



poliniza

comunicação
engajamento
& comida

Um projeto
Instituto Comida do Amanhã
com apoio da
Fundação Heinrich Böll Brasil

Como trazer a comida de verdade
- e a verdade da comida - para o
centro da mesa?

Brochura de resultados



“Poliniza - comunicação, engajamento e comida” é um projeto do Instituto Comida do Amanhã com apoio da Fundação Heinrich Böll Brasil.

Esta publicação é resultado da primeira série de encontros POLINIZA, realizados em novembro de 2020, em formato online.

**Coordenação e curadoria
Instituto Comida do Amanhã**

Mônica Guerra Rocha
Francine Teixeira Xavier
Juliana Tângari
Isabella Moraes Gomes (estagiária)

Design

Diego Mello e Leo Rodrigues

Assistente de Comunicação

Thaís Barreto

Apoio

Fundação Heinrich Böll Brasil

**Participantes dos encontros
POLINIZA 2020**

Ailin Aleixo
João Peres
Aline Matulja
Adriana Salay
Mariana Campos
Ana Paula Bortoletto
Juliana Dias
Tatiana Rotolo
Cinthia Mendonça
Francine Teixeira Xavier
Júlia Camargo
Gabriela Kapim
Tati Lund
Érica Araiun
Ana Cláudia Torres
Ernesto Neto
Mariana Aleixo



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons - Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional. (CC BY-NC-ND 4.0)

Para saber mais sobre as permissões da licença visite https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.pt_BR



Dezembro 2020

Como trazer a comida de verdade -
e a verdade da comida - para o
centro da mesa?

Realização



Apoio



Tomara que estes encontros criativos que ainda estamos tendo a oportunidade de manter animem a nossa prática, a nossa ação, e nos dêem coragem para sair de uma atitude de negação da vida para um compromisso com a vida, em qualquer lugar, superando as nossas incapacidades de estender a visão a lugares para além daqueles a que estamos apegados e onde vivemos, assim como às formas de sociabilidade e de organização de que uma grande parte dessa comunidade humana está excluída.

Ailton KRENAK - Ideias para adiar o fim do mundo

SUMÁRIO

ONDE ESTAMOS?	07
QUE NARRATIVA DISPUTAMOS?	08
POR QUE POLINIZAR?	10
AFINAL, O QUE É O POLINIZA?	12
COMO POLINIZAMOS?	13
OS 6 ENCONTROS POLINIZA	14

1

SAÚDE & INFORMAÇÃO: 15

o que sei sobre o que tem na minha comida?

Informação e curiosidade são ingredientes do mesmo prato.

Uma conversa com
Ailin Aleixo e João Peres

2

MOBILIZAÇÃO & ATIVISMO PELA COMIDA: 26

fazer a diferença & engajar pelo alimento

como botar mais farinha nesse pão?

Uma conversa com
Adriana Salay, Aline Matulja & Mariana Campos

3

CONHECIMENTO & COMUNICAÇÃO: 36

como falar de saber no sabor?

Onde a pesquisa encontra a panela.

Uma conversa com
Ana Paula Bortoletto, Juliana Dias & Tatiana Rotolo

4

ARTE, GASTRONOMIA, PRODUÇÃO LOCAL & AGROECOLÓGICA: 47

**onde tudo isso
se encontra?**

Produção e engajamento
a partir do campo

Uma conversa com
Cynthia Mendonça, Francine Xavier
& Julia Camargo

5

O AUDIOVISUAL E A COMUNICAÇÃO: 58

**ferramentas poderosas
para engajar, fazer ver
& transformar.**

Comer pelos olhos.
Trazendo histórias e narrativas
que nos contam o poder da
tela na nossa panela.

Uma conversa com
Érica Araiun, Gabriela Kapim
& Tati Lund

6

COMIDA, CULTURA, ARTE & RESISTÊNCIA: 72

**diversidade e reconhecimento
da terra e dos territórios**

Uma conversa com
Ana Cláudia Torres, Ernesto Neto
& Mariana Aleixo

ONDE ESTAMOS?

Sabemos muito pouco sobre os alimentos que consumimos e, na contemporaneidade, a comida está envolta em uma série de modismos e tabus. Comida é o cordão direto que liga o nosso corpo ao planeta, que nos faz parte indiscutível e indivisível do ecossistema e dos paradigmas em que vivemos e que impacta e é impactado pelos maiores desafios atuais.

A expansão da monocultura junto com a produção agropecuária de larga escala e produção intensiva de commodities agrícolas, resultado de vários processos de domínio e apropriação de territórios e práticas, está diretamente relacionada ao aumento tanto do consumo de produtos ultraprocessados quanto de um desconhecimento sobre os alimentos naturais, seus tempos e suas características. Relaciona-se também a uma alta vulnerabilidade dos sistemas alimentares atuais e do abastecimento nas cidades, e à dificuldade na distribuição de renda e na redução de desigualdades - visíveis na produção de alimentos, mas também no acesso aos alimentos.

QUE NARRATIVA DISPUTAMOS?

A narrativa de garantia de segurança alimentar, fundada no princípio de uma garantia mínima calórica per capita, deu fôlego, na década de 50, para a instalação da “revolução verde”, com a disseminação massiva de fertilizantes químicos e produção de escala de commodities. Precisamos de um olhar crítico sobre o que reivindicar: não se trata mais de garantir um número abstrato de calorias mínimas, mas de uma luta pelo direito à comida de verdade em um planeta biodiverso, onde o direito à alimentação exista a par com o direito à escolha, em cidades e sistemas cada vez mais resilientes e com fortalecimento local - poder escolher o que plantar, escolher o que comer, e ter acesso à informação sobre a biodiversidade e às práticas culturais e enlaçamentos sociais à volta da comida.

No entanto, a narrativa da produção agrícola massiva e de pouca variedade, do facilitismo dos produtos industrializados é ancorada num [grande investimento em marketing e publicidade](#). Esse discurso nos afasta da comida natural, sazonal, saudável e ambientalmente justa e coloca uma série de tabus e de modismos em torno do sistema alimentar, que mais nos afasta do ato de cozinhar, comer comida de verdade, produzida em pequena escala e localmente, e nos aproxima das histórias contadas pela grande agroindústria da monocultura, dos mercados globais de importação/exportação, do facilitismo promovido pelos ultraprocessados. As consequências da ampla propaganda em torno dos alimentos não saudáveis e industrializados [têm sido debatidas ao longo do tempo](#) por diversos especialistas, [promovendo legislação restritiva às propagandas](#), principalmente sobre publicidade orientada ao público infantil, porém, no Brasil, [a legislação não impede a propaganda de ultraprocessados](#). ▶▶▶

**Biodiversidade e mudança climática, nutrição e alimentação, justiça e direitos sociais
- nunca antes os conceitos estiveram tão conectados e interdependentes.**

- ▶▶ Ao mesmo tempo, verificamos uma crescente e preocupante cooptação da narrativa da alimentação saudável, à base de plantas, e dos processos produtivos sustentáveis por parte da indústria do ultraprocessado, criando percepções equivocadas sobre o que é, afinal, uma comida saudável em um sistema sustentável. O que se diz sobre a comida, e o tempo de antena que os conteúdos conquistam, desenha muito do conhecimento e percepção de grande parte da população sobre o que é, efetivamente, comida, orientando escolhas, comportamentos e hábitos.

Para transformar sistemas precisamos engajar pessoas e movimentos. Para engajar, precisamos comunicar e dar destaque à verdade da comida - e à comida de verdade - e assim apoiar a transição para uma outra narrativa possível, rumo a um sistema alimentar saudável para as pessoas e o planeta.

POR QUE POLINIZAR?

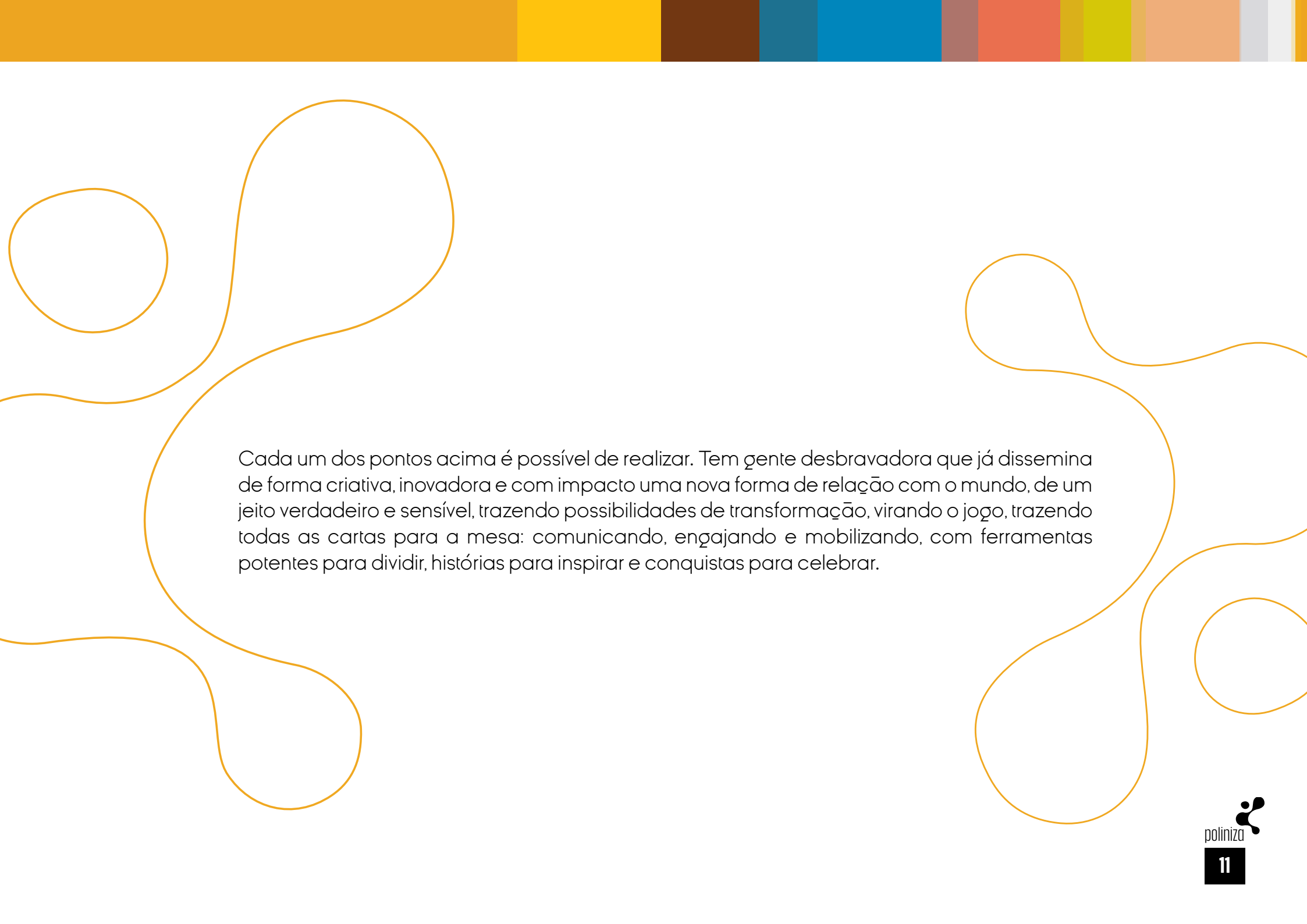
Para transformar narrativas precisamos de uma força coletiva e potente - enxames inteiros que compreendam que alimentação saudável não é simplesmente uma questão de estilo de vida individual, mas de qualidade de vida em sociedade - uma questão de sobrevivência.

Precisamos cada vez mais nos enxergarmos cidadãos, além de consumidores, e que cada um participe ativamente, se engaje, traga a verdade da comida para o centro de suas mesas - das suas redes e no seu alcance.

Para que isso aconteça, precisamos:

- descobrir e compartilhar formas de fazer com que informações e conteúdos sobre comida de verdade e sistemas alimentares sustentáveis sejam mais acessíveis e mais atraentes que as narrativas promovidas pela indústria de ultraprocessados e alimentos não saudáveis e alguns dos grandes players do agronegócio de escala;
- conceber e produzir conteúdos que sejam ao mesmo tempo cientificamente fundamentados e capazes de engajar as pessoas no debate sobre soberania alimentar e na defesa de uma alimentação saudável, sócio e ambientalmente justa;

- reunir pessoas de diferentes áreas de formação e interesse para que a segurança e a soberania alimentar sejam abordadas em diferentes canais e com diferentes ferramentas, de maneira sistêmica, com a profundidade e a complexidade necessárias;
- construir coletivamente uma narrativa poderosa para afirmar a importância da agroecologia, da preservação da biodiversidade, da produção local, da valorização dos saberes tradicionais e do campesinato e do consumo alimentar de baixo impacto climático, engajando públicos distintos e de diversas faixas etárias;
- aproveitar a tecnologia digital, a capilaridade e o alcance das redes para fazer com que informação e conteúdos de uma narrativa que traz a comida de verdade e as verdades da comida circulem e, se possível, viralizem, engajando o público em geral e os influenciadores digitais na divulgação das soluções desenvolvidas;
- estimular o consumo e a produção local de alimentos, promovendo redes de comercialização entre cidade e campo, para que a alimentação saudável seja acessível a todos e para que a segurança alimentar e nutricional deixe de ser uma ameaça constante.



Cada um dos pontos acima é possível de realizar. Tem gente desbravadora que já dissemina de forma criativa, inovadora e com impacto uma nova forma de relação com o mundo, de um jeito verdadeiro e sensível, trazendo possibilidades de transformação, virando o jogo, trazendo todas as cartas para a mesa: comunicando, engajando e mobilizando, com ferramentas potentes para dividir, histórias para inspirar e conquistas para celebrar.

AFINAL, O QUE É O POLINIZA?

No Poliniza trazemos conhecimento, inspiração e apontamos caminhos para que a comida de verdade - e a verdade da comida - estejam no centro da mesa.

Queremos unir esforços para que conceitos como segurança alimentar, biodiversidade, resiliência, alimentação saudável e ambientalmente justa, circuitos curtos, agricultura familiar e agroecologia estejam “na boca do povo”, que viralizem, que façam parte de conversas cotidianas, mas que, principalmente, sejam bem compreendidos e abraçados pelas pessoas, produzindo mudanças positivas não apenas nos hábitos alimentares da população, mas principalmente na forma como nossa sociedade produz e distribui alimentos.

Daí nasce o POLINIZA - uma plataforma de troca de conhecimento, inspiração e desenvolvimento de possibilidades de comunicação e engajamento para a transformação dos sistemas alimentares, um projeto idealizado pelo Instituto Comida do Amanhã com o apoio da Fundação Heinrich Böll.

COMO POLINIZAMOS?

Pessoas influenciam e transformam pessoas. Num primeiro momento, unimos e escutamos quem está preocupado e comprometido com a soberania alimentar, para podermos abrir campo para uma troca de aprendizados, estruturar um ambiente favorável de abertura para que todos os que, em suas diversas áreas, partilham da narrativa da comida de verdade possam se identificar, inspirar e assim, engajar e agir. Esse é um passo importante, de construção de um conhecimento reflexivo e inspirador de base que possa nutrir e convidar ao desenvolvimento de soluções de comunicação, informação, engajamento e mobilização que nos ajudem a produzir as mudanças comportamentais necessárias para a superação dos desafios nutricionais, climáticos e sociais que o mundo enfrenta hoje - um conjunto de abelhas inspirando outros enxames num caminho convergente!

OS 6 ENCONTROS POLINIZA

Numa série de 6 debates online, realizados entre os dias 23 e 30 de novembro de 2020, reunimos algumas pessoas que têm tido sucesso na divulgação de temas ligados à alimentação saudável e que, com suas experiências bem sucedidas, conseguem encorajar, inspirar e agitar mentes e corações e dessa forma polinizar o conhecimento, trazendo mais gente para esse movimento - levando comida de verdade e a verdade da comida para o centro da mesa.

Nos encontros pudemos conversar mais profundamente com esses desbravadores sobre algumas questões importantes e urgentes como: Como podemos saber de forma mais clara o que tem em cada alimento para podermos fazer melhores escolhas? Por que uns comem e outros não? Como campanhas, mobilizações, ações se iniciam? Tem pesquisa por trás do que comemos? Onde a ciência encontra a nossa boca e nossas escolhas? Qual a realidade da ruralidade? Quais as possibilidades de envolvimento e encontro que o campo nos traz? Qual o papel do audiovisual e da comunicação de massas? Comida pode ser mais do que entretenimento? Por que comemos diferente uns dos outros? Como trazer a diversidade das gentes e dos territórios para a mesa?

A íntegra dos 6 encontros está disponível em comidadoamanha.org/poliniza ou no Youtube do Comida do Amanhã e os aprendizados síntese de cada um foi reunido nesta brochura, sistematizadas e ancoradas com diversas reflexões, que está disponível no site comidadoamanha.org/poliniza, para download gratuito.



poliniza

1

SAÚDE & INFORMAÇÃO:

**o que sei sobre o que
tem na minha comida?**

Informação e curiosidade são
ingredientes do mesmo prato.

Uma conversa com
Ailin Aleixo e João Peres

Isso é bom para a saúde? Glúten faz mal?
Ovo pode ou não pode? E o leite?
Proteína vegetal é suficiente?
Biscoito diet é bom para mim?
E refrigerante é tudo isso mesmo?

Informação é o primeiro ingrediente para mudarmos a realidade da comida que consumimos. Saber é desvendar e quanto mais soubermos mais próximo da transformação estaremos. Mas a comida vem recheada de tabus, de falsas verdades, de meias informações. A informação é um direito, mas não está garantida.

Começamos o Poliniza com duas verdadeiras abelhinhas! Esses importantes desbravadores vêm batalhando para trazer a verdade da comida à tona, botando as cartas na mesa para que o jogo seja justo para todos.

Ailin Aleixo mapeia a floresta, identifica as flores, colhe o pólen, espalha por onde precisa ser espalhado, vai para a colmeia, faz mel e ainda monta a lojinha e faz visita guiada!

João Peres, é daquelas pessoas que não dá ponto sem nó. Inconformado por princípio e curioso por natureza, quer saber mais e mais de cada planta que pousa as patinhas de abelha e compartilha isso no ouvido da floresta inteira.

Cada um à sua maneira, conduzem seus públicos pelo mundo – e, às vezes, pelo submundo – da gastronomia e da produção de alimentos. En trouxeram algumas reflexões importantes para perceber por que é importante trazer a verdade da comida para o centro da mesa, os desafios de fazer isso acontecer e os caminhos que eles vêm percorrendo. ▶▶▶

PERCEBER QUE SE SABE TÃO POUCO PARA QUERER IR MAIS FUNDO

Perceber além da superfície vem acompanhado de desconforto - aquele momento que entendemos que sabemos muito pouco, que existem verdades veladas por trás de algo tão cotidiano como comer. E esse desconhecimento existe principalmente quando buscamos entender o que acontece no universo das empresas de alimentos, onde o jornalismo acaba focando tão pouco. Trazer o tema escondido para a luz, partindo de uma vontade de saber mais, são ingredientes para começar a polinizar e botar o assunto no centro da mesa - não só em nossas vidas, mas também nas vidas de tantos outros.

“O ponto de virada foi no momento em que eu olhei para o meu trabalho e pensei isso aqui está fútil, isso aqui está raso (...). Eu me perguntava: que sentido tem esse prato nesse mundo atual? Tem sentido ir a um restaurante italiano no Brasil que importa 90% dos seus insumos? Eu quero fazer parte dessa cadeia? (...) O que me deu muito desconforto foi notar o quão ignorante eu era sobre o processo produtivo, com tudo que acontecia da bancada do restaurante para trás”

- Ailin Aleixo

“O lançamento do Guia Alimentar para a população brasileira, em 2014, com a sua visão sistêmica, me abriu novos horizontes como pessoa e, ao mesmo tempo, eu me incomodava com a pouca atenção que o jornalismo dava ao setor privado. (...) Comecei a pensar como é possível, por meio da alimentação, abrir um monte de discussões sobre vários assuntos problemáticos da nossa época.”

- João Peres

E quando a curiosidade de saber o que está por trás do que comemos começa, é um caminho sem volta - é sobre a gente, sobre sociedades, sobre todo o planeta. *“À medida que eu ia visitando essas produções, um fio ia se desenrolando. Na hora em que você põe um dedinho na água do rio, você mergulha inteiro, não dá para falar de comida sem entender o panorama que está por trás.”*

- Ailin Aleixo

FRENTE AMPLA DA COMIDA DE VERDADE - FURAR A BOLHA

Um dos maiores desafios de quem fala sobre comida de verdade é conseguir efetivamente “furar a bolha”, alcançar públicos que não estão ainda atentos ao tema. Para isso, é fundamental trazer porta-vozes de diferentes áreas e com alcance de massas, influenciadores com milhões de seguidores, verdadeiros alto-falantes e construtores de narrativas, e ao mesmo tempo unificar vozes no que podemos chamar, segundo Ailin, de uma “*frente ampla da comida de verdade*”.

“Precisamos criar uma frente ampla de quem produz conteúdo de comida. Temos que criar uma colmeia e fazer um volume maior de barulho para sair da bolha dos convertidos.” - Ailin Aleixo

IR MAIS FUNDO EM TEMPOS DE SUPERFÍCIE

A complexidade dos sistemas alimentares exige tempo, escuta, reflexão. São muitas vezes conteúdos difíceis de digerir e a comunicação se depara com o enorme desafio de atrair a atenção para a complexidade em tempos onde a superficialidade e velocidade de consumo de conteúdos é o que prevalece. Refletir sobre ferramentas e modos de comunicar, trazer especialistas que possam falar sobre cada assunto com propriedade, não criar conteúdos de opinião, mas escolher caminhos de fundamentação que abram possibilidades de curiosidade e escuta.

“É extremamente importante que a gente dê voz a quem sabe o que está falando” - Ailin Aleixo

“A gente está tentando atrair pessoas para temas profundos e complexos num ambiente que privilegia a superficialidade (...) Como a gente chega por outros meios nas pessoas? O que, na vida analógica, faz sentido? Como a gente vai abrindo outras portas?” - João Peres

NÃO PODEMOS FICAR DANDO SEMPRE PORRADA

Existem ainda diversas estratégias para que a mensagem seja passada com verdade e despertando interesse, em tempos de tantos desafios e informações falsas: uma estratégia para atrair a atenção pode ser alternar entre conteúdos mais leves, que convidam os novos públicos, e conteúdos mais profundos e reflexivos - é importante temperar as más notícias com pitadas de esperança.

“A gente precisa dar a realidade de uma forma que as pessoas digiram. (...) Por mais vontade que eu tenha de sair gritando sobre o que está acontecendo, eu acho melhor eu falar aos poucos. Se você dá remédio amargo atrás de remédio amargo, a tendência é afastar as pessoas. Quando a gente produz conteúdo, a gente tem que pensar na dosagem.” - Ailin Aleixo

É sempre desafiador transmitir conteúdo e informações sobre o sistema alimentar, por ser um assunto ao mesmo tempo tão público e tão privado. Ainda vivemos num período em que as críticas ao sistema alimentar podem ser tomadas de forma pessoal, e acabar ofendendo em vez de informar - afastando em vez de aproximar.

“Outro dia eu estava numa mesa com algumas pessoas queridas e falei sobre um produto que elas trouxeram. Eu falei: eu conheço quem produz isso, eu sei das práticas, eu sei que é um produto sujo, o lucro dessa pessoa vai para paraísos fiscais e coloquei uma série de problemas e as pessoas ficaram ofendidas comigo e não com a pessoa que produz. É muito complicado mesmo, porque a gente está lidando com um elemento de afeto, às vezes um miojo vira um elemento de afeto para alguém que cresceu comendo miojo.”

- João Peres

CADA PLATAFORMA TRAZ PÚBLICOS E POSSIBILIDADES DIFERENTES

Para falar de comida de verdade, cada plataforma traz seu público e sua dinâmica própria. Podcasts têm se mostrado eficazes, mas alcançam um público ainda muito restrito. No entanto, permite tornar conteúdos duros um pouco mais palatáveis, compreensíveis, para um público mais leigo e não especializado e, curiosamente, de uma forma mais perene do que o que se poderia imaginar...

“A gente começou com textos muito complexos para chegar na academia e agora estamos numa transição

para chegar em várias frentes (...). O rádio era a forma de comunicação mais efêmera que tinha. Agora não - o podcast para o Joio é aquele que tem sido consumido ao longo de mais tempo.” - João Peres

Conteúdo escrito pede mais aprofundamento e interesse. As redes sociais, como o Instagram, são facilmente consumidas e isso pode também ser um desafio. *“No nosso perfil no Instagram semana sim, a outra também a gente é obrigado a falar: amigo isso aqui é um perfil jornalístico, porque a pessoa começa a se apaixonar e lá pelas tantas tem uma frustração quando a gente fala uma coisa com a qual ela não concorda. E ela não parou para se dar conta de que o papel de um veículo jornalístico não é dar dicas de nutrição, de alimentação. A gente deixa isso muito claro, mas por conta dessa mediação muito superficial da rede social a gente tem esse problema.” - João Peres*

“Várias mídias dão várias oportunidades diferentes. (...) Você pode deixar os temas mais complexos num site, chamar com pílulas em redes sociais, desdobrar em um episódio de podcast. O mesmo assunto, por mais difícil que seja, pode ser desdobrado de formas mais digeríveis para pessoas que não estão familiarizadas com o tema. (...) O podcast foi o meu desespero de fazer conteúdo jornalístico sobre comida que não tivesse que ficar bonitinho no Instagram, que não dependesse de likes.” - Ailin Aleixo

COMUNICAÇÃO INDEPENDENTE VS COMUNICAÇÃO COM GRANDES MASSAS (TV ABERTA)

Comida tem sido dos temas mais fotografados, compartilhados e assistidos em diversas plataformas. Mas será que é mesmo sobre comida que se anda falando? O aumento de público assistindo programas culinários não tem se espelhado na relação das pessoas com suas cozinhas, e as crescentes taxas de obesidade e má nutrição vêm atestando esse descompasso. Temos visto muitos programas e conteúdos de receitas, não necessariamente conteúdos sobre comida. É importante unir o conteúdo responsável e reflexivo com veículos de massa e vem se percebendo que algum espaço está abrindo nesse sentido - veículos de massa têm percebido que textos sobre alimentação dão audiência. Consideravam o tema muito técnico mas viram que a resposta do público era positiva.

“O Joio não é um veículo de massa, então a gente tem uma liberdade porque esse conteúdo vai chegar em alguém que vai levar adiante. O público acadêmico é muito importante como multiplicador de conteúdo.”

- João Peres

“A gente não tem muito programa de comida, a gente tem muito programa de receita. São coisas diferentes. (...) O aumento do número de programas de receita não quer dizer que as pessoas estão cozinhando mais em casa.”

- Ailin Aleixo

COMIDA É CHAVE PARA ABRIR OUTRAS PORTAS

Falar de comida de verdade e da verdade da comida pode ser afinal só o começo. A partir da comida, é possível falar de uma série de desafios contemporâneos, desde exploração de trabalho, racismo, capitalismo, mudanças climáticas, ética, entre tantas outras. Comida pode ser a chave para abrir muitas portas de reflexão, para entendermos um pouco melhor as regras do jogo do mundo de hoje e podermos então agir com mais responsabilidade e informação.

“Alimentação para a gente do Joio é um pretexto para falar de muitos outros problemas que estão conectados. Para a gente é muito importante ajudar a ligar os pontos”.

- João Peres

“É um trabalho de construção eterna. A gente tem no Brasil uma cultura carnívora, de abundância, de excesso, que é nocivo porque tudo isso tem um custo. (...) Falar de comida é falar de política. O final de qualquer cadeia de comida é a política pública”

- Ailin Aleixo



LEVAR O TEMA PARA O COTIDIANO

Todas as plataformas são válidas, todas as estratégias são possíveis. Os desafios dos sistemas alimentares e da prática jornalística são enormes, é preciso coragem, alguma rebeldia e perseverança para que o assunto chegue de forma séria, responsável e com impacto. O mais importante é sempre trazer o assunto para o dia a dia, para o cotidiano das pessoas, de forma consistente e séria, mas chegando de diversas formas e por diversos caminhos.

“Independentemente da plataforma usada, uma chave importante é como a gente encontra esse tema com o cotidiano das pessoas”.

- João Peres

JORNALISMO, CIÊNCIA E PERSISTIR NA “CONTRA CORRENTE”

Trazer verdade, ser jornalista, ter comida como tema central, não são caminhos simples, e tem tabus e paradigmas que precisam ser quebrados para que cada vez mais jornalistas possam também entender esse caminho como possível - e por que não, desejável.

“É muito importante que empresas dos mais diversos setores, que tenham sustentabilidade no seu cerne, comecem a endereçar parte do seu lucro para a produção de conteúdo, para jornalismo. (...) Precisamos de jornalistas e de ciência mais do que nunca.” - Ailin Aleixo

“Havia um tabu de que não existe espaço para texto aprofundado na internet e veículos como Agência Pública e Repórter Brasil foram importantes como inspiração jornalística porque elas romperam com esse tabu. (...) Tem coisas que o jornalismo proporciona, como por exemplo a possibilidade de conversar com pessoas que você nunca conversaria, e de tocar pessoas com suas matérias.”

- João Peres



Ailin Aleixo

Ailin Aleixo é hoje uma das críticas gastronômicas e jornalistas multiplataforma mais respeitadas do país. Em 2020, o *Gastrolândia* virou *Vai Se Food* continua tratando da comida com a complexidade que ela merece. O site oferece tanto textos leves, sobre turismo gastronômico, quanto reportagens investigativas sobre a produção de alimentos e crítica de restaurantes marcadas por esse olhar que vai além da cozinha. Sempre em busca de compreender a cadeia de produção, em 2016, Ailin criou o canal de YouTube *Vai Se Food*. Com a série *#ptdk* (por trás da kg), que desvenda os bastidores do cultivo de alimentos. Em 2019, Ailin levou seu know-how para a televisão: tornou-se jurada da versão brasileira do reality show *TOP CHEF*, na Record TV. Em fevereiro de 2020, ampliando o alcance do seu trabalho, lançou o Podcast *Vai Se Food*. Descontraído e informativo, conta com a presença de chefs, especialistas e cientistas em busca de um mesmo objetivo: estreitar nossa ligação com a comida.

João Peres é um dos criadores de *O Joio* e *O Trigo*, único projeto de jornalismo do Brasil dedicado exclusivamente a investigações sobre alimentação e doenças crônicas. Lançou este ano, com Victor Matioli, o livro *Donos do mercado: como os grandes supermercados exploram trabalhadores, fornecedores e a sociedade*. É também autor de *Corumbiara, caso enterrado* (Elefante, 2015), livro-reportagem sobre o massacre ocorrido em 1995 em Rondônia, finalista do Prêmio Jabuti, e coautor de *Roucos e sufocados: a indústria do cigarro está viva, e matando* (Elefante, 2017). Foi editor e repórter da Rede Brasil Atual entre abril de 2009 e novembro de 2014, após passagens pelas rádios Jovem Pan AM e BandNews FM. Para quem gosta de reportagens aprofundadas, que partem de um fio para revelar um novo complexo em que economia, indústria, poder, saúde e comida se misturam, *O Joio* e *O Trigo* é um prato cheio. *Prato Cheio*, a propósito, é o nome do podcast lançado pela equipe do *Joio* em 2020.

João Peres





poliniza

2

MOBILIZAÇÃO & ATIVISMO PELA COMIDA:

**fazer a diferença &
engajar pelo alimento**

como botar mais farinha
nesse pão?

Uma conversa com
Adriana Salay, Aline Matulja
& Mariana Campos

Por que uns comem e outros não? Conseguimos fazer alguma coisa para que todos possam se alimentar, para que alguma mudança aconteça? Como campanhas, mobilizações, ações se iniciam?

Saber mais sobre minha comida me faz ter melhores escolhas, mas o que podemos fazer para que mais pessoas possam escolher melhor?

Para debater esse tema tão urgente para a nossa sociedade, trouxemos para o segundo encontro do Poliniza, três mulheres que sabem como, de forma criativa e disruptiva, engajar e mobilizar, buscando caminhos mais justos e poderosos de transformação - na relação da gente com o mundo, da gente com outras gentes, da gente com a gente mesmo.

Adriana Salay é abelha que traz néctar para as companheiras na colméia, ela que estuda a fundo o que é ter fome, sabe que floresta nenhuma prospera enquanto uma única colmeia ainda tiver uma única abelha sem o que comer.

Aline Matulja é abelhinha nativa, consegue a proeza de ser operária e rainha ao mesmo tempo - deve ser porque ela desafia o quase impossível. Traz humor para falar dos assuntos mais difíceis e poesia para nos lembrar da concretude e da importância de cada ação e escolha e gosta mesmo é de colocar a mão na terra, remexer e compostar, fazer da morte, vida.

Mariana Campos é a abelha que zumbe junto a outras espécies, ela é abelha mas se sente também formiga, planta e caule, ela quer é saber de engajar bandos e manadas por uma causa comum - proteger a floresta!

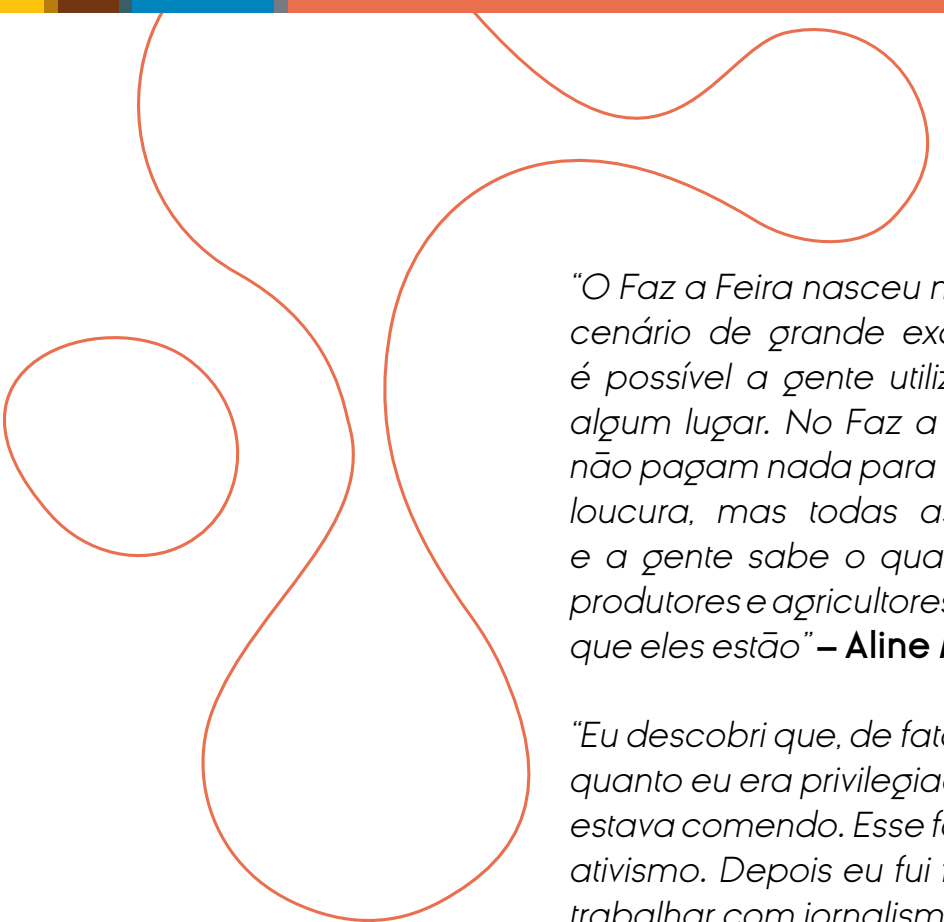
Três abelhas urbanas, com formações distintas, que poderiam ter tido milhões de rotas diferentes, mas escolheram o caminho de comunicar, se engajar em movimentos sociais, mobilizar outras abelhas, se colocar no centro de arenas e se vulnerabilizar - e claro, com a comida, alimento, justiça e natureza pilotando essa jornada. Empreendedoras e agitadoras de dentro para fora, de dentro da academia para as ruas, de dentro de técnica para uma poética profunda e ecológica, de dentro da própria instituição que atuam - de dentro de si para o mundo. ▶▶▶

O ENGAJAMENTO PODE VIR DE FONTES DIVERSAS

Para a maioria das pessoas que se dedica a algum tipo de ativismo, o engajamento com uma ou outra causa parece combinar uma trajetória e um ponto de virada, de despertar, um momento em que já não dá pra não ser, não fazer, não agir. Como é que a causa da comida de verdade, e a verdade da comida, entra na vida das pessoas? Não existe uma resposta. Às vezes, o engajamento vem pelo conhecimento, pela pesquisa - o que você pesquisa é com o que você se engaja, como acontece com a Adriana. Outras vezes, o contexto te leva a olhar algum tema de forma diferente - a crise como uma chamada de alerta para a ação, quando você percebe que tudo está conectado e, de repente, saneamento básico, mortalidade infantil e apoio aos pequenos produtores têm total relação, como foi o caso da Aline e do Faz a Feira. Mas tem engajamentos

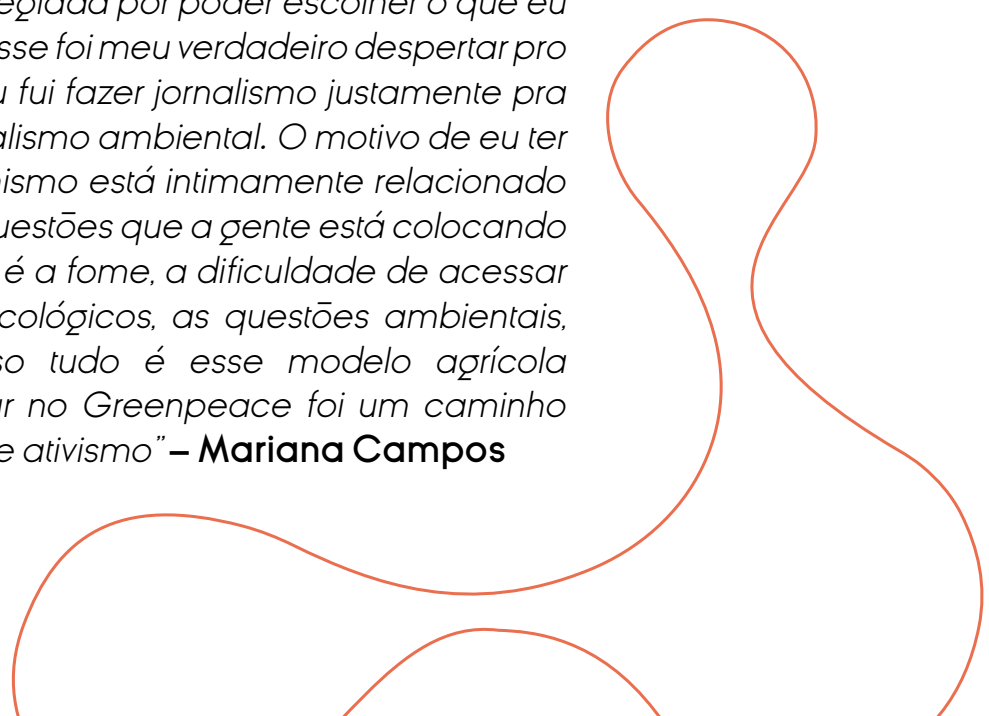
e causas que parece que sempre estiveram ali, que existiam antes mesmo de colocar a mão na massa - quando o tema precede a mobilização, como a Mariana, que se atentou para os desafios de garantir comida de verdade e sustentável a todos a partir da sua própria escolha alimentar, entendendo que tem uma série de problemas que estão muito além das nossas escolhas individuais e exigem respostas coletivas.

“É impossível você se manter a mesma pessoa lendo relatos de fome todos os dias. Quando começou a pandemia, eu sabia o que ia acontecer, porque fiquei quatro anos lendo relatos de fome. Eu não consegui mais só ficar aqui no escritório sabendo que meu vizinho estava passando fome” – Adriana Salay.



“O Faz a Feira nasceu no ‘fique em casa’. Mesmo num cenário de grande exclusão digital, a gente vê que é possível a gente utilizar o digital para começar de algum lugar. No Faz a Feira, os pequenos produtores não pagam nada para terem suas lojas virtuais. Parece loucura, mas todas as outras plataformas cobram e a gente sabe o quanto é difícil para os pequenos produtores e agricultores estarem no mundo da maneira que eles estão” – Aline Matulja.

“Eu descobri que, de fato, comer era um ato político, e o quanto eu era privilegiada por poder escolher o que eu estava comendo. Esse foi meu verdadeiro despertar pro ativismo. Depois eu fui fazer jornalismo justamente pra trabalhar com jornalismo ambiental. O motivo de eu ter optado pelo veganismo está intimamente relacionado a todas as outras questões que a gente está colocando aqui na mesa, que é a fome, a dificuldade de acessar os produtos agroecológicos, as questões ambientais, e o culpado disso tudo é esse modelo agrícola convencional. Atuar no Greenpeace foi um caminho natural dentro desse ativismo” – Mariana Campos



RESPOSTAS EMERGENCIAIS VS AÇÕES ESTRUTURANTES

Ocupar-se da questão alimentar é ocupar-se de urgências - fome, devastação ambiental e perda de ecossistemas, injustiça socio-ambiental e mudança climática, geração de resíduos e esgotamento de recursos, para citar alguns desafios.

O balanço entre respostas emergenciais e ações estruturantes é delicado e necessário. A transformação deve acontecer no longo prazo, mas a ação de agora também é muito importante, ainda que marmitta não resolva a fome, canudo não solucione resíduo, nenhuma campanha restaure uma floresta. Como se engajar no agora e, ao mesmo tempo, atuar no que é estruturante, na construção política, na mudança de comportamento, que precisam de tempo, maturidade narrativa e reflexões mais profundas?

“Organizações ambientalistas que são muito grandes às vezes têm esse desafio: o que a gente vai priorizar esse ano, sempre considerando o contexto político e econômico do país em que atua.”

– **Mariana Campos**

A velocidade e escala de ações pode ter muita relação com o tamanho da organização e com sua estratégia interna, mas é possível atuar nas duas frentes - emergencial e estruturante. Por exemplo, o Greenpeace tem implementada a campanha de Agricultura e Alimentação, que atua em duas frentes: uma reativa, emergencial, que consiste em levar alimentos para quem tem fome; outra mais estruturante, voltada para a disseminação de valores comuns, que se organiza em torno do tema dos agrotóxicos.

“No início da pandemia, os produtores de agricultura familiar não tinham como escoar a produção, estavam impedidos de ir pra feiras nas cidades. Por outro lado, as pessoas também não estavam querendo ir ao supermercado. A gente criou uma lista de comercialização direta, justamente pra estimular esse contato do produtor com o consumidor. Para além da questão prática, a gente está justamente estimulando a aproximação da pessoa com a comida. Eu quero conhecer o rosto do homem ou da mulher que estão ali plantando meu aipim. Isso cria laços” – **Mariana Campos**

“Que agricultura é essa que está aí? O que ela de fato produz? O que as pessoas estão comendo? Para falar disso, a organização se concentra sobretudo no uso de agrotóxicos. É algo que está conectado diretamente ao dia a dia das pessoas, ao que elas comem, à sua saúde. Esse foi o caminho que a gente encontrou pra questionar a atuação do agronegócio. O foco é na denúncia, mas também apontando soluções, principalmente iniciativas de agroecologia. Estrategicamente é muito interessante que a gente traga narrativas e mensagens que sejam propositivas, alegres – quando possível, nem sempre a gente pode ser festiva - que usem a criatividade de alguma forma e que prenda a atenção das pessoas”

– Mariana Campos

A campanha Gente é Pra Brilhar e o projeto Quebrada Alimentada tiveram um foco na ação emergencial, mas são fundadas num pensamento mais integrado, estruturante e sistêmico. A influência na construção política é um dos seus objetivos atuais.

“Se a pessoa está com febre, a febre não é a causa, a febre é um sintoma. Mas eu preciso tratar a febre. A fome é a mesma coisa. A fome é um sintoma da desigualdade social, estrutural, causada por raça, classe e gênero, que não vai permitir que essas famílias

tenham acesso a uma comida adequada e saudável. Mas eu preciso alimentar essas famílias para que elas tenham o mínimo, o mínimo mesmo que seja pra reivindicar os próprios direitos” – Adriana Salay.

Perceber os desafios estruturantes dos sistemas alimentares, construir projetos e ações com maturidade e engajamento, às vezes requer um caminho menos veloz e mais próximo. Fazer entender a cada um que no trabalho micro se desenham transformações macro, para que cada um entenda que pode sim ser agente de transformação.

“Eu acho que as nossas iniciativas precisam trabalhar com uma abordagem sistêmica para que a gente possa, mesmo ali no micro, trabalhar o macro. Mesmo no pontual, emergencial, construir uma visão de longo prazo. E empoderar as pessoas para que elas vejam que o que estão fazendo devia ser objeto de política pública e que é o relato dela que vai fazer diferença. No Faz a Feira, a gente procura trabalhar com uma perspectiva que vai além da ferramenta digital. Em três meses de atuação, a gente está com uma base de trinta pequenos produtores. A gente já poderia ter 300. Só que a gente conversa com cada um”

– Aline Matulja.

CAUSAS COM ROSTO E ROSTOS COM CAUSA - COMIDA COMO TREND E O IMEDIATISMO DAS REDES SOCIAIS

Nos últimos anos, a comida virou tema da moda, trend. Isso é inegável. No mundo imediatista temos novos gurus, milhares e milhões de seguidores, gestos rápidos movimentando comportamentos. Mas onde a comida de verdade ganha - e possivelmente perde - nesse universo? Dar rosto a uma causa pode ser muito eficaz no aumento de engajamento, mas essa estratégia pode ser desafiadora, quando a imagem do indivíduo se sobrepõe à mensagem de uma causa maior - qual a medida dessa negociação e como os projetos de diversas escalas trazem indivíduos para representar movimentos e onde esse alcance é limitado? E como dar rosto a uma causa e

ao mesmo tempo engajar em causas estruturantes que não têm um rosto, mas são em essência, coletivas?

“O Quebrada Alimentada tem um rosto - o Rodrigo já era uma pessoa conhecida - e para a gente isso trouxe algumas vantagens importantes porque a gente vê o Mocotó, o Rodrigo e o projeto, muito como intermediário entre as possibilidades e as necessidades. Como o Restaurante Mocotó é conhecido, ele traz também muitas oportunidades de ajuda que se não fossem o Rodrigo e o Mocotó a gente teria bem menos. (...) A gente recebeu a ajuda de chefs como a Paola Carossela, o Lucca do Fasano, muitos grupos que doaram alimentos, parte da sociedade civil que se organizou pra ajudar o projeto. Se ele não tivesse tido esse impacto, essa repercussão, a gente provavelmente não teria como ajudar tantas pessoas.

(...) Mas eu acredito que para a mobilização das pessoas envolvidas e das pessoas que recebem o projeto, o fato de ter uma figura [conhecida] às vezes limita o engajamento. A pessoa se sente distante daquela possibilidade porque acha que precisa ser muito especial para se engajar. E, na verdade, não. (...)

A grande figura do Gente é pra Brilhar, era a temática da fome. E isso não tinha uma cara. O tema e a mobilização eram mais fortes que os indivíduos e a gente tentou mostrar isso desde o início, porque nosso objetivo central era falar da fome” – **Adriana Salay**

“Quando a gente conecta uma pessoa que já é conhecida a uma causa, você traz um pouco mais de credibilidade. Porque a gente está vivendo (...) uma ‘descredibilização’ dos movimentos sociais, isso se conectou à polarização política que a gente vive, e isso tem prejudicado muito os movimentos sociais. Eu acho que quem olha para um movimento através de uma pessoa notória e se conecta a ele, é porque está fora da Kombi. Eu acho que a pessoa que está fora da Kombi, fora da bolha, que é onde a gente quer chegar, onde a gente precisa chegar, ela não se conecta a perfis que não têm uma cara. As pessoas querem uma cara pra olhar. Se a gente fala em

amplificar a voz, como é que as pessoas que estão fora do movimento se identificam com ele? Eu acho que rede social é uma vitrine de estilos de vida. As pessoas querem imitar pessoas que elas admiram. É da natureza que a gente vive, é o momento que a gente vive, as pessoas são viciadas no consumo de coisas que pessoas que elas admiram fazem” – **Aline Matulja**

“Quem acompanha o trabalho do Greenpeace sabe o quão importante é a gente ter influenciadores e outros tipos de atores sociais como aliados nessa empreitada que é construir um mundo mais justo, verde e solidário. A gente estimula e precisa muito desse tipo de parceria, não só com esses atores, mas com outras organizações da sociedade civil. Ninguém faz nada sozinho”. - **Mariana Campos**

ANUNCIAR MAIS, DENUNCIAR MENOS?

É compreensível que quando falamos de fome, de mudança climática e uma humanidade ameaçada, o sentimento que desperta nas pessoas seja de medo. O medo pode até ser uma forma de mobilizar pessoas. Mas, muitas vezes, corremos o risco de virar aquela espécie de profeta do apocalipse, que acaba distanciando mais do que aproximando, desengajando mais do que movimentando mudanças. Como falar de temáticas tão desafiadoras sem cair nesse lugar? De que forma podemos afetar positivamente as pessoas com a verdade por trás da comida e trazê-las para a causa da comida de verdade? Como a comida nos ensina outras formas de agir e que formatos e ferramentas devemos ter para engajar mais - como cada uma de vocês vem se posicionando e contornando esse desafio?

“É mais anúncio que denúncia. O que a gente espera é aumentar o espaço de experiência para aumentar também as expectativas das pessoas e dizer: todos nós temos direito a uma alimentação adequada e saudável e o mundo pode ser assim, o mundo pode ser agroecológico, o mundo pode ser uma casa comum, o mundo pode ser

respeitado. Ninguém aguenta viver só na denúncia. É pesado. É cansativo” – Adriana Salay.

“O Instagram é um lugar de scroll infinito, de pessoas que estão ali numa posição robotizada de consumo de conteúdo, e o que eu tento fazer é dar uma hackeada nessa robotização e colocar uma dose de afeto nas comunicações ambientais. E eu nunca deixo diminuída a minha ligação emocional com as causas. Quando dói, dói. Quando eu consigo fazer humor, eu faço humor. Eu acho que essa é a forma. Para lidar com uma sociedade que está robotizada, a gente vai precisar quebrar alguns muros, quebrar a apatia, quebrar o distanciamento. Essa é uma receita que eu gosto.” – Aline Matulja.

“Eu acho que contar histórias é uma ferramenta poderosa do ativismo. Porque as pessoas reagem às histórias. Se a gente consegue pensar em histórias que a princípio não se conectariam, mas pega dentro dessas histórias valores comuns, mostrando o que está por trás daquilo, a gente consegue conectar as pessoas. O que é inegociável na vida das pessoas? Do que elas não vão abrir mão de jeito nenhum?” – Mariana Campos.



Adriana Salay

Adriana Salay é historiadora, pesquisa sobre hábitos alimentares há 9 anos. Atualmente desenvolve um doutorado em História Social na USP sobre a fome no Brasil e é professora de cursos de pós-graduação em gastronomia. Coordena o projeto Quebrada Alimentada e foi uma das articuladoras da campanha Gente é pra brilhar, não pra morrer de fome.



Aline Matulja

Aline Matulja é engenheira sanitária e ambiental e mestre em Saúde Pública. Em dez anos de carreira, por meio das iniciativas Roda e Sana já apoiou comunidades, empresas e prefeituras em projetos de sustentabilidade com ênfase em saneamento, acesso à água, compostagem e reciclagem. Atualmente apoia a iniciativa Faz a Feira, plataforma ativista para e-commerce de pequenos produtores e é professora do curso Sustentabilidade: Ecologia Profunda na Prática na plataforma Yam. Há três anos, produz conteúdo digital sobre sustentabilidade em seu perfil no Instagram.



Mariana Campos

Mariana Campos é jornalista do Greenpeace Brasil em Brasília, atuando na comunicação e engajamento das campanhas de Políticas Públicas e Agricultura & Alimentação. É vegana e ativista por uma alimentação saudável, sem veneno, justa e acessível para todas as pessoas.



3

CONHECIMENTO & COMUNICAÇÃO:

**como falar de saber
no sabor?**

Onde a pesquisa encontra
a panela.

Uma conversa com
Ana Paula Bortoletto, Juliana Dias
& Tatiana Rotolo

Comida é assunto exclusivo de nutricionista? Ou de gastrônomo? É matéria de ciência ou de antropologia? De economia ou de psicologia? Tem pesquisa por trás do que comemos? Como a pesquisa pode estar a serviço da comida de verdade e da verdade da comida? Onde a ciência encontra a nossa boca e nossas escolhas?

Como trazer o conhecimento acadêmico e científico para a vida de cada um e para ajudar em nossas escolhas e nossas ações como consumidores mas também como cidadãos?

No terceiro encontro desbravador do Poliniza, pusemos no nosso caldeirão ingredientes vindos de experiências com saúde pública, filosofia, ciência política, jornalismo e educação para refletir sobre a necessidade de pesquisar, ensinar e mobilizar em torno da comida de verdade. Para isso contamos com a experiência de três abelhas que partem cada uma de um favo diferente, mas carregam o pólen na mesma direção.

Ana Paula Bortoletto é a abelha que sabe exatamente o melhor néctar para cada uma de suas companheiras. Abelha que zumba nos ouvidos de quem faz política porque ela sabe que por mais que a floresta esteja cheia de pólen, precisa dar acesso a

todas as abelhas - ela se junta com outros enxames, se doa e entrega, fazendo a proeza de voar em duas direções, simultaneamente - mais fundo, na pesquisa, e mais longe, no alcance das políticas públicas.

Juliana Dias quer saber o que andam por aí falando do que o seu enxame anda comendo. É uma abelha que poderia passar horas conversando com a flor. Ela escuta as histórias que cada pedacinho de pólen tem para contar, ela sabe que comida é uma grande contadora de história, aí ela ensina para mais abelhas como entender essa linguagem e, mais do que isso, como levar esse conhecimento para a colmeia vizinha. Fica sempre de olho naquela planta que ela ainda não provou, e se pergunta - por que será que sabemos tão pouco sobre você?

Tatiana Rotolo é abelha rebelde, a mesmice a cansa. Sai da colmeia antes do amanhecer para conhecer aquelas flores que ainda ninguém viu - ou para olhar as que todos já viram mas com outra luz, única. Ela gosta da rebeldia, da flor de pétala retorcida, do pólen que misture doce com salgado. Cada descoberta que faz a enche de tanta vontade, que tem sempre um grupo de abelhas querendo madrugar com ela. Ela explora novos sabores e novos olhares, certa de que a magia da floresta é oferecer paisagens novas sempre que mudamos a direção do olhar. ▶▶▶

QUANDO FOI QUE O OLHAR DO CIENTISTA SE VOLTOU PARA A MESA?

Em nossa terceira conversa, reunimos profissionais de saúde pública, filosofia, ciência política, jornalismo, educação que têm um ponto em comum: todos escolheram pesquisar, ensinar e mobilizar pessoas em torno da verdade da comida. Como foi que isso aconteceu? O que atraiu essas abelhas estudiosas, de colmeias tão distintas, para o mesmo jardim?

Às vezes, esse encontro parece fruto do acaso. Outras vezes, o caminho é poético e íntimo, vem de memórias pessoais e afetuosas. Ou ainda, a verdade da comida aparece como um desafio ao intelecto, que se torna uma pergunta filosófica, fato sociológico, ciência mais do que humana - comida vira cultura alimentar.

“Foi um caminho que eu não planejava, mas que acabou acontecendo, de poder traduzir, aplicar toda a bagagem que eu tive na academia, na universidade para trabalhar diretamente com advocacy, com

políticas públicas, construção de redes e articulações. Eu descobri aí uma coisa que me estimula, me mobiliza muito. Conseguir reunir pessoas e olhares diferentes em prol destas causas tão importantes, de promover alimentação saudável nas pessoas.” - Ana Paula Bortoletto

“Sempre tive esse desejo de escrever sobre comida, mas esse desejo surgiu por uma figura muito especial na minha vida que é o meu pai. [Ele] foi me ensinando que a comida era muito mais do que matar a fome, que a gente comia símbolos e significados, que tinha a ver com outras relações, está ligada à nossa memória, nossa história. Quando eu escolhi fazer jornalismo, escolhi especificamente para escrever sobre comida.”

- Juliana Dias

“Eu comecei a perceber em determinado momento que o diálogo entre a filosofia ou as ciências humanas ou a teoria social, teoria democrática que era o que eu trazia na bagagem, estava extremamente relacionado ao universo da alimentação. Porque você disputar soberania, disputar direitos, garantir direitos, isso é democracia, isso é teoria democrática. Entender práticas alimentares é cultura. E cultura é objeto de ciências humanas, da filosofia. A filosofia e as ciências humanas dialogam diretamente com o universo alimentar. E aí eu comecei a direcionar todo meu trabalho, a minha pesquisa, as minhas leituras, os meus olhares a tentar estabelecer esses vínculos entre o universo da alimentação e o aprendizado que já tinha tido antes” – Tatiana Rotolo

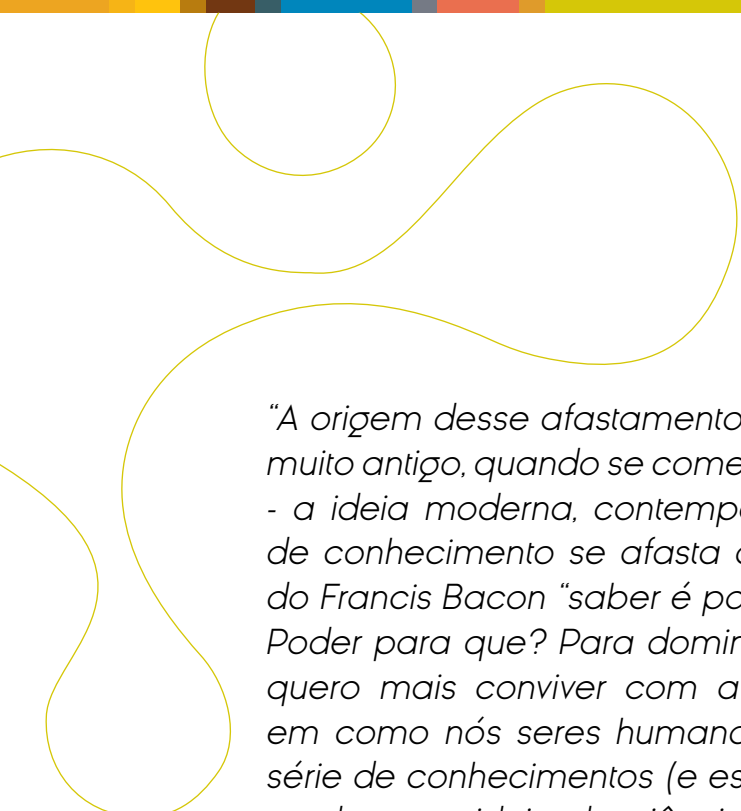
DE ONDE NASCE A DESCONEXÃO - COMO CHEGAMOS ONDE CHEGAMOS?

O sistema alimentar de base industrial e de exploração tem trazido consequências nefastas para as pessoas e o planeta. Obesidade, fome, perda de biodiversidade, perda de práticas culturais tradicionais, de saberes e sabedorias, são alguns exemplos resultantes de uma profunda desconexão entre quem somos e as culturas que nos dão origem, os territórios e riquezas que nos circundam. É comum hoje que no Brasil não se reconheça uma grumixama, uma pitomba, mas que se desejem aspargos importados, pêras portuguesas. Essa perda de referencial vem atrelada a uma desvalorização da potência local e de perda de biodiversidade, de ameaça à soberania alimentar. Para resgatar esse encontro é preciso entender onde ele foi perdido, qual a origem de uma desconexão estrutural.

“A gente vem de um cenário em que por muitas décadas a desnutrição e a fome eram os principais problemas mundiais que tinham que ser tratados, e as respostas que surgiram para enfrentar esses problemas foram no sentido de desenvolver tecnologia, desenvolver produtos, a partir de um olhar muito distante do que as pessoas de fato estavam comendo, o que elas tinham direito a comer, da discussão sobre acesso e biodiversidade local. Com isso surgiram soluções tecnológicas para essa questão que não responderam a essas questões de respeitar a cultura alimentar, a biodiversidade, a produção sustentável, etc. Isso garantiu que as grandes empresas transnacionais de alimentos tivessem muito mais espaço, incentivos, benefícios para produzir produtos industriais, que muitas vezes já eram ultraprocessados, que foram dominando os mercados - como se comer a mesma coisa em todos os lugares do mundo fosse uma coisa bacana.”

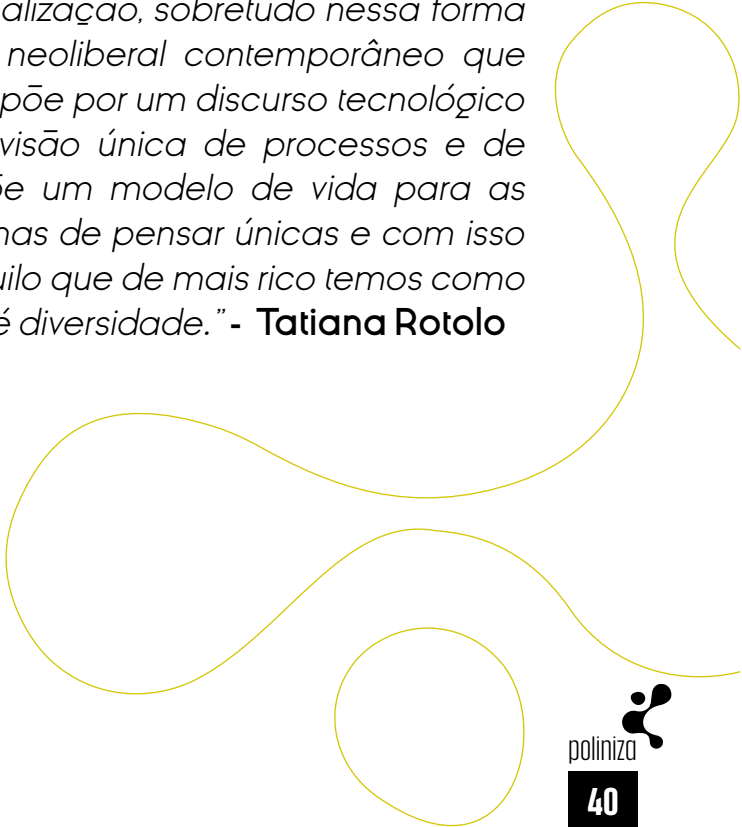
- Ana Paula Bortoletto

“Essa racionalidade que foi estabelecida a partir de um conhecimento técnico e científico altamente verificável, aquilo que eu posso ver, aquilo que eu posso medir, aquilo que tem validade vai separando relações inseparáveis. O saber do sabor, a mente do corpo, a quantidade da qualidade e aí esse pensamento vai ficando tão fragmentado que a nossa forma de conhecer o mundo, de experimentar o mundo, também vai ficando fragmentada.” - **Juliana Dias**



“A origem desse afastamento remonta a um período muito antigo, quando se começa um projeto moderno - a ideia moderna, contemporânea que nós temos de conhecimento se afasta da natureza. Essa frase do Francis Bacon “saber é poder” - Saber para que? Poder para que? Para dominar a natureza - eu não quero mais conviver com a natureza, mas pensar em como nós seres humanos vamos produzir uma série de conhecimentos (e esse é o projeto científico moderno, a ideia de ciência que vem do séc. XVI e séc XVII, vai entender a natureza não como algo compartilhado por nós, mas dentro de um projeto em que seres humanos querem saber para prever, para prover, e com isso ter o poder). Então aí você já

*tem o primeiro grande afastamento, quando você se entende como objeto separado daquele universo, da natureza. Essa percepção, esse afastamento homem / mundo natural vem se perpetuando e perpassa os movimentos da globalização, sobretudo nessa forma de um capitalismo neoliberal contemporâneo que cada vez mais se impõe por um discurso tecnológico e a partir de uma visão única de processos e de conhecimento impõe um modelo de vida para as pessoas, impõe formas de pensar únicas e com isso vamos matando aquilo que de mais rico temos como seres humanos que é diversidade.” - **Tatiana Rotolo***



INTERDISCIPLINARIDADE E SABERES TRADICIONAIS

Para acontecer um resgate de uma conexão com a natureza que permita um caminho rumo à soberania alimentar e a uma ação conjunta em prol de um outro rumo para a relação que temos com a comida, e para a produção desse conhecimento, é preciso integrar olhares e aguçar a percepção de práticas já existentes.

“Hoje é uma questão de olhar para quais são os atores do sistema alimentar que produzem alimentos saudáveis e sustentáveis. O que eles estão recebendo - ou não - de apoio, de que forma eles estão - ou não - sendo valorizados e respeitados, para que a gente consiga pensar num rumo que seja de fato sustentável e saudável.” – **Ana Paula Bortoletto**

“(…) os sistemas alimentares tradicionais, a agroecologia vêm nos mostrar resistências, futuros possíveis, mundos possíveis. Agora a gente tem esse trabalho de valorizar essas sabedorias, esses conhecimentos que se perderam com uma maneira de conhecer o mundo que olhou estritamente

para aspectos técnicos e científicos e talvez tenha desconsiderado o que é essencial que é o território, as relações humanas, a biosfera. Então talvez seja um caminho de fazer essas conexões com aquilo que é inseparável e foi separado por um modo de pensar.”

– **Juliana Dias**

“É justamente batalhando, buscando outras formas de conhecimento, maneiras de quebrar esses pilares desse conhecimento único, novas práticas, novos caminhos. É a invenção do novo e isso é um processo de descoberta e redescoberta do nosso presente e do nosso passado e que nos aponta para uma trilha para o futuro.” – **Tatiana Rotolo**

GARANTIR A AUTONOMIA DA UNIVERSIDADE


Os recentes ataques ao Guia Alimentar para a População Brasileira e as medidas tomadas para modificar as regras da rotulagem no país evidenciaram a atuação de lobbies poderosos no debate nacional sobre segurança alimentar. Grandes corporações estão por trás de investimentos colossais em comunicação e, ao mesmo tempo, financiam milhares de pesquisas e instituições. É fundamental reivindicar o lugar da universidade na pesquisa, de forma independente, a serviço da humanidade e capaz de nortear o desenvolvimento de políticas públicas, um espaço que é por vezes questionado, e em particular quando falamos de um assunto como comida de verdade, que bate de frente com algumas das mais poderosas indústrias do planeta.

“Eu acho que, em particular na no tema da nutrição, a gente está conseguindo aos poucos, avançar com uma certa desnaturalização desse vínculo direto das empresas que financiam pesquisas, financiam bolsas, todo tipo de atividade que tem a ver com alimentação e sem considerar a questão de conflito de interesses. Antes existia uma visão de que sem o apoio das empresas não seria possível desenvolver pesquisas de alta qualidade, avançar no conhecimento científico e tecnológico específico. (...) existe uma preocupação maior agora com a questão do conflito de interesses sobre quem são os financiadores. A declaração de conflito de interesses não resolve, mas eu acho que avança e ao mesmo tempo [é importante] identificar em que áreas do conhecimento científico, em que áreas de tecnologia a empresa tem a legitimidade de fazer suas pesquisas, publicar e divulgar.”

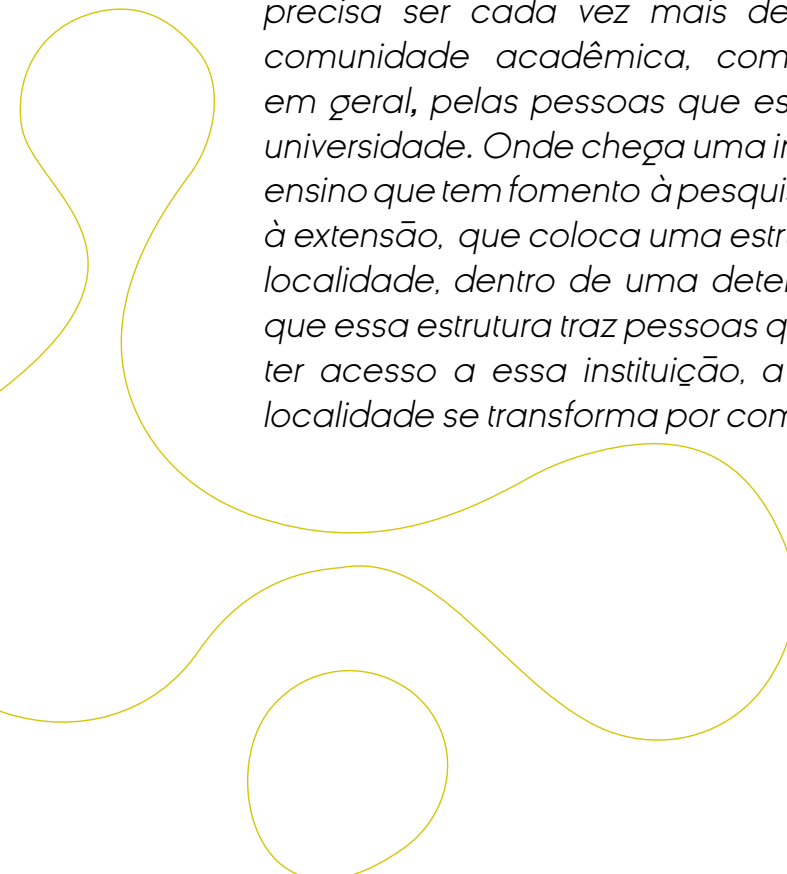
– Ana Paula Bortoletto

“A articulação entre movimentos sociais e universidades deve ser cada vez mais fortalecida, reconhecida e valorizada. A perspectiva da ciência cidadã é uma perspectiva que vem sendo adotada de forma geral nesse campo da soberania e segurança alimentar e nutricional, olhando a ciência por essa perspectiva cidadã com compromisso de construir políticas públicas que vão combater a desigualdade, a opressão, a iniquidade e a injustiça”

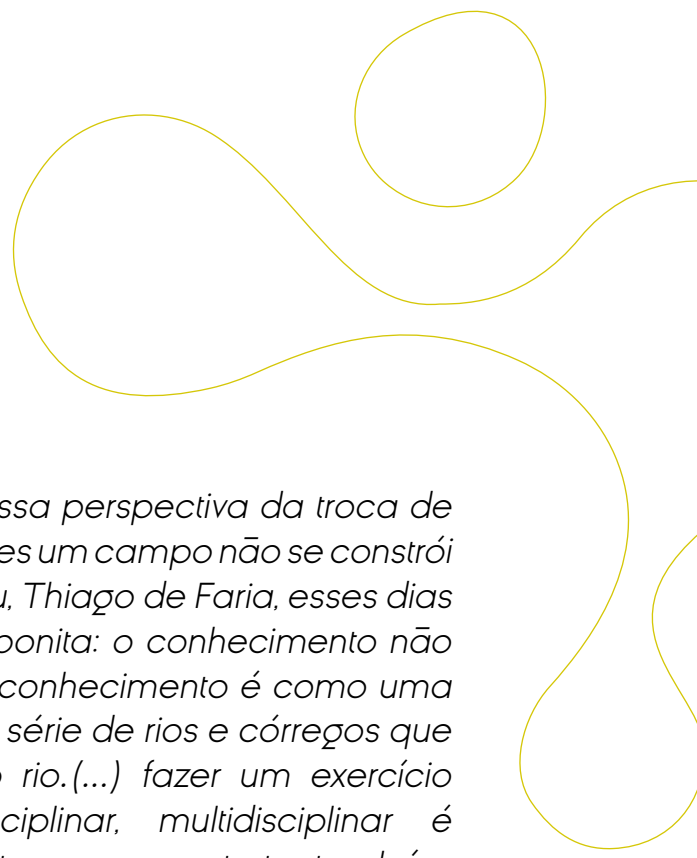
– Juliana Dias



“A autonomia das instituições públicas de ensino precisa ser cada vez mais defendida tanto pela comunidade acadêmica, como pela sociedade em geral, pelas pessoas que estão ali em torno da universidade. Onde chega uma instituição pública de ensino que tem fomento à pesquisa, que tem fomento à extensão, que coloca uma estrutura dentro de uma localidade, dentro de uma determinada região, em que essa estrutura traz pessoas que jamais poderiam ter acesso a essa instituição, a realidade daquela localidade se transforma por completo.



A gente precisa trazer essa perspectiva da troca de saber, porque muitas vezes um campo não se constrói sozinho. Um colega meu, Thiago de Faria, esses dias falou uma frase muito bonita: o conhecimento não é um poço profundo, o conhecimento é como uma bacia hidrográfica: uma série de rios e córregos que correm para o mesmo rio.(...) fazer um exercício interdisciplinar, transdisciplinar, multidisciplinar é extremamente importante para a gente ter também outras vozes, outros elementos, outros olhares que nos ajudam na construção desse pensamento autônomo” – Tatiana Rotolo



CONHECIMENTO OU CONHECIMENTOS?

Conhecimento não se produz apenas na academia, menos ainda se considerarmos um modelo de academia que bebe de uma fonte colonizadora europeia, e que muitas vezes não valoriza os saberes e práticas locais. Trazer as vozes e sabedorias tradicionais para o centro do holofote e trilhar um caminho de descolonização do conhecimento sobre o que é comida de verdade, no Brasil, hemisfério Sul, século XXI, se afirma cada vez mais como necessidade para que seja possível almejar um conhecimento verdadeiro e compartilhado sobre comida de verdade. Mas o desafio é grande, em como convergir sabedorias e conhecimentos, oratórias e narrativas, cosmovisões e ciência, cultura e natureza, poesia e técnica, em torno da comida de verdade e da verdade da comida.

“São muitas possibilidades e muitos caminhos para que isso aconteça. A gente está vendo hoje, na verdade, o caminho (...) de uma maior desvalorização,

uma maior dificuldade de escuta, de respeito, de proteção e de ações que garantam e apoiem esses saberes tradicionais, saberes que envolvem outras áreas que estão muito além da academia. Tenho pensado muito sobre isso, acho que temos de ter uma postura de reagir a essas ameaças às populações tradicionais, às populações indígenas que estão cada vez mais com menos espaço, respeito e valorização. (...) dar visibilidade a esses ataques e retrocessos é um dos caminhos que a gente tem visto no espaço importante dos canais de comunicação tradicionais e independentes que têm feito denúncias e conseguido dar visibilidade ao que está acontecendo. (...) a gente sabe quanto o direito à alimentação nesse momento é fundamental e dialogar com os órgãos públicos responsáveis pela garantia desses direitos para que eles tomem atitudes mais incisivas em relação aos ataques, seriam alguns dos caminhos mais institucionais que estão muito enfraquecidos, muito desvalorizados e que se não tivermos um olhar mais cuidadoso, a gente está se colocando numa situação de perder toda essa diversidade.”

- Ana Paula Bortoletto

“O primeiro passo para o diálogo é esse reconhecimento desses outros saberes que constroem o conhecimento social. Um conhecimento que é construído coletivamente a partir e fora da universidade e traz nele dissensos, consensos, pactos nessa construção compartilhada” – Juliana Dias

“Para sair desse caminho colonizador, o primeiro passo é reconhecer que ele é colonizador. O segundo é conversar, entender e dar voz àquelas pessoas que foram as vítimas desse processo, que foram soterradas, porque elas têm muito que falar, sobretudo no campo da alimentação. Durante milênios uma série de povos, uma série de sociedades, sustentou a si mesmos com processos de uso da terra e de integração com a natureza que a gente nem sabe, que a gente sequer conhece. A perspectiva agroecológica se abre um pouco para esse olhar. Vamos buscar conhecimentos que não são tão visíveis” – Tatiana Rotolo



Ana Paula Bortoletto

Ana Paula Bortoletto atualmente é pós-doutoranda na Faculdade de Saúde Pública, pesquisadora do NUPENS/USP (Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo) e consultora técnica do Idec (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor). Foi Coordenadora do Programa de Alimentação Saudável e Sustentável do Idec de 2016 a agosto de 2020. Foi conselheira no Consea Nacional de 2014 a 2019. É membro do Núcleo Nacional da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável.

Juliana Dias



Juliana Dias é mãe do Daniel, jornalista, doutora em Histórias das Ciências, das Técnicas e Epistemologia e mestra em Educação em Ciências e Saúde pela UFRJ. É Professora colaboradora do Programa de pós-graduação em Educação em Ciências e Saúde e pesquisadora do Grupo de Estudos sobre Desigualdades na Educação e na Saúde (Gedes), do Instituto Nutes (UFRJ). Integra o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN).



Tatiana Rotolo

Tatiana Rotolo é Bacharel e licenciada em Filosofia pela USP, Mestre em Filosofia também pela USP e Doutora em Ciência Política pela UnB. É professora do Instituto Federal de Brasília desde 2011, onde atua nas disciplinas de Filosofia, Sociologia, Ética e Cultura e História da Alimentação nos cursos técnicos e superiores na área da Gastronomia e Hospitalidade. Desde 2016 coordena o Grupo de Pesquisa em Cultura e História da Alimentação. É sommelière de cervejas e vinhos.



4

ARTE, GASTRONOMIA, PRODUÇÃO LOCAL & AGROECOLÓGICA:

**onde tudo isso
se encontra?**

Produção e engajamento
a partir do campo

Uma conversa com
Cynthia Mendonça, Francine Xavier
& Julia Camargo

O que o campo produz? Qual a realidade da ruralidade? Que histórias nos trazem cada alimento e quem está aí para as contar? Quais as possibilidades de envolvimento e encontro que o campo nos traz?

O mundo urbano e o mundo rural não são, nunca foram e nunca serão desconectados, mas a narrativa proeminente é urbana, industrializada, capitalizada, e contada principalmente pela perspectiva do consumidor e da cidade. Onde nos encontramos? Que fronteiras podemos dissolver?

O convite é para colocar o pé na terra fresca e trazer para a mesa abelhas que são pontes entre cidade e campo.

Cynthia Mendonça é uma abelha bailarina, mas bailarina de verdade. Ela dança entre margens, rio que ruma e nutre por onde passa. Abelha resiliente, guerreira, faz da máquina poema, do poema enxada, do território encontro, da ponte, atravessamento. Ela é uma abelha que atravessa e que se atravessa, que se permite perfurar. Que voa no intangível e pousa no real, diariamente. Aquele café amargo, adoçado com rapadura.

Francine Xavier é a abelha que faz de qualquer pólen um prato, que deixa toda a colmeia salivando. Apronta a mesa, aconchega todas com cheirinho de pão acabado de assar e leva a um passeio sensitivo pela mata atlântica. tem tempo que ela é rainha na cozinha, mas foi quando percebeu que por trás de cada pólen tem uma história de vida que seus pratos e seus gestos ganham outro sabor.

Na nossa conversa elas contaram a história partindo do campo, e nos lembraram que é na terra que tudo começa e que se queremos regenerar relações é para lá que precisamos olhar e são essas vozes que precisamos ouvir.

***Júlia Camargo**, co-criadora da PERTIM ficou impedida, por questões técnicas, de participar do debate. ▶▶▶

FRONTEIRAS DISSOLVIDAS DO CAMPO E DA CIDADE

Cidade e campo sempre estiveram conectados, mas nas últimas décadas a narrativa predominante foi nos fazendo pensar que essas ilhas de urbanidade e ruralidade cada vez mais iam perdendo seus laços. No entanto, também sempre existiram pessoas que se dispuseram a estar lá e cá, fazendo com que os saberes de um lado pudessem penetrar no outro. Para quem está do lado da cidade é sempre intrigante pensar o que faz uma artista urbana carioca fundar um laboratório-residência na ruralidade e uma gastrônoma com décadas de experiência dar uma virada e olhar para o alimento pelo avesso do que olhava antes. Entender como se dá esse trânsito entre cidade e campo nos ajuda a perceber qual a resiliência desse movimento e onde o ativismo e a comida fazem parte desse eixo conector entre os territórios.

“Primeiro, tem a ver com uma história pessoal. Eu sou filha e neta de agricultores, de subsistência, sobretudo. São pessoas que foram ao longo do tempo perdendo a relação com o campo. Eu mesmo passei com minha família um êxodo que durou cerca de 20 anos

até chegar nessa região da Mantiqueira. Eu decidi estudar arte, fui para o Rio de Janeiro, viver lá, ter essa vida urbana, abraçar o conhecimento e me estruturar, me instruir e então eu pensei que eu não queria ficar no urbano, queria voltar para o campo e queria levar isso comigo. Então quando eu retorno, nasce esse projeto e com ele uma possibilidade de estabelecer essa comunicação com a cidade e de instalar no campo essa produção de conhecimento, arte. O campo tem muitas produções já. Já produz muitas coisas e a gente às vezes ignora porque a cidade... não dá para competir. A cidade tem infraestrutura, grandes museus, universidades, laboratórios de ciência. A ideia foi um pouco fazer um jogo de inversão, de dança mesmo dessa circunstância. A segunda coisa é que a gente tem no Brasil grandes movimentos em relação ao alimento e à agricultura que são exemplos no mundo inteiro. Cresci ouvindo essas pessoas, vendo a luta dessas pessoas, como por exemplo o MST. Para mim essa sempre foi uma inspiração e uma sementinha de esperança de que as coisas poderiam mudar.”

– Cinthia Mendonça

Às vezes, o caminho do campo aparece como um clarão que atinge de repente nossas “retinas tão fatigadas”.

“Eu sentia que faltava uma identificação, uma coisa que eu estivesse agindo mesmo para o mundo que eu queria. Em 2012, quem atravessou meu caminho foi Michael Pollan com O dilema do Onívoro. Quando eu li esse livro eu falei: caramba, eu estou do lado errado. Percebi que a comida, e tudo aquilo que sempre norteou a minha vida – porque eu venho de uma família totalmente ligada à alimentação, tudo está em volta da mesa, eu só penso em comida e as pessoas para mim têm gosto, o tempo inteiro penso pela lente da comida – e pensei: caramba, olha como a comida é poderosa e como tudo isso está conectado. Será que eu tenho que continuar dando tanta força para questões técnicas, produtos franceses? Será que eu não tenho que olhar para cá? Será que eu não tenho que olhar para as questões brasileiras, para questões do mundo mesmo? A comida é absolutamente transversal e pela lente da comida a gente consegue olhar pelos objetivos de desenvolvimento sustentável e tudo mais. Enfim, aí fui mordida.” – Francine Xavier

ONDE NASCEM OS PROJETOS-PONTE

Não é sempre que isso acontece, mas para algumas pessoas, o saber vem acompanhado de um desejo de fazer. Da dança campo - cidade, brotam pulsões de realizar e de fazer essa conexão maior e mais arrebatadora, para mais pessoas. Fortalecer as relações, e permitir que aprendizados de um território existam para fortalecer o outro - e vice-versa. Pode ser um laboratório, uma residência artística, uma articulação de gente pela comida - modificar estruturas e mudar a lente de enxergar o mundo pode ser alcançado de diversas formas. E a comida está aí, cordão mais material e real que liga a vida na cidade e no campo. E é nessa ligação intrínseca que nasce o Projeto Articulação de Chefs e Agricultores (A.Ch.A), em Seropédica, na Baixada Fluminense e a Silo - Arte e Latitude Rural, na Mantiqueira - dois projetos que só existem porque cidade e campo estão sim, juntas.

“A gente conseguiu montar uma CSA entre chefs e agricultores familiares. O que é um CSA? É uma comunidade que sustenta a agricultura, é uma forma de você dar um suporte financeiro e até emocional, afetivo. A gente constrói uma outra relação, a gente busca construir uma outra ideia de sociedade. Não é uma comercialização, é uma parceria onde o consumidor acaba virando co-produtor, financia produção, todo mundo junto discute o que vai ser produzido e os agricultores têm a oportunidade de fazer essa produção. Aí essa produção vai para os chefs e, como retorno, os chefs financiam essa produção. É uma parceria excelente para todo mundo” – Francine Xavier

“A Silo (...) está na Serra da Mantiqueira, na tríplice fronteira do meio rural entre Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro. A gente trabalha com a ideia de criar arte, ciência e tecnologia no meio rural e, a partir disso, produzir narrativas que sustentem esse universo, que não deixem esse universo morrer. Porque esse universo vem sendo desconstruído em relação às questões culturais e também às práticas, que são tão importantes, por conta do excesso de urbanidade. É necessário o diálogo entre as partes, uma coisa não existe sem a outra. É essa dança que a Silo quer fazer entre o rural e o urbano”. – Cinthia Mendonça

FIXAR E VALORIZAR PARA PODER ALIMENTAR E RECONHECER

Fome e pobreza são denominadores muito comuns na ruralidade, o que é em si mesmo uma grande ironia - quem produz nossos alimentos está passando fome. Segundo a última Pesquisa de Orçamentos Familiares do IBGE (POF 2017-2018), em média, as famílias em situação rural receberam pouco mais da metade (52,3%) dos valores que as famílias em áreas urbanas receberam e a proporção de insegurança alimentar grave foi de 7,1% enquanto nas áreas urbanas foi de 4,1%.

Vemos quem está no campo muitas vezes imaginando o futuro na cidade como um melhor lugar, ao mesmo tempo que muitos dos que gostariam de permanecer acabam sendo empurrados para a urbe. Às vezes, o menor caminho para aproximar esses universos é colocando a mão na massa - ou melhor, na terra -, comunicar de forma simples e amorosa, aproximar e permitir que o diálogo aconteça e poder assim fixar as gentes nos territórios rurais e melhorar as condições de vida, fortalecer práticas conectadas com práticas sustentáveis para o planeta e as pessoas.

“Uma maneira de comunicar isso para quem é do campo é ir sempre na direção da prática. Uma das coisas que o Caipira Techlab [um dos projetos desenvolvidos pelo Silo] quer fazer é ajudar no trânsito da produção convencional para produção agroecológica, e a gente não pode ignorar quem tá no meio do caminho - por exemplo, a família de agricultores que não compra veneno (...) e que também não tem certificado. A gente começa explicando que o que eles fazem já é muito próximo da agroecologia. E aí a gente vai desenhando essas pontes e entendendo o que de fato eles têm ali que está em harmonia com essa produção (...) E a gente tenta, por outro lado, contar essa história para o público da cidade, que é o público consumidor, na maioria das vezes, mas muitas vezes é o público que também está produzindo. Tem muitas hortas urbanas que são essenciais para a cidade também. (...) Muitas delas não têm tanta potência de produção, mas o que elas conseguem produzir de consciência, de educação, é fundamental. Então a gente vai tentando não empurrar para as pessoas as terminologias, mas identificando dentro do que elas já fazem aquilo que se aproxima desses termos e, aí sim, abrindo essas caixinhas, encontrando um universo comum de diálogo.”

- Cinthia Mendonça

“Para mim o mais importante em relação à agricultura familiar é a valorização mesmo. [os agricultores] entenderem o valor que eles têm. E eles se entenderem como donos disso. Entre 70% a 80% da nossa alimentação vem da agricultura familiar e eles precisam estar cientes disso.”

– Francine Xavier

GOLIAS E O GIGANTE - TECNOLOGIA É AMEAÇA?

A tecnologia está em desenvolvimento acelerado e exponencial. Uma das aplicações mais proeminentes das inovações tecnológicas de ponta está no campo. O grande agronegócio se beneficia muito de mecanismos de agricultura de precisão, uso de big data, de novos equipamentos e softwares, a serviço de maior produtividade e mais eficiência. Mas como ter essa tecnologia a serviço da agroecologia e do pequeno agricultor familiar, da produção de menor escala e biodiversa? Como a tecnologia pode ajudar a estreitar relações, aproximar o campo da cidade, produzir e trazer comida de verdade a mais e mais pessoas, valorizando os produtores e as práticas ecologicamente equilibradas? E podemos considerar a agroecologia como uma tecnologia social, a serviço do coletivo?

“O que o agronegócio hoje produz de tecnologia é similar ao que as guerras produziram no passado. É muita coisa. Eles estão transformando o mundo com a tecnologia que eles produzem e as pessoas, as famílias, não têm acesso a tecnologias básicas. Tem um problema aí: não é que as pessoas não querem ou não têm capacidade de acessar, tem a ver com o arranjo mesmo desse mundo. Acho

importantíssimo que a agroecologia e as práticas de cultivo agroecológico estejam afinadas com a tecnologia, no entanto, isso tem que ser feito de uma maneira que a tecnologia sirva a essas pessoas e não o contrário, não podemos ficar reféns de uma tecnologia que nos oprime. (...) O que a gente deseja fazer é criar uma plataforma que seja útil para essas pessoas e que se crie a lógica da corresponsabilidade. A gente quer radicalizar nessa ideia de que o mais simples é o mais sofisticado. Que menos é mais, no sentido da tecnologia. Enxugar as coisas que são muito fetiche e chegar no cerne da questão. A comida é um bem comum, é como água e ar, então é muito complicado a gente pensar em comida como um bem de consumo somente. Ela precisa ser mantida coletivamente. Acho que tecnologias que pensam com essa cabeça de quem está plantando são mais interessantes”

– Cinthia Mendonça

“A agroecologia é tanto uma ciência da terra para promover sistemas agrícolas mais sustentáveis e entender a produção e cultivo como uma atividade integrada, como é também um movimento social, que busca a justiça social, uma vida menos desigual. O que me encantou no CSA foi essa preocupação com o coletivo, de você entender a questão do outro.” – **Francine Xavier**

O CAMPO COMO ESCOLA

O primeiro passo é estar informado para estar conectado. Mas a ruralidade não deverá ser entendida dentro de uma perspectiva passiva, como um território com muita necessidade e pouca contribuição - é exatamente o oposto desse cenário. O campo tem muito a ensinar e o aprendizado precisa existir contextualizado, responder aos desafios concretos e fortalecer inovações coletivas, ancoradas nos seus lugares e nas sabedorias de cada um, costuradas, trocadas, potencializadas!

“Não é o formato da escola, é o formato do mundo: as pessoas materializando os seus desejos, tocando seus objetivos de vida e aprendendo umas com as outras. Esse espaço laboratorial tem a ver com isso: eu sei algumas coisas e posso te mostrar o que eu sei, posso observar você trabalhando e aprender

contigo e criar links e ter insights. E a partir daí, desse jogo que é bastante horizontal, intenso e diverso, consumir coisas novas, descobrir coisas novas(...) A gente sempre parte do princípio de que todo mundo sabe alguma coisa, de que todo mundo tem capacidade de ensinar e partilhar. E é a partir dessa partilha que as coisas se dão.”

– Cinthia Mendonça

“A educação se dá à medida que a gente tem oportunidade de fazer essa vivência conjunta em que cada um traz sua experiência.”

– Francine Xavier

MAIS DO QUE UM SONHO BUCÓLICO

Temos ouvido por todo o lado que está acontecendo uma redescoberta da vida no campo, um êxodo urbano - esse movimento é um modismo romântico amplificado pela pandemia ou realmente está surgindo algo concreto e duradouro nessa aparente redescoberta da ruralidade? O que esse movimento ajuda na dissolução de fronteiras e como pode fortalecer o universo rural?

Um primeiro passo para uma transformação efetiva, é compreender que não se trata apenas de mudar de lugar, mas de vida. Não basta transferir nossos hábitos da cidade para o campo, pois quando isso acontece, corremos o risco de tornar ainda mais difícil a vida das comunidades rurais, daqueles que sempre estiveram lá. É muito mais sobre escutar, se colocar a serviço e fazer uma transição com base na generosidade e no pensamento da coletividade e de total parceria e colaboração.

“Eu vejo muitas pessoas, que têm mais ou menos a idade que eu, desejando ou fazendo essa transição. A preocupação que nós temos, a partir de nosso território, é com a gentrificação. A gente tem que entender que a gente não vai resolver os nossos problemas com a mesma mentalidade industrial, do consumo. Quer dizer, eu venho para o campo, mas quero seguir comprando os meus produtos importados, enlatados e ignorando o meu vizinho que tem uma horta maravilhosa que está plantando coisas incríveis. A gente quer que as pessoas venham, não queremos ficar sozinhos no campo, isolados. Mas a gente quer que venham para cá as pessoas que amam e que desejam ajudar construir espaços melhores para a vida das pessoas, tanto de quem está vindo quanto de quem já está nesses lugares” – Cinthia Mendonça

“A gente precisa acolher as pessoas que vêm da cidade com narrativas que encantem e que façam com que elas se percebam parte daquilo. Tem uma frase que eu gosto muito que diz assim: se não está bom para todo mundo, não está bom para ninguém. Se você vem para outra comunidade você precisa entender essa comunidade, como ela funciona e como você pode cooperar para que ela fique melhor. Quais são as instituições que podem apoiar a sua comunidade para a construção do mundo que você quer? Eu acho que aí está a grande mensagem para quem vem para o campo: entenda para onde você tá indo e veja como você pode colaborar.” – Francine Xavier



Cinthia Mendonça

Cinthia Mendonça é artista e pesquisadora baseada na Serra da Mantiqueira. É mestra em Artes Visuais pela Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro e cursa o doutorado em Práticas Artísticas Contemporâneas pela Universidade Estadual do Rio de Janeiro. É diretora da Silo – Arte e Latitude Rural uma organização que cria e promove arte, ciência e tecnologia em zonas rurais e de conservação ambiental por meio de programas de residências artísticas e laboratórios de experimentação, como CaipiraTechLab.

Francine Xavier



Francine Xavier é Mestre em Desenvolvimento Sustentável pela UFRRJ, gastrônoma e gestora de gastronomia há 30 anos com MBA Executivo pelo Instituto Coppead UFRJ. Estudiosa de análise sensorial, sistemas alimentares e redes alternativas de alimentação. É diretora do Instituto Comida do Amanhã e da Cambucá Consultoria. Experiência em mapeamento e construção de cadeias de valor com impacto sócio ambiental, em especial CSA – comunidade que sustenta agricultura. Trabalha para a mudança de dietas e modos de produção, para que sejam mais saudáveis para as pessoas e sustentáveis para o planeta.



Julia Camargo

É Paulistana de nascença e criação, graduada em direito pela PUC-SP, encontrou pertencimento no campo. Percebeu que a cadeia alimentar no Brasil não faz sentido e se apaixonou pela potência da agrofloresta enquanto visão de mundo. Co-criadora da Pertim, acredita que estamos profundamente interligados e que é necessário tecer e cuidar das redes que nos sustentam. Com a Pertim, vem plantando e distribuindo comida, água, brincadeira, sabedoria e solo fértil.



poliniza

5

O AUDIOVISUAL E A COMUNICAÇÃO:

**ferramentas poderosas
para engajar, fazer ver
& transformar.**

Comer pelos olhos.
Trazendo histórias e narrativas
que nos contam o poder da
tela na nossa panela.

Uma conversa com
Érica Araiun, Gabriela Kapim
& Tati Lund

Onde aprendemos sobre comida? Qual o papel do audiovisual e da comunicação de massas? Que receitas são passadas, todos os dias, para milhões de pessoas? Na novela, nas redes sociais, nos programas infantis, concursos de comida, no jornalismo, que verdades as telas nos contam? Comida pode ser mais do que entretenimento?

A tela, o audiovisual, têm um poder e um alcance incontestável. Milhões de pessoas, em territórios distintos, têm a telinha ligada todos os dias e se alimentam da informação que vem através dela.

Qual a responsabilidade desse meio para trazer a narrativa da comida de verdade, saudável a todos, com justiça social e ambiental? E quais os desafios e oportunidades de puxar esse olhar nos diversos formatos e públicos?

No quinto encontro desbravador do Poliniza, conversamos com abelhas que ocupam esses espaços para ajudar a difundir a narrativa da comida de verdade, saudável a todos.

Érica Araiun é a abelha que junta as abelhas todas no ocaso e faz refletir sobre as escolhas, gestos de cada uma. Faz cada uma contar a história que vêm por trás

de cada pólen, como elas inventam o mundo mágico e como esse mundo anda sendo inventado pelas colmeias vizinhas.

Gabriela Kapim é abelha com ginga. Quando vem aquele vendaval, ela desvia, sorri, e dança com o vento. Se o céu ameaça ficar pesado, ela já cuida de achar o raio de sol e se aquecer nele. Ela vê as cores de todos os pólenes e enfeita a colmeia de sabores. Se diverte brincando tanto que está sempre rodeada de abelhinhas mirins querendo brincar com ela, sem se aperceberem que colorir a vida é coisa muito séria.

Tati Lund é uma abelha amazônica, uma urucu, que sabe que não precisa produzir 120 kg de mel por colmeia para alimentar a floresta. Que, por voar tanto e olhar o mundo com tantas paisagens, sabe que é nos detalhes, nos brotos, nas raízes mais profundas, que reside a força de tudo. Ela bebe néctar de cada recanto, e com o gesto mais doce e certo, com amor e prática, reinventa, corajosa, o jeito de saborear a vida - mais afetuoso, mais cuidadoso e delicioso.

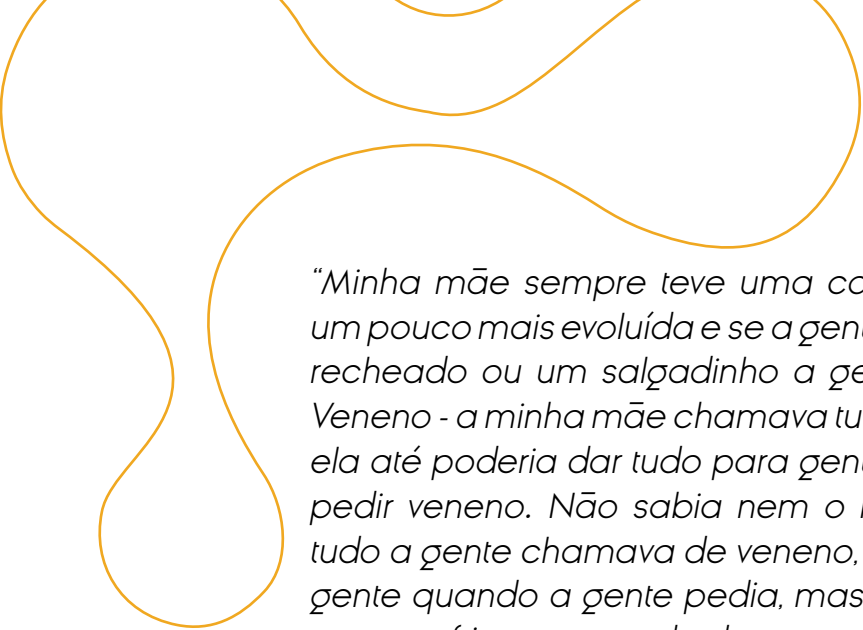
Com elas refletimos sobre os desafios e oportunidades para ampliar o alcance da nossa mensagem e mostrar para as pessoas que a comida de verdade não precisa ser sem graça, complicada ou distante de nós. ▶▶▶

INSTIGANDO A BUSCAR NOVAS RECEITAS

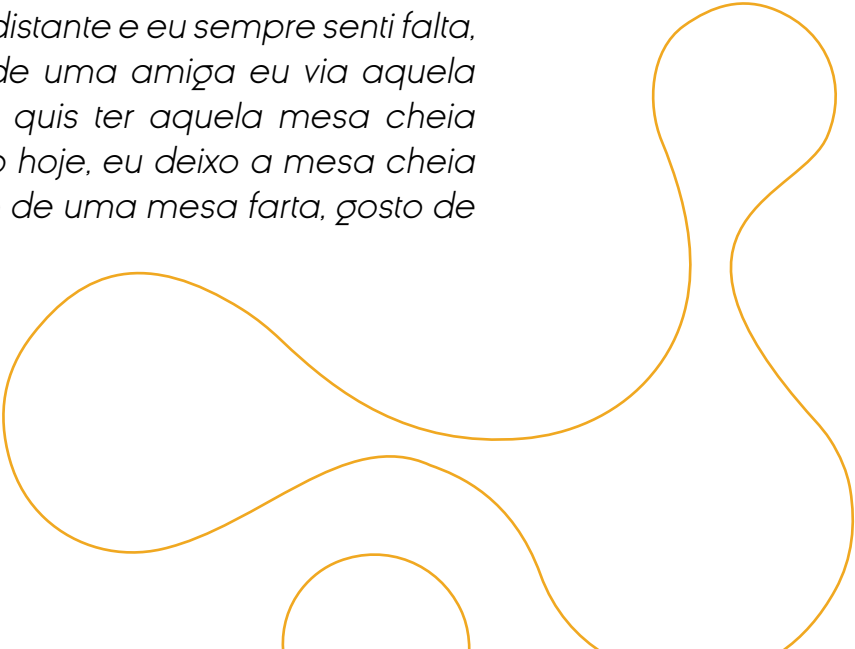
Receitas são passadas, todos os dias, para milhões de pessoas, estão em milhões de telas, nos mais diversos canais. O cinema, a TV, os programas de culinária estão presentes na formação e educação alimentar de todos nós e nas últimas décadas esse movimento tem ficado cada vez mais intenso. Falamos muito sobre comida, mas na comunicação de massa se traz pouco da verdade da comida para o centro da mesa. Como é formada, pela comunicação de massa, nossa memória alimentar e quais narrativas são transmitidas, que histórias são contadas e em torno de quais alimentos? O convite é à uma reflexão sobre de onde nasce a curiosidade sobre a comida e qual o legado que a relação com o alimento na infância tem na percepção que trazemos com a gente.

“Eu lembro de muitas propagandas de comidas, que não eram comidas de verdade. Na época a gente não tinha esse conhecimento, não tinha esse entendimento. Era sempre uma coisa de muita energia, de muita atividade, de muita beleza, de muita coisa muito legal que a gente queria e hoje vejo que é tão contraditório com o que aquele alimento fornece para a gente. Hoje com essa consciência e com essa percepção eu vejo quão irresponsável, de certa forma, é esse tipo de comunicação. Meu maior foco de briga no meu trabalho é justamente tentar desmistificar isso na cabeça das crianças, porque a publicidade pega personagens e heróis, atletas e pessoas que são referências de saúde para fazer propagandas de alimentos muito ruins e as crianças e alguns pais acreditam que aquilo funciona. E essa é uma das minhas tristezas - porque é permitido fazer propaganda de refrigerante, de biscoito recheado, de leite em pó?” – Gabriela Kapim

“Eu queria saber o que tinha por trás daquele alimento, queria saber das histórias das coisas, as histórias me encantavam, me deixavam meio inebriada. Eu queria saber como fazia, de onde vinha, quem tinha inventado. E as palavras sempre me mobilizaram a saber um pouquinho mais do comer. Hoje a gente fala em rótulo, em guia alimentar, em rotulagem, em rastreabilidade. São novos jeitos de descobrir a origem das coisas e o que é comida de verdade. Eu acho muito oportuno a gente discutir isso.” – Érica Araium



“Minha mãe sempre teve uma consciência alimentar um pouco mais evoluída e se a gente queria um biscoito recheado ou um salgadinho a gente tinha que pedir Veneno - a minha mãe chamava tudo de veneno. Então ela até poderia dar tudo para gente, mas eu tinha que pedir veneno. Não sabia nem o nome dos biscoitos, tudo a gente chamava de veneno, e ela até dava para gente quando a gente pedia, mas não tinha nada em casa - refrigerante, nada dessas tranqueiras e eu cresci nesse universo com uma consciência alimentar um pouco maior (...) Mas na minha casa não tinha comida, ninguém tinha essa consciência dessa aproximação da cozinha. A minha avó não cozinhava, minha mãe não cozinhava, era bem distante e eu sempre senti falta, quando eu ia na casa de uma amiga eu via aquela mesa cheia, eu sempre quis ter aquela mesa cheia então é isso que eu faço hoje, eu deixo a mesa cheia para todo mundo - gosto de uma mesa farta, gosto de alimentar.” - Tati Lund



CONTAR OUTRAS HISTÓRIAS - COMO E COM QUE CARA?

Os meios de comunicação ajudam a construir as nossas narrativas e precisam assumir a sua responsabilidade com a forma em que a temática da comida é abordada. É necessário olhar os desafios e oportunidades para tentar puxar esse olhar do público para a comida de verdade, sustentável e justa para todos, mas devemos nos perguntar como isso pode ser feito e quais os mecanismos possíveis para mudar algumas histórias - o que é dito e como é dito?

“Eu tenho investigado, já há algum tempo, a relação entre o que o jornalista aborda, entre o que ele apura e o que circula e como isso afeta as decisões de consumo das pessoas. A publicidade tem sim um baita peso nas escolhas, mas as notícias também têm (...) Então a gente fica transitando entre telas tentando entender o que é comida de verdade a partir do noticiado, a partir da divulgação científica, a partir da divulgação cultural.

Eu acho que a gente tem que se preocupar bem mais com a responsabilidade do dizer, de como escolher o que vai dizer, do que simplesmente com o formato, com a estética.” – Érica Araiun

“Eu nunca imaginei estar nesse papel de comunicador, porque eu nunca gostei muito de falar, a comida para mim é essa ferramenta de comunicação. Eu falo o que penso através da comida. Sem precisar de palavras, transmito o que penso, a essência do que acredito através de um prato de comida. Minha comida não tem rótulos, porque tudo vem da terra, e eu acho que quanto mais a gente puder fazer isso, comer alimentos que vem da terra, está tudo certo. (...) tento fazer essa comida de verdade com estética, para chamar a atenção das pessoas com ingredientes coloridos, vivos. Aqui no restaurante, no programa, nas mídias sociais, mostrar que essa comida de verdade não tem nada de sem graça. Também não tem nada de complexa e não é nada distante de nós. (...) Mostrar que a gente pode mudar, que a escolha está na nossa mão e comunicar isso da maneira mais bonita, atrativa e divertida possível” – Tati Lund

“Eu tento falar da comida de verdade como uma coisa positiva, uma mudança para o bem, a mudança para o futuro. É a comida do futuro, a gente não tem outra escolha. A gente está na frente da tela e a gente sabe quem é que paga para a gente estar lá. E quem paga não é o pequeno produtor, são justamente essas grandes marcas que dão veneno para as crianças e para a gente, e que fazem a grande população acreditar que comer bem é caro, que comer bem dá trabalho, que comida saudável é insossa. São essas as pessoas que têm disponibilidade financeira para pagar para gente estar na TV. Se alimentar de uma forma saudável é mais barato do que comer comida industrializada, é mais prático. Eu não consigo entender por que abrir um pacote é mais prático do que descascar uma banana e ninguém nunca conseguiu me convencer de que passar a mão numa maçã e sair comendo é menos prático do que ficar horas tentando achar um negócio de abrir um pacote de biscoito. Então são esses paradigmas da comunicação dessas grandes indústrias, que têm a chance de acessar uma grande massa, que a gente precisa quebrar - no trabalho de abelhinhas é que a gente vai virar o jogo. A experiência é o que transforma, não só o que a gente ouve e vê na tela.”

– Gabriela Kapim

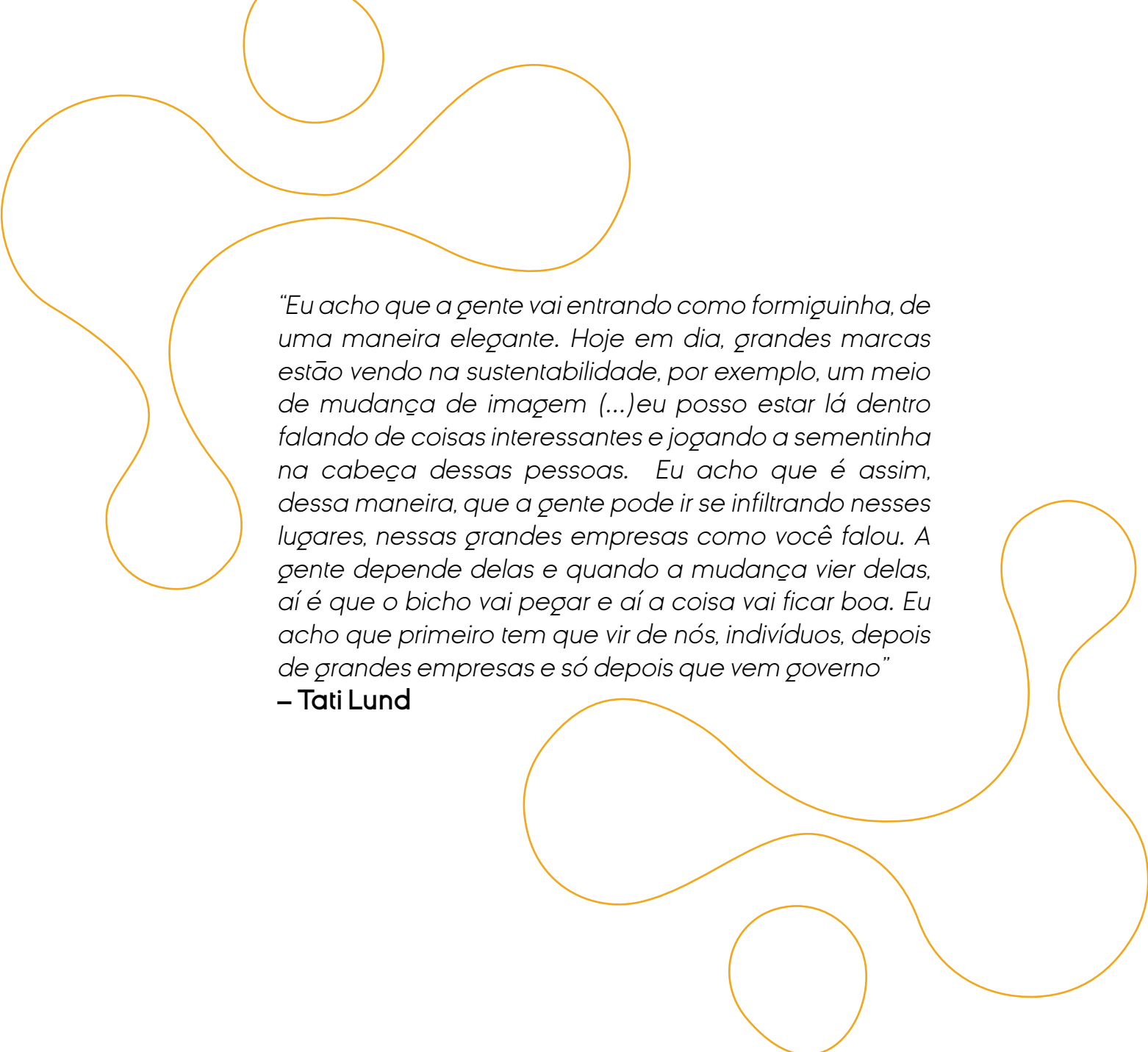
TRANSFORMAR GIGANTES, EM PASSO DE FORMIGA

A indústria de alimentos ultraprocessados investe pesado em comunicação. Quem produz conteúdos sobre comida de verdade, seja nas redes sociais, seja na televisão, sabe que vai precisar lidar de alguma forma, com diversos tipos de pressões, lobbies fortes da indústria de alimentos articulando estratégias para fortalecer a imagem das marcas e se associar com quem tem influência sobre comportamentos. Saber desenhar essa negociação interna e refletir sobre o papel de comunicador, mesmo contra a corrente do grande capital é um aprendizado e tanto.

“No começo quando vinham essas grandes marcas me convidar para palestras eu ficava bem desconfortável, rolava uma crise interna do tipo: eu vou estar lá dentro, dar o braço para o inimigo. Mas, ao mesmo tempo, se eu não chego perto, como é que vou transformá-lo? Se eu não entro dentro desse sistema para pulverizar, jogar nossas sementinhas e polinizar ali dentro, como é que vou mudá-lo? Se a gente vai numa empresa grande e a gente consegue transformar uma família, uma mãe que não vai mais comprar o biscoito recheado para o filho porque a Kapim falou naquela palestra, por mais que ela trabalhe naquela empresa, a gente tem menos um. E aí a cada dia menos um. É nesse pouquinho que a gente vai conseguir transformar” – Gabriela Kapim

“A jornada de Diálogos Comestíveis é meu meio de resistência para poder falar das coisas que importam, porque nem sempre o que a gente quer falar, há interesse desse grande patrocinador em patrocinar e a gente também tem que falar os “nãos” e os “nins”. É difícil o tempo todo negociar entre interesses, transitar entre interesses para colocar o interesse que é supra, que é maior e que está acima de tudo isso, que é fazer as pessoas comerem direito. Então eu acho que a gente está em um conflito de excesso de informação e pobreza de relevância - é esse o ponto, tem muita gente falando muita coisa o tempo todo e nem tudo importa.”

- Érica Araiium



“Eu acho que a gente vai entrando como formiguinha, de uma maneira elegante. Hoje em dia, grandes marcas estão vendo na sustentabilidade, por exemplo, um meio de mudança de imagem (...) eu posso estar lá dentro falando de coisas interessantes e jogando a sementinha na cabeça dessas pessoas. Eu acho que é assim, dessa maneira, que a gente pode ir se infiltrando nesses lugares, nessas grandes empresas como você falou. A gente depende delas e quando a mudança vier delas, aí é que o bicho vai pegar e aí a coisa vai ficar boa. Eu acho que primeiro tem que vir de nós, indivíduos, depois de grandes empresas e só depois que vem governo”

– Tati Lund

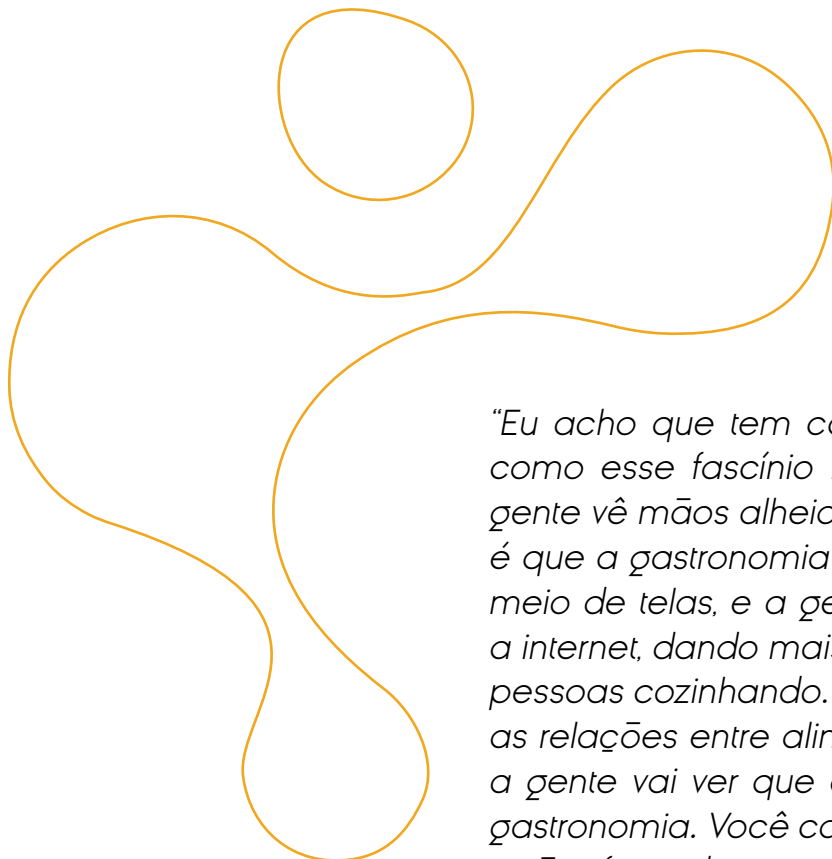
INTIMIDADE, SIMPLICIDADE, POSSIBILIDADE COMO RECEITA DE COMIDA DE VERDADE

Infelizmente, o boom de audiência dos programas culinários nos últimos anos parece vir acompanhado de uma piora de nossa relação com os alimentos. E então precisamos nos questionar sobre como ir além do mero entretenimento e da comunicação e fazer desses espaços uma fonte de educação alimentar, ambiental e social, levando pesquisa, conhecimento sério, sabedorias locais e histórias de produtores, aproximando a comida, o gesto alimentar e a sustentabilidade, o cuidado e o alimento saudável e acessível, de mais pessoas. De onde viemos e para onde estamos indo? Receitas mudam comportamentos?

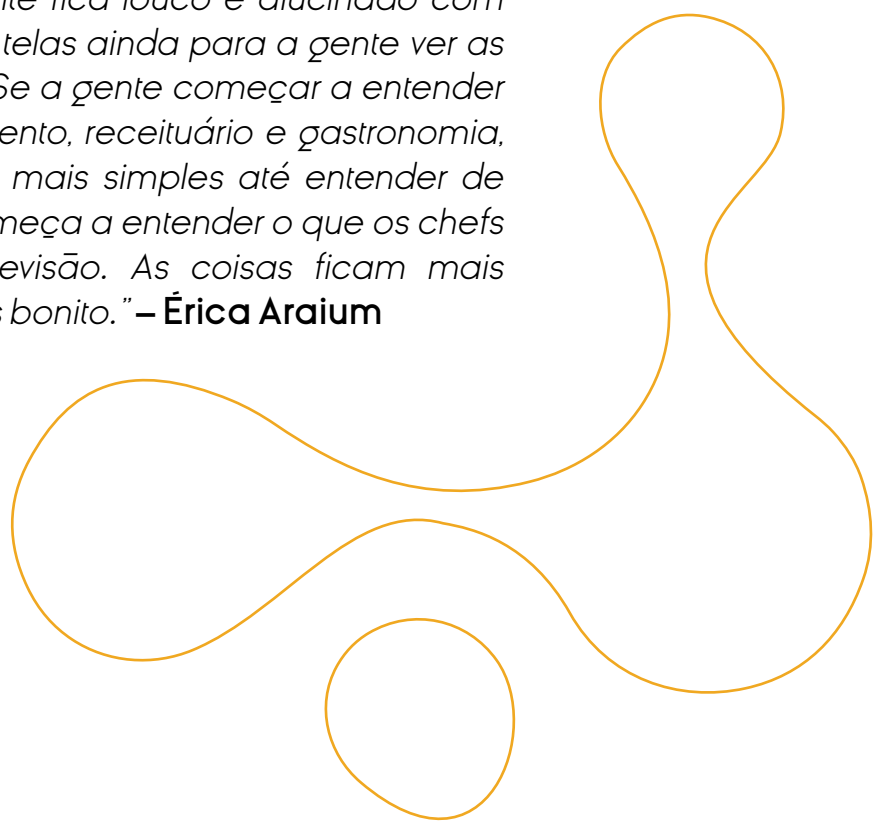
“A maioria desses programas de TV que falam de comida, falam da comida no lugar que é distante do dia a dia – uma comida que é preparada, que é marinada, hidratada. A sensação que me dá é que muitas pessoas pensam: é muito bonito assistir, é muito legal, eu tenho vontade de ver, mas como é que eu boto na minha prática? Eu não tenho habilidade para fazer isso, então eu vejo. Acho que tem que levar para um lugar um pouco mais do dia a dia e da simplicidade, na direção dessa comida de verdade que, de certa forma, a gente acabou glamourizando demais e acabou distanciando o público da possibilidade de comer aquilo, de preparar aquilo, porque ele não se acha capaz de preparar. Tem que quebrar essa resistência de ir para cozinha. Eu acho que a Rita Lobo, por exemplo, dá um show. É uma cozinha simples, prática, vai no beabá e as pessoas gostam muito disso, porque tem esse lugar de que é bonito, é lindo e ao mesmo tempo é muito simples. Acho que falta uma intimidade e uma simplicidade nessa forma de comunicar a culinária como um todo.”

– Gabriela Kapim

“Eu sinto que o meu papel é mostrar que a gente pode fazer qualquer coisa com os vegetais. Essa é a minha bandeira, valorizar o que vem da terra, honrar a natureza e realmente pitar e fazer tudo que eu puder com os vegetais, mostrar que a gente pode fazer qualquer coisa, bobó de qualquer coisa, feijoada de qualquer coisa, hambúrguer, tudo vegetal, que é o que é mais saudável para a gente e para o planeta.” – **Tati Lund**



“Eu acho que tem caminhos para a gente entender como esse fascínio funciona. Desde os anos 60, a gente vê mãos alheias cozinhando na TV. A diferença é que a gastronomia se consolida nos anos 90, nesse meio de telas, e a gente fica louco e alucinado com a internet, dando mais telas ainda para a gente ver as pessoas cozinhando. Se a gente começar a entender as relações entre alimento, receituário e gastronomia, a gente vai ver que é mais simples até entender de gastronomia. Você começa a entender o que os chefs estão fazendo na televisão. As coisas ficam mais tangíveis e não apenas bonito.” – Érica Araium



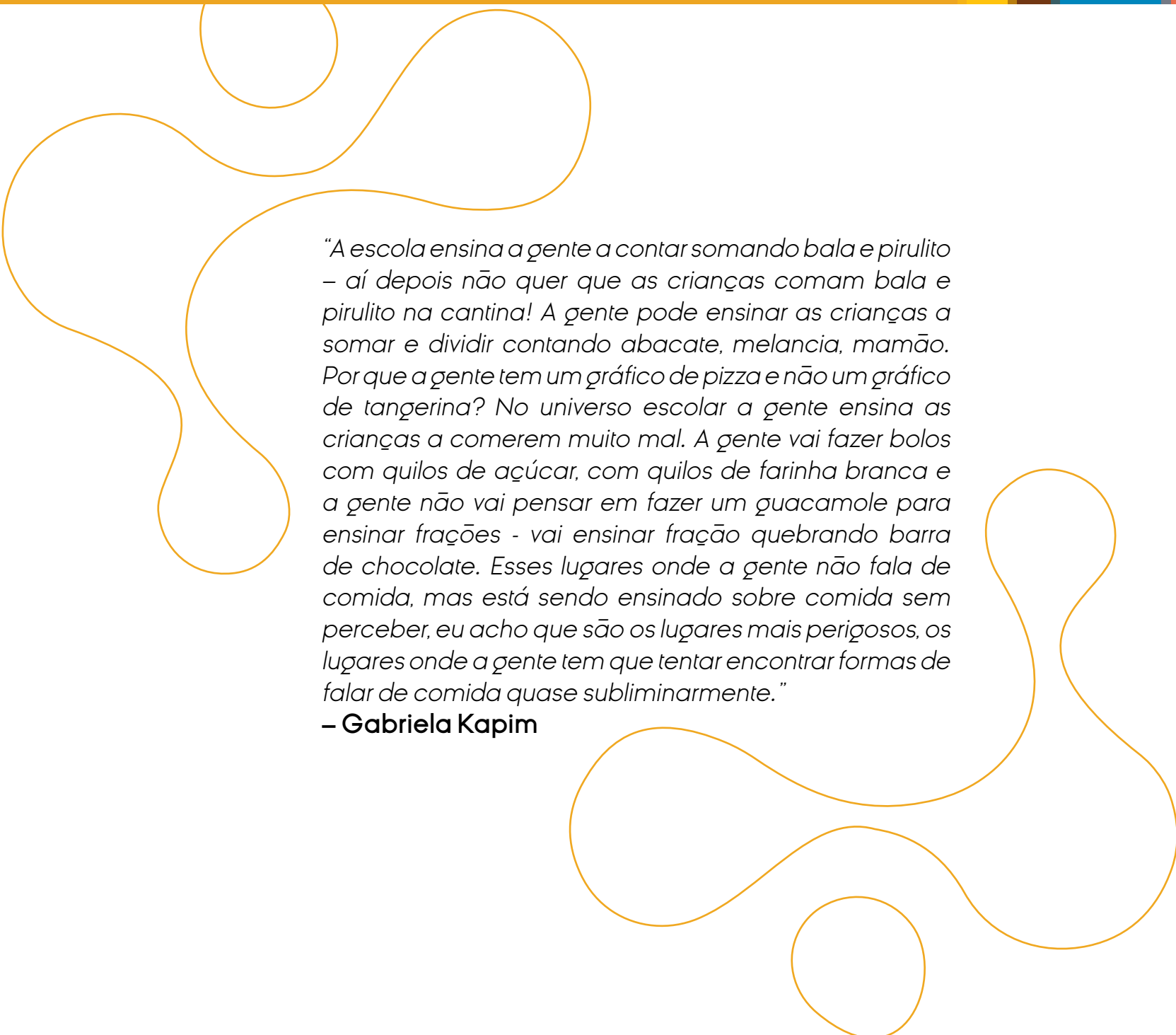
ATRAVESSANDO ÁREAS DO SABER E LUGARES DE SABER - FALAR DE COMIDA SEM SER PELA COMIDA

Quando o assunto é comida, nos meios de comunicação, a desinformação é uma realidade – seja ao falar sobre métodos produtivos, seja ao disseminar a narrativa do *agro* que se diz *pop*, seja com as rotulagens difíceis de entender, ou com os tabus e modismos. Estamos prontos para uma nova narrativa? Como podemos passar os muros e furar as bolhas?

“Eu comecei a tratar de comida justamente por um caminho que não é o da comida, mas do design – e não se falava ainda em food design, por exemplo, que é um conceito que aos poucos vem chegando. Havia uma ascensão das discussões sobre sustentabilidade e veganismo, vegetarianismo, que apareciam como escolhas possíveis, em um contrassenso com a imprensa, com a publicidade, que colocava isso como uma coisa para quem pode, para quem tem condição de comprar

no mercado e pagar muito caro. A gente sabe que não é exatamente assim. Pensando nessa multidisciplinaridade da gastronomia, é meio óbvio pensar que eu acolho todas as outras áreas para entender que o processo criativo faz parte da comunicação pela gastronomia. Eu consigo falar de gastronomia por música, eu tenho uma playlist só com músicas que falam de comida, por exemplo. Isso está no nosso cotidiano, é que a gente não tem ouvido sempre atento para isso - juntar essas pessoas que são de áreas diferentes eu acho que é uma grande sacada. Eu posso falar de feminismo pela comida, eu posso falar de antirracismo pela comida, posso falar de inclusão pela comida, eu posso falar do que eu quiser. É preciso falar sobre a comida sem ser com comida. Eu defendo muito isso, eu acho que isso é um caminho possível.” – Érica Araium

“O prato está no centro, mas existe uma espiral de consciência que se desenvolve a partir desse prato. Todo mundo come, então todo mundo tem a possibilidade de pensar sobre a sua comida e de mudar aquilo que se come. E sempre a pergunta no final desse espiral é se eu estou alimentando as futuras gerações através do meu prato. Que futuro é esse que eu quero deixar para os meus filhos? Essa é a pergunta que eu me faço todos os dias e que martela na minha cabeça.” – Tati Lund



“A escola ensina a gente a contar somando bala e pirulito – aí depois não quer que as crianças comam bala e pirulito na cantina! A gente pode ensinar as crianças a somar e dividir contando abacate, melancia, mamão. Porque a gente tem um gráfico de pizza e não um gráfico de tangerina? No universo escolar a gente ensina as crianças a comerem muito mal. A gente vai fazer bolos com quilos de açúcar, com quilos de farinha branca e a gente não vai pensar em fazer um guacamole para ensinar frações - vai ensinar fração quebrando barra de chocolate. Esses lugares onde a gente não fala de comida, mas está sendo ensinado sobre comida sem perceber, eu acho que são os lugares mais perigosos, os lugares onde a gente tem que tentar encontrar formas de falar de comida quase subliminarmente.”

– Gabriela Kapim

ÉTICA E ESTÉTICA SE MISTURAM EM NOSSOS PRATOS

Na última década, muitos chefs alcançaram um lugar de destaque em capas de revista, holofotes e notoriedade. Isso se refletiu nos conteúdos audiovisuais, mas também na construção de tendências. Como podemos surfar e levar com a gente a comida de verdade e a verdade da comida num mundo de personagens, gurus e de grande aceleração? Como transitar do personagem para a mensagem e da estética para a ética no universo da comida?

“A minha comida é ética e estética ao mesmo tempo, a gente pode elevar essa gastronomia a um alto nível, como o de qualquer outra gastronomia. A gente tem que mudar como indivíduo, entender a responsabilidade socioambiental, para agir para um pensamento mais coletivo. Então é isso, assumir a responsabilidade dessa mudança e fazer acontecer daqui para frente, porque a hora é agora.” – Tati Lund

“A gente precisa entender que essa transição da estética para a ética tem muito a ver com o pensamento coletivo. Eu não acredito que haja um caminho possível de gastronomia sustentável, se a gente não pensar em coletivo, se a gente não pensar nesse caminho de escolhas que é muito maior e muito anterior ao que eu vou efetivamente comprar para poder consumir. Só vai mudar alguma coisa se a gente fizer de pouquinho em pouquinho, mas pensando no macro, sem tomar aquela decisão que a gente tomava costumeiramente. Temos que experimentar uma outra possibilidade.”

– Érica Araiium

“Quando a gente come muito mal, existem processos metabólicos que fazem a gente pensar mal, fazem a gente ter escolhas ruins e não ter consciência dessas escolhas. Quando a gente passa por um processo de conscientização do quanto a escolha do que você come interfere na sua paisagem, você para de reclamar da paisagem. Porque você tem que entender que você como indivíduo (se você não tem a capacidade de transformar) fica vendido. Na TV, na rede social, no editorial que a gente escreve, a gente está experimentando falar para muita gente de formas diferentes porque não temos outra opção a não ser continuar experimentando para tocar e transformar as pessoas.” – Gabriela Kapim



Érica Araiium

Érica Araiium é jornalista, com especializações em jornalismo literário, gestão de marketing e gestão da comunicação com o mercado. Atua no setor gastronômico desde 2009. Desde 2015, dedica-se ao projeto Diálogos Comestíveis. É pesquisadora da relação entre a produção noticiosa e o consumo de alimentos.

Gabriela Kapim



Gabriela Kapim trabalha com crianças desde 1999 dando aula de capoeira, em 2003 se formou em nutrição pela Universidade Santa Úrsula, no Rio de Janeiro. Em 2013 estreou como apresentadora no GNT, e teve 3 programas: Socorro! Meu Filho Come Mal, Cozinha Colorida da Kapim e Socorro! Meus Pais Comem Mal, somando 11 temporadas no ar.



Tati Lund

Tati Lund é Chef vegana, nutricionista, empreendedora consciente e ativista da sustentabilidade. Está à frente do restaurante filosófico .Org desde 2011 e segue trilhando seu caminho comunicando a cadeia do alimento da semente até o prato. Valorizando sempre a comida de verdade e o pequeno agricultor local. Através do seu programa “Comida.Org” e “Presente para o Futuro” traz de maneira acessível e leve conceitos como alimentação consciente, consumo atento e economia circular.



6

COMIDA, CULTURA, ARTE & RESISTÊNCIA:

diversidade e reconhecimento
da terra e dos territórios

Uma conversa com
Ana Cláudia Torres, Ernesto Neto &
Mariana Aleixo

Por que comemos diferente uns dos outros? Como trazer a diversidade das gentes e dos territórios para a mesa? Como criar pontes entre nós e quem nos nutre - a terra, a sabedoria ancestral?

Cada alimento carrega em si um mundo inteiro e cada receita, um universo. São histórias, conflitos, fronteiras, encontros e fissuras que fazem uma cultura alimentar complexa, poderosa e encantadora. Como carregar essa mensagem rompendo fronteiras e ao mesmo tempo afirmando identidades que são enraizadas em seus territórios?

Colocamos no centro da mesa as possibilidades da comida como um lugar de resistência, de afirmação de conhecimento e capaz de mudar o olhar sobre um território. Para isso convocamos desbravadores que nos mostram qual a importância de construir um repertório que valorize e reivindique a pluralidade e riqueza dos saberes e dos sabores.

Ana Cláudia Torres é abelha que poliniza rios. Ela sobrevoa a floresta, mas certa de que é nos veios dela, nos rios, que moram os encontros mais definitivos. Mergulha nesses rios e dá a mão aos que junto com ela querem cuidar deles. Protege peixes maiores do que ela e honra todas as outras abelhas que conservam esses lugares sagrados e de sobrevivência.

Ernesto Neto não é abelha, é zumbido. Ele está lá e ao mesmo tempo, ninguém o vê. Dá corpo à voz de colmeias, materializa as rotas que às vezes parecem aleatórias. É um zumbido que ajuda o enxame a se organizar, mas que também instiga que cada uma voe mais longe e saiba voltar para casa, sabendo que casa é sempre do tamanho do que o enxame puder imaginar.

Mariana Aleixo sabe que o favo onde a gente nasce é lugar para se cuidar e amar para sempre. Depois que saiu da colmeia, ela voltou para nutrir o lugar que a nutriu toda a vida - e ela sabe que não só de pólen e néctar vivem as abelhas - precisa nutrir de autocuidado, de autoestima, de direitos, precisa nutrir uma cultura inteira para que um território seja devidamente reconhecido na sua potência.

Com eles nos debruçamos sobre como trazer a diversidade das gentes e dos territórios e como reconhecer as práticas tradicionais para tornar a cultura alimentar, a diversidade da terra e dos povos, um epicentro de reflexão e de mobilização.

ECOANDO VOZES TRADICIONAIS

Não dá para falar em alimentação saudável e sustentável sem ouvir a voz e a sabedoria das comunidades tradicionais - não só ouvir o que elas necessitam, mas sobretudo o que elas têm a nos dizer e ensinar. Numa sociedade tão ruidosa como a nossa, tão importante quanto ouvir é saber amplificar essas vozes, para que mais gente possa escutá-las. As ferramentas possíveis são várias, as estratégias também - comunicar para conscientizar, capacitar para fortalecer, inspirar para sensibilizar. Percebemos que o objetivo é maior e mais profundo, em todos os casos, que para reivindicar o reconhecimento da sabedoria das práticas tradicionais, dos territórios de conhecimento e da Terra como sábia precisa de uma caixa de materiais e disponibilidades que provoquem novos modos de perceber e agir.

COMUNICAR E CONSCIENTIZAR:

Instituto Mamirauá na aproximação de quem produz e quem consome.

“A gente tem trabalhado em trazer à tona essas informações da comunidade, apostando muito na comunicação. Aqui na região [amazônica] a comunicação por rádio é muito forte. Desde a década de 70 tem sido uma importante ferramenta de comunicação e a gente tem feito esse trabalho, divulgando as ações, dando protagonismo às comunidades, apoiando os eventos que elas realizam e divulgando seus trabalhos para a sociedade ou para a população local, tentando aproximar quem produz de quem consome, entendendo os desafios dessa produção amazônica, essa logística. E isso tem surtido efeito. É um trabalho que leva tempo. O manejo do pirarucu, por exemplo, tem 22 anos, mas eu posso dizer que nos últimos cinco anos a gente viu essa aproximação maior, com esse interesse maior da comunidade por entender esse processo, entender o que está por trás, nos bastidores, porque o produto chega à mesa, mas até pouco tempo atrás as pessoas não se questionavam como esse produto veio parar na mesa do consumidor? O que está por trás disso? Quem são as pessoas que produzem? Então, esse interesse tem crescido nos últimos anos e a gente tem aproveitado esse interesse, feito movimentos nesse sentido de trazer esse esclarecimento para a sociedade. Às vezes a gente está tão envolvido na atividade que a gente acha que tudo é muito simples de entender – e às vezes não é. A gente tem feito essa forma de divulgação tentando aproximar e promovendo eventos que sensibilizem essa população”. – Ana Cláudia Torres

CAPACITAR PARA FORTALECER:

Maré de Sabores e o protagonismo feminino no desenvolvimento territorial.

“O Maré de Sabores é um projeto da Redes da Maré que tem 10 anos. (...) A Redes hoje se organiza como uma instituição que atua a partir de quatro grandes eixos: memória e identidade, desenvolvimento territorial, educação e incidência em políticas públicas e acesso a direitos. O Maré de Sabores faz parte do eixo desenvolvimento territorial, mas ele teve início lá em 2010, dentro do eixo de educação, entendendo que existia dentro da escola uma demanda das mães e dos pais por acesso à formação em gastronomia, em culinária. E a gente foi percebendo que essa demanda não era só dessa escola, mas de um território, porque a gente começou com uma oficina com 20 pessoas e depois tinha um grupo de mais de 100 pessoas querendo fazer parte dessas oficinas (...) O Maré de Sabores nasceu muito em função dessa experiência da Redes de reconhecer que as mulheres são as protagonistas das conquistas de direito e a formação em gastronomia podia ser exatamente essa ferramenta para trazer e organizar essas mulheres. A gente foi entendendo que a gente precisava construir uma formação que reconhecesse os saberes e as tradições da Maré e que talvez a gente precisasse apenas organizar essa cultura, dar alguns nomes, mas esses saberes já estavam com essas mulheres (...) As técnicas gastronômicas são essa ferramenta para a gente trazer as mulheres para essa lógica de formação e a gente acaba conduzindo para elaborações e reflexões que querem de fato impactar a cidade.” – Mariana Aleixo

INSPIRAR PARA SENSIBILIZAR:

Ernesto Neto e a arte onde tudo se (re)encontra, onde cada fruta tem seu próprio sabor.

“A arte é essa força que está em volta de que todos nós, que alguém, em algum momento começou a dar esse nome de arte e esse nome estava muito mais misturado com tudo – com a vida, a comida, com espiritualidade, com cantar, dançar - do que foi acontecendo à medida que a gente foi se separando da terra. Esse processo de separação da gente da comida, de transformar: aquela pessoa cuida da cozinha, a outra cuida de plantar, outra cuida de construir – essa transformação aconteceu principalmente na sociedade europeia. Eles começaram a cortar relações deles com a natureza, com as plantas, com a terra, começaram a proprietizar a terra. E tem uma certa relação com estar vivo que não bate bem com essa sociedade maquinal do capitalismo, que está transformando a gente. A gente está comendo máquina. Pensar a relação de um Toddynho ou um Danoninho com uma fruta – a fruta, o gosto dela nunca é igual, ela tem o período dela que pode ser mais verde, mais madura, vai mudando o sabor e vai mudando a coloração. Agora o Toddynho não, ele tem sempre o mesmo gosto, a mesma embalagem, o mesmo desenho gráfico. A gente está comendo máquinas e se afastando dessa coisa maravilhosa que é a vida.” – Ernesto Neto

INCLUIR PARA EXPANDIR - IMPACTAR É VERBO COLETIVO E ESTRUTURAL

Para que a mudança que precisamos aconteça, é preciso que exista troca, diálogo. Reconhecer a importância do manejo sustentável e das práticas tradicionais amplia a ação e o desejo de fazer parte de práticas que preservam a biodiversidade e podem até reduzir o desmatamento.

Da mesma forma, territórios periféricos preservam cultura, sabores e muitos saberes, mas que são frequentemente desacreditados e apagados da narrativa do restante da cidade. A gastronomia tem potencial para ajudar a mudar esse quadro, funcionando ao mesmo tempo como ferramenta de inovação e tecnologia social e reivindicando a sabedoria e potência desses espaços e sua cultura, dentro de uma perspectiva coletiva.

“A grande mensagem que a gente tenta passar é que se não houver controle sobre a retirada dos recursos naturais ou se houver uma retirada de recursos naturais indiscriminada, a gente tende a fadar as espécies à extinção. E aí a gente faz um trabalho de inclusão, de chamar esses pescadores, apresentar eles a essas alternativas que têm do trabalho legal. Mais recentemente, a gente tem feito esse esforço de lançar o Pirarucu do manejo na região sudeste, centro-oeste, mas ainda assim o volume de produção em grande parte fica no mercado regional, no próprio estado. A ideia de lançar esse produto em outros mercados é chamar a atenção dos outros consumidores para essa realidade da Amazônia. A gente vê os projetos de manejo também como a garantia da floresta em pé. Onde tem os projetos de manejo, os índices de desmatamento estão muito próximos de zero. Indiretamente, por meio dessa atividade, você conserva a floresta, evita as queimadas, os desmatamentos, a retirada de madeira ilegal, enfim, é um projeto guarda-chuva, que protege e contribui para a governança do território. A cada ano a gente tem mais pessoas querendo aderir a esses projetos de manejo. Nosso ponto de questionamento hoje é este: como valorizar mais este trabalho que vem sendo feito e que repercute num resultado não só necessariamente para aquela espécie, mas para a biodiversidade como um todo e para proteção desse território”

– Ana Cláudia Torres

“A gente entende que essa transformação tem que ser coletiva. Não são mudanças individuais, não é uma pessoa que precisa ser desenvolvida, e sim o território como um todo (...) A Maré é maior, em número populacional, do que 96% dos municípios brasileiros, então isso significa que quando a gente está produzindo projetos e ações ali, a gente está produzindo projetos e ações que podem ser experienciados por territórios brasileiros que são muito parecidos com o nosso. (...) A gente precisa investir no desenvolvimento de pessoas que possam referenciar outras pessoas que têm a mesma realidade. Se não, a gente acaba tendo essa visão muitas vezes cristalizada dos territórios de favela, marcado pela violência, e não olhando essa perspectiva de potência dos territórios de favelas. Pensar em projetos e ações para mulheres é fundamental para a gente estruturalmente transformar esses territórios. A gastronomia está no sentido desse ato de se alimentar, nessa responsabilidade de pensar na saúde, no acolhimento das famílias, no sentido de como essas famílias vão se alimentar, mas também é uma resposta econômica, um poder econômico que existe na Maré. Quando a gente decide fazer um curso de gastronomia na Maré, a gente está muito dedicado a pensar na melhoria dos serviços prestados no território, nas mulheres que vão ocupar espaços de trabalho que estão ligados à sua experiência profissional na

cozinha. Como elas podem chegar de forma mais qualificada nesses lugares? São investimentos em projetos que pensam a realidade do território, e como a gente mobiliza outras experiências para os moradores a partir do que já têm ali. A gente foi junto fazendo e aprendendo, fazendo aprendendo, entendendo que era fundamental para que a gente conseguisse penetrar nesses outros espaços de poder, onde existem essas discussões sobre alimentação, para que a gente tivesse muito embasamento teórico e prático para conseguir pautar as necessidades que existem dentro dos espaços populares. Para a gente do Maré de Sabores, agora é fundamental que a gente passe esse período da pandemia e comece a se dedicar a pensar como nós podemos garantir segurança alimentar de forma plena, incidindo em políticas públicas, porque é nesse processo que a gente de fato vai enfrentar a desigualdade estruturalmente” – Mariana Aleixo



COMUNIDADES TRADICIONAIS E SUSTENTABILIDADE

O papel das comunidades tradicionais na construção de um sistema alimentar mais saudável e sustentável é fundamental. Mas a relação entre elas e os projetos que atuam nessas áreas é delicada. É importante que as comunidades se apropriem de suas próprias narrativas e reconheçam as dinâmicas, construindo um pensamento crítico sobre os territórios e seus recursos.

“A pesca se torna sustentável justamente porque você tira apenas uma pequena parcela do recurso natural e o restante fica para garantir essa reprodução e a continuidade do recurso. Respeita a dinâmica de produção que é feita pelas comunidades também, porque é um ritmo diferente do que a gente vê nas indústrias que processam ou da própria piscicultura, onde você tem o acesso facilitado às unidades de produção,

você pode tirar o peixe abaixo de um tamanho mínimo, porque o que está sendo levado em consideração é apenas a questão de que você está cultivando aquele peixe. É diferente da pesca extrativa, onde você tem que respeitar legislações que já existem. Só se pesca na pesca extrativa, pirarucu do manejo, a partir de um metro e meio. Mesmo as comunidades que têm projeto de manejo aprovado elas não entram período de defeso - que é o período reprodutivo da espécie - pescando. É um processo que parte do cuidado, da proteção do território. As comunidades fazem a sua a definição de regras de uso, respeitando o que tem na legislação, promovem a proteção dos territórios, monitoram sua produção. Tem todo um sistema de controle de retirada dessas espécies que depois dão subsídios para elaboração de um relatório, que é como se fosse uma prestação de contas, tanto para quem licencia como para quem, como a gente, dá esse retorno também para a sociedade, informa sobre os resultados do manejo. O que o manejo produziu? Que articulações foram feitas? Onde esse peixe foi parar? Serviu de alimento para quem? Existem essas premissas do manejo também no sentido de prestar contas do que foi autorizado, do que a gente entende que é um manejo, que é público.

- Ana Cláudia Torres

“A gente como projeto está estimulando, a partir da formação mais crítica sobre alimentação - como a indústria de alimentos está se mobilizando para que cada vez mais toda a população consuma cada vez mais produtos processados e, conseqüentemente, as doenças crônicas estejam cada vez mais presentes nas vidas dos brasileiros. A gente está oferecendo caminhos de escolha e falando sobre como a alimentação pode prevenir doenças. É essa uma experiência que a gente produz, de forma muito empírica na verdade, na formação do Maré de Sabores, porque está ali no ato de cozinhar” – Mariana Aleixo

“A gente tem uma educação onde espiritualidade é uma coisa que tá muito distante da gente, tá muito separado, tá lá no céu, Deus está no céu e essa coisa toda e quando eu cheguei lá eles [comunidade Huni Kuin, na Amazônia Acreana] mostravam para mim que o sagrado tá em todo lugar, na pedra, no rio, na folha e era um conhecimento

da floresta absurdo, porque cada folha, cada planta (que para a gente parece tudo verde), cada planta tem um nome, cada planta tem uma vida, um ser dentro de si, cada planta é uma entidade, é uma poesia até, uma força de sabedoria, de troca - e os bichos também. Aprende-se muito com os bichos, a humanidade aprendeu muito com os bichos, e vive das plantas. As plantas limpam esse ar todo constantemente, nos alimentam constantemente, então tudo que a gente está falando de alimentação a gente tá falando das plantas a princípio. Depois vêm os animais que se alimentam das plantas também, então toda essa relação é de conexão com a terra, de encantamento. Esses povos estão muito conectados e eles têm muita sabedoria disso e a gente tem muito a aprender com eles. Esse universo industrial que tomou conta da nossa vida e está nos afastando da terra é exatamente o problema central da sociedade humana que eu vejo hoje.” – Ernesto Neto



Ana Cláudia Torres

Ana Cláudia Torres é especialista em Conservação dos Recursos Naturais e Mestre em Ciências Humanas. Como diretora executiva da Colônia de Pescadores Z4 de Tefé (1994 – 2008), coordenou o Subprojeto ProVárzea/IBAMA: Fortalecimento das organizações de pescadores da região do Médio Solimões, que resultou no primeiro acordo de pesca na região. No Instituto Mamirauá (2009 – 2020), coordena o Programa de Manejo de Pesca, departamento que presta assessoria técnica as comunidades ribeirinhas nos projetos de manejo dos recursos pesqueiros. E é integrante do Grupo de Pesquisa Territorialidades, Organização Social e Dinâmicas Populacionais, da Instituição.

Ernesto Neto



Ernesto Neto nasceu em 1964 no Rio de Janeiro, onde vive e trabalha. Desde o início de sua carreira o artista busca desafiar e expandir o vocabulário da escultura, explorando conexões formais e simbólicas entre diferentes materiais, com a força da gravidade como elemento implícito. Nos últimos anos, Neto se volta para materiais naturais, como tecidos e madeira, e para a interação física como aspecto fundamental de sua poética. Formas orgânicas ecoam matrizes e cores de organismos vivos. Suas obras ativam múltiplos sentidos, convidando-nos a entrar em estados meditativos e a reconectar com o sagrado.

Vem desenvolvendo seu trabalho em diversas exposições individuais, coletivas e Bienais.



Mariana Aleixo

Mariana Aleixo é gastrônoma e nasceu na Maré, no Rio de Janeiro. Coordena o Maré de Sabores, projeto da Redes da Maré, que há 10 anos qualifica mulheres em gastronomia e gênero na Casa das Mulheres da Maré.



Dezembro 2020

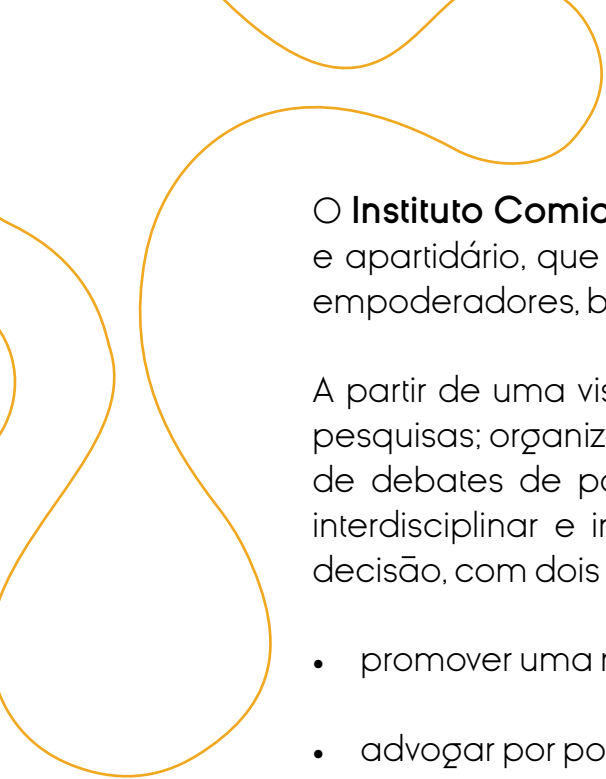
O que comemos muda o mundo.

Realização



Apoio





O **Instituto Comida do Amanhã** é um *think-tank* sem fins lucrativos, institucionalmente independente e apartidário, que apoia a transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, inclusivos e empoderadores, biodiversos e culturalmente integrados.

A partir de uma visão sistêmica da alimentação, o Instituto produz, adapta e comunica conteúdos e pesquisas; organiza e facilita encontros, eventos, e territórios férteis de reflexão e proposição; e participa de debates de políticas públicas. Contando com uma grande rede de parceiros, atua de forma interdisciplinar e intersetorial para conscientizar e impactar indivíduos, instituições e tomadores de decisão, com dois objetivos específicos e interdependentes:

- promover uma mudança de comportamento e entendimento sobre a comida e seus impactos; e
- advogar por políticas públicas centradas no direito à alimentação adequada.

AGRADECEMOS:

- à Fundação Heinrich Böll Brasil;
- a todas as “abelhinhas” que compuseram nosso enxame de encontros;
- ao time que fez o Poliniza virar realidade;
- a cada polinizador/a que segue espalhando comida de verdade - e a verdade da comida por aí.

Saiba mais em comidadoamanha.org/POLINIZA

O que comemos muda o mundo.

