desenhos, imagens gráficas e fotografias que, entre outros, fazem referências às estratégias de ocupação usadas pelo agronegócio, queimadas, desmatamento, às formas de aplicação dos venenos nas áreas de cultivo e desvinculação do uso da terra com as populações que vivem naquelas áreas. O conteúdo dos painéis descritos acima foi recriado para integrar o *Melancolia*.

<sup>274</sup>O livro *Melancolia* pode ser visualizado em: <https://issuu.com/isabelaizidoro/docs/livro-bilis07-issuu>. Acesso em: 15 out. 2023.





Fig. 66. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Páginas do livro *Melancolia* (2019)

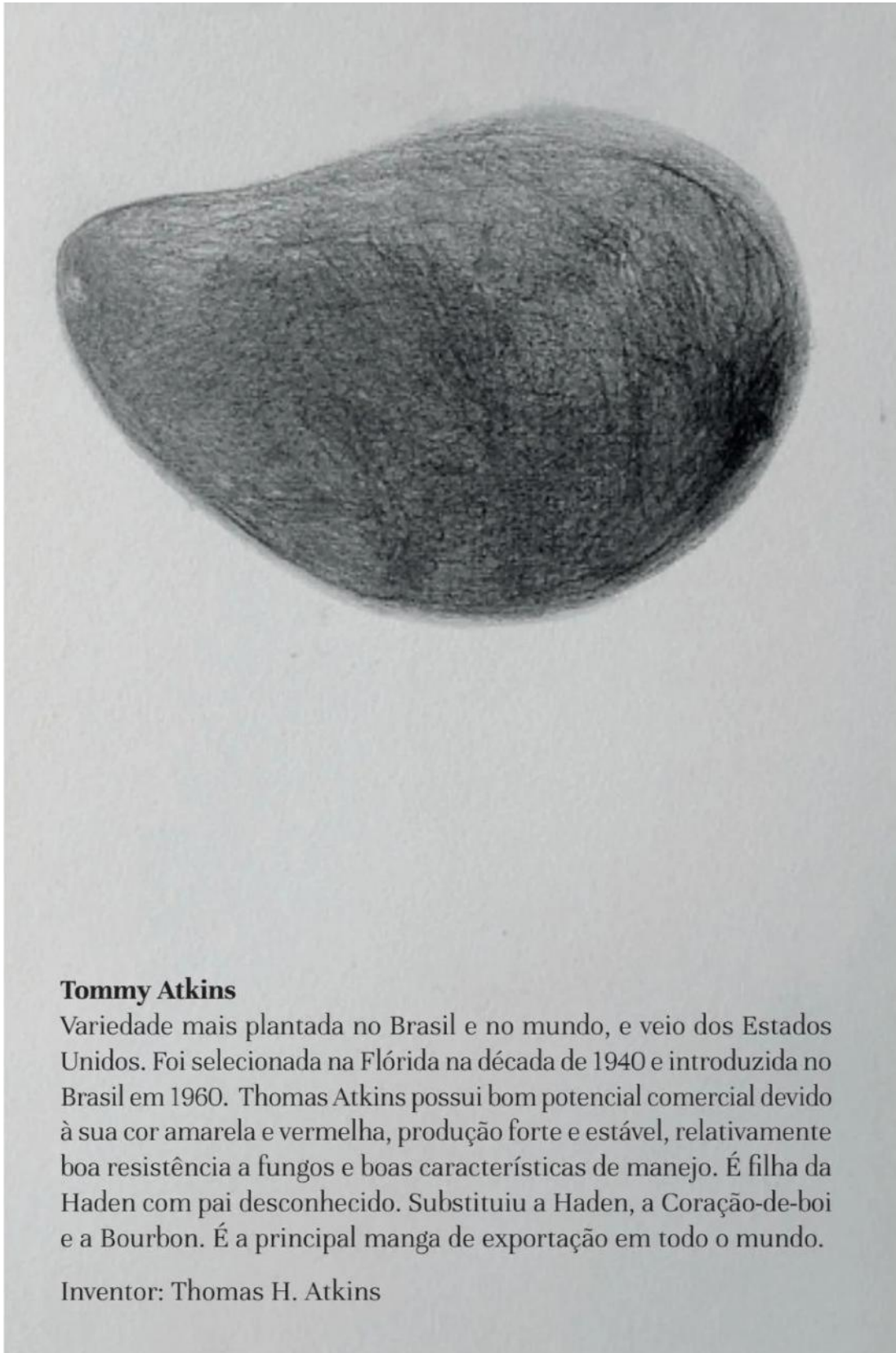
Fonte: <https://livrosdefotografia.org/publicacao/@id/14767>

Acetato | A04 - Acido Ciberilico | A05 - Acilurifem | A05.1 - Acilurifem-sódico | A06 - Alaclore | A07 - Aldicarbe | A08 - Aletrina | A11 - Ametrina | A12 - Asulam | A14 - Atrazina | A15 - Anilazir  
 A - Acido Bórico | A16.1 - Bêrax | A16.2 - Octaborato dióxido tetrahidratado | A18 - Abamectina | A19 - Azocidolina | A20 - Azametifós | A22 - Acetacrina | A24 - Acetato | A24  
 kstrobrina | A27 - Alanicarbe | A29 - Acetamiprido | A30 - Azinsulfuro | A31 - Acido 4-indol-3-ibutírico | A32 - Aclonifen | A33 - Acetato de (E,Z,Z)-3,8,11-tetradecatrieno | A34 - Acetato  
 9,12-tetradecadieno | A35 - Acetato de (E,Z)-3,8-tetradecadieno | A36 - Acetato de (Z)-9-hexadeceno | A37 - Acetato de (E,Z)-3,5-dodecieno | A38 - Acibenzolar-S-Metilico | A39 - Acetato  
 8-dodeceno | A40 - Acetato de (Z)-8-dodeceno | A41 - Amicarbazona | A43 - Acetato de (Z)-11-hexadeceno | A44 - Acetato de (Z)-7-dodeceno | A45 - Acetato de (Z)-9-tetradeceno | A46 - Aic  
 ilico | A47 - Acetato de (Z)-9-dodeceno | A48 - Aviglicina | A48.1 - Cloridrato de Aviglicina | A49 - D-Aletrina | A50 - Acetato de (E,Z)-4,7,10-tridecateno | A51 - Acetato de (E,Z)-4,7-tridecateno  
 7 - Alcool isopropílico etoxilado | A53 - Aminopiridol | A54 - Azadiractina | A55 - Acetato de (Z)-5-dodeceno | A56 - Ácidos Graxos | A57 - Aspergillus flavus | A58 - Azadiractina Indica | A59  
 ato de (E,Z)-7,9-dodeceno | B01 - Bacillus thuringiensis | B03 - Bentazona | B07 - Biotetralina | B08 - Bioresmetrina | B10 - Bromofenacil | B11 - Bromacá | B12 - Bromofenol | B15 - Bromoxi  
 l - Bencidocarbe | B20 - Bromopropilato | B22 - Brometo de Metila | B24 - B-teranol | B25 - Butralina | B26 - Bifentria | B27 - Bromadiolona | B29 - Buprofenina | B30 - Baculovirus anticarsa | B3  
 illus sphaericus | B32 - Bromconazol | B33 - Bispirbaque | B33.1 - Bispirbaque-sódico | B34 - Butifloxidim | B35 - Benfuracarbe | B37 - Bicarbonato de Potássio | B38 - Benalaxil | B39 - Benladieno  
 0 - Beauveria Bassiana | B41 - Boscaldia | B42 - Benvalicarbe Isopropílico | B43 - Bacillus pumilus | B44 - Bacillus subtilis | B45 - Baculovirus condylormiza vestigialis | B46 - Benzovindiflugar | B4  
 ulovirus helioverpa zea | B48 - Baculovirus helioverpa armigera | B49 - Bacillus amyloliquefaciens | B50 - Bacillus methylotrophicus | B51 - Baculovirus sporoptera frugiperda | B52 - Bacillus firm  
 1 - Captaína | C03 - Carbaryl | C05 - Carboxina | C06 - Carbofurano | C07 - Caspamigicina | C08 - Cianazina | C09 - Cimoxanil | C10 - Cipermetrina | C15 - Clomequate | C15.1 - Cloroto de clomequat  
 1 - Clorotalinil | C20 - Clorpirifós | C21 - Clortal-dimetílico | C23 - Cumaceiro | C24 - Carboendazim | C25 - Cartape | C25.1 - Cloridrato de cartape | C26 - Carbossulfano | C29 - Clomomuro (Cm)  
 imomuro-metlico | C30 - Cliflutrina | C31 - Clotefentzia | C32 - Clotetim | C33 - Cumafeno | C34 - Cifenotrina | C35 - Clomazona | C36 - Ciproconazol | C37 - Clomazina | C38 - Clorfluzazum | C3  
 namida | C40 - Clorfenapir | C41 - Clorfenicrona | C43 - Cumatebrali | C44 - Ciclaníida | C45 - Ciclossulfamuro | C47 - Ciprodinil | C48 - Cinetina | C49 - Carfentrazona-etilica | C50 - Cloransul  
 álico | C51 - Codialure | C52 - Cloretos de Benzalcônio | C53 - Cadusafós | C54 - Cialofope Bulbico | C55 - Compostos a Base de Cobre | C55.1 - Hidróxido de cobre | C55.2 - Oxícloreto de cobre | C5  
 nico cuproso | C55.4 - Sulfato de cobre | C55.5 - Óxido-Cobre | C56 - Cresoxim-Metlico | C58 - Alfa-Cipermetrina | C59 - Beta-Cipermetrina | C60 - Zeta-Cipermetrina | C61 - Beta-Cliflutrina | C6  
 propamida | C62 - Lameza-Carotina | C64 - Citalanina | C65 - Gama-Carotina | C66 - Ciazotamida | C67 - Cromafenozol | C68 - Clodanilope | C68.1 - Clodanilope-Propargil | C69 - Cuelure | C71  
 antraniliprole | C71.1 - Cotesia flavipes | C72 - Ceratix capitata | C73 - Ciflutmetol | C74 - Ciantraniliprole | C75 - Cryptolaemus montrouzei | D04 - Dazomete | D06 - Deltametrina | D10 - Diazin  
 11 - Dicamba | D12 - Diclofop | D12.1 - Diclofop-metlico | D13 - Diclorvos | D17 - Diflufenzuro | D18 - Dimetoato | D21 - Diquete | D21.1 - D-brometo de diquete | D23 - Dissulfotom | D2  
 anona | D25 - Diuron | D26 - Dodina | D27 - 2,4-D | D27.1 - 2,4-D-dimetilamina | D27.2 - 2,4-D-trietanolamina | D27.3 - 2,4-D-butílico | D27.4 - 2,4-D-trisopropanolamina | D29 - Diclorana | D3  
 tinozida | D35 - Decalin | D36 - Difenoconazol | D37 - Dimetenamida | D38 - Difeutalona | D39 - Dimetomorf | D40 - Difenacuma | D41 - Diafeneturam | D42 - Dinocape | D43 - Diklosulam | D4  
 ifenacim | D45 - 9,9-dimetilbipiridaceno | D46 - (Z)-8-dodeceno | D47 - (Z)-8-dodeceno | D48 - Difencina | D49 - 4,8-dimetildecano | D50 - Diachemimoxipha longicauda | D51 - Dimetenamida  
 22 - 1,4-Dimetilbenzeno | D53 - Dimoxestrobina | E01 - Esfenfós | E04 - Etofen | E06 - Etorofós | E07 - Etrona | E11 - Estrolião | E16 - Empentano | E17 - Estilol | E18 - Estrovaler  
 9 - Etofenproxi | E20 - Esbrotim | E22 - Eproxconazol | E23 - Etoxosulfuro | E24 - Espinosade | E25 - Espirodiclofeno | E26 - Esoromesileno | E27 - Etanol | E28 - Eugenol-metlico | E29 - Epropr  
 0 - Etozoxil | E31 - Ectolonia maxima | E32 - Espinetoram | F02 - Fenamifós | F03 - Fenarimol | F04 - Fenclorfos | F05 - Fenitrosona | F07 - Fentona | F09 - Fenvalerato | F14 - Fepite | F17 - Fosfol  
 1 - Fosetil | F20 - Fosfina | F20.1 - Fosfeto de Alumínio | F20.2 - Fosfeto de Magnésio | F21 - Fosmet | F23 - Fluasifope-P | F23.1 - Fluasifope-P-butílico | F24 - Fenpropimorf | F25 - Fluvialin | F2  
 hesafem | F28 - Fenpropitrina | F29 - Falida | F32 - Fenoxaprop-P | F32.1 - Fenoxaprop-P-etílico | F33 - Fentoato | F34 - Flucumafeno | F35 - Fenitrina | F36 - Flutrafeno | F37 - Fenproximato | F3  
 metralina | F39 - Flumetsulam | F40 - Formetanato | F40.1 - Cloridrato de Formetanato | F41 - Furatocarbe | F42 - Flurociper | F42.1 - Flurociper-Metlico | F43 - Fipronil | F44 - Flufenoxuro | F4  
 ndicloraceto-pentico | F46 - Flumoxazina | F47 - Fluzoxam | F48 - Flazasulfuro | F49 - Flutaxolil | F50 - Fosiazato | F51 - Fluaquinconazol | F53 - Famsaxidona | F54 - Fenoxisulfuro | F5  
 amidona | F56 - Fluridona | F57 - Fenotiól | F58 - Foxm | F59 - Fentina | F59.1 - Acetato de Fentina | F59.2 - Hidróxido de Fentina | F60 - Flufenpir | F60.1 - Flufenpir-Etílico | F62 - Flonicamida | F6  
 preto de sódio | F64 - Fosfato Férrico | F65 - Fluopicolida | F66 - Flubendiamida | F67 - Fluzolanil | F68 - Fluxupiroxade | F69 - Flupiridifurone | G01 - Glifosato | G01.1 - Glifosato-sal de isopropilamí  
 2 - Glifosato-sal de potássio | G01.3 - Glifosato-sal de amônio | G03 - Grandlure | G05 - Glifosinato | G05.1 - Glifosinato-sal de amônio | G06 - Gossipilure | G07 - Geraniol | H02 - Hexazina | H0  
 razida Maléica | H04 - Hidrametiltiona | H05 - Hexitaxozil | H07 - Haloxifope-P | H07.1 - Haloxifope-P-Metlico | H08 - Halossulfuro | H08.1 - Halossulfuro-metlico | H09 - Hexaconazol | H10  
 alifumuro | H11 - E-11-hexadeceno | H14 - (Z)-11-hexadeceno | H15 - (Z)-9-hexadeceno | H16 - (Z)-7-hexadeceno | H03 - Iodofenós | H05 - Iprodiona | H08 - Imazapir | H10 - Imazapir | H1  
 capar | H15 - Imidacloprid | H16 - Imazacoxil | H17 - Imiprotim | H18 - Isoxalifol | H19 - Imazali | H20 - Imazapique | H21 - Imoxacarbe | H22 - Iodosulfuro-Metlico-Sódico | H2  
 C | H24 - Iprovalicarbe | H25 - Iminoctadina | H25.1 - Iminoctadina tris(isobutilato) | H26 - Ipconazol | H27 - Indaziflam | H26 - Ipconazol | H27 - Indaziflam | H02 - Linuram | H03 - Lactofem | H05 - Lufenur  
 0.1 - Malatona | H02 - Mancozebe | M04 - MCPA | M04.1 - MCPA-dimetilamônio | M09 - Metaldéido | M14 - Metaldatona | M15 - Metiram | M16 - Metolaclo | M17 - Metomil | M19 - Metribuzim | M2  
 unfos | M21 - Molinato | M24 - MSMA | M25 - Metopreno | M26 - Metsulfuram | M26.1 - Metsulfuram-Metlico | M27 - Mclobutanol | M28 - Metam | M28.1 - Metam-sódico | M29 - Metil Nedocanidim  
 0 - Metiocarbe | M31 - Metilaxil-M | M32 - Metoxifenozina | M33 - Metamitrona | M34 - Metconazol | M35 - Metiliciclopropeno | M36 - N-2-S-metilbutil-2-metilbutilamida | M37 - Mepquate | M37.  
 ato de Piripato | M38 - Mifenacetona | M39 - Metazum anisodina | H40 - Metotrina | M43 - Metolol | M44 - Metoflutrina | M45 - Mandropromida | M46 - Meposulfuro-metlico | M47 - Melaleu  
 metolia | M48 - METAFALUMIZONE | N01 - Naledo | N02 - Napropamida | N07 - Niclosamida | N08 - Nicossulfuro | N09 - Novaluron | N10 - Neosulcus californicus | O01 - Óleo Vegetal | O02 - Ó  
 rilol | O04 - Orzalina | O06 - Oxadiazona | O07 - Oxicarboxina | O09 - Óxido de Fembutalina | O10 - Oxiflurifem | O14 - Oxassulfuro | O15 - Óleo Cresoto | O16 - Oxadiquil | O17 - Octanato  
 nila | O18 - (Z)-13-Octadeceno | O19 - Ortosulfamuro | P01 - Paracuate | P01.1 - Dicloreto de Paracuate | P03 - Paratona-metlica | P05 - Pendimetalina | P06 - Permetrina | P07 - Picloram | P0  
 zofos | P10 - Pimicarbe | P12 - Pirimifós-metlico | P13 - Profenofós | P15 - Prometrina | P16 - Propanil | P17 - Propargito | P19 - Propoxur | P21 - Propiconazol | P22 - Piretrinas | P23 - Propamcarb  
 0.1 - Cloridrato de Propamcarb | P26 - Proquinalta | P27 - Procloraz (mantida até 31.12.2017 apenas para monitoramento de resíduos em alimentos) | P29 - Pirazossulfuro | P29.1 - Pirazossulfuro  
 pro | P30 - Pralatrina | P31 - Propaquizalope | P32 - Prindantiona | P33 - Prindimona | P34 - Piripatrim | P35 - Piridabem | P36 - Pencilum | P38 - Proutofós | P39 - Piribotique | P39.1 - Piribotiqu  
 1 - Propinebe | P43 - Primatealil | P45 - Paclobutrazol | P46 - Piraclostrobina | P47 - Profenidim | P48 - Perfluroaceto sulfonato de lítio | P49 - Pirafurim | P49.1 - Pirafurim-metlico | P5  
 xistrobrina | P51 - Penoxsulam | P52 - Pimetozina | P53 - Proxoxamida | P54 - Proxexama cálcica | P55 - Phytoseiulus macropilis | P56 - Paecilomyces lilacinus | P56 - Piroxulam | P58 - Poch  
 amyosporium | P59 - Pasteuria Nishizawae | Q01 - Ou-nometonato | Q02 - Quinzezono | Q04 - Quinloraque | Q05 - Quiazalope-P | Q05.1 - Quiazalope-P-etílico | Q05.2 - Quiazalope-P-terfenilico | R0  
 metrina | R02 - Rincofenol | R03 - Reynoutria Sachalinensis | S02 - Sulfotidim | S03 - Simazina | S05 - Sumitrina | S06 - Serricornim | S07 - Sulfuramida | S08 - Sulfato | S09 - Sulfentrazone | S1  
 ometuram-metlico | S13 - S-Metolaclo | S14 - Soradim | S15 - Steinerma Puertericonis | S16 - Salflutenacil | S17 - Sophora Flavescens | S18 - Stratiolaelaps scimitus | S10 - Tebuturum | T0  
 nefós | T10 - Tetracloro | T11 - Telrametrina | T12 - Tebendazol | T13 - Tebuazum | T14 - Tebuturam-metlico | T16 - Tiram | T17 - Triadimelfom | T18 - Triazolós | T19 - Tricazolo | T24 - Infruralin  
 - Triflona | T27 - Tridemorf | T28 - Triclorip | T28.1 - Triclorip-butílico | T29 - Tiobencarbe | T30 - Tiodacarbe | T31 - Triadimelfom | T32 - Tebuconazol | T33 - Tebuufenzuro | T34 - Triflumuro | T3  
 umilol | T37 - Terbufós | T38 - Tebuflutrina | T39 - Tebuflozina | T40 - Tricconazol | T41 - Tebufenozida | T42 - Transflutrina | T43 - Terra diatomacea | T45 - Tiazopir | T46 - Tebuturazol | T4  
 romofenol | T47.1 - Trifomofenol de sódio | T48 - Tiametoxam | T49 - Tiacloprid | T50 - Tepralufida | T51 - Tebufenozida | T52 - Trifluzamida | T53 - (Z,Z,Z)-3,6,9-Tricosateno | T54 - Trifloxibol  
 5 - Trifloxibol-metlico | T55 - Trifloxibol-sódico | T56 - Imipropilazifurifol | T57 - Tebuturazol | T58 - D-tetrametrina | T59 - Tiazopir | T60 - Trichoderma Harzianum | T61 - Tebuturazol | T6

Fig. 67. Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz) - Páginas do livro *Melancolia*

com parte da lista de 517 agrotóxicos (2019)

Fonte: <https://livrosdefotografia.org/publicacao/@id/14767>



### **Tommy Atkins**

Variedade mais plantada no Brasil e no mundo, e veio dos Estados Unidos. Foi selecionada na Flórida na década de 1940 e introduzida no Brasil em 1960. Thomas Atkins possui bom potencial comercial devido à sua cor amarela e vermelha, produção forte e estável, relativamente boa resistência a fungos e boas características de manejo. É filha da Haden com pai desconhecido. Substituiu a Haden, a Coração-de-boi e a Bourbon. É a principal manga de exportação em todo o mundo.

Inventor: Thomas H. Atkins

Fig. 68. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Página do livro *Melancolia* com genealogia da manga Tommy (2019)

Fonte: <https://livrosdefotografia.org/publicacao/@id/14767>



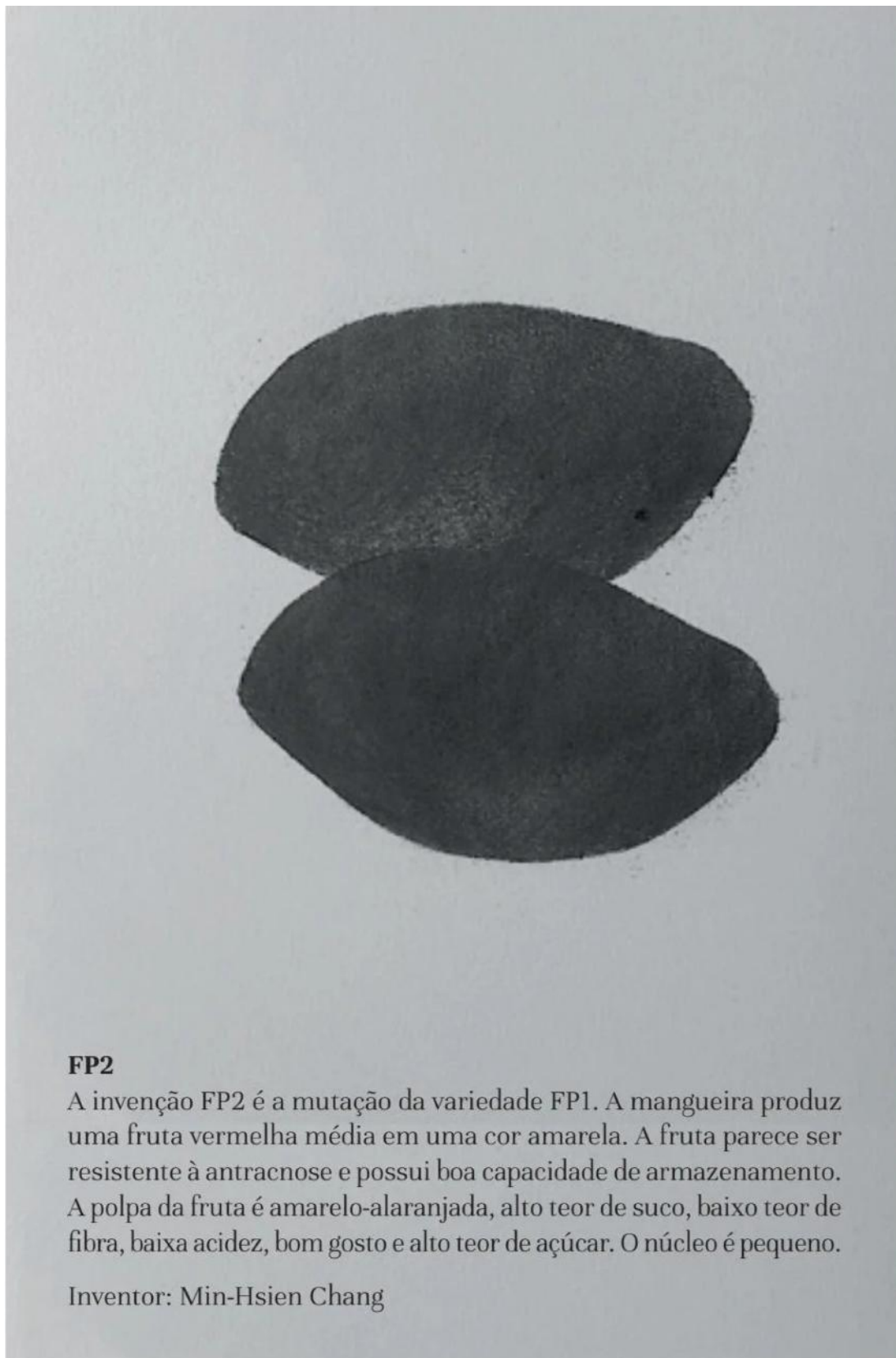


Fig. 69. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Página do livro *Melancolia* com genealogia da manga FP2 (2019)

Fonte: <https://livrosdefotografia.org/publicacao/@id/14767>

O outro volume, *Presente*<sup>275</sup>, tem capa verde e o conteúdo impresso em cores. Está relacionado com a ideia de dádiva e com os modos de se relacionar com a terra em consonância com a biodiversidade, as conexões culturais e os conhecimentos tradicionais. A fruta manga foi escolhida como ícone para construir a abordagem proposta pela publicação. *Presente* traz imagens de cultivos de pequena escala em diferentes partes do mundo, com fotos e ilustrações do cultivo de mangas por variados povos e em diversas épocas. As páginas mostram também a presença de matas, grandes árvores e mangueiras em variados contextos comunitários e ressalta a enorme variedade de mangas encontradas ao longo da viagem feita pelo coletivo na expedição da Bahia, variedade muito mais diversa do que a comumente encontrada nas grandes cidades.



Fig. 70. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Páginas do livro *Presente* (2019)

Fonte: <https://livrosdefotografia.org/publicacao/@id/14767>

<sup>275</sup>*Presente* pode ser visualizado em: <https://issuu.com/isabelaizidoro/docs/livro-presente09-issuu>. Acesso em: 15 out. 2023.



Fig. 71. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Páginas do livro *Presente* (2019)  
Fonte: <https://livrosdefotografia.org/publicacao/@id/14767>

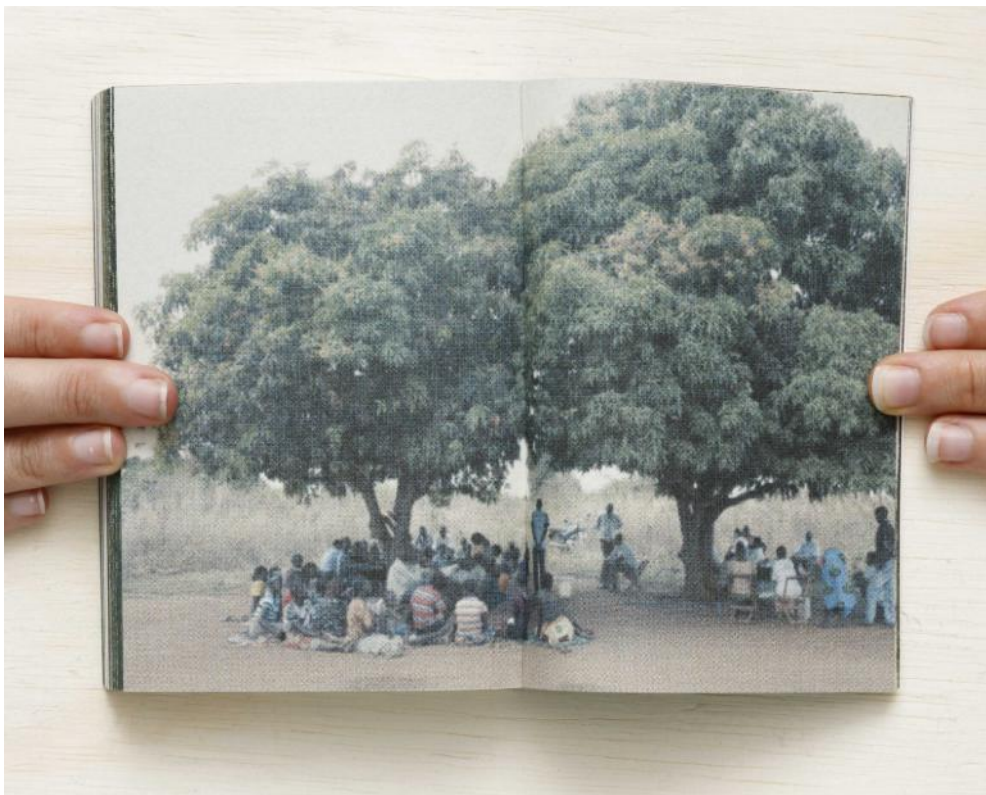


Fig. 72. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - Páginas do livro *Presente* (2019)  
Fonte: <https://livrosdefotografia.org/publicacao/@id/14767>



De acordo com o Thislandyourland, o grande número de mangueiras em extinção, de variedades consumidas pelas pessoas daquela região, são testemunhos de culturas que vão, rapidamente, sendo dizimadas pelo agronegócio<sup>276</sup>. E a biodiversidade é cada vez mais substituída por variedades de mangas plantadas extensivamente com o emprego de pesticidas venenosos, resistentes aos agentes biológicos<sup>277</sup>.

Uma vitrine dentro do espaço expositivo do SESC, foi ocupada por páginas dos dois livros, junto com sementes, fotos, imagens apropriadas, objetos, desenhos e postais que faziam referência à expedição feita na Bahia.



Fig. 73. **Thislandyourland (Ines Linke e Louise Ganz)** - *Arquivo* (2019)  
Vitrine com impressões, desenhos e objetos  
na exposição *Jardinalidades 2*, Sesc Parque Dom Pedro II, São Paulo/SP.  
Fonte: <https://thislandyourland.editorx.io/site/jardinalidades-2>

Linke afirma sobre o Thislandyourland:

Criamos um repertório de situações e imagens determinadas por condições objetivas e contextos sociais e históricos. As imagens geradas afirmam o indivíduo perante a natureza e o corpo social, e

<sup>276</sup>THISLANDYOURLAND, 2023.

<sup>277</sup>Ibid.

inventam ficções que procuram equilibrar os caminhos do público e do privado, do indivíduo e do corpo social, da criação individual e do imaginário coletivo. O ato de realizar imagens possibilita intervir na experiência coletiva e oferece possibilidades de leitura do entorno. A imaginação e a ficção se misturam à nossa experiência de lugares e possibilitam pensar em outros modos de vida, transformar o modo como olhamos para um lugar e incentivar a nossa capacidade de agir e de reinventar. Por meio da operação ficcional podemos rever o que consideramos real e construir uma nova situação.<sup>278</sup>

---

<sup>278</sup>LINKE, I., 2012, p. 190.

### C. Jorgge Menna Barreto: *Restauro* etc

A última seção tem como ponto de partida a obra *Restauro* de Jorgge Menna Barreto<sup>279</sup> para escrever sobre as relações entre alimento-paisagem-sociedade, lugares e contextos específicos, criação de redes e outras pesquisas gastroambientais realizadas pelo artista.

Tive o primeiro contato com Jorgge no começo dos anos 2000, quando ele era integrante do coletivo Laranjas e participou ativamente dos intercâmbios e produções em grupo daquela época. Mesmo em projetos solo, Jorgge mantém um importante caráter público e coletivo nas suas obras, sejam elas produzidas com a colaboração de diversas pessoas, sejam elas criadoras de redes entre vários agentes.

É muito interessante ver como ao longo de sua trajetória as questões em torno do alimento vão ganhando força. E a comida vai se tornando um elemento aglutinador de diversos interesses da pesquisa artística desenvolvida por Jorgge: paisagem, digestão, terra, *site specific*, mediação, biodiversidade, sistemas.

O projeto no qual Barreto chega a um ápice dessas questões é *Restauro*, realizado na 32ª Bienal de São Paulo, em 2016. *Restauro* foi um restaurante-obra instalado no mezanino do Pavilhão da Bienal onde normalmente funciona o café/restaurante que atende ao público do evento. Ao se aproximar de *Restauro*, via-se informações sobre o cardápio do dia, esquemas desenhados na parede e tinha-se uma visão da cozinha onde os alimentos eram preparados. Mais à frente ficavam as mesas coletivas onde se podia comer e beber o que fosse comprado. Havia também alguns nichos formados por um mobiliário construído para criar pequenos ambientes de descanso e informação. Os ambientes de *Restauro* eram permeados de plantas, frutos e legumes.

*Restauro* é uma obra de muitas camadas, e, propositalmente, a camada mais imediata é de ser um restaurante agradável, com comida boa e acessível. Um lugar para os visitantes da Bienal se restaurarem meio à extensa jornada de ver a grande quantidade de obras que ocupam os 30 mil metros quadrados dos pavimentos do Pavilhão.

---

<sup>279</sup>A partir de 2020 o artista passou a usar a grafia de seu nome dessa forma, anteriormente ele usava Jorge Menna Barreto.





Fig. 74. **Jorge Menna Barreto** - Vista da área das mesas coletivas de *Restauro* (2016) na 32ª Bienal de São Paulo/SP.

Fonte: <http://cargocollective.com/jorgemennabarreto/Restauro-32-Bienal-SP>

A obra de Barreto podia ser confundida com um restaurante comum, a menos que o visitante já tivesse uma informação prévia de que ali se tratava de um dos trabalhos que compunham a Bienal, ou se dispusesse a adentrar nas camadas conceituais daquele restaurante-obra, seja através dos alimentos e bebidas servidos ali – sua origem e composição –, seja a partir de uma conversa com algum dos mediadores que ficavam no espaço, seja a partir dos conteúdos informativos e imagéticos dispostos no ambiente, ou ainda ao atentar-se que alguns dos nichos eram instalações sonoras.

Para melhor analisar as camadas desse restaurante-obra e entender as dimensões e articulações dos sistemas que ele propõe, será importante buscar uma genealogia do trabalho e de suas questões na trajetória artística de Jorge. Afinal, *Restauro* é uma espécie de condensação das pesquisas realizadas pelo artista até ali. E como Barreto parece estar sempre construindo/esculpindo ideias-palavras, veremos a seguir como ele elaborou os principais conceitos presentes em *Restauro*.

### c.1. Do *site-specific* à agroecologia

Em entrevista de Jorge Menna Barreto concedida à Marília Miragaia, ele conta sobre seu entendimento em relação ao conceito de *site-specific*, conceito fundamental em vários de seus projetos:

Nas práticas *site-specific*, o local de instalação da obra não é um mero suporte para o gesto do artista, mas um lugar cujas especificidades ajudam a definir o que ali será construído. Nesse sentido, o espaço sai de uma condição submissa para se tornar um colaborador na criação de uma obra e a posição do artista, para além da expressão pessoal, é também uma de escuta e reconhecimento das especificidades locais, que incluem não somente seus aspectos arquitetônicos, mas o fluxo de pessoas, história, aspectos ambientais, etc. Esse movimento é o que chamo de “escuta do lugar”, que faz parte de um método de trabalho que pensa a obra enquanto um sistema, e não apenas um objeto instalado em uma determinada localidade.<sup>280</sup>

Barreto reforça a ideia de colaboração entre artista e espaço nesse trecho do diálogo com Gabriel Pundek Scapinelli publicado na dissertação *Refazenda: jardinagem e micropolítica*:

Quando Robert Smithson diz, em 1970, que deixaria que “o lugar determinasse aquilo que iria construir”, percebo uma mudança radical na forma como o artista entende o espaço, não mais enquanto suporte, mas como colaborador. As práticas *site-specific* surgem num contexto cultural mais amplo, onde paradigmas do pensamento estão sendo revistos em muitas áreas.<sup>281</sup>

O catálogo da 32ª Bienal de São Paulo ressalta como o conceito de *site specific* está presente nas obras de Barreto e como esse conceito vai se alargando ao longo de suas obras:

Em sua trajetória artística, Jorge Menna Barreto explora a prática do *site specific* não apenas como método de trabalho, mas também como um dispositivo com o qual procura ativar no público a consciência da especificidade do lugar. O artista expande o conceito para incorporar as narrativas e os contextos que compõem um lugar e passou a considerar também os alimentos ali produzidos como um

<sup>280</sup>BARRETO, J. M. **Entrevista concedida à jornalista Marília Miragaia**. [S. l.], 2016b. Disponível em: <https://jorggemennabarreto.com/restauro-entrevista-1/>. Acesso em: 26 ago. 2022. p. 4.

<sup>281</sup>Barreto em entrevista para Scapinelli. SCAPINELLI, G. P. **Refazenda: jardinagem e micropolítica**. 2018. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/MMMD-BATHSK>. Acesso em: 3 maio 2023.p. 102.

dos elementos dessa especificidade. Assim, Menna Barreto ressignifica a ideia de *site* indicando novos lugares dos quais pode se apropriar de modo crítico, artístico e político, e o corpo é um desses lugares.<sup>282</sup>

O próprio artista indica que seu interesse nas práticas *site specific* já anunciavam um *jeito de pensar que mais tarde ele identifica como ecologicamente engajado*<sup>283</sup>. Importante notar o papel que os alimentos têm nesse processo e como que eles vão ganhando protagonismo cada vez maior nas obras de Jorge.

Barreto conta que seu interesse pelos alimentos se transformou a partir de 2011, quando fazia doutorado e, por questões de saúde e sob cuidados com uma nutricionista, modificou radicalmente sua alimentação e começou “a buscar saber mais sobre a forma como os alimentos são produzidos”<sup>284</sup>.

Ao passar a frequentar feiras orgânicas, se aproximou dos agricultores que comercializavam seus produtos nelas. Durante as conversas que mantinha frequentemente com aqueles produtores<sup>285</sup>, o artista foi apresentado ao conceito de **agroecologia** onde viu o encontro de muitos de seus interesses, tanto em relação a comida, quando a uma forma de produção que alia engajamento ecológico e se conecta com as especificidades dos lugares e contextos.

Segundo Azevedo, no texto *Alimentação, sociedade e cultura*, a **agroecologia**

[...] se utiliza de práticas de agricultura sustentável, mas se define como um movimento sociopolítico de fortalecimento do agricultor familiar, de resgate de suas identidades e raízes culturais e, principalmente, de sua autonomia, poder de decisão e participação ativa no processo produtivo, favorecendo o local como foco de ação.<sup>286</sup>

Jorge passou a pesquisar a respeito e logo encontrou forte conexão da **agroecologia** com suas investigações artísticas:

<sup>282</sup>VOLZ, J.; REBOUÇAS, J. (org.). **Incerteza viva: catálogo da 32a Bienal de São Paulo**. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, 2016. p. 210.

<sup>283</sup>Barreto em entrevista para Scapinelli. SCAPINELLI, G. P., 2018, p. 101–102.

<sup>284</sup>Barreto em entrevista para Scapinelli. Ibid., p. 102.

<sup>285</sup>SCAPINELLI, G. P., 2018.

<sup>286</sup>AZEVEDO, E. de, 2017, p. 297.

[...] me chamou a atenção, quando cheguei na literatura sobre agroecologia em inglês, que os termos *site-specific* e *context-specific* apareciam com demasiada frequência nesses textos. Entendi, assim, que a “forma de pensar *site-specific*” que tanto estudei e pratiquei em arte era de fato muito mais uma metodologia de trabalho do que uma categoria artística<sup>287</sup>.

## c.2. Do Café Educativo à agrofloresta

Se na trajetória de Barreto a ideia de *site-specific* se conecta ao alimento e à **agroecologia** a partir 2011, desde alguns anos antes, o artista inicia uma série de projetos que envolvem mediação museal. Segundo o pesquisador Vagner Godói em sua tese *Funcionamento da obra de pesquisa*, essas produções de Jorgge “ficam nas fronteiras do artístico, do discursivo e do educativo”<sup>288</sup>. E é justamente em um desses projetos onde a relação do artista com o alimento será cada vez mais elaborada e vai ganhando força dentro de suas propostas artísticas.

O projeto principal de Jorgge onde a mediação é o assunto do trabalho é o *Café Educativo*, que

[...] consiste na instauração de um ambiente de café no espaço expositivo, [onde] o artista trabalha com o entrelaçamento de diferentes agentes: o público, a instituição, a exposição e os artistas. Para tanto, Menna Barreto parte de um serviço que frequentemente há em instituições culturais, para, além de servir café e lanches, constituir também um espaço de mediação espontânea, cujo atendimento é feito por educadores.<sup>289</sup>

<sup>287</sup> Barreto em entrevista para Scapinelli. SCAPINELLI, G. P., 2018, p. 102.

<sup>288</sup> GODÓI, V. **Funcionamento da obra de pesquisa**. 2018. Tese (Doutorado no Programa de Pós-Graduação Interunidades em Estética e História da Arte) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/93/93131/tde-20032019-111504/>. Acesso em: 3 maio 2023.p. 94.

<sup>289</sup> VOLZ, J.; REBOUÇAS, J. (org.), 2016, p. 210.



Fig. 75. **Jorge Menna Barreto** - *Café Educativo*, na exposição *Arte e Esfera Pública* (2008) no Centro Cultural São Paulo/SP.

Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/Cafe-Educativo-Arte-e-Esfera-Publica/>

O *Café Educativo* teve sua primeira edição em 2007, no Grupo de Educação Colaborativa do Paço das Artes<sup>290</sup>. Teve outra em 2008, no evento *Arte e Esfera Pública* no Centro Cultural São Paulo. E depois aconteceu em várias ocasiões, como em 2011, no 32º Panorama da Arte Brasileira, no Museu de Arte Moderna de São Paulo<sup>291</sup>. As três edições na capital paulista.



Fig. 76. **Jorge Menna Barreto** - *Café Educativo*, no 32º Panorama da Arte Brasileira (2011) Museu de Arte Moderna de São Paulo/SP.

Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/Cafe-Educativo-32-PANORAMA/>

<sup>290</sup>GODÓI, V., 2018.

<sup>291</sup>Ibid.



Para além de se propor a criar um espaço informal de convívio e conversa sobre as exposições, o *Café Educativo* ganha várias novas camadas conceituais a partir das edições de 2012 (no evento *Encontros de Arte e Gastronomia*, no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro/RJ) e 2013 (na exposição *Campo Neutral*, no Museu da Gravura, em Curitiba/PR). Naquelas edições, as comidas e bebidas preparadas e servidas na obra passam a ter papel protagonista. Além disso, como parte integrante da obra, são realizadas discussões sobre temas relacionados aos alimentos. No *Café educativo: Campo neutral* (2013) há um debate sobre consciência ecológica e escolhas alimentares e no *Café educativo: o alimento no campo expandido* (2012), debate-se “o gosto e os impactos do consumo na saúde e no meio ambiente”<sup>292</sup>.



Fig. 77. **Jorgge Menna Barreto** - *Café Educativo*, no *Encontros de Arte e Gastronomia* (2012)  
Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro/RJ.

Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/Cafe-Educativo-Arte-e-Gastronomia/>

<sup>292</sup>VOLZ, J.; REBOUÇAS, J. (org.), 2016, p. 210.





Fig. 78. **Jorgge Menna Barreto** - *Café Educativo*, no *Encontros de Arte e Gastronomia* (2012)  
 Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/Cafe-Educativo-Arte-e-Gastronomia/>

Mas é na edição de 2013 que uma série de fatos acontecem e que terão importantes desdobramentos nas pesquisas de Jorgge a partir dali.



Fig. 79. **Jorgge Menna Barreto** - *Café Educativo*, na exposição *Campo Neutral* (2013)  
 Museu da Gravura, Curitiba/PR.  
 Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/Cafe-Educativo-Campo-Neutral/>

Primeiro, o projeto estabelece uma relação com agricultores familiares que comercializam seus alimentos na Feira Orgânica que acontece nas proximidades do Museu da Gravura e esses agricultores são envolvidos como fornecedores do *Café Educativo*.

Depois, nas conversas com os agricultores, Barreto é apresentado à ideia do **cultivo agroflorestal**:

Solicitado pelo curador da mostra, Felipe Prando, a servir, além de café, um cardápio para os frequentadores dos eventos que corriam junto à exposição, resolvi que as opções de alimentos que serviria estariam alinhados a uma consciência ambiental mais ampla. [...] Interessava-me pensar como esse cardápio também se alinhava aos debates propostos pela curadoria e a forma sistêmica a partir da qual Felipe Prando trabalhou. Foi nessa feira, em conversa com os agricultores, que descobri o que era um modo de cultivo agroflorestal a partir do contato com os produtores da Cooperafloresta<sup>293</sup>, que fica na Barra do Turvo, divisa entre Paraná e São Paulo.<sup>294</sup>

O projeto da exposição previa a realização de uma oficina sobre *site specific* e **agroecologia**, por sugestão do curador, a oficina é realizada na área de produção onde os agricultores plantavam o que comercializavam na Feira. Ao ir até essa área de produção, Jorge tem contato pela primeira vez com uma **agrofloresta** e fica bastante impactado com o trabalho realizado pelos agricultores, especialmente ao ver a relação praticada lá, aliando produção de alimentos e manejo florestal<sup>295</sup>. Segundo Barreto,

Agrofloresta é uma forma de criação, cultivo e produção de alimentos que se integra à floresta. Diferente da agricultura artificial e mecânica, conserva os rios e o solo, não utiliza pesticidas, preocupando-se com as relações ecológicas e a biodiversidade.<sup>296</sup>

Aquela experiência ainda se desdobrou numa segunda oficina, que aconteceu no início de 2014, dentro do projeto *Bases Temporárias para Instituições Experimentais*, organizado por Guilherme Jaccon e Marcos Frankowicz. Barreto propôs que a oficina

<sup>293</sup> Cooperafloresta – Associação dos Agricultores Agroflorestais de Barra do Turvo/SP e Adrianópolis/PR.

<sup>294</sup> Barreto em entrevista para Scapinelli. SCAPINELLI, G. P., 2018, p. 102.

<sup>295</sup> GODÓI, V.; BARRETO, J. M. Jorge Menna Barreto sobre restauro agroecológico, amizade e pesquisa artística. **PORTO ARTE: Revista de Artes Visuais**, Porto Alegre, v. 25, n. 44, p. 1–19, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.22456/2179-8001.106624>. Acesso em: 5 ago. 2022.p. 2.

<sup>296</sup> Ibid.

[...] ocorresse nas agroflorestas da Barra do Turvo, quando, com um grupo de cerca de dez participantes, conhecemos o modo de cultivo dos agrofloreteiros junto à família do seu Ari e dona Maria, membros da cooperativa que envolve mais de 100 famílias que se dedicam ao plantio agroflorestral. Essa foi a segunda vez que fui até esse local e vislumbrei ali a possibilidade de aprofundar esse olhar sobre esse método de cultivo de alimentos que também regenera a terra, além de alimentar muitas outras espécies que não são a humana. Deslumbrado com tudo o que vi e experienciei por lá e também lendo a bibliografia que me foi passada na Cooperafloresta, tal como o livro *Agrofloresta, Ecologia e Sociedade* me dei conta que tinha material para uma pesquisa mais longa e propus um pós-doc no Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais da UDESC, ao qual me dediquei durante todo o ano de 2014 e início de 2015 com uma bolsa da Capes/PNPD. Entendo hoje que foi a partir dessa pesquisa que cheguei à ideia do alimento enquanto um mediador privilegiado da relação sociedade/ambiente e que desenha assim as bases para o projeto *Restauro* que eu apresentaria na Bienal de São Paulo em 2016.<sup>297</sup>

### c.3. Dos Sucos Específicos à escultura ambiental

Um outro desdobramento do *Café Educativo* realizado na exposição *Campo Neutral* em 2013 foi a criação do trabalho *Sucos Específicos*. Se naquela exposição em Curitiba os sucos feitos de frutas e folhas provenientes das redondezas ainda não tinham recebido um nome, eles já indicavam um modo de operar, que, no ano seguinte foi mais elaborado e ganhou *status* de obra.

Em 2014, para realizar uma intervenção no projeto *Ações Curatoriais*, Barreto fez um **mapeamento** de plantas comestíveis da ilha de Anhatomirim, no litoral catarinense. Para isso, contou com a colaboração de Jefferson Mota, que identificou 27 espécies de plantas alimentícias que crescem espontaneamente no local<sup>298</sup>:

Minha proposição foi confeccionar 200 garrafinhas de 50ml com uma bebida feita à base de frutas e folhas verdes (*green smoothies*), que também incluísse cinco dos matos comestíveis que crescem na ilha: tansagem, dente-de-leão, tropearaba, falsa-serralha e aroeira<sup>299</sup>.

<sup>297</sup> Barreto em entrevista para Scapinelli. SCAPINELLI, G. P., 2018, p. 103.

<sup>298</sup> BARRETO, J. M. Deixe que o lugar determine. **Abrigo Portátil**, Curitiba, n. 07, p. 40–43, 2016a. Disponível em: <https://editoramedusa.com.br/revistas/abrigo-portatil/>. Acesso em: 7 maio 2023.

<sup>299</sup> *Ibid.*, p. 41.



Fig. 80. **Jorgge Menna Barreto** - *Sucos Específicos* (2014)  
edição realizada no projeto *Ações Curatoriais*,  
Ilha de Anhatomirim, Florianópolis/SC.

Fonte: <https://www.premiopipa.com/pag/jorge-menna-barreto/>

As garrafas do *Suco Específico* foram distribuídas no evento, “convidando o público a tomar a ilha”<sup>300</sup>. Ali já aparece a elaboração de que o alimento contém, de alguma forma, o lugar de onde veio, ideia que será aprofundada na participação de Barreto dentro do projeto *School of Missing Studies* dos artistas holandeses Bik Van Der Pol, durante a 31ª Bienal de São Paulo, ainda em 2014, quando Jorgge realizou o *Café Educativo: Paladar Cego*.

Segundo Barreto, aquela edição do *Café* buscou discutir “o impacto de nossa alimentação sobre o meio ambiente e sobre cada célula de nosso corpo”<sup>301</sup> e consistiu em dois momentos: a produção de *Sucos Específicos* inspirados nas plantas comestíveis que crescem espontaneamente no Parque Ibirapuera<sup>302</sup> e uma oficina sobre ativismo alimentar.

<sup>300</sup>Ibid., p. 41–42.

<sup>301</sup>Ibid., p. 42.

<sup>302</sup>BARRETO, J. M., 2016a.





Fig. 81. **Jorge Menna Barreto** - *Sucos Específicos* (2014)

edição realizada no projeto *School of Missing Studies*, 31ª Bienal de São Paulo/SP.

Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/sucos-especificos-site-specific-green-smoothies/>

A oficina debateu a ideia de “como nossos hábitos alimentares definem nossa paisagem interna e externa, com isso levantando uma discussão sobre agroecologia, locavorismo [prática de comer apenas alimentos locais], veganismo e *site-specificity*”<sup>303</sup>. Os *Sucos Específicos* foram inseridos no restaurante da 31ª Bienal onde foram comercializados como outros produtos servidos ali.

Para Barreto, o que ele apresentou na Bienal de 2014 sintetizava o que vinha pesquisando sobre arte, *site specific* e **agroecologia**. Foi naquele trabalho onde essa investigação *ganhou maturidade de anúncio*<sup>304</sup> e consistiu na base do que virou o *Restauro* mais adiante.

Segundo o catálogo da 32ª Bienal de SP,

A partir desse trabalho, o artista passa a exercer de modo mais enfático o que chama de **escultura ambiental**. Para além de oferecer

<sup>303</sup>Ibid., p. 42.

<sup>304</sup>GODÓI, V., 2018.



alimentos saudáveis, o que se produz nesses trabalhos é uma frente de politização sobre o paladar e os hábitos alimentares, entendendo que quem se alimenta também integra e incentiva a cadeia de produção.<sup>305</sup>

De acordo com Jorgge, a elaboração do conceito de **escultura ambiental** vem de um hibridismo entre **escultura social**, de Joseph Beuys, e **programa ambiental**, de Hélio Oiticica<sup>306</sup>, e surgiu a partir das ideias de Lucy Lippard em seu livro *Undermining*<sup>307</sup>:

É um pouco sobre pensar as intervenções ambientais como parte de um sistema não só de intervenção intencional na paisagem, mas dos nossos hábitos enquanto sociedade. Eu acho que isso soluciona a questão que ela [Lucy Lippard] traz: como o nosso modo de viver, de estar, cria um impacto ambiental e modela a paisagem; então, essa ideia eu trago dela, só que partindo do processo digestivo, da relação com o alimento.<sup>308</sup>

Ao identificar o *alimento como um mediador privilegiado na relação sociedade-ambiente*<sup>309</sup>, Barreto investiga em suas obras como seria traduzir isso para o pensamento artístico:

[...] ao fazer essa mediação entre indivíduo e lugar, o alimento e o seu modo de cultivo poderiam ser entendidos a partir de uma perspectiva plástica. Ou seja, como pensar a plasticidade do ato de se alimentar, considerando que o que comemos define a paisagem na qual vivemos? Assim, ao invés de simplesmente reconhecer esse impacto, como agregar a ele um grau de intencionalidade, para que o impacto não seja resultante, mas sim um objetivo, assim modelando o planeta? Nasceu aí então o que venho chamando de **escultura ambiental**, que desenvolvi na pesquisa de pós-doc em 2014 e que venho usando para definir meus trabalhos em arte, como o *Restauro*. Daí vem a ideia de pensarmos nossos sistemas digestivos enquanto ferramentas escultóricas.<sup>310</sup>

Jorgge parte do *site specific* e chega ao conceito de **escultura ambiental**, tendo o alimento como elemento central e sistêmico. Esse caminho investigativo tem uma linha de continuidade, sendo uma espécie de aprofundamento do envolvimento do artista

<sup>305</sup>VOLZ, J.; REBOUÇAS, J. (org.), 2016, p. 210.

<sup>306</sup>SCAPINELLI, G. P., 2018.

<sup>307</sup>LIPPARD, Lucy. *Undermining: A Wild Ride Through Land Use, Politics, and Art in the Changing West*. Nova York: The New Press, 2014.

<sup>308</sup>Barreto em entrevista para Godói. GODÓI, V.; BARRETO, J. M., 2020, p. 3.

<sup>309</sup>BARRETO, J. M., 2016b.

<sup>310</sup>Ibid., p. 4.

com “as questões da terra, do território, de ocupação de espaço, de uso dos lugares, uso da terra”<sup>311</sup>.

#### c.4. **Restauro e seu sistema em rede**

Ao ser convidado para desenvolver um trabalho para a 32ª Bienal de São Paulo, Barreto se propõe a trabalhar com a ideia de **agrofloresta** e se lança o desafio de elaborar um projeto para conectar o prédio da Bienal a esse modelo de cultivo que alia floresta à produção de alimentos:

[...] eu fiquei pensando muito no [Robert] Smithson, na ideia de *site* e *non-site*, pensando agrofloresta como um lugar remoto e de como trazer isso para Bienal. [...] Mais do que pensar em uma ideia de representação da floresta dentro do pavilhão, pensei que o alimento poderia dar conta dessa extensão. De pensar a Bienal como uma extensão da floresta e como parte de um sistema que tanto a agrofloresta alimenta a Bienal, como a Bienal, a partir de uma dimensão econômica, retroalimenta essas famílias que foram as fornecedoras. Então, a dimensão econômica se faz presente por uma necessidade de alimentar esse sistema.<sup>312</sup>

Além da camada conceitual que Jorgge já tinha localizado na **agrofloresta** e na relação alimento-paisagem, a partir de uma tradução que ele realizou do texto *Uma introdução ao pensar como uma floresta*<sup>313</sup>, passou a entender que “a floresta não é um lugar físico apenas, mas um modo de estar e viver, que inclui a diversidade, a complexidade, a permeabilidade e a escuta a outras espécies que não a humana”<sup>314</sup>.

Em conversa com o pesquisador Gabriel Scapinelli, Jorgge reforça como via essa relação entre o seu restaurante-obra e a floresta, afirmando que procurava

[...] pensar o restaurante como um *non-site* da floresta, para citar Smithson. Cidade e floresta, pavilhão e zona rural, não estavam em oposição nesse sentido. Assim como em Smithson, o *non-site* é constitutivo do *site*. O alimento era entendido por nós enquanto um

<sup>311</sup>Barreto em entrevista para Godói. GODÓI, V.; BARRETO, J. M., 2020, p. 3.

<sup>312</sup>Ibid., p. 7.

<sup>313</sup>Texto de Dion Workman com tradução de Barreto, publicada no livro: FRANKOWICZ, M. (Org.). *Si, tiene en portugués*. São Paulo: FUNARTE, 2015. Disponível em <http://comunidade.art.br/wordpress/wp-content/uploads/2019/02/Si-tiene.pdf>. Acesso em: 10 maio 2023.

<sup>314</sup>Barreto em entrevista para Scapinelli. SCAPINELLI, G. P., 2018, p. 105.

extensor da floresta e que, a partir da florestidade que contém, pode contar a sua história e encharcar os corpos e as células de quem o consome. Idealmente, não só encharcar, mas alimentar e RESTAURAR o que ainda resta de floresta em nós.<sup>315</sup>

A obra de Jorgge buscou criar um sistema em rede, ligando a agrofloresta à Bienal, interconectando os agentes que atuam no campo produzindo alimentos e fazendo regeneração ecológica, com os agentes que atuaram no Pavilhão para que *Restauro* fosse criado e funcionasse durante os 100 dias da exposição.



Fig. 82. Uma das visitas de Jorgge Menna Barreto às agroflorestas (2016)

Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauro/>

Essa relação de soma de forças é um dos elementos florestais que interessavam ao artista. No diálogo com Jorgge sobre seu trabalho, Scapinelli reforça que o cultivo agroecológico da terra é “um sistema vivo que se fortalece na relação entre as espécies, uma soma energética”, que através de uma relação de “mutualismo transforma pouco a pouco o espaço de vida, chegando ao clímax em forma de floresta”<sup>316</sup>.

<sup>315</sup>Barreto em entrevista para Scapinelli. Ibid., p. 106.

<sup>316</sup>Ibid., p. 108.

É possível olhar *Restauro* a partir dessa ideia de *sistema vivo* como descrito acima. Um sistema que se estabeleceu e operou a partir da formação de uma rede de agentes-colaboradores que participaram do desenho do restaurante-obra e de sua atividade cotidiana.

Foram vários os fatores que influenciaram na conformação desse sistema: a escala do restaurante, seu tempo de duração, suas opções conceituais.

Barreto conta que

[...] se quisesse trabalhar com insumos agrofloretais e, de fato, ter um impacto importante e significativo nessas redes com quem a gente gostaria de trabalhar, não poderia ir a esses assentamentos e pedir um saco de tomate... A escala também foi ditada pelo tipo de impacto e incentivo que a gente queria nesses nossos fornecedores. E também a dimensão econômica; pensar a dimensão econômica como impacto ambiental. Porque logo nas nossas primeiras visitas às agroflorestas, ficou claro que a forma de impacto que a gente teria nessas famílias seria via economia, via aquisição de produtos.<sup>317</sup>

Para que fosse possível servir as refeições com ingredientes vindos da agrofloresta e conseguir a quantidade necessária de insumos para um restaurante daquele porte, optou-se por trabalhar com cooperativas de agricultores familiares, de modo que cada família fornecia um pouco “para constituir o montante que era necessário”<sup>318</sup>. Dentre as comunidades de fornecedores, Jorgge ressalta a participação de “assentamentos do MST [Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra], tal como as 80 famílias do Assentamento Mário Lago (Ribeirão Preto) ou a Cooperafloresta (Barra do Turvo), onde mais de 100 famílias se dedicam ao SAF [Sistema Agroflorestral]”<sup>319</sup>.

Como a produção de alimentos em uma agrofloresta é determinada pelos períodos de safra de cada espécie, a opção feita no *Restauro* foi de não trabalhar com receitas fixas, mas sim com um cardápio definido pela sazonalidade. Jorgge conta que na etapa de pesquisa e estruturação do projeto, após definir quais seriam os fornecedores, foi feito contato com eles para saber quais colheitas aconteceriam nos meses em que a Bienal

<sup>317</sup>Barreto em entrevista para Godói. GODÓI, V.; BARRETO, J. M., 2020, p. 7.

<sup>318</sup>Barreto em entrevista para Godói. Ibid., p. 8.

<sup>319</sup>BARRETO, J. M. **Texto do artista**. [S. l.], 2018. Disponível em: <https://www.premiopipa.com/pag/jorge-menna-barreto/>. Acesso em: 26 ago. 2022. p. 2.



aconteceu (entre setembro e dezembro). A partir disso, criaram as receitas que seriam servidas no restaurante, mas deixando “muita margem para ajustes”<sup>320</sup> pois a definição efetiva do cardápio acontecia a cada entrega, determinada pelo que chegasse dos produtores<sup>321</sup>.



Fig. 83. Entrega de produtos agroflorestais para *Restauro* (2016) Pavilhão da Bienal de São Paulo/SP. Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauro/>

Para a elaboração das receitas e operação da cozinha, *Restauro* contou com a colaboração da chef Neka Menna Barreto e da Escola Como Como de Ecogastronomia. Neka, segundo Jorge, deu o “brilho do alimento que encanta, seja pela estética, sabor, textura, inventividade, consistência e todos os atributos de uma comida deliciosa que, além de ambientalmente alinhada, também é encantadora”<sup>322</sup>. E a Como Como foi responsável por trazer a ideia de **ecogastronomia**, conceito criado pelo movimento

<sup>320</sup>BARRETO, J. M., 2016b, p. 4.

<sup>321</sup>GODÓI, V.; BARRETO, J. M., 2020.

<sup>322</sup>BARRETO, J. M., 2016b, p. 5.



*Slow Food* e que defende que o alimento seja considerado dentro de “um campo complexo de relações que envolvem a maneira como ele é produzido, seu impacto ambiental, as relações de trabalho e o impacto na nossa saúde”<sup>323</sup>.



Fig. 84. **Jorgge Menna Barreto** - Comidas do *Restauro* com a cozinha e equipe ao fundo (2016)  
 Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauro/>

O projeto espacial do *Restauro* foi feito em colaboração com o Grupo Inteiro<sup>324</sup>, coletivo de artistas e arquitetos que ficou responsável também por desenhar o mobiliário e os nichos, que, segundo Jorgge, foram pensados para *criar “microclimas” no espaço, onde o público pudesse comer, ler, escutar as paisagens sonoras ou simplesmente descansar*<sup>325</sup>.

<sup>323</sup> *Ibid.*

<sup>324</sup> O Grupo Inteiro é formado por Carol Tonetti, Cláudio Bueno, Ligia Nobre e Vitor Cesar.

<sup>325</sup> BARRETO, J. M., 2016b, p. 4.



Fig. 85. Vista dos ambientes de *Restauro* (2016)

Fonte: <https://www.ogrupointeiro.net/portfolio/items/manejo-32a-bienal-de-artes-de-sao-paulo-2016/>



Fig. 86. Vista dos ambientes de *Restauro* (2016)

Fonte: <https://www.ogrupointeiro.net/portfolio/items/manejo-32a-bienal-de-artes-de-sao-paulo-2016/>



Fig. 87. Vista dos ambientes de *Restauro* (2016)

Fonte: <https://www.ogrupointeiro.net/portfolio/items/manejo-32a-bienal-de-artes-de-sao-paulo-2016/>

A camada sonora do *Restauro* contou com a colaboração do músico e artista Marcelo Wasem que realizou entrevistas com os agricultores e gravou as paisagens sonoras de agroflorestas e de áreas de monocultura. Esses áudios também ficaram disponíveis no projeto *Campo Sonoro*<sup>326</sup>, espaço on-line da 32ª Bienal. Jorgge explica o processo de gravação dessas paisagens sonoras:

A ideia foi nos munirmos de aparelhos de gravação de áudio e registrar as paisagens sonoras e depoimentos desses trabalhadores da terra. Em uma floresta, a visão não vale muito. Florestas são ambientes densos, que o olhar não consegue penetrar. A audição é talvez o sentido mais importante ao navegarmos por um ambiente denso de vegetação. [...] Na floresta, cada espécie tem a sua assinatura acústica e ocupa um canal de som. [...] Quanto mais biodiversidade, mais densa é a sinfonia em uma floresta. A agrofloresta inclui o humano como um catalisador dos processos florestais, que produz mais alimentos e acelera os processos de regeneração do solo. O agrofloreteiro é um escultor, que decide onde ele gostaria que os raios de sol incidissem e assim organiza a produção de alimentos, que não servem apenas para os humanos, mas para todos os habitantes da floresta. Partimos então em busca dessa biodiversidade que foi registrada em áudio e buscamos entrevistar os produtores dentro da floresta, sugerindo que a voz humana faz parte dessa sinfonia.<sup>327</sup>

<sup>326</sup>*Campo Sonoro* está disponível em: <http://32bienal.org.br/camposonoro>. Acesso em: 26 maio 2023.

<sup>327</sup>BARRETO, J. M., 2016b, p. 2.





Fig. 88. Captação de áudio para *Restauro* (2016)

Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauro/>

Em contraste com a biodiversidade da floresta, está a aridez das áreas de monocultura. Isso se reflete nas paisagens sonoras. O artista conta que

[...] paramos em algumas monoculturas para gravar as paisagens sonoras ali presentes. Nunca ouvi um silêncio tão grave e pesado. Não há pássaros, insetos, bichos ou sons de qualquer tipo de vida. Monoculturas são verdadeiros desertos, que excluem tudo o que não for o foco daquela plantação. São eliminadores de biodiversidade e a paisagem sonora revela a gravidade dessa situação. Mais triste ainda é sabermos que a eliminação dessa biodiversidade se dá por pesticidas e maquinário pesado, o que traz ainda mais danos ambientais.<sup>328</sup>

As captações de áudio ficaram disponíveis em alguns dos nichos de *Restauro* onde havia fones de ouvido e se podia escutar os depoimentos de agricultores e as gravações de paisagens sonoras de sítios agroflorestais ou de áreas de monocultura.

---

<sup>328</sup> Ibid.



Fig. 89. **Jorgge Menna Barreto** - Nicho no *Restauro* com as paisagens sonoras (2016)

Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauro/>

*Restauro* contou ainda com a colaboração dos mediadores e de públicos diversos, numa relação que será abordada a seguir.

### c.5. **Restauro e suas noções de público**

Em *Restauro*, como já foi abordado, há a criação de um sistema entre agrofloresta e Bienal. Mas nessa obra, a ideia de público é bastante ampliada pelo modo como o artista desenvolveu seu projeto e em como envolveu os variados agentes no sistema.

Segundo Barreto:

Trabalhou-se com diferentes noções de público. O primeiro se formou no momento da pesquisa, em visitas de campo, quando o projeto era apresentado aos produtores. O segundo seria a própria instituição, produção e curadoria que também passaram por um processo de aprendizagem. Terceiro, a própria equipe que operou o restaurante. Inaugurada a Bienal, tivemos dois tipos de público, espontâneo e escolas.<sup>329</sup>

<sup>329</sup>BARRETO, J. M., 2018, p. 2.



Os mediadores foram importantes colaboradores do projeto, se constituindo tanto enquanto público – quando estavam em formação, ou quando fazia suas refeições no restaurante –, como também exercendo papel educativo ao receber as diversas pessoas que passaram pelo restaurante-obra e pela Bienal.



Fig. 90. Vestida de laranja, uma das mediadoras de *Restauro* (2016)

Fonte: <https://ogrupointeiro.net/portfolio/items/manejo-32a-bienal-de-artes-de-sao-paulo-2016/>

Jorgge explica que os mediadores ficaram no espaço do *Restauro* atuando como atendentes. Apenas se fossem acionados é que eles conversavam sobre os trabalhos da exposição:

[...] se o público quiser apenas tomar um café e não saber nada sobre o projeto, não há problema. Os educadores foram orientados a respeitar a fome de cada um. Se a pessoa tiver interesse, encontrará oportunidade para saber mais.<sup>330</sup>

Essa camada de mediação do *Restauro* herdou muito das experiências do *Café Educativo*, onde o período em que as pessoas estavam no ambiente do trabalho era visto como uma pausa na exposição. Barreto entende “esse momento do cafezinho como um momento de elaboração daquilo que foi visto ou de metabolização”<sup>331</sup>. Os mediadores tinham sido formados para poder conversar tanto sobre o restaurante-obra, quanto sobre a Bienal. Segundo Jorgge:

<sup>330</sup>BARRETO, J. M., 2016b, p. 3.

<sup>331</sup>Barreto em entrevista para Godói. GODÓI, V.; BARRETO, J. M., 2020, p. 9.

No *Restauro* especificamente, a gente pensava que esses educadores eram como enzimas digestivas do processo de elaboração que acontecia ali. Não só uma enzima digestiva do *Restauro* mas também da exposição. Então, eles fizeram o curso de formação, o que os tornava aptos a conversar sobre a Bienal, entendendo que o restaurante é também um lugar de digestão da Bienal como um todo, e não só das questões propostas pelo *Restauro*.<sup>332</sup>

Quando houve visita de escolas, os mediadores recebiam os estudantes e aconteceram degustações do que era servido no *Restauro* e conversas sobre as questões envolvidas naquela obra. No caso das visitas de escolas públicas, as degustações foram custeadas pela Bienal.

Outras camadas educativas do projeto foram as visitas guiadas com os produtores das cooperativas que forneciam produtos para o *Restauro*. E também as palestras que eles realizaram para o público, contando sobre a produção de alimentos aliada à floresta. De acordo com Jorge:

A obra foi composta também de oficinas [...], de palestras e conversas sobre, por exemplo, produção de mudas florestais nativas em comunidade remanescente de quilombo ou do uso sustentável da palmeira juçara como estratégia de conservação da Mata Atlântica ou sobre a ONG Mutirão Agroflorestal. Também houve, ocasionalmente, a distribuição de mudas frutíferas, como o araçazeiro e a pitangueira.<sup>333</sup>

O funcionamento do restaurante foi estruturado com a colaboração de uma economista que ajudou a desenhar um modelo que permitisse que os pratos servidos tivessem preço acessível para o padrão da cidade de São Paulo. Como afirma Barreto:

Pela primeira vez os educadores e os funcionários da Bienal têm um lugar para comer [dentro do Pavilhão], porque era algo que não acontecia nos restaurantes anteriores, pelo preço, pela qualidade da comida.<sup>334</sup>

E o custo mais acessível contribuiu para que muitos dos visitantes da Bienal pudessem se alimentar no *Restauro*, participando de um processo de mão dupla.

---

<sup>332</sup>Ibid., p. 9.

<sup>333</sup>Barreto em entrevista para Godói. GODÓI, V., 2018, p. 94.

<sup>334</sup>Barreto em entrevista para Godói. GODÓI, V.; BARRETO, J. M., 2020, p. 5.

Dos visitantes para a agrofloresta, esse fluxo tinha um impacto positivo nas áreas de cultivo agroflorestal, pois gerava um retorno econômico para os produtores e fortaleciam o trabalho deles. Segundo Jorgge, *o Sistema Agroflorestal (SAF) é alternativa para plantar e comer em aliança com a floresta, já que não só produz alimentos, mas regenera a terra*<sup>335</sup>. O artista via a participação dos visitantes, ao se alimentar no *Restauo*, como uma forma de fortalecer “um processo complexo de regeneração da paisagem que ocorre nesse tipo de cultivo [SAF]”<sup>336</sup>.

E no fluxo da agrofloresta para os visitantes, Jorgge afirma que

Ao imaginar o alimento como uma extensão da floresta para dentro dos corpos dos visitantes, tornados assim parte desse sistema biodiverso, cria-se a imagem de um corpo-leitor-participador que seria capaz de descompactar a florestidade contida nos alimentos-mediadores.<sup>337</sup>

*Restauo* trabalhou com “uma ideia de participação em um sistema mais complexo do que o da contemplação”<sup>338</sup>. Numa **ação coletiva**, que, de acordo com Jorgge, “reside em um agrupamento de pessoas que são propositoras, mas pode residir também como metodologia de trabalho, com várias pessoas envolvidas”<sup>339</sup>.

Segundo Cristina Freire, o restaurante-obra conecta

[...] numa ecologia de saberes e de fazeres, agricultores, artistas, designers, cozinheiros, comunidades rurais, movimentos sociais e participantes da Bienal. Em *Restauo* não há espectadores inertes, mas o comensal-participador intervém na paisagem como agente de transformação.<sup>340</sup>

Em *Restauo* os diferentes públicos e agentes formam um sistema-rede que é criado a partir de conexões que vão do cultivo à digestão; da produção ao consumo; do cozinhar ao servir; do comer ao remunerar; do receber ao replantio; da colheita à mediação; mas especialmente a partir do envolvimento de cada um.

<sup>335</sup>BARRETO, J. M., 2018.

<sup>336</sup>Ibid., p. 1.

<sup>337</sup>Ibid.

<sup>338</sup>Barreto em entrevista para Scapinelli. SCAPINELLI, G. P., 2018, p. 106.

<sup>339</sup>Barreto em entrevista para Godói. GODÓI, V.; BARRETO, J. M., 2020, p. 5.

<sup>340</sup>FREIRE, C. *Restauo: escultura ambiental para guerrilha urbana*. Em: MIYADA, P. (org.). **Bienal de São Paulo : desde 1951**. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, 2022. p. 345–353. Disponível em: <https://independent.academia.edu/CristinaFreire4>. Acesso em: 16 jan. 2023.p. 347–348.

### c.6. **Restauero e o campo expandido da comida**

Mas o que se comia no *Restauero*? E de que forma aqueles alimentos construíram uma imagem de campo ampliado da comida?

*Restauero* teve cardápios diversos e que faziam pensar nas origens da comida que chega à nossa mesa<sup>341</sup>, conectando os públicos às paisagens comestíveis variadas servindo pratos que fossem encantadores e saborosos, mas sobretudo, segundo Jorge, endereçados

[...] à fome de biodiversidade, à fome de relações mais justas entre produtor e consumidor, à fome de mais florestas, à fome de rios mais limpos, à fome de menos violência urbana e tantas outras fomes [...] <sup>342</sup>



Fig. 91. **Jorgge Menna Barreto** - Detalhe do cardápio diário de *Restauero* (2016)

Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauero/>

Os cardápios variavam segundo a diversidade dos produtos que chegavam da agrofloresta. Jorge conta que houve uma entrega onde chegaram sete variedades diferentes de banana: banana-maçã, banana-pão, banana prata, banana caturra,

<sup>341</sup>Ibid., p. 348.

<sup>342</sup>BARRETO, J. M., 2016b, p. 3.



banana são tomé, banana são tomé roxa, banana outro. Então a refeição principal daquele dia foi a Moqueca de 7 bananas.

A partir das entregas feitas pelas cooperativas, os cardápios eram definidos. Em um dia, o cardápio do *Restaur*o foi: PF Agroecológico (arroz alhudo, farofa, moqueca baiana de palmito e salada de folhas), Refresco, Sobremesa (creme de goiaba com abiu roxo).

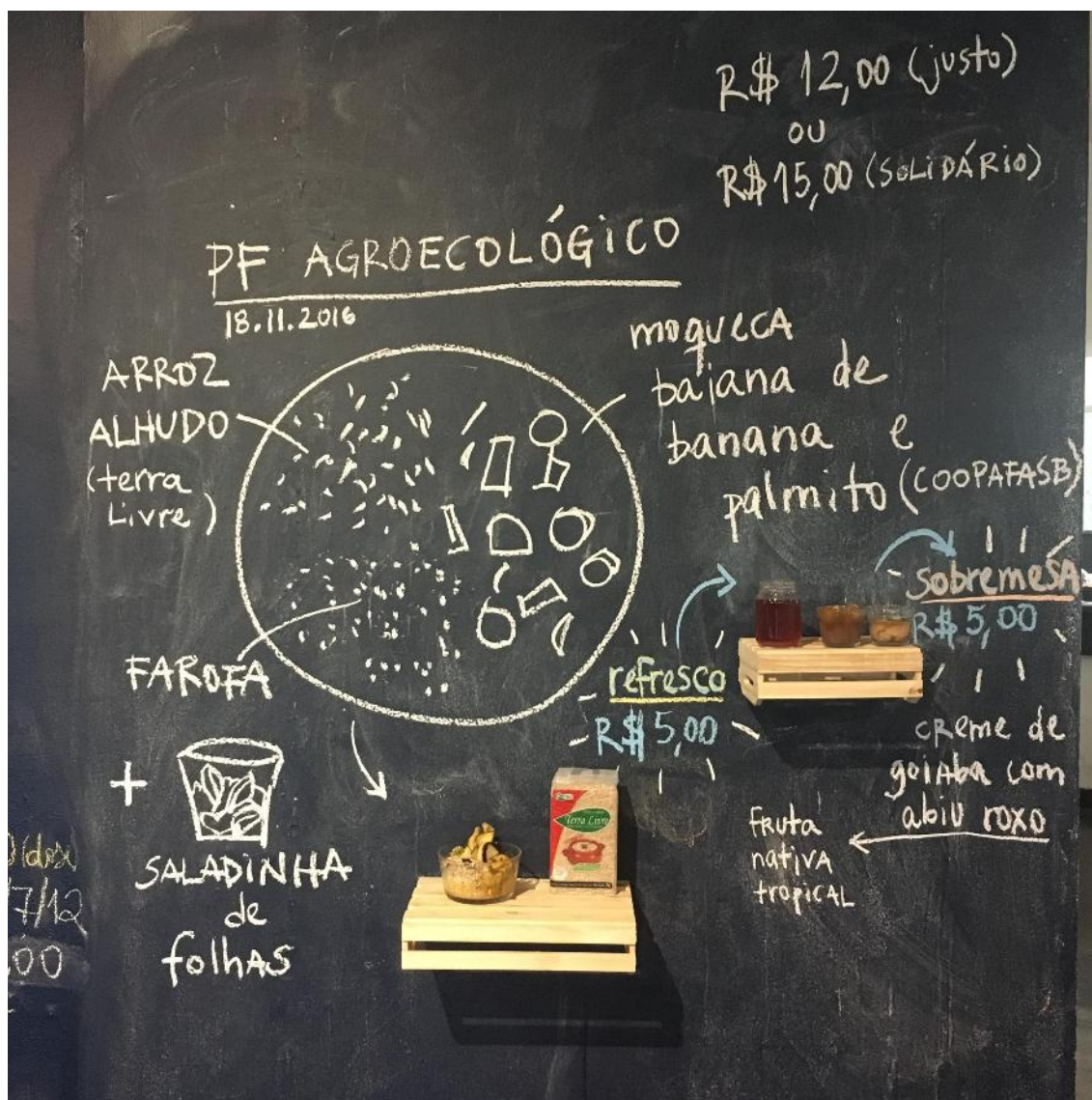


Fig. 92. Jorgge Menna Barreto - Cardápio do *Restaur*o no dia 18 de novembro de 2016  
Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restaur/>

Já no dia em que visitei o restaurante-obra, o cardápio foi: PF Agroecológico (feijoada vegana com feijão populado, arroz integral, couve, farofa e vinagrete), Salada, *Pote Paisagem*, Refresco de hibisco e Sobremesa (creme de mesocarpo de babaçu).





Fig. 93. **Jorgge Menna Barreto** - Cardápio do *Restaur*o no dia 26 de novembro de 2016  
Foto: acervo do autor.

Dessa lista, o *Pote Paisagem* foi pensado por Jorgge como uma obra à parte:

[...] para além de toda a reflexão sobre o alimento no campo expandido, queria que a experiência do prato também traduzisse conceitos do sistema agroflorestal. Agroflorestas são cultivadas em extratos. Cada camada captura uma faixa de luz. O café, por exemplo, gosta de estar num extrato mais sombreado. Já o abacateiro, gosta de luz, habita os extratos mais altos. Pensamos então em como traduzir essa experiência vertical para o ato de comer e chegamos nas comidas em potes. Inspirados naquelas paisagens de areia que vem dentro de vidrinhos, imaginamos que a construção de nossos potes também poderia se dar na verticalidade de um pote de vidro, evocando a imagem de uma paisagem em seus diversos extratos. Assim, [...] são organizados em extratos e são chamados de “paisagens”, sugerindo a relação do que comemos com o lugar de onde esse alimento veio.<sup>343</sup>

<sup>343</sup> Ibid.



Fig. 94. **Jorgge Menna Barreto** - *Pote Paisagem* (2016)  
Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauro/>



Fig. 95. **Jorgge Menna Barreto** - Outra edição do *Pote Paisagem* (2016)  
Fonte: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauro/>

*Restauro* buscou entender o alimento de maneira multidimensional, para além de considerar apenas seu sabor. Barreto afirma que

Em nossa sociedade, o alimento tem sido entendido como mais uma mercadoria, o que faz com que a nossa relação com a comida seja uma relação com a indústria alimentar. [...] A condição de produto muitas vezes ofusca a multidimensionalidade do alimento e assim deixamos de prestar atenção na forma como foi produzido, na sua história, na sua complexidade[...].<sup>344</sup>

A obra *Restauro* busca ativar a consciência sobre o alimento. Com a formação do sistema-rede entre os produtores, a agrofloresta, o restaurante e os públicos, atua na ampliação do entendimento sobre o alimento e sobre o ato de se alimentar. Segundo Jorgge, isso vai desde a escolha da palavra *restauro* para nomear o trabalho:

É interessante atentarmos para a palavra *restaurante*. Na sua etimologia, encontramos *restauro*. No entanto, a ideia de restaurar está ligada ao indivíduo. Vamos a um restaurante porque precisamos nos restaurar, recarregar as energias e nos alimentarmos. *Restauro* propõe que a atividade de restaurar dê um salto de escala. Para além do *restauro* individual, gostaríamos que a fome do público que vem à Bienal, ao participar dessa obra, também ajude na regeneração do solo, na formação de biodiversidade [...] e na construção de relações mais justas entre produtor e consumidor.<sup>345</sup>

Para Jorgge, “*Restauro* opera por sugestão, mais do que por afirmação. Como em todo processo poético, não se trata de falar em nome de uma verdade, mas de sugerir uma outra perspectiva de mundo”<sup>346</sup>. Segundo ele, “um dos importantes papéis da arte é criar novas imagens, ou complexificar aquelas já existentes”<sup>347</sup>. Para que o alimento seja entendido num campo ampliado, uma das imagens que Jorgge tenta criar com *Restauro* é a de que “o sistema digestivo, não começa na boca, mas na terra”<sup>348</sup>. A partir do campo da arte, *Restauro* é uma convocatória a se politizar o ato de comer e se conscientizar do impacto ambiental dos hábitos alimentares<sup>349</sup>.

Envolvendo uma ampla rede de agentes-participantes e ressaltando a conexão entre o que se come e as paisagens geradas, *Restauro* cria imagens para se visualizar e interagir com as múltiplas relações sistêmicas que existem no **campo expandido da comida**.

---

<sup>344</sup>Ibid., p. 1.

<sup>345</sup>Ibid.

<sup>346</sup>Ibid.

<sup>347</sup>Ibid., p. 1.

<sup>348</sup>Ibid.

<sup>349</sup>Ibid., p. 3.

## Considerações finais

Ao longo da pesquisa e da escrita da dissertação, foi se constituindo uma coleção de **conceitos** que se somaram em camadas de sentido e contribuíram para compor um olhar heterogêneo e transdisciplinar sobre a relação entre arte contemporânea e o **campo expandido da comida**. Mesmo quando esses conceitos não foram retomados de maneira direta no texto até aqui, eles atravessaram as escolhas e reflexões da pesquisa. Revisito agora alguns conceitos dessa coleção para desenhar aproximações entre as obras investigadas, guardando as devidas proporções de cada projeto. Buscarei também refletir sobre as distintas formas como as obras se relacionam com os **conceitos**.

Cildo Meireles identifica os **circuitos ideológicos**, elege um elemento daquele circuito, intervém nele e recoloca o elemento em circulação. Como já abordado, o Poro retoma a estratégia e faz referências diretas a Cildo em *FMI – Fome e Miséria Internacional*. Dos artistas investigados pode-se destacar que alguns deles operam identificando **circuitos**, criando obras que podem ser confundidas com elementos desses circuitos e inserindo essas obras nos circuitos. São os casos de Jorgge Menna Barreto, com *Sucos Específicos*, e do Poro, com a série *Faixas de Antissinalização* (faixa *Perca Tempo*), panfletos *Perca Tempo*, série de cartazes *Por outras práticas e espacialidades*. Os exemplos do Poro atuam respectivamente nos circuitos das faixas, dos panfletos de tipo milho e dos cartazes lambe-lambe. Esses **circuitos** estão relacionados às dinâmicas do funcionamento da comunicação urbana e estão presentes no espaço público compondo a paisagem das cidades com mensagens publicitárias e de sinalização. O Poro interfere nesses circuitos gerando demandas artísticas para as pessoas envolvidas nele (pessoas que imprimem os panfletos ou que instalam as faixas) e inserindo enunciados poéticos nos espaços onde acontecem. Atua-se na criação de imaginários outros ao ocupar esses **circuitos** com uma abordagem artística sobre questões relacionadas ao **campo expandido da comida**, como por exemplo os cartazes *Cozinhar é um ato revolucionário* e *Compartilhe o espaço público*. No caso de Barreto, os *Sucos Específicos* atuam no circuito das bebidas consumidas em eventos

culturais, sejam elas servidas livremente, como na primeira edição, ou comercializadas, como na segunda. Voltarei a esse trabalho mais adiante.

Os **múltiplos** são obras de arte realizadas em edição. Além dos trabalhos abordados no **Canteiro** sobre Joseph Beuys, também são **múltiplos** trabalhos do Poro (*Guia afetivo da comida de rua de Salvador*, camisa *Imagine*, cartazes e outros impressos), do Thislandyourland (livros *Melancolia* e *Presente*) e de Jorgge Menna Barreto (*Sucos Específicos* e *Pote Paisagem*). Os livros de artista são **múltiplos gráficos**. E tanto o *Guia do Poro* como os livros do Thislandyourland são frutos de experiências de **incursões** e **mapeamentos**, que no caso do Poro resultaram em um livro-proposição que convida as pessoas a percorrerem o espaço público e experimentarem os quitutes de rua da capital baiana; e, no caso do Thislandyourland, resultaram em dois livros que se complementam e consolidam uma série de reflexões das artistas através da edição e narrativa imagética. *Melancolia* critica o agronegócio e seus impactos ambientais, e *Presente*, celebra práticas agrícolas sustentáveis e tradicionais, focando na manga como símbolo de biodiversidade e conexão cultural.

Já Barreto realizou **múltiplos** onde o artista se envolve com a produção de um alimento e com ele discute as especificidades dos lugares, se aproximando do *Vinho* e *Azeite F.I.U.* de Beuys.

Beuys atua na discussão do **valor econômico** dos alimentos operando de duas formas distintas com seus **múltiplos**. Na primeira, retira alimentos da sua circulação comercial, intervém em suas embalagens e os transforma em um objeto de arte. Os alimentos ali não são mais para serem consumidos e seus aspectos metafóricos ficam ressaltados. Com sua intervenção, o artista cria econômico e muda o **circuito** de circulação daqueles alimentos, que saem do **circuito** comercial das mercearias e supermercados, para o **circuito** do mercado da arte. A outra forma em que Beuys opera com o **valor econômico** é o caso do *Vinho* e *Azeite F.I.U.*, aqueles alimentos são produzidos com participação do artista, são criados num híbrido entre objeto artístico e alimento que pode ou não ser consumido. Neles, há a intenção de criar **valor** tanto para os produtores, quanto para a região onde os alimentos foram produzidos. Mas ao optar



por fazer múltiplos, Beuys teria mais interesse em gerar acesso às suas ideias e obras, do que em criar **acesso aos alimentos** em si.

No caso de *Sucos Específicos* e *Pote Paisagem* de Barreto, os **múltiplos** são feitos com a intenção de que sejam consumidos em pouco tempo, pois são bastante perecíveis e interessa ao artista o efeito daqueles alimentos no corpo das pessoas. Importante frisar que a distribuição da primeira edição dos *Sucos* foi feita de maneira gratuita e que sua segunda edição e os *Potes Paisagem* não foram comercializados por um preço de objeto de arte, mas sim por preços de alimentos acessíveis. Nesses trabalhos de Barreto há a intenção de **criar valor** para os produtores (no caso de *Restauro*) e de **criar acesso a alimentos** de qualidade, por um preço justo (no caso dos *Sucos Específicos*, *Restauro* e *Pote Paisagem*).

Jorgge se aproxima de Beuys ainda com a ideia de **escultura social** e a de considerar os alimentos como **veículos de energia**. A ideia de energia dos alimentos também aparece em Victor Grippo (*Analogia I*, *Analogia II* e *Naturalizar o homem, humanizar a natureza – Energia vegetal*).

O **artevismo alimentar**, enquanto “práticas artísticas participativas e dialógicas que incorporam a alimentação e algumas manifestações de ativismo alimentar”<sup>350</sup>, está presente em obras de Joseph Beuys (múltiplos do projeto *Operazione Difesa della Natura*), Poro (*FMI – Fome e Miséria Internacional*, *Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador* e intervenção *Perca Tempo*), Thislandyourland (*BikeFoods*, *Cozinhas Temporárias*, *Muro Jardim* e *Museu Campestre*), Jorgge Menna Barreto (*Café Educativo* e *Restauro*) e CAYC (*Construção de um forno popular para fazer pão* de Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi). Desses, vou comentar as aproximações entre o trabalho do CAYC e o *Museu Campestre* do Thislandyourland. Os dois trabalhos acontecem em espaços de acesso público: o primeiro em uma praça e o segundo em um terreno sem muros ou separações para a rua. Nos dois projetos se fez a construção tradicional de um equipamento para preparação de alimentos que foram compartilhados no local, um forno pelo CAYC e um fogão a lenha pelo Thislandyourland. Ambos envolveram mestres-artesãos, no caso do Thislandyourland, também para o cultivo da horta que

<sup>350</sup>AZEVEDO, E. de; PELED, Y., 2015, p. 497.

fez parte da obra. Os dois lidam com questões como **acesso à comida** e uso do espaço urbano para produção de alimentos. As diferenças de contexto em que foram realizados determinou o quanto a duração dos trabalhos foi distinta: o *Construção de um forno popular para fazer pão* foi realizado durante a ditadura militar argentina e desmantelado pela polícia em 48h; já o *Museu Campestre* foi feito junto ao projeto de uma exposição de um museu municipal, com apoio de órgãos públicos da cidade e pôde ser desenvolvido durante alguns meses. A feitura do forno e a preparação do pão eram a própria obra no caso do CAYC. O projeto do Thislandyourland, além da construção do fogão, consistia também em um conjunto de várias outras ações de ocupação do terreno para produção de alimentos e para criação de momentos de convívio: cultivo de horta, espaços de descanso, oficinas etc. Os dois trabalhos tiveram engajamento com as questões sociais de suas épocas: a resistência e combate a fome no caso argentino; o envolvimento com comunidades vizinhas e a mobilização por propostas de criar sistemas de produção alimentar coletivos e adaptados às necessidades locais.

Várias outras aproximações são possíveis entre os **conceitos** e as obras investigadas nesta pesquisa. Destaco a seguir, quais obras se aproximam de alguns dos **conceitos**:

<b>Gastrosofia</b>	
O que é: Defende uma relação profunda e prazerosa com os alimentos, onde as pessoas deveriam entender e se envolver no cultivo, preparo de alimentos e na saúde, para se chegar ao bem-estar individual e social de forma equilibrada (LEVI, 2015). Conceito desenvolvido por Charles Fourier.	
<b>Artistas</b>	<b>Obras</b>
Joseph Beuys	Projeto <i>Operazione Difesa della Natura</i>
Poro	<i>Cozinhar é um ato revolucionário</i>
Thislandyourland	Todas as obras abordadas
Jorgge Menna Barreto	<i>Café Educativo e Restauo</i>

### ***Foodscape*, ou paisagem alimentar**

Se refere aos ambientes físicos e socioculturais relacionados à aquisição, preparo, consumo, discussão e atribuição de sentido à comida, variando conforme indivíduos, grupos e localidades (MACKENDRICK, 2014).

### **Obras que estabelecem paisagens alimentares**

<b>Artistas</b>	<b>Obras</b>
Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi	<i>Construção de um forno popular para fazer pão</i>
Beuys	<i>Projeto Operazione Difesa della Natura</i>
Poro	<i>Intervenção Perca Tempo</i>
Thislandyourland	<i>BikeFoods, Cozinhas Temporárias, Muro Jardim e Museu Campestre</i>
Barreto	<i>Café Educativo e Restauo</i>

### **Obras que trazem à tona Paisagens alimentares existentes**

<b>Artistas</b>	<b>Obras</b>
Cildo	<i>Inserções em Circuitos Ideológicos – 1. Projeto Coca-Cola</i>
Luis Pazos	<i>Projeto de solução para o problema da fome nos países subdesenvolvidos, segundo as grandes potências</i>
Vicente Marotta	<i>Mais e melhores alimentos para o mundo</i>
Víctor Grippo, Jorge Gamarra e A. Rossi	<i>Construção de um forno popular para fazer pão</i>
Poro	<i>Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador, Cozinhar é um ato revolucionário, Imagine e Ilhas: Guaraná x Soja</i>
Thislandyourland	<i>Melancolia e Presente</i>
Barreto	<i>Paisagens sonoras em Restauo</i>

Arte de sistemas	
Considera cada obra como um sistema de signos, com engajamento em relação ao contexto social. Conceito desenvolvido pelo CAYC – <i>Centro de Arte y Comunicación</i> .	
Artistas	Obras
Beuys	Projeto <i>Operazione Difesa della Natura</i>
Poro	Intervenção <i>Perca Tempo</i>
Thislandyourland	Instalação <i>Melancolia e Presente</i>
Barreto	<i>Restauro</i>

A pesquisa priorizou o levantamento de imagens, materiais textuais e referências sobre os artistas, temas e obras abordados. Conseguiu reunir um conjunto considerável de conteúdos que estavam dispersos em catálogos, sites, capítulos de livros, artigos e outros trabalhos acadêmicos. Os textos de **Canteiros** e **Fazer Junto** sistematizam esses conteúdos e fazem reflexões a partir deles, contribuindo para futuros trabalhos que venham a pesquisar assuntos correlacionados e ajudam a preencher a lacuna existente sobre os temas, artistas e obras abordados.

Das leituras, traduções e elaborações realizadas ao longo da pesquisa, vários conteúdos acabaram não entrando neste trabalho. Em um dos desdobramentos possíveis, esses materiais poderão tomar a forma de artigos para dar continuidade às investigações e serem compartilhados.

Esta pesquisa aprofundou a compreensão de como obras de arte contemporânea se entrelaçam com o **campo expandido da comida**. As práticas artísticas analisadas contribuem para ampliar a percepção sobre esse campo expandido, operando na visibilidade dos diferentes sistemas em torno da comida e criando imaginários críticos com relação a eles. Através de diversos modos de operar, as obras investigadas estabelecem redes e circuitos relacionados aos sistemas alimentares instaurando fluxos e propiciando momentos de envolvimento dos variados públicos. As conexões entre arte contemporânea e o **campo expandido da comida** reforçam os aspectos ecológicos, sociais e políticos ligados aos alimentos, e, principalmente, reforçam a ligação entre arte e vida.

## Referências bibliográficas

- ALBUQUERQUE, F. C. de. **Troca, soma de esforços, atitude crítica e proposição : uma reflexão sobre os coletivos de artistas no Brasil (1995 a 2005)**. 2006. Dissertação (Mestrado em Artes Visuais) - UFRGS, Porto Alegre, 2006. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/15844>. Acesso em: 15 set. 2022.
- AZEVEDO, E. de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276–307, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>. Acesso em: 11 ago. 2022.
- AZEVEDO, E. de; PELED, Y. “Artevismo” Alimentar. **Contemporânea - Revista de Sociologia da UFSCar**, São Carlos, v. 5, n. 2, p. 495–495, 2015. Disponível em: <https://www.contemporanea.ufscar.br/index.php/contemporanea/article/view/343>. Acesso em: 11 ago. 2022.
- AZEVEDO, E. de; PELED, Y. Gastronomia político performativa. **Le Monde Diplomatique Brasil**, São Paulo, 22 jun. 2021. Disponível em: <https://diplomatique.org.br/gastronomia-politico-performativa/>. Acesso em: 12 nov. 2022.
- BARRETO, J. M. Deixe que o lugar determine. **Abrigo Portátil**, Curitiba, n. 07, p. 40–43, 2016a. Disponível em: <https://editoramedusa.com.br/revistas/abrigo-portatil/>. Acesso em: 7 maio 2023.
- BARRETO, J. M. **Entrevista concedida à jornalista Marília Miragaia**. [S. l.], 2016b. Disponível em: <https://jorggemennabarreto.com/restauro-entrevista-1/>. Acesso em: 26 ago. 2022.
- BARRETO, J. M. **Texto do artista**. [S. l.], 2018. Disponível em: <https://www.premiopipa.com/pag/jorge-menna-barreto/>. Acesso em: 26 ago. 2022.
- BISPO DOS SANTOS, A. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: UBU e Piseagrama, 2023.
- BRITTO, L. **Arte colaborativa na cidade: um estudo de caso dos coletivos PORO, GIA e OPAVIVARÁ**. 2018. Tese (Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais) - UFBA, Salvador, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/25803>. Acesso em: 3 ago. 2022.
- CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.). **Anexos de Textos - Brasília: (Cidade) [Estacionamento] (Parque) [Condomínio]**. Brasília: Funarte, 2013a. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/anexo-de-textos/>. Acesso em: 3 jul. 2021.
- CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.). **Brasília: (Cidade) [Estacionamento] (Parque) [Condomínio]**. Brasília: Funarte, 2013b. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/anexo-de-textos/>. Acesso em: 3 jul. 2021.
- CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.). **Desvios no Discurso**. Belo Horizonte: Galeria de Arte da Cemig, 2005. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/catalogo-desvios-no-discurso/>. Acesso em: 3 jul. 2021.
- CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. (org.). **Intervalo, respiro, pequenos deslocamentos: ações poéticas do Poro**. São Paulo: Radical Livros, 2011. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/ebook/>. Acesso em: 1 set. 2022.
- CAMPBELL, B.; TERÇA-NADA!, M. **Pequeno Guia Afetivo da Comida de Rua de Salvador**. Salvador: Poro, 2014. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/comida-de-rua/>. Acesso em: 11 set. 2022.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.



CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E. A Comida Boa para Pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, n. 8, p. 321–328, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2013.6648>. Acesso em: 9 nov. 2022.

CCK - CENTRO CULTURAL KIRCHNER; MINISTERIO DE CULTURA DA ARGENTINA. **CAYC**. Buenos Aires, 2022. Disponível em: <https://simbiologia.cck.gob.ar/hashtags/cayc/>. Acesso em: 30 out. 2022.

CHILLIDA, A. Transformación: tomar conciencia. *Em*: VÍCTOR GRIPPO: TRANSFORMACIÓN. Mexico City: MUAC, 2014. (Folios MUAC / Museo Universitario Arte Contemporáneo, v. 016). Disponível em: <https://muac.unam.mx/exposicion/victor-gripo>. Acesso em: 8 nov. 2022.

CLINTBERG, M. **The Artist's Restaurant: Taste and the Performative Still Life**. 2013. Tese (Doutorado em Filosofia) - Concordia University, Montreal, 2013. Disponível em: <https://spectrum.library.concordia.ca/id/eprint/977933/>. Acesso em: 28 ago. 2022.

CONSEA. **Conceitos**. Brasília, 2017. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/acesso-a-informacao/institucional/conceitos>. Acesso em: 15 out. 2023.

CONTI, G. Joseph Beuys + Italy/The Defense of Nature. **PLANUM**, Milão, n. XI, p. 1–16, 2005. Disponível em: <http://www.planum.net/joseph-beuys-italy-the-defense-of-nature>. Acesso em: 6 jun. 2021.

D'AVOSSA, A. Joseph Beuys – A revolução somos nós. *Em*: PRATES, V. (org.). **Caderno de textos do educativo – Exposição Joseph Beuys – A revolução somos nós**. São Paulo: Associação Cultural Videobrasil; SESC, 2010.

DETHON, J. Signs, Systems, Contexts: The Centro de Arte y Comunicación at the São Paulo Bienal, 1977. **ICAA Working Papers**, Houston, v. 5, n. Dec., p. 4–13, 2017. Disponível em: <https://icaa.mfah.org/s/en/page/icaa-working-papers-number-5>. Acesso em: 23 out. 2022.

DROBNICK, J. Bottles of Art, Works of Alcohol. **Gastronomica**, Berkeley, v. 18, n. 4, p. 54–70, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1525/gfc.2018.18.4.54>. Acesso em: 7 ago. 2022.

FREIRE, C. Restauo: escultura ambiental para guerrilha urbana. *Em*: MIYADA, P. (org.). **Bienal de São Paulo : desde 1951**. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, 2022. p. 345–353. Disponível em: <https://independent.academia.edu/CristinaFreire4>. Acesso em: 16 jan. 2023.

GANZ, L. **Imaginários da terra: ensaios sobre natureza e arte na contemporaneidade**. Rio de Janeiro: Quartet: FAPERJ, 2015.

GLUSBERG, J. **CAYC: arte de sistemas en el Museo de Arte Moderno**. Buenos Aires: CAYC, 1971. Disponível em: <https://icaa.mfah.org/s/en/item/747665>. Acesso em: 17 out. 2022.

GODÓI, V. **Funcionamento da obra de pesquisa**. 2018. Tese (Doutorado no Programa de Pós-Graduação Interunidades em Estética e História da Arte) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/93/93131/tde-20032019-111504/>. Acesso em: 3 maio 2023.

GODÓI, V.; BARRETO, J. M. Jorge Menna Barreto sobre restauo agroecológico, amizade e pesquisa artística. **PORTO ARTE: Revista de Artes Visuais**, Porto Alegre, v. 25, n. 44, p. 1–19, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.22456/2179-8001.106624>. Acesso em: 5 ago. 2022.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade: Das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

- HARGREAVES, L. M. **Alimentarte as obras que alimentam : uma reflexão sobre a produção artística alimentar e seu contexto**. 2007. Dissertação (Mestrado em Arte) - UnB, Brasília, 2007. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/5667>. Acesso em: 2 ago. 2022.
- HERRERA, M. J. Hacia un perfil del arte de sistemas. *Em*: HERRERA, M. J.; MARCHESI, M. (org.). **Arte de sistemas: el CAYC y el proyecto de un nuevo arte regional 1969-1977**. Buenos Aires: Fundación OSDE, 2013. Disponível em: <https://monoskop.org/CAYC>. Acesso em: 17 out. 2022.
- HERRERA, M. J.; MARCHESI, M. **Arte de sistemas: el CAYC y el proyecto de un nuevo arte regional 1969-1977**. Buenos Aires: Fundación OSDE, 2013. Disponível em: <https://monoskop.org/CAYC>. Acesso em: 17 out. 2022.
- ICAA/MFAH. **CAYC: Arte de Sistemas en el Museo de Arte Moderno (GT54)**. Houston, 2019. Disponível em: <https://icaa.mfah.org/s/en/item/747665>. Acesso em: 23 out. 2022.
- IPÊ. Projeto Sociobiodiversidade. *Em*: INSTITUTO DE PESQUISAS ECOLÓGICAS. 2016. Disponível em: <https://ipe.org.br/projeto-sociobiodiversidade/>. Acesso em: 30 jul. 2023.
- IPHAN. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília, 2005. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos\\_OficioBaianasAcaraje\\_m.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_OficioBaianasAcaraje_m.pdf). Acesso em: 17 set. 2022.
- KEMPER ART MUSEUM. **Multiplied: Edition MAT and the Transformable Work of Art, 1959–1965**. St. Louis, 2021. Disponível em: <https://www.kemperartmuseum.wustl.edu/multiplied>. Acesso em: 16 ago. 2022.
- KRENAK, A. **Do tempo**. São Paulo, 2020. Disponível em: <https://www.n-1edicoes.org/038>. Acesso em: 15 abr. 2020.
- LEVI, J. Charles Fourier Versus the Gastronomes: The Contested Ground of Early Nineteenth-Century Consumption and Taste. **Utopian Studies**, [s. l.], v. 26, n. 1, p. 41–57, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.5325/utopianstudies.26.1.0041>. Acesso em: 9 nov. 2022.
- LINKE, I. **Ficções: arte, natureza, cidade**. 2012. Tese (Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Artes) - UFMG, Belo Horizonte, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/JSSS-8ZCFEE>. Acesso em: 3 ago. 2022.
- LINKE, I.; GANZ, L. **Cozinhas Temporárias: pelos quintais do Jardim Canadá**. Belo Horizonte: JA.CA, 2013. Disponível em: <https://thislandyourland.editorx.io/site/cozinhas-temporarias>. Acesso em: 1 nov. 2023.
- MACKENDRICK, N. Foodscape. **Contexts**, [s. l.], v. 13, n. 3, p. 16–18, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/1536504214545754>. Acesso em: 20 ago. 2022.
- MAK. **Picnic Time**. Frankfurt, 2017. Disponível em: <https://museumangewandtekunst.de/en/visit/exhibitions/picnic-time/>. Acesso em: 17 ago. 2022.
- MARCH, N. Estrategias de Accion en el Espacio Público - Arte de sistemas: Escultura, follaje y ruidos y Arte e ideología en las Plazas Rubén Darío y Roberto Art. *Em*: I SEMINARIO INTERNACIONAL SOBRE ARTE PÚBLICO EN LATINOAMÉRICA, 2009, Buenos Aires. **Anais [...]**. Buenos Aires: GEAP Latinoamérica, 2009. p. 151–162. Disponível em: <https://geaplatoamerica.org/publicaciones/>. Acesso em: 8 nov. 2022.
- MARQUEZ, R. (org.). **Outros Lugares. Ines Linke e Louise Ganz; Mônica Nador**. Belo Horizonte: Museu de Arte da Pampulha, 2012. Disponível em: <https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/fundacao-municipal-de-cultura/2020/outros-lugares-ines-linke-e-louise-ganz-monica-nador.pdf>. Acesso em: 1 nov. 2023.

- MASSEY, D. **Pelo espaço: uma nova política da espacialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.
- MATOS, D. M. **Cildo Meireles - espaço, modos de usar**. 2014. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) - USP, São Paulo, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/T.16.2014.tde-30072014-091503>. Acesso em: 15 nov. 2022.
- MEIRELES, C. **Cildo Meireles**. Rio de Janeiro: Funarte, 1981.
- MEIRELES, C. Entrevista concedida a Fernando Oliva. **Bravo! On-line**, [s. l.], n. 107, 2006. Disponível em: <http://www.bravonline.com.br/imprensa.php?edit=ap&numEd=107>. Acesso em: 15 nov. 2022.
- MELENDI, M. A. Desvios e Aproximações. Em: TERÇA-NADA!, M.; CAMPBELL, B. (org.). **Desvios no Discurso**. Belo Horizonte: Galeria de Arte da Cemig, 2005. Disponível em: <https://poro.redezero.org/publicacoes/catalogo-desvios-no-discurso/>. Acesso em: 3 jul. 2021.
- MENDONÇA, E.; VIANNA, L.; LODY, R. **Dossiê IPHAN - Ofício das baianas de acarajé**. Brasília: IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2007. (Dossiê IPHAN, v. 6). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58>. Acesso em: 17 set. 2022.
- MING, L.; DANTAS, M. **CRU comida transformação arte / RAW: food, transformation and art**. São Paulo: CCBB, 2015.
- MONACHESI, J. A explosão do a(r)tivismo. **Folha de S.Paulo**, São Paulo, 6 abr. 2003. Caderno +Mais. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/mais/fs0604200305.htm>. Acesso em: 5 set. 2022.
- OLSON, K. Eat Me: Social Practice Art and the Politics of Food. Em: SCHRUERS, E. J.; OLSON, K. (org.). **Social Practice Art in Turbulent Times**. New York: Routledge, 2019. p. 161–171.
- OPAS. **Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira**. Brasília: OPAS/OMS, 2017. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/34289>. Acesso em: 9 nov. 2022.
- ORTIZ, D. A. O alimento supernutritivo que se adaptou a todas as culturas e “mudou o mundo”. **BBC News Brasil**, [s. l.], 2020. BBC Travel. Disponível em: <https://bbc.com/portuguese/vert-tra-52905548>. Acesso em: 7 nov. 2022.
- PETRINI, C. **Comida e liberdade - Slow food: Histórias de gastronomia para libertação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2015.
- PETRINI, C. **Slow Food: bom, limpo e justo - princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.
- PINAKOTHEK. **Capri Battery**. Munich, 2014a. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/product/capri-battery/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.
- PINAKOTHEK. **Economic Values**. Munich, 2014b. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/product/economic-values/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.
- PINAKOTHEK. **Publishers**. Munich, 2014c. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/publishers/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.
- PINAKOTHEK. **Stamp Sculpture**. Munich, 2014d. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/product/stamp-sculpture/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.
- PINAKOTHEK. **What are multiples?**. Munich, 2014e. Disponível em: <http://pinakothek-beuys-multiples.de/what-are-multiples/?lang=en>. Acesso em: 16 ago. 2022.

PORTILHO, F. Ativismo alimentar e consumo político – Duas gerações de ativismo alimentar no Brasil. **Redes. Revista do Desenvolvimento Regional**, Santa Cruz do Sul, v. 25, n. 2, p. 411–432, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/redes.v25i2.15088>. Acesso em: 14 set. 2022.

ROBINSON, J. Multiple Manifestations: Nouveau Réalisme and Fluxus. *Em*: GERMANO CELANT (org.). **The small utopia: ars multiplicata**. Milão: Fondazione Prada, 2012.

ROSENTHAL, D. Joseph Beuys: o elemento material como agente social. **ARS**, São Paulo, v. 9, n. 18, p. 110–133, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1678-53202011000200008>. Acesso em: 7 ago. 2022.

ROSENTHAL, D. **O elemento material na obra de Joseph Beuys**. 2002. Dissertação (Mestrado em Artes) - Unicamp, Campinas, 2002. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/285092>. Acesso em: 6 jun. 2021.

ROTHFUSS, J. FluxBeuys. *Em*: HENDRICKS, J. (org.). **O que é Fluxus? O que não é! O porquê**. Rio de Janeiro; Detroit; Mich: Centro Cultural Banco do Brasil; Gilbert and Lila Silverman Fluxus Collection Foundation, 2002.

SCAPINELLI, G. P. **Refazenda: jardinagem e micropolítica**. 2018. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/MMMD-BATHSK>. Acesso em: 3 maio 2023.

SLOW FOOD. **Bom, Limpo e Justo: Manifesto Slow Food para a Qualidade**. [S. l.], 2007. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/2007/07/manifesto-bom-limpo-e-justo/>. Acesso em: 17 set. 2022.

SOUZA, A. F. S. de. **Arte e comida: do futurismo à arte contemporânea. Reflexões em torno da estética relacional**. 2016. Dissertação (Mestrado em Artes, Cultura e Linguagens) - UFJF, Juiz de Fora, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/handle/ufjf/8583>. Acesso em: 11 ago. 2022.

TERÇA-NADA!, M. Grupo Poro: anotações diversas ou Intervenções por uma cidade sensível. **Etcetera: revista eletrônica de arte e cultura**, São Paulo, n. 18, mai/jun, 2005. Disponível em: <https://marcelonada.redezero.org/poro-annotacoes-diversas-ou-intervencoes-por-uma-cidade-sensivel/>. Acesso em: 11 set. 2022.

TEZELLI, F.; LEIRIAS, G. **Jardinagem: territorialidade, temporalidade, ato político**. Curitiba: Funarte, 2015. Disponível em: <https://jardinagemterritorialidade.wordpress.com/em-pdf-para-download/>. Acesso em: 15 set. 2022.

THISLANDYOURLAND. **Melancolia e Presente**. Belo Horizonte, 2023. Disponível em: <https://thislandyourland.editorx.io/site/melancolia-e-presente>. Acesso em: 1 nov. 2023.

VADB. **Construcción de un Horno popular para hacer pan**. [S. l.], 2016. Disponível em: <https://vadb.org/artworks/48216>. Acesso em: 8 nov. 2022.

VIDEOBRASIL. **Múltiplos**. São Paulo, 2010. Disponível em: [https://videobrasil.org.br/beuys/#A\\_4](https://videobrasil.org.br/beuys/#A_4). Acesso em: 16 ago. 2022.

VOLZ, J.; REBOUÇAS, J. (org.). **Incerteza viva: catálogo da 32a Bienal de São Paulo**. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, 2016.

WUSTL. **1959: Transformable Art**. St. Louis, 2021. Disponível em: <https://sites.wustl.edu/multiplied/introduction/1959-transformable-art/>. Acesso em: 16 ago. 2022.