

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**Escola de Arquitetura**  
**Programa de Pós-graduação em Ambiente Construído e Patrimônio**  
**Sustentável**

Gabriela Clemente de Oliveira



**ARTE E ALIMENTO. Artistas e suas relações afetivas com as plantas**  
**alimentícias**

Belo Horizonte  
2025

Gabriela Clemente de Oliveira

**ARTE E ALIMENTO. Artistas e suas relações afetivas com as plantas  
alimentícias**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável da Universidade Federal de Minas Gerais como requisito parcial para obtenção do título de Doutora em Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria  
Cristina Villefort Teixeira

Coorientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Lucia  
Gouvêa Pimentel

Belo Horizonte

2025

### FICHA CATALOGRÁFICA

O48a

Oliveira, Gabriela Clemente de.

Arte e alimento [recurso eletrônico] : artistas e suas relações afetivas com as plantas alimentícias / Gabriela Clemente de Oliveira. - 2025.

1 recurso online (291 f. il.), pdf.

Orientadora: Maria Cristina Villefort Teixeira.

Coorientadora: Lucia Gouvêa Pimentel.

Tese (doutorado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Arquitetura.

1. Arte – Teses. 2. Plantas comestíveis – Teses. 3. Relação humano-planta – Teses. 4. Imagem corporal na arte – Teses. 5. Imagens na educação – Teses. I. Teixeira, Maria Cristina Villefort. II. Pimentel, Lucia Gouvêa. III. Universidade Federal de Minas Gerais. Escola de Arquitetura. IV. Título.

CDD 700.103



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS  
ESCOLA DE ARQUITETURA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM  
AMBIENTE CONSTRUÍDO E PATRIMÔNIO SUSTENTÁVEL

## ATA DE DEFESA DE TESE

**ATA DA DEFESA DE TESE** DA ALUNA **Gabriela Clemente de Oliveira** nº de matrícula **2021713622** O CURSO DE DOUTORADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AMBIENTE CONSTRUÍDO E PATRIMÔNIO SUSTENTÁVEL DA ESCOLA DE ARQUITETURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Aos quinze dias do mês de dezembro do ano de dois mil e vinte e cinco, às treze horas, por videoconferência, reuniu-se a Comissão Examinadora de Tese para julgar o trabalho "ARTE E ALIMENTO. Artistas e suas relações afetivas com as plantas alimentícias", requisito para a obtenção do grau de Doutora na área interdisciplinar de concentração em "Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável". Abrindo a sessão, a orientadora professora doutora Maria Cristina Villefort Teixeira, após expor as Normas Regulamentares do Trabalho Final, pediu para a aluna iniciar a apresentação do trabalho. Seguiu-se arguição pelos examinadores, com a respectiva defesa da candidata. Logo após a comissão reuniu-se, sem a presença da candidata e do público, para julgamento e expedição do seguinte resultado:

- ( x ) Aprovação
- ( ) Aprovação com solicitação das revisões feitas pela banca
- ( ) Reprovação

O resultado final foi comunicado publicamente à candidata pela Presidente da Comissão.

Nada mais havendo a tratar, a Presidente encerrou a reunião e lavrou a presente ata, que será assinada pelas participantes da Comissão Examinadora.

**Profª. Drª. Maria Cristina Villefort Teixeira** - Orientadora

Escola de Arquitetura/UFMG

**Profª. Drª. Lúcia Gouvêa Pimentel** - Coorientadora

Escola de Belas Artes/UFMG

**Profª. Drª. Rosvita Kolb Bernardes**

Escola de Belas Artes/UFMG

**Profª. Drª. Beatriz Alencar D Araújo Couto**

Escola de Arquitetura/UFMG

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Gabriela Cordova Christofaro**

Escola de Belas Artes/UFMG

**Prof. Dr. Fabrício Andrade Pereira**

Escola de Belas Artes/UEMG

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Juliana Gouthier Macedo**

Escola de Belas Artes/UFMG

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ana Cláudia Lopes de Assunção**

Universidade Regional do Cariri/URCA

**Belo Horizonte, 15 de dezembro de 2025.**

Homologado pelo Colegiado do Programa dos cursos de Pós-Graduação em Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável:

**Prof. Dr. Marco Antônio de Penido Rezende** - "Ad Referendum"

Coordenador do PPG-ACPS

Assinatura dos membros da banca examinadora:



Documento assinado eletronicamente por **Lucia Gouvea Pimentel, Professora Magistério Superior - Voluntária**, em 18/12/2025, às 13:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Gouthier Macedo, Servidor(a)**, em 18/12/2025, às 13:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fabrício Andrade Pereira, Usuário Externo**, em 20/12/2025, às 18:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gabriela Cordova Christofaro, Chefe de departamento**, em 22/12/2025, às 20:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rosvita Kolb Bernardes, Professor(a)**, em 23/12/2025, às 18:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria Cristina Villefort Teixeira, Professora Magistério Superior - Voluntária**, em 22/01/2026, às 16:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marco Antonio Penido de Rezende, Professor do Magistério Superior**, em 23/01/2026, às 10:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Alencar D Araujo Couto, Professora do Magistério Superior**, em 31/01/2026, às 07:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Claudia Lopes de Assunção, Usuária Externa**, em 09/02/2026, às 11:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufmg.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **4814782** e o código CRC **05A8F9B4**.

“Pesquisa desenvolvida com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – código de financiamento 001”.

“Research developed with support from the Coordination for the Improvement of Higher Education Personnel – Brazil (CAPES) – funding code 001”.

Aos artistas que admitem a  
passagem das plantas alimentícias  
por entre os seus poros.

## AGRADECIMENTOS

Maria Cristina Villefort Teixeira e Lucia Gouvêa Pimentel, professoras a quem agradeço de todo coração pela oportunidade de aprender, de dentro, o significado da palavra orientação. Tudo o que aqui se encontra impresso é o resultado de uma profunda relação de carinho, cuidado, ternura, rigor e, por que não, amizade. Que todas as pessoas que ingressam nos percursos da pós-graduação no Brasil possam encontrar orientações como as que recebi de vocês. Sou grata!

Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell e Lucia Gouvêa Pimentel, os saberes artísticos produzidos por vocês são tão generosos quanto a colheita que se faz em um pé carregado de limões. Desejo que as histórias das contaminações que vocês têm com as plantas alimentícias sejam conhecidas por muitas pessoas. O conhecimento em arte tem enorme potência para remodelar imagens e rumos planetários.

Rosvita Kolb Bernardes, Ana Cláudia Lopes Assunção, Beatriz Alencar D'Araújo Couto, Fabrício Andrade Pereira, Gabriela Córdova Christofaro e Juliana Gouthier Macedo agradeço pela oportunidade de ter este trabalho lido e avaliado por vocês. Uma diversidade de olhares: Artes, Arquitetura, Urbanismo e Educação.

Adlane Vila-Boas e Stael de Alvarenga Pereira Costa agradeço pelos retornos sobre a tese e por prontamente aceitarem o convite para compor a suplência.

Lucimar Bello, agradeço pelas contribuições na banca de qualificação. Elas foram essenciais na cultivação que realizei.

Ao Programa de Pós-graduação Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável pela formação que me foi proporcionada.

Paula Barros, pela generosidade em me acolher nos projetos de extensão que envolvem cocriação de lugares com crianças.

Victória Moreira de Leon Greco, o meu respeito e admiração pela profissional que você é. A universidade pública é o que é por ter pessoas como você.

À CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior pela bolsa concedida ao longo da formação. Sem ela provavelmente não teria conseguido mergulhar no ato de pesquisar.

À Universidade Federal de Minas Gerais. A experiência que vivi foi única. Lamounier Lucas e Márcia Seo. Esta tese é a continuidade do trabalho que iniciei com vocês. Agradeço a cada um pelas orientações artísticas que ainda reverberam.

Lorena D'Arc pela disposição em ler minha pesquisa e, assim como eu, amar as relações artísticas transdisciplinares.

Giliard Souza e Elias Mota. Parabéns, para nós! Conseguimos! Que possamos, de alguma forma, seguir juntas!

Ricardo e Ana, este trabalho também é dedicado a vocês. Agradeço por absolutamente tudo!

Marília e Edivaldo (*in memoriam*), sem vocês essa pesquisa não existiria. Recebam as palavras aqui narradas como demonstração do meu amor.

Marina, Carolina, Artur, Augusto, Cleiton, por compreenderem a minha ausência e pela torcida.

À todas amigas e amigos que me esperaram durante o ano de 2025. Bora viver a vida e seguir em ato de construção de uma sociedade livre e soberana!

Às mais de 300 mil espécies de plantas alimentícias existentes no mundo. Tudo o que aqui se encontra narrado sobre vocês é fruto da minha admiração e gratidão. Que toda a humanidade tenha a oportunidade de seguir viva no planeta Terra para aprender com vocês o significado da vida e dela em coletivo. Agradeço pelos presentes recebidos em nossos envolvimentos. Seguirei com o propósito de, com a arte, atuar na urgente necessidade de remodelar a forma como a humanidade se relaciona com toda forma de vida.

## RESUMO

Diversas fontes demonstram que o tema alimentar se encontra em expansão e seu crescimento alcança diferentes áreas do conhecimento, incluindo as Artes. Dado que artistas são agentes conectados às questões do presente faz-se necessário compreender quais ações eles constroem acerca das demandas contemporâneas em plena época do Antropoceno. Neste intuito operou-se uma pesquisa interdisciplinar cujo objetivo é contribuir com a elaboração de arquivos que contemplam a temática, Arte e Alimento, mais precisamente os envolvimento afetivos estabelecidos por Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell e Lucia Gouvêa Pimentel, com plantas alimentícias. O aspecto afetivo em destaque se refere ao estado relacional de onde surgem imagens e ideias que refletem, edificam e modificam realidades sociais. Com o propósito de auxiliar profissionais das Artes em seus desafios, em especial os que atuam na educação, foi elaborado um material propositivo que coloca os vegetais comestíveis como mediadores para um ensino de arte com educação ambiental. O que a investigação permitiu aferir é que as experiências aqui reunidas configuram uma ecologia afetiva de reconexão. Ao alimentar eles dessa natureza, Barreto, Esbell e Pimentel constroem visualidades de resistência ao extrativismo e saberes de cuidado. Essa perspectiva afirma a arte como uma instância de conhecimento ativa na urgente remodelagem da humanidade em sua forma de relacionar com as plantas e todos os seres que habitam o planeta.

**Palavras-chave:** Arte; Plantas alimentícias; Relações interespecies; Imagem-afecção; Material propositivo.

## ABSTRACT

Various sources demonstrate that the food theme is expanding, and its growth is reaching different areas of knowledge, including the Arts. Given that artists are agents connected to present-day issues, it is necessary to understand what actions they construct concerning contemporary demands in the midst of the Anthropocene era. With this intent, an interdisciplinary research was conducted whose objective is to contribute to the creation of archives that contemplate the theme, Art and Food, more precisely the affective involvements established between Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell, and Lucia Gouvêa Pimentel with food plants. The affective aspect highlighted refers to the relational state from which images and ideas emerge that reflect, build, and modify social realities. With the purpose of assisting Arts professionals in their challenges, especially those working in education, a propositional material was developed that places edible vegetables as mediators for an art education with environmental education. What the investigation allowed to ascertain is that the experiences gathered here constitute an affective ecology of reconnection. By nurturing links of this nature, Barreto, Esbell, and Pimentel construct visualities of resistance to extractivism and knowledge of care. This perspective affirms art as an instance of knowledge active in the urgent remodeling of humanity in its way of relating to plants and all beings that inhabit the planet.

**Keywords:** Art; Food plants; Inter-species relations; Image-affection; Propositional material.

## RESUMEN

Diversas fuentes demuestran que el tema alimentario se encuentra en expansión y su crecimiento abarca diferentes áreas del conocimiento, incluyendo las Artes. Dado que lxs artistas son agentes conectadxs a las cuestiones del presente, se hace necesario comprender qué acciones construyen ellxs en relación con las demandas contemporáneas en plena época del Antropoceno. Con este propósito, se llevó a cabo una investigación interdisciplinaria cuyo objetivo es contribuir a la elaboración de archivos que contemplen la temática, Arte y Alimento, más precisamente los vínculos afectivos establecidos entre Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell y Lucía Gouvêa Pimentel con plantas alimenticias. El aspecto afectivo destacado se refiere al estado relacional del que surgen imágenes e ideas que reflejan, edifican y modifican realidades sociales. Con el fin de auxiliar a profesionales de las Artes en sus desafíos, en especial a lxs que actúan en la educación, se elaboró un material propositivo que coloca a los vegetales comestibles como mediadores para una enseñanza del arte con educación ambiental. Lo que la investigación permitió determinar es que las experiencias aquí reunidas configuran una ecología afectiva de reconexión. Al alimentar lazos de esta naturaleza, Barreto, Esbell y Pimentel construyen visualidades de resistencia al extractivismo y saberes de cuidado. Esta perspectiva afirma el arte como una instancia de conocimiento activa en la urgente remodelación de la humanidad en su forma de relacionarse con las plantas y todos los seres que habitan el planeta.

**Palabras clave:** Arte; Plantas alimenticias; Relaciones interespecies; Imagen-afección; Material propositivo.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Quintal	20
Figura 2. Inflorescência. Serigrafia	28
Figura 3. Marca Vegetal. Serigrafia	29
Figura 4. Marca Vegetal. Cerâmica	29
Figura 5. Marca Vegetal. Serigrafia	30
Figura 6. Marca Vegetal. Cerâmica	31
Figura 7. Marca Vegetal. Serigrafia	32
Figura 8. Mapa Mental da Introdução	34
Figura 9. Mapa Mental da Primeira Seção	56
Figura 10. Pé de Araticum	57
Figura 11. Macieiras	59
Figura 12. “Restauro”, escultura ambiental	61
Figura 13. Escultura ambiental - Escuta da bananeira	68
Figura 14. Escultura ambiental - Assentamento Sepé Tiaraju	77
Figura 15. Escultura ambiental - Restauro	88
Figura 16. Edifício de salada	94
Figura 17. Escultura ambiental - Pote Paisagem	97
Figura 18. Frame vídeo Potes Pequenas Paisagens	100
Figura 19. Código QR para vídeo Potes Pequenas Paisagens	100
Figura 20. Mapa Mental da Segunda Seção	101
Figura 21. Jenipapo	102
Figura 22. Vista da exposição Apresentação: Ruku	104
Figura 23. Raladores	114
Figura 24. A decida da vovó pajé jenipapo do espaço sideral	119
Figura 25. “Motaato' [Boca]”	127
Figura 26. Doce de caju	138
Figura 27. Frame vídeo Doçuras Maternas	140
Figura 28. Código QR para vídeo Doçuras Maternas	140
Figura 29. Mapa Mental da Terceira Seção	141
Figura 30. Vista de parte do quintal da artista Lucia Gouvêa Pimentel	141
Figura 31. Calanguinho	150
Figura 32. Lagoa dos Pereira	150
Figura 33. Figo	153
Figura 34. Banana (coração)	153
Figura 35. Couve	153
Figura 36. Graviola	153
Figura 37. Pimenta	154
Figura 38. Açafrão	154
Figura 39. Caju	154
Figura 40. Mexerica	154
Figura 41. Acerola	155
Figura 42. Cajá-manga	155
Figura 43. Amora	155
Figura 44. Pêra	156
Figura 45. Mandioca	156
Figura 46. Pitaya (flor)	156
Figura 47. Sálvia	156

Figura 48. Pitanga	156
Figura 49. Uva	157
Figura 50. Grumixama	157
Figura 51. Consórcio com banana, cacau e café	167
Figura 52. Poda	170
Figura 53. Sementes de cacau torradas	179
Figura 54. Ramas de cenouras	186
Figura 55. Espinafre	186
Figura 56. Folha de figo	186
Figura 57. Folha de graviola	186
Figura 58. Folha de grumixama	186
Figura 59. Alfavaca	186
Figura 60. Folha de caqui	186
Figura 61. Folha de pêra	186
Figura 62. Folha de amora	186
Figura 65. Folha de cacau	186
Figura 66. Folha de uva	187
Figura 67. Folha de limão	187
Figura 68. Folha de mamão	187
Figura 69. Galho de pitanga	187
Figura 70. Urucum	187
Figura 71. Galho de canela	187
Figura 72. Galho de timbó	187
Figura 73. Galho de limão	187
Figura 74. Salsa	187
Figura 75. Folha de feijão-verde	187
Figura 76. Sálvia	187
Figura 77. Folhas de mangueira	187
Figura 78. Vagem de feijão-verde	187
Figura 79. Folha de mangueira	188
Figura 80. Folha de mandioca	188
Figura 81. Folha de abiu	188
Figura 82. Sementes de hibisco	188
Figura 83. Folha de mamão	188
Figura 84. Folha de café	188
Figura 85. Folha de caju	188
Figura 86. Alfaces	188
Figura 87. Pimentas	188
Figura 88. Caquis	189
Figura 89. Cajá-manga	189
Figura 90. Pitaya	189
Figura 91. Maracujá-doce	189
Figura 92. Bananas	189
Figura 93. Mexerica	189
Figura 94. Acerolas	189
Figura 95. Mapa Mental da Quarta Seção	192
Figura 96. Armazém - Herbário	194
Figura 97. Detalhes	195
Figura 98. Detalhes	195
Figura 99. Detalhes	195

Figura 100. Detalhes	195
Figura 101. Detalhes	196
Figura 102. Detalhes	197
Figura 103. Detalhes	197
Figura 104. Detalhes	198
Figura 105. Detalhes	198
Figura 106. Acondicionamento	199
Figura 107. Detalhes	200
Figura 108. Detalhes	200
Figura 109. Detalhes	200
Figura 110. Detalhes	200
Figura 111. Marcas Vegetais	202
Figura 112. Marcas Vegetais	202
Figura 113. Marcas Vegetais	202
Figura 114. Marcas Vegetais	203
Figura 115. Marcas Vegetais	203
Figura 116. Marcas Vegetais	204
Figura 117. Marcas Vegetais	204
Figura 118. Marcas Vegetais	204
Figura 119. Marcas Vegetais	204
Figura 120. Marcas Vegetais	205
Figura 121. Marcas Vegetais	205
Figura 122. Marcas Vegetais	205
Figura 123. Marcas Vegetais	205
Figura 124. Marcas Vegetais	206
Figura 125. Marcas Vegetais	206
Figura 126. Marcas Vegetais	207
Figura 127. Marcas Vegetais	207
Figura 128. Marcas Vegetais	207
Figura 129. Marcas Vegetais	208
Figura 130. Marcas Vegetais	208
Figura 131. Marcas Vegetais	209
Figura 132. Marcas Vegetais	209
Figura 133. Marcas Vegetais	209
Figura 134. Marcas Vegetais	209
Figura 135. Marcas Vegetais	210
Figura 136. Marcas Vegetais	210
Figura 137. Marcas Vegetais	210
Figura 138. Marcas Vegetais	210
Figura 139. Marcas Vegetais	211
Figura 140. Marcas Vegetais	211
Figura 141. Marcas Vegetais	211
Figura 142. Marcas Vegetais	211
Figura 143. Marcas Vegetais	212
Figura 144. Marcas Vegetais	212
Figura 145. Marcas Vegetais	211
Figura 146. Mesa Posta	214
Figura 147. Mesa Posta	215
Figura 148. Mesa Posta	216
Figura 149. Escultura Utilitária	217

Figura 150. Escultura Utilitária	217
Figura 151. Fruteira	218
Figura 152. Fruteira	218
Figura 153. Fruteira	219
Figura 154. PF	219
Figura 155. Entradinhas	220
Figura 156. Entradinhas	220
Figura 157. Entradinhas	220
Figura 158. Frame para vídeo Exsicatas Sensíveis	222
Figura 159. Código QR para vídeo Exsicatas Sensíveis	222
Figura 160. Marcas Vegetais	223
Figura 161. Marcas Vegetais	223
Figura 162. Marcas Vegetais	224
Figura 163. Marcas Vegetais	224
Figura 164. Marcas Vegetais	224
Figura 165. Marcas Vegetais	225
Figura 166. Marcas Vegetais	225
Figura 167. Para Jaider Esbell	226
Figura 168 Para Jaider Esbell	226
Figura 169. Tingimento com caroço de abacate	227
Figura 170. Frame vídeo Plantas Seleccionadas	228
Figura 171. Código QR para vídeo Plantas Seleccionadas	228
Figura 172. Mapa Mental da Quinta Seção	229
Figura 173. Um Copo de Suco	245
Figura 174. Infusão com Casca de Mexerica	245
Figura 175. Cultivo de Feijões	246
Figura 176. Limoeiro	246
Figura 177. Potência dos Envolvimentos	247
Figura 178. Paciência	247
Figura 179. Campo	248
Figura 180. Horta	248
Figura 181. Arquivo Dessecado Planta Livre de Veneno	249
Figura 182. Pintura de Superfície	249
Figura 183. Lixo Zero	250
Figura 184. Tintura Orgânica	250

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AIC	Arte Indígena Contemporânea
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CBD	Convenção sobre Diversidade Biológica
DCE	Dependência Completa de Empregada
EBA	Escola de Belas Artes
EBÉ	Escola Brasileira de Ecogastronomia
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAGRI	Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
FUNAI	Fundação Nacional dos Povos Indígenas
IBAMA	Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
INPE	Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais
IOC	Instituto Oswaldo Cruz
IPCC	Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
MDS	Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome
MST	Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
OIT	Organização Mundial do Trabalho
PANC	Planta Alimentícia não Convencional
PNEA	Política Nacional de Educação Ambiental
PCC	Planta, Colhe, Come
PF	Prato Feito
SAF	Sistemas Agroflorestais
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
TST	Tribunal Superior do Trabalho
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFPA	Universidade Federal do Pará
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte

## SUMÁRIO

<b>1 PRÓLOGO</b>	<b>22</b>
<b>2 CULTIVAR</b>	<b>35</b>
<b>3 MANEJO Nº1: ARATICUM, MAÇÃ, ABÓBORAS, COCO... E JORGE MENNA BARRETO</b>	<b>63</b>
3.1 FLORESTAS COMESTÍVEIS	75
3.2 ALIMENTO – PAISAGEM	85
3.3 INTERLÚDIO: POTES PEQUENAS PAISAGENS	96
<b>4 MANEJO Nº2: JENIPAPO... E JAIDER ESBELL</b>	<b>106</b>
4.1 NOSSO CORPO PEDE, PÉ DE JENIPAPO!	117
4.2 EU SOU UM ARTISTA, MAS ANTES AGRICULTOR	131
4.3 INTERLÚDIO: DOÇURAS MATERNAS	136
<b>5 MANEJO Nº3: CAQUI, FIGO, CAJÁ-MANGA, ROMÃ, MARACUJÁ, ACEROLA... E LUCIA GOUVÊA PIMENTEL</b>	<b>144</b>
5.1 NO QUINTAL DA ARTISTA TEM	158
5.2 COMER, DISTRIBUIR, BENEFICIAR E GUARDAR	176
5.3 INTERLÚDIO: DELICADEZAS	185
<b>6 ARMAZÉM OU HERBÁRIO AFETIVO DAS MARCAS DOS ENVOLVIMENTOS COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS</b>	<b>193</b>
6.1 CARPOTECA IMAGINÁRIA	201
6.2 MARCAS PARA COMER	213
6.3 EXSICATAS SENSÍVEIS	221
<b>7 CADERNO DE PROPOSIÇÕES: ARTE-EDUCAÇÃO AMBIENTAL COM PRESENÇA DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS</b>	<b>230</b>
7.1 PROPOSIÇÕES PARA UM ENVOLVIMENTO AFETIVO COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS	231
7.2 PROPOSIÇÕES PARA UMA IMAGINAÇÃO VEGETAL	242
7.3 PROPOSIÇÕES PARA A ALEGRIA DE UM ARTISTA-CULTIVADOR	255
<b>REGENERAR</b>	<b>261</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>270</b>



Figura 1. Quintal.

Fonte: Acervo da autora, 2025.

## 1 PRÓLOGO

Entre o quintal e a cozinha aconteceram as primeiras ações que levaram à pesquisa grafada nas páginas que se seguem. O ano era 2017 e estava de volta à casa na qual passei grande parte da vida. Meu pai, depois de um longo período de luta contra o alcoolismo, descansou. Sim, preferi adotar essa perspectiva em relação à sua partida. Não pode haver sofrimento maior do que ele viveu. Penso que a sua passagem foi um merecimento. Uma nova oportunidade para todas nós. No meu caso foi a chance de voltar para casa, restaurar relações e reencontrar espaços como o quintal (Figura 1). Nossa casa foi construída com o trabalho de uma professora primária e de um metalúrgico. Nos fundos há uma área que já foi habitada por mais vegetais do que os que se localizam hoje. Não viemos de família com tradição agrícola e menos ainda com posses de terras, no entanto, meu pai sempre gostou de plantar e nos momentos de respiro, que conseguia ter em relação ao álcool, foi um pequeno cultivador.

O nosso terreiro tem dimensão modesta e a grande maioria da sua área está coberta por cimento e cacos de piso que foram utilizados na construção da casa. Uma estética típica entre tantas outras moradias do nosso entorno. A área disponível para plantio são os vasos e os poucos canteiros que não foram concretados. Minha mãe gosta do jardim e sua predileção são as rosas. Já meu pai preferia as árvores frutíferas e chegou a arriscar uma pequena horta. Ao longo dos 35 anos do nosso habitar nesse lar chegamos a ter cenouras, couve, rúcula, alecrim, ora-pro-nóbis, mostarda, salsinha, cebolinha, erva cidreira, capim-limão, alface, pimentas, jabuticaba, acerola, pitanga, manga, eugenia ou jambo vermelho, fruta do conde, limão, mexerica, noni e banana. Os nossos vizinhos também sempre tiveram quintais e entre nós a prática de dar e receber o que em casa se produz foi mais frequente do que é hoje. Cajá-manga, amora, jambo amarelo, uva, taioba e maracujá, entre outros, são alimentos que recebemos vindos de outros plantios.

De volta para casa, tornei a me fazer presente na área dos fundos e a me relacionar com as plantas. Em um dia comum ao me deparar com o conjunto daqueles cultivos, as bananeiras chamaram atenção. Naquela época

tínhamos uma pequena cova com alguns poucos pés. Todas eram da mesma espécie, mas não sabíamos qual. Não havia entre nós memória sobre essa informação. As bananas eram relativamente pequenas, doces e bem gordinhas. Os pés, no momento em que deram frutos, produziram uma quantidade considerável e por um período comemos as bananas que passaram a ter sabor de saudades. Foram tantas frutas colhidas que tivemos dificuldades para dar conta de todas. Os vegetais são muito generosos conosco.

A bananeira, nome científico *Musa spp*, da família Musáceae de origem asiática, é uma planta tropical. Cascudo (2011) afirmou que ela é a fruta mais popular no Brasil. Na Índia é chamada figos de horta. Na Bahia, fruto proibido por Deus a Adão. Carneiro (2007), pontuou que a maioria das espécies cultivadas no país vieram da África, mas que a banana chegou à África vinda da Ásia. O próprio termo, banana, é africano. Segundo A História da Alimentação no Brasil (2017), tudo indica que a planta não era conhecida pelos povos indígenas que viviam próximos ao rio Xingu. O Marechal Rondon, durante sua expedição na região, no ano de 1907, descreveu roçados de mandioca, de milho, práticas de fabricação de cerâmica e de bebidas fermentadas, mas nada sobre o vegetal. Borges *et al.* (2006) pontuou que ao longo dos séculos o Brasil se tornou um dos maiores produtores da iguaria ao lado das Filipinas, Equador e Índia, mas quase toda produção nacional é destinada para o consumo interno o que faz dos brasileiros os maiores apreciadores do alimento no mundo. A cultura da planta está em todo país sendo os estados de Minas Gerais, São Paulo, Bahia, Pará e Santa Catarina os mais favorecidos para a prática em função do clima.

A planta é objeto de pesquisa em diversas áreas. A sua ingestão diária combate distúrbios como insônia, depressão, hipertensão e osteoporose, entre outros. Ela é rica em carboidratos, sais minerais, glicose e vitaminas. Reportagem da TV Cultura mostrou a ação de jovens cientistas (2011) que pesquisam o uso da casca da fruta para tratar efluentes das indústrias, retirando metais pesados da água. O procedimento consiste em produzir a farinha e utiliza-la como um filtro. A banana, por conter em sua superfície cargas negativas, age como um ímã ao atrair metais, que possuem cargas positivas, como cobre, cromo, ferro, zinco e níquel. Na construção civil

investigações testam a produção de tijolos sustentáveis a partir de suas fibras. No campo artístico, entre as muitas utilizações em processos de criação, as cinzas do vegetal são transformadas em esmaltes cerâmicos, com tonalidades que vão entre o verde e o azul. Honma (2024) chamou atenção para o fato de que qualquer vegetal transformado em cinza, em contato com altas temperaturas em fornos, transforma-se em vidro, colorido e com textura.

Provocada pela presença das poucas bananeiras que habitavam o nosso quintal passei a me manter mais próxima delas, tanto no cuidado quanto na observação. No processo do manejo avaliei, junto com meu companheiro, que era hora de retirar o coração que pendia de um dos cachos. Uma avaliação intuitiva, pois poucas vezes tivemos a oportunidade de aprender, inclusive com meu pai, como cuidar de uma plantação. O ato consistiu em pegar um facão e cortá-lo. Como é bonito o coração da bananeira! Ele fica suspenso por um cordão umbilical natural e não à toa, popularmente é conhecido como umbigo. Sua forma lembra um cone. Dependurado, seu ápice aponta para o chão.

No manejo do cacho de bananas, Lima *et al.* (2021) orienta eliminar o coração ou mangará 15 dias após a abertura da última penca. O recomendado é que seja feita sem o uso de ferramentas, deixando um prolongamento de dez a 20 centímetros para auxiliar no ato da sua colheita. Coração é nome que se dá ao botão floral que surge no processo de reprodução da planta. Scarpone Filho *et al.* (2016), explicam que em meio a uma série de fatores hormonais, um agrupamento de flores, também conhecido como inflorescência, começa a se desenvolver no interior do pseudocaule e em média de três a cinco meses inicia a sua emissão. As flores femininas geram os frutos e as flores masculinas caem. O botão floral é a gema apical que guarda flores masculinas ainda em formação.

Com o coração do vegetal em mãos identifiquei uma vontade de cortá-lo para conhecer o seu interior. Decidi atender essa inquietação na cozinha, assim poderia apoiá-lo sobre uma tábua e tentar ter um maior controle na sua dissecação. Com o mesmo facão utilizado em sua colheita fiz um corte vertical bem no meio da planta, com bastante atenção para que nenhuma das suas camadas se deslocassem. O ato revelou um núcleo repleto de linhas que vinham das pétalas que encobriam o seu miolo. O corte fez liberar um líquido

pegajoso que grudou no facão, na tábua e na mão. Foi necessário passar um pouco de óleo para ajudar a soltar aquela nódoa. Não houve outra opção a não ser deixar as metades quietas até aquele líquido cessar.

Beltrão (*A História da Alimentação*, 2017), contou que o coração de toda espécie do vegetal é comestível, mas considera que o da banana prata é o melhor. Por se tratar de uma parte pouco consumida é classificada como uma planta alimentícia não convencional (PANC). Segundo Ranieri (2017) a expressão PANC se refere a todas as plantas que poderíamos consumir, mas que não consumimos. Elas carregam em si a dimensão da memória, pois normalmente já foram apreciadas no passado e com o tempo passaram a ser pouco conhecidas ou ingeridas e correm o risco de serem esquecidas, pois deixam de ser vistas como alimentos. Para o autor, voltar a consumi-las é uma forma de evitar que desapareçam do cotidiano alimentar.

Essa parte da planta também possui propriedades medicinais. Na cultura popular é amplamente utilizada no combate de gripes, resfriados e bronquite. Estudo de Culik (2014) testou o uso do xarope feito com a PANC para o tratamento de sintomas de infecções respiratórias em dez pacientes. Para tal, ela picou um coração de bananeira, com aproximadamente 600g, e misturou com meio litro de mel. O preparo descansou por 24 horas e na sequência foi coado e acondicionado em geladeira. Como dose ministrou uma colher de sopa pela manhã e uma à noite durante 30 dias. Após esse período realizou uma pausa de 15 dias e retornou o tratamento. A pesquisadora repetiu o procedimento três vezes, ou seja, por 120 dias. Os relatos demonstraram melhora imediata em todas as pessoas envolvidas.

Com a nódoa cessada, dei segmento à provocação de conhecer o interior da planta. A cor, a textura, as linhas pareciam se acentuar à medida que a área cortada entrava em contato com o ar. Tudo naquela ação chamou atenção; a sensação foi equivalente a um primeiro encontro. Encantamento. Afecção. O elo entre um corpo-artista e um corpo-PANC. A perspectiva de Pimentel (2013) que reconhece os sujeitos humanos e todos os elementos presentes em nossa ambiência de vida como corpos, norteia essa abordagem. A visualidade que passou a surgir do vegetal dissecado foi tão diferente da sua

representação simbólica que motivou um ato de captura. Um desejo de registrar, em imagem, o momento daquele envolvimento.

Para isso recorri à ação de entintar as metades do coração e pressioná-las sobre diferentes superfícies. O efeito desse ato foram marcas, um misto de desenhos e gravuras sugestivas nas possibilidades de interação. Olhar para aquelas impressões pareceu algo tão simples, tão ordinário, que fez evocar Didi-Huberman (2012) para quem a imagem é uma impressão, um rastro visual de um fragmento de tempo. As primeiras visualidades obtidas por meio desse experimento foram tímidas, mas no percurso elas começaram a encarnar. Por diversas vezes a ideia de carimbo surgiu diante do gesto de pressionar. Tal associação é pertinente se as partes daquela planta forem compreendidas, conforme colocou Porto (2016) ao citar o artista Peter Weaver, como um instrumento capaz de conduzir a uma imagem. Gerar marcas por pressão. Permitir a impressão do instante e, por isso, ser passível de erros.

Experimentei bastante aquelas metades até que olhar para elas, não mais correspondia a visualidade de um coração da bananeira. A planta assumiu uma outra forma, que já não tinha mais tanta vitalidade e era nítido que seu corpo havia perdido uma certa quantidade de água. Além dessa desidratação as faces dos hemisférios haviam ganhado a tonalidade preta, em função da tinta utilizada no processo. A presença dessa matéria sobre o alimento conferiu a ele associação com uma matriz. O fragmento entintado ficou com o corpo ficou tatuado pelo pigmento. O vegetal passou a ser uma matriz que não se limpa e que em pouco tempo de uso, com ela já não se pode mais gravar.

Entre as imagens geradas escolhi uma que considerei ser a mais próxima da que emanava do interior do coração no momento em que foi cortado. A impressão ficou com a medida de 16,5 cm x 10,5 cm. Ela corresponde ao tamanho original da planta. A partir dessa seleção, segui com a investigação e decidi transferi-la para uma tela serigráfica. Neste deslocamento as medidas foram ampliadas para 25 cm x 18,5 cm. Em relação à superfície para impressão, optei pelo papel de arroz. Coração de bananeira com arroz, provavelmente uma comida que já alimentou muitas pessoas no Brasil.

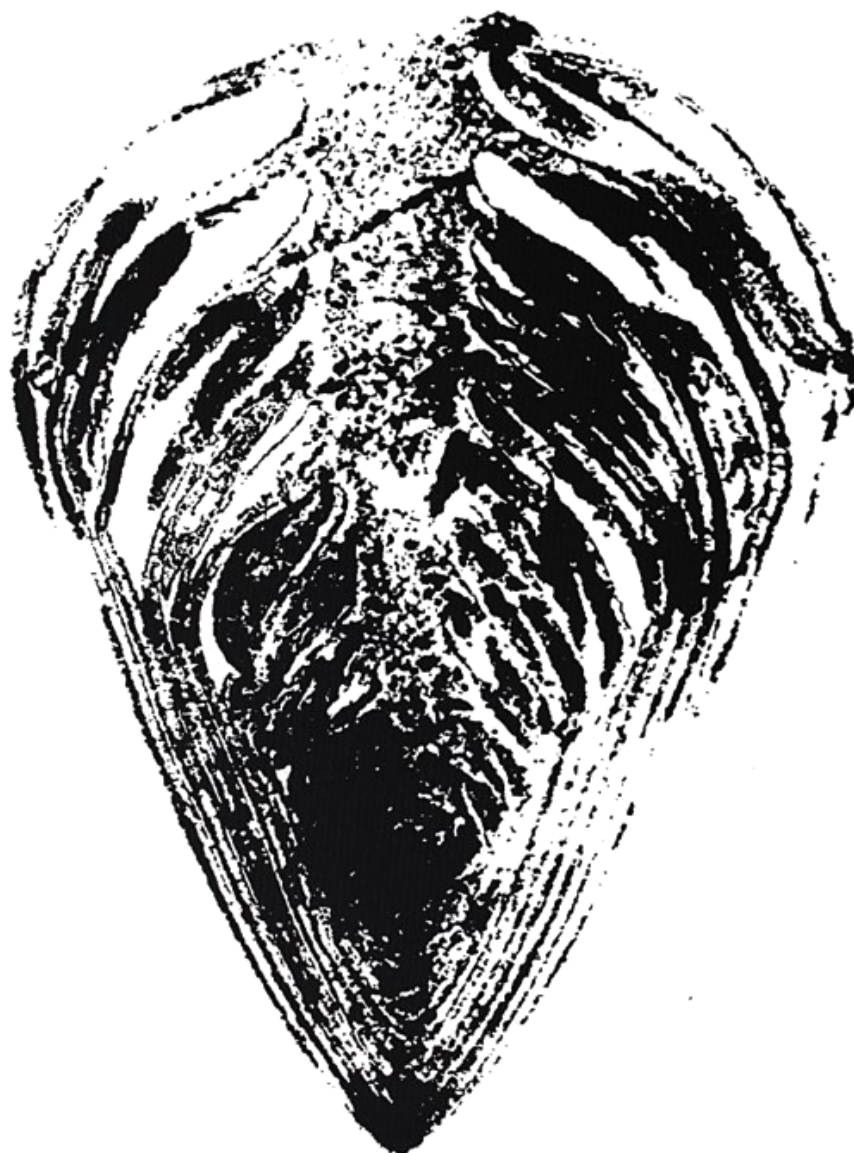
A escolha por esse papel também se deu em função do contraste, o branco do papel com o preto da tinta serigráfica. O branco e o preto. Adoto a

perspectiva da artista-professora Isaura Pena, para quem “o preto no branco é o preto no branco. Não tem. É isso. É o preto no branco!” (Ateliê do Artista, 2018). Essa preferência, no entanto, não encerra as possibilidades de interrelação com a cor. A pesquisa já se demonstrou extensa e o que aqui se apresenta é apenas um fragmento dela. Revisitar as marcas coletadas e seguir investigando a melhor forma de apresentá-las é um procedimento constante.

Do contato com o coração da bananeira ampliou o desejo em estreitar relações com outras plantas alimentícias que tínhamos cultivados no quintal, na verdade uma vontade de aventurar com todo tipo de vegetal presente em meu cotidiano alimentar. Coração de bananeira, noni, quiabo, pimentão e batata doce foram os primeiros com os quais me envolvi. Nessa movimentação decidi incluir o barro e ver como ele poderia compor o relacionamento. Avaliei que a presença dessa matéria era essencial, afinal se trata do solo, da terra e com ela poderia acessar outros aspectos, das plantas e de mim mesma. A decisão de trazer esse elemento para a conexão suscitou a ideia de cultivo. Plantar relações com vegetais alimentícios. De alguma forma ao longo dessa trajetória acabei por me tornar uma cultivadora, como meu pai.

O barro utilizado com maior frequência é o vermelho. A escolha pelo seu uso se deu por motivos simples, entre eles a sua fertilidade e sua estrutura. Segundo a Khan Academy Brasil (2021), a terra vermelha é formada por rochas antigas com concentração de minerais como o ferro. A presença desse elemento confere sua cor e ajuda na retenção da água no solo. Manter a água na terra é fundamental para que plantios aconteçam. Essa matéria também possui a característica de ser estruturada, pois resiste a erosões. Frequentemente é chamada de ‘terra comum’, de fácil acesso. A ideia do banal, do habitual, do comezinho, interessa ao processo. Associações inevitáveis em um processo de criação.

Figura 2. Inflorescência. Serigrafia. 2020.



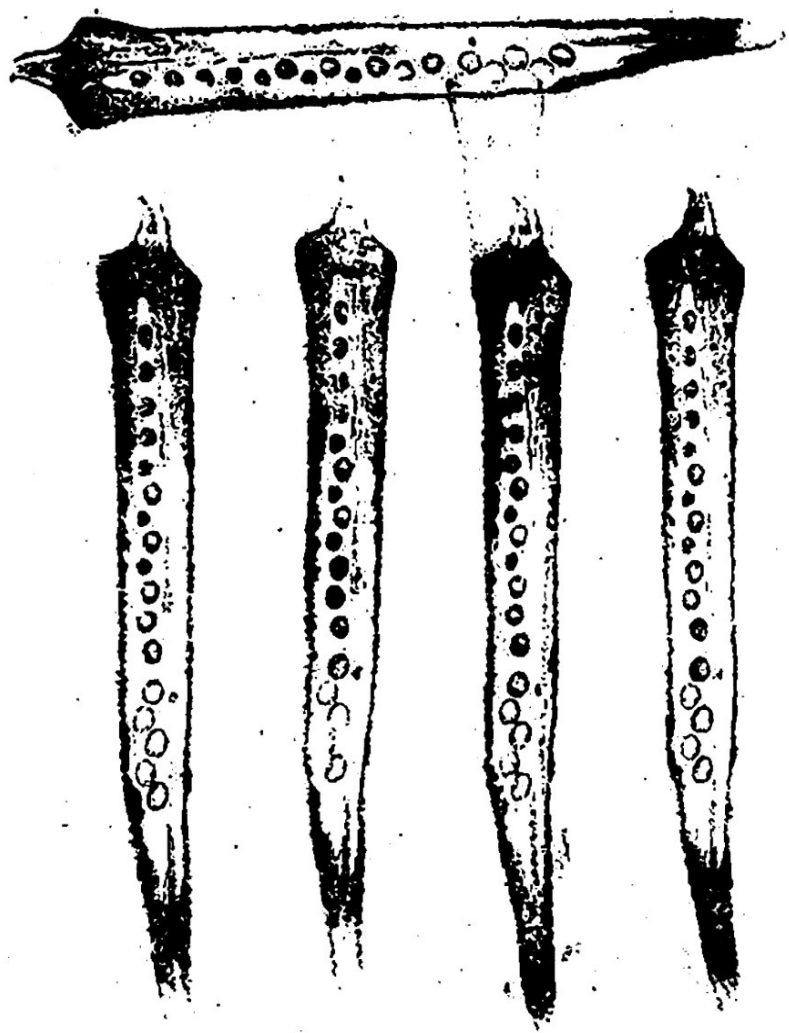
Fonte: Acervo da autora, 2025.

Figuras 3 e 4. Marcas vegetais. Serigrafia e Cerâmica. 2020.



Fonte: Acervo da autora, 2025.

Figura 5. Marca vegetal. Serigrafia. 2020.



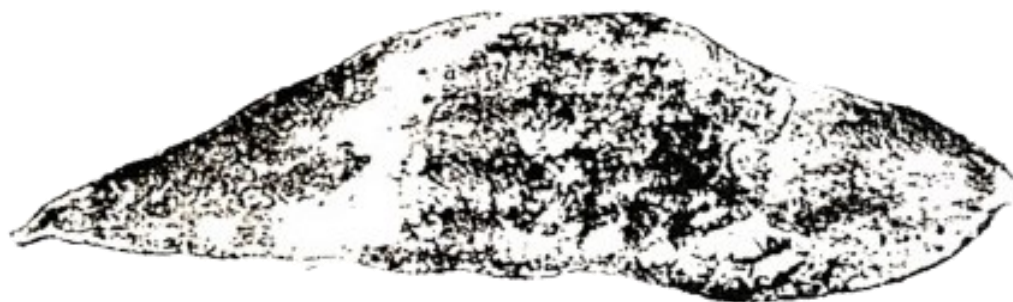
Fonte: Acervo da autora, 2025.

Figura 6. Marca vegetal. Cerâmica. 2020.



Fonte: Acervo da autora, 2025.

Figura 7. Marca vegetal. Serigrafia. 2020.



Fonte: Acervo da autora, 2025.

O ato de relacionar com plantas alimentícias, cultivar afetos e colher as marcas desses encontros (Figura 2 a 7), começou a gerar um volume de imagens que estimulou um pensamento em arquivo. As visualidades passaram a ser percebidas como coleções, um acervo em construção que já sinalizava uma organização em categorias. Como se trata de uma movimentação que envolve arte e vegetais alimentícios, esse repositório tem assumido formas que ora lembram um roçado, ora um herbário e ora um armazém. Acondicionar o conjunto das marcas produzidas tem gerado a necessidade de dar vida a um lugar de guarda, de cuidado e de difusão do seu conteúdo.

Retornar ao lar, habitar novamente a casa que me acolheu durante boa parte da vida, voltar a estar manifesta entre os vegetais cultivados no quintal, resultaram em presentes. Com esse deslocamento tive ganhos em todos os sentidos que vão das novas oportunidades de regenerar relacionamentos familiares, dos reencontros afetivos com vegetais alimentícios, até chegar nas diferentes imagens que recebi das plantas. O terreiro, que por excelência é um lugar de guarda, composto por coleções de biodiversidades, organismos vivos, me acolheu e hospedou muitos desses momentos.

As bananeiras, responsáveis pelas provocações que me trouxeram até aqui, já não existem mais. Assim como nós, elas também têm um ciclo de vida. No caso dessa planta, toda vez que se colhe o cacho com bananas morre o vegetal. Desde então, minha mãe decidiu encerrar o cultivo delas em casa. A cova que abrigou alguns poucos pés hoje se encontra à espera de um próximo plantio. Já eu, que não moro mais na casa em que passei grande parte da vida, escolhi seguir envolvida com as plantas alimentícias. Multiplicar e reproduzir esses encontros junto com as impressões e com o barro. Esse é um processo em curso. Arte, sustento da vida. Plantas alimentícias, seres em um processo de criação. Artistas e suas relações afetivas com alimentos vegetais. Uma união tão antiga quanto a própria existência dos seres humanos no planeta Terra.

Figura 8. Mapa Mental da Introdução.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

## 2 CULTIVAR

Esta tese é área demarcada para plantio. O que se encontra cultivado em sua superfície são os registros de um processo investigativo que teve como eixo temático o elo Arte e Alimento, mais precisamente as relações afetivas estabelecidas entre artistas visuais brasileiros contemporâneos<sup>1</sup> e as plantas alimentícias. O desenvolvimento dessa pesquisa-cultivação se deu em um programa de pós-graduação Interdisciplinar, uma área marcada por ações permeáveis e transversais. Na regulamentação brasileira para a formação de nível superior, o campo Interdisciplinar se encontra em constante debate, e pensar sobre as questões que envolvem fronteiras disciplinares possibilita mais entrelaçamentos do que distanciamentos. No caso da pesquisa que resultou nesta tese, os saberes que a compõem pertencem às esferas artísticas, filosóficas, ambientais e alimentares, entre outros, e foram articulados com pensamentos da ordem do sensível, tradicional, imaginativo, popular e científico.

Segundo a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES, 2019), a área Interdisciplinar se caracteriza como um espaço privilegiado em função de sua inclinação transversal. O campo possibilita borrar fronteiras disciplinares, ultrapassar os limites dos seus saberes e deles se distinguir exatamente pela viabilidade de construção de pontes entre os princípios envolvidos. O contexto da sua implantação, no setor da pós-graduação no país, se deu em função “dos problemas que emergem no mundo contemporâneo, de diferentes naturezas e com variados níveis de complexidade, muitas vezes decorrentes do próprio avanço dos conhecimentos científicos e tecnológicos” (CAPES, 2019, p.8). As dificuldades que marcam o tempo presente demandam diálogos e relações entre os variados territórios do saber. Essa condição favorece investigações que expandem os limites e se colocam dispostas a encarar desafios teóricos e metodológicos.

O fato de a área Interdisciplinar ter como elemento da sua caracterização o estabelecimento permanente de interrelações faz com que ela

---

<sup>1</sup> Optou-se pelo uso da linguagem não binária no texto, em alinhamento à discussão colocada por Leroy (UFMG, 2023) sobre representatividades. Para tanto foram adotadas as vogais “e” e “u” em substituição às vogais “a” e “o”.

também seja um espaço de experimentações, de aproximações entre saberes supostamente distantes. Esses encontros, à primeira vista improváveis, na aventura do pesquisar podem gerar abordagens teóricas consistentes e proposições práticas transformadoras. Barbosa (2010) pontuou que ações de investigação em Arte, que aproximam saberes de diferentes disciplinas, são constituídas em torno de uma ideia ou problema definido. Nessas relações é desejável que se alcancem resultados e que esses sejam avaliados, verificando se pontos em comum foram atingidos e qual o seu potencial de transformação.

Segundo a autora, propostas interdisciplinares oferecem a oportunidade de afinar a comunicação sobre termos e temas que, muitas vezes, são de uso comum entre áreas do conhecimento, mas com pontos de vista diferentes. Esse campo do saber “tem como função integrar a colcha de retalhos de competências altamente desenvolvidas e de interesses diversificados e muitas vezes antagônicas” (Barbosa, 2010, p.18). Ela ressalta a definição contida no próprio termo *inter-relacionar*, que é sobrepor contextos, explorar faixas intermediárias, e chegou a definir que atitudes que promovem encontros interdisciplinares seriam uma espécie de tessitura da diferença que se faz para alcançar uma síntese.

A natureza transversal que guiou a pesquisa-cultivação imprime à tese uma visualidade particular. Nesta área não existem cercas, balizas ou estacas. Suas fronteiras são porosas, ventiladas. O seu desenho não acompanha as delimitações convencionais de um texto, pois sua forma está por se fazer. A sua modelagem ocorre à medida que o uso do seu conteúdo acontece. A paisagem que predomina nesta área é a da diversidade e essa característica a define como uma *Antiplantation*, para recorrer ao termo de Tsing (2022). Não há espaços para monoculturas relacionais em esferas diversas.

O que aqui se encontra cultivado são relações. Ações afetivas construídas entre corpos. Houve um interesse prioritário para os encontros estabelecidos entre Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell, Lucia Gouvêa Pimentel e plantas alimentícias, mas importa também a produção dos vínculos que ainda estão por acontecer e que envolvem as pessoas que terão contato com o conteúdo da tese. A motivação para mergulhar no assunto se deu em

função dos laços que estabeleci com vegetais cultivados em quintal. A potência desse envolvimento foi tamanha que provocou perguntas que orientaram a pesquisa-cultivação: Quais são os tipos de envoltimentos construídos entre artistas visuais e plantas alimentícias? Eles abarcam processos de criação ou possuem outra natureza? Quais são as marcas geradas nesses elos? De que forma as histórias desses encontros podem ajudar profissionais das Artes em seus processos de criação de estratégias de trabalho, em plena época do Antropoceno?

As hipóteses levantadas foram de que as relações construídas entre artistas e plantas alimentícias, bem como as marcas criadas nesses envoltimentos, são diversas e expandidas no que se refere a um processo de criação. Sobre os rastros, eles se manifestam por meio de imagens, que podem ser de ordem visual, sonoras, ações pedagógicas, relatos e escritos de artistas, entre outras. Eles podem estar repletos de saberes em Arte, que muito têm a contribuir para o entendimento da contemporaneidade, caracterizada por profundas alterações no ecossistema planetário, provocadas pela sociedade urbano-industrial. A organização das experiências de Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell e Lucia Gouvêa Pimentel com plantas alimentícias poderá ser de valia para outros profissionais do campo das Artes, nas construções de seus posicionamentos artísticos e docentes. Em especial, para quem possui atuação nos mais diversos segmentos da educação - ensino superior, básico, museus, centros culturais e organizações da sociedade civil, entre outros -, foi elaborado um material propositivo que relaciona ensino de arte e educação ambiental, mediado pela questão alimentar. A visão que se adota é de que arte é um tipo de conhecimento com potência para desentupir os poros, superar cansaços, ativar dimensões que se encontram adormecidas, embotadas, pelo excesso de violência imposto pelo modo humano exploratório de viver, exatamente por ser instância do saber ativa na urgente remodelagem da humanidade em sua forma de relacionar com as plantas e com todos os seres que habitam o planeta.

Da mesma forma que as plantas necessitam de água para viver, o processo da pesquisa também demandou irrigação. Para nutrir essa investigação, foi realizada uma rega-teórica apropriativa, que equivale a um

'beber na fonte' de conhecimentos elaborados por pensadores de diferentes áreas, cujas abordagens transitam entre a imanência e a transcendência. Em vez de adotar os referenciais de forma rígida, eles foram integrados, tiveram suas fronteiras borradas e remodeladas para gerar um entendimento singular sobre o tema. Essa ação de apropriar das ideias de estudiosos seguiu os preceitos de Pol (1996), que entende o termo como um gesto relacional. Apropriação como ação praticada que deixa marcas em algo ou em alguém e por meio dessas impressões passamos a compor aquilo com o que nos relacionamos.

O conceito de relação esteve na centralidade da investigação desde a proposta inicial. O interesse sempre foi entrar em contato com os envolvimento estabelecidos entre artistas e plantas alimentícias, bem como a dimensão afetiva desses encontros. Os escritos de Espinosa<sup>2</sup> foram fundamentais para que esse aspecto relacional se estruturasse pela perspectiva das afecções, potência de agir, imagem e imaginação. Ainda que o autor não tenha se dedicado às abordagens artísticas, os seus escritos favorecem a construção de especulações que confluem com o pensamento em arte. A intenção não é elaborar uma revisão filosófica sobre a sua produção, mas apropriar de parte de suas ideias para permeá-las com concepções de outros pensadores.

De forma geral, Espinosa (2022) afirmou que a origem de toda existência é uma mesma e única substância que ele identificou como Deus ou a Natureza. Essa substância é considerada perfeita por ser causa de si mesma. Ela é infinita e não existe nada maior nem fora dela. A Natureza possui infinitos atributos, mas o autor pontuou que os seres humanos só conseguem conhecer dois deles, o atributo da extensão e o atributo do pensamento. A forma que a Natureza encontra para expressar o atributo da extensão é por meio dos corpos e o atributo do pensamento, por meio das ideias. Os corpos e as ideias são os modos da extensão e do pensamento da Natureza. Os corpos e as ideias são inseparáveis, a existência deles se dá em paralelo, ou seja,

---

<sup>2</sup> O nome do filósofo está grafado de diferentes maneiras nos materiais que foram utilizados como referências na pesquisa. No corpo do texto optou-se em utilizar 'Espinosa', para dar unidade à escrita.

junto, mas de forma autônoma. Trata-se de uma unidade com autonomia, corpo-ideia. Tudo o que existe possui um corpo e ideias correspondentes a esse corpo.

Uma das forças do pensamento de Espinosa está exatamente na afirmação de que o corpo é potente o suficiente apenas por ser corpo, e sua existência se dá em atos. A condição dinâmica na qual se encontram os corpos levou o autor a demonstrar que eles têm a sua existência localizada em estados permanentes de relação, de afetar e de serem afetados. Os corpos se encontram em uma contínua posição de ação, em uma ininterrupta potência de agir. Esse estado corporal variável ele nomeou por afecções. Os corpos são constituídos por afecções, pelas ações que lhes são dirigidas e pelas ações que eles dirigem aos demais corpos, ou seja, os corpos estão sempre por se tornar, em ato por se fazer. O que distingue os corpos entre si são os estados em que se encontram, ora em movimento, ora em repouso, pela velocidade ou pela lentidão. “Cada corpo deve ter sido necessariamente determinado ao movimento ou ao repouso por uma outra coisa singular, isto é, por outro corpo, o qual também está em movimento ou em repouso” (Spinoza, 2022, p.62).

As colocações de Espinosa possibilitam um confluir com as ideias de Pimentel (2016), que afirma que Arte pertence ao campo das afecções. Segundo a autora, é uma das instâncias do conhecimento humano construído por meio de ações e operações artísticas, momento em que artistas estabelecem vínculos com outros corpos que podem ser tanto humanos, quanto outra criatura viva ou, ainda, algum aspecto da ambiência em que vivem. Os processos que envolvem arte acontecem “no nível da afecção, ou seja, em que um acontecimento artístico captura o sujeito e o insere em sua ambiência de pensamento artístico” (Pimentel, 2016, p.12).

Ela reforça que somos inseparáveis da nossa corporalidade, do nosso estado permanente de praticar e receber ações. Por meio do corpo construímos os conhecimentos que nos constituem e que não deixam de ser um saber de si. Se nosso corpo se encontra em estado de relações artísticas, afeta e é afetado pelas ações dos corpos envolvidos nesse vínculo, e essa dinâmica resultará em cognições próprias da arte. Nessa perspectiva, segundo Pimentel (2013), Artes é área de conhecimento edificada diariamente pelo

corpo, por meio dos sentidos, em atos de fazer e fruir arte. Cada artista, nas relações que estabelecem, realiza uma série de gestos que resultam em múltiplas abordagens sensíveis, diversos saberes artísticos da ordem do intrassubjetivo, próprio de cada um.

Nesse sentido, a arte deixa de ser a sublime inspiração de poucos eleitos para se tornar a possível realização de novos agenciadores de subjetividades mais harmônicas em sua processualidade, mais interagentes em suas construções individuais e coletivas, menos disponíveis ao controle ditatorial do sistema identitário rígido. Arte passa a ser vida em cada um e em todos, respeitando, mas reformulando o patamar historicamente identitário. Arte passa a ser a resposta à interrogação do presente, suas possibilidades e contradições (Pimentel, 2013, p.101).

No borrar de fronteiras das ideias de Espinosa com Pimentel, mais do que definir arte interessa reconhecer a sua localização. Ela se encontra nas relações estabelecidas entre corpos que estão em atos de fazer e ter ideias sobre operações artísticas. A própria existência desses corpos se localiza no estado contínuo de afetar e de ser afetado por ações de criação que passam a compor as suas próprias estruturas.

Tanto artistas como as plantas alimentícias existem na dinâmica das afecções. Corpos com experiências tão diversas, próprias de cada espécie, no ato de encontro, um passa a pertencer ao outro por meio dos vínculos produzidos naquele momento. Artistas verificam em seus corpos as afecções dos vegetais e igualmente as plantas passam a ter em seus corpos as afecções de artistas. Fica instalada, como colocaram Doorem, Kirskey e Münster (2016), uma relacionalidade multiespécie, ou, como sugeriu Santos (2023), uma biointeração.

Espinosa (2022) destacou que o corpo é construído nas afecções, em sua potência de agir, e as ideias se manifestam em correspondência com as relações estabelecidas pelo corpo. Há uma correlação entre o que acontece com o corpo e as manifestações das ideias sobre o corpo. Deleuze (2002) reforçou essa perspectiva ao dizer que um corpo em associação a outro corpo, uma ideia em vínculo com outra ideia, “tanto sucede que as duas relações se compõem para formar um todo mais potente, quanto que um decompõem o

outro e destrói a coesão das suas partes” (Deleuze, 2002, p. 25). Corpo é potência de agir e ideia é a potência de pensar o corpo que age. Ele é penetrado e penetrante em relação a outros corpos e a ideia é a expressão do pensar os corpos em atos afectivos.

Mesmo que Espinosa (2022) tenha afirmado que todas as coisas existentes possuam a potência de agir e a potência de construir ideias sobre o corpo em ato, ele voltou suas reflexões para as correspondências particulares aos seres humanos. De certa forma, o mesmo princípio seguiu a pesquisa. Ainda que as relações investigadas tenham envolvido plantas alimentícias, a perspectiva registrada foi a humana. As afecções operadas no encontro entre artistas e vegetais penetram em ambos os corpos, porém o que se teve condições de acessar foram as experiências que acometeram uma das duas espécies. Tudo o que aqui se conta sobre os vegetais alimentícios é fruto de uma pesquisa cuidadosa, de uma seleção diversificada de estudos, de atos de profundo respeito e atitude de amizade para com as plantas, em especial as alimentícias. Nesse contexto, mais uma vez se adota a perspectiva de Pimentel: “se pode ter empatia pelo outro, mas não se pode interpretar o que o outro pensa ou quis expressar, uma vez que ecossistemas culturais diferentes produzem diferentes maneiras de pensar e se expressar” (Pimentel, 2016, p.14).

Sobre as plantas, o que se sabe, de acordo com Mancuso (2019), é que elas não têm nada de parecido com os animais. O último ancestral comum entre as espécies data de 600 milhões de anos. A adaptação da espécie na Terra envolveu seu enraizamento e a utilização da luz do sol como energia, “80% do peso do que está na Terra é de plantas” (Mancuso, 2019, p. 94). O seu corpo não possui rostos, membros ou qualquer outra coisa próxima dos animais. Como são seres enraizados, nos casos de ataques de predadores a sua única alternativa é resistir. Se a espécie tivesse cérebro, coração e pulmões, provavelmente estaria fadada ao predatismo. As plantas distribuem por todo o seu corpo as funções que os animais concentram em órgãos. Nas palavras do autor, elas respiram, enxergam e calculam com o corpo todo. Podem perder parte dele e isso não impede que sigam vivas e sem prejuízos. Seu corpo é como uma arquitetura modular, cooperativa e distributiva, sem

centros de comando. Ainda assim, para a enorme maioria dos humanos, elas são apenas pontos na paisagem.

O fato de os vegetais serem totalmente diferentes dos animais, pontuou Mancuso (2019), retira das plantas todo e qualquer sentido de cognição, o que é um erro. Ele demonstrou que enquanto os animais se locomovem, as plantas não, mas elas se movimentam o tempo todo. Os animais se alimentam e as plantas alimentam outros seres vivos. Os animais produzem CO<sup>2</sup> e as plantas fixam. Os animais consomem e as plantas produzem. A preocupação delas não está em dar respostas rápidas, mas em responder bem aos desafios que enfrentam diariamente. Para as plantas a velocidade é irrelevante, pois são seres enraizados. O sucesso da sua sobrevivência está exatamente na habilidade que possuem de perceber uma multiplicidade de parâmetros químicos e físicos, como luz, gravidade, elementos minerais, umidade, temperatura, outros seres etc. “As plantas registram tudo pelo corpo, pelo sensível, e a sua resposta é a adaptação” (Mancuso, 2019, p.99).

Além da definição de afecção como ação, Espinosa (2022) também atribuiu ao conceito o sentido de imagem. Deleuze (2002), sobre o assunto, colocou que os encontros estabelecidos pelos corpos produzem marcas corporais. As imagens são as próprias afecções corporais. As marcas de um corpo exterior sobre o nosso e as ideias são ideias de imagens ou afecções. Os corpos são constituídos de marcas, rastros dos envolvimentos com outros corpos, e as ideias sobre essas marcas é a potência imaginativa desse corpo. Para Espinosa (2022), as imaginações não são em si um erro, mas um ato fundamental exercido por todas as coisas existentes. Imaginar é o gesto de trazer à tona as imagens produzidas nas dinâmicas relacionais.

Pimentel pontuou que, em arte, imagem não se refere somente ao aspecto visual, mas inclui sonoridades, gestos, grafias etc. Para a autora, a palavra se refere à imaginação, pois o ato de ter ideias em imagens é uma ação imaginativa, “não há a separação mente-corpo, uma vez que a mente é corpórea” (Pimentel, 2016, p.17). Imaginação é espaço privilegiado para a construção de conhecimentos. Diante o colocado, pode-se aferir que arte implica esforço de organizar a potência imaginativa do corpo. Artista é aquele que organiza corpos, tintas e sons, entre outras materialidades, de maneira a

expressar uma ideia potente sobre a realidade em que se encontra. Arte, em sua essência, é instância do conhecimento humano que aumenta a potência do corpo de agir e construir ideias sobre essas ações. Essa relação direta e inseparável entre o fazer e as ideias está na base de toda criação artística.

A potência de imaginar que cada artista possui é única, pois ela está atrelada às imagens que afetaram seus corpos. A noção aqui desenhada não se refere a processos abstratos, vagos ou imprecisos, uma vez que a imaginação é indissociável das relações vividas por artistas em suas realidades, “a imaginação só é afetada por coisas singulares” (Spinoza, 2015, p. 15). Dessa forma, a compreensão adotada sobre imaginação na tese é a de ser a potência de desenvolver ideias sobre as imagens, as afecções, que acometeram ou foram praticadas pelo corpo durante o ato de envolvimento com operações artísticas. Essas imagens singulares podem ser da ordem do visual, sonora, gestual e olfativa, entre outras.

São exatamente as imagens-afecções, marcas de naturezas diversas, visualidades, gestos, interações, oralidades e narrativas, entre outros, que versam sobre os encontros entre Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell, Lucia Gouvêa Pimentel e plantas alimentícias. No trajeto da pesquisa, para usar um termo de Tsing (2022), foram coletados fragmentos das histórias das contaminações que acometeram os corpos de cada artista mencionados. Segundo a autora, somos infectados pelas relações que estabelecemos e elas nos transformam em quem somos. Debruçar as ideias sobre essas imagens-afecções desdobra na construção de novos elos e, como tal, nos forma. Cada um de nós carrega uma significativa e singular história de contaminações relacionais com plantas alimentícias.

Os vegetais, segundo Mancuso (2019), também possuem a capacidade de reconhecer imagens. Essa informação confirma o colocado por Espinosa, de que todos os corpos se encontram em ato de relacionar, produzir marcas e ideias sobre o que lhes acontece. O autor recordou as pesquisas feitas por Gottlieb Haberlandt, responsável por afirmar, no ano de 1905, que as plantas possuíam habilidade visual localizada nas células da epiderme. Haberlandt demonstrou que a inteligência é inerente à vida, seja ela cerebral ou não, e destacou que as plantas são a demonstração mais evidente de como o cérebro

é um acidente que evoluiu apenas em um pequeno número de seres vivos, os animais.

O que mantém a sobrevivência aos vegetais são as raízes, sistema destacado por Mancuso (2019) como a parte mais importante da espécie. Ela é uma rede física cujas extremidades formam frente para avançar continuamente. Formada por vários centros de comando minúsculos, cada um deles integra as informações reunidas durante o seu desenvolvimento. Se fosse possível fazer uma analogia com o cérebro humano, segundo o pesquisador, a raiz seria uma espécie de “cérebro coletivo, ou melhor, inteligência distribuída em uma superfície enorme” (Mancuso, 2019, p. 100). O autor explicou que o crescimento das raízes é organizado e não caótico, como comumente se supõe. Se referiu a Frantisek Baluska, estudioso que descreveu as raízes como um organismo coletivo, similar a um bando de pássaros ou a uma colônia de formigas, principalmente na forma como ela sonda a superfície em que se encontra em busca de nutrientes e passagens.

Segundo Espinosa (2022), memória é a ação de concatenar as imagens entre si de acordo com a concatenação das afecções sofridas pelo corpo. Todos os corpos se encontram em ato de relacionar, produzir marcas e ideias sobre o que lhes acontecem. Memória é potência de relacionar marcas corporais em sequência. Uma potência de assimilar as afecções vividas pelos corpos. Nessa ordenação a ideia passa de um pensamento a outro, de uma coisa à outra, aparentemente sem qualquer ligação entre elas. O autor deu o exemplo da maçã. Um romano passará do pensamento da palavra maçã para o pensamento da fruta, a qual não tem nenhuma semelhança nem com o som da pronúncia da palavra maçã com a sua aparência, nem coisa alguma de comum entre eles a não ser o fato desse romano ter sido afetado pelo conjunto de pensamento que associa a palavra maçã à fruta, repetidas vezes, até ter se tornado um hábito. “E, assim, cada um, dependendo de como se habituou a unir e a concatenar as imagens das coisas, passará de certo pensamento a este ou àquele outro” (Spinoza, 2022, p. 70).

O que chama a atenção na colocação de Espinosa (2022) sobre o elo memória e hábito é o risco do automatismo, da construção de memórias massificadas, compostas por imagens prontas, impostas por sistemas

autoritários, que colocam tanto o corpo quanto a ideia que se tem dele no lugar da passividade, cerceados das potências de agir, construir ideias e organizar aquilo que lhe afeta. Memória é ato de assimilar imagens-afecções e não da inércia. Pimentel (2016), em confluência com o colocado por Espinosa, destacou que a arte possui a dimensão de ser um meio de destruir automatismos perceptivos. Ela promove desarticulações de identidades consolidadas do passado, mas também abre a possibilidade de produção de novas articulações. Essa dinâmica de construção e desconstrução de imagens são atos que buscam aumentar as potências dos corpos.

Mancuso (2019) reforçou o colocado por Espinosa ao dizer que “todas as plantas são capazes de aprender com a experiência e, portanto, possuem mecanismos de memorização” (Mancuso, 2019, p. 17). O autor afirmou que as plantas registram as soluções usadas em situações diversas e, quando necessário, elas recuperam e acessam essas referências para reagir com mais eficiência e precisão. Elas possuem a capacidade de aprender as não periculosidades de um evento e distingui-los de outros potencialmente arriscados. Ele destacou os estudos epigenéticos na formação desse tipo de memória, dado que esse é um ramo da biologia que descreve a hereditariedade de variações atribuídas pelos fatores externos, como ambientes, alimentação, estilo de vida, entre outros, não atribuíveis às mudanças na sequência de DNA. As plantas, segundo Mancuso (2019), possuem capacidade de criar hábitos e esses estão relacionados à habilidade de armazenar informações.

A memória é aspecto de destaque para a tese. A pesquisa realizada teve como objetivo principal contribuir com a construção de arquivos que contemplem a diversidade das relações estabelecidas entre artistas visuais brasileiros contemporâneos e plantas alimentícias. Pretende-se que as experiências de Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell e Lucia Gouvêa Pimentel possam nutrir lugares de guarda que consideram relevantes a complexidade que atravessam os elos Arte e Alimento. No que se refere às marcas coletadas no ato da investigação, visualidades, gestos, interações, oralidades, narrativas, entre outras, essas são fragmentos das histórias das contaminações que acometeram os corpos artísticos mencionados. Acervos como esta tese

possuem potência para provocar que mais profissionais das artes aumentem seus elos com plantas alimentícias e ampliem a sua capacidade imaginativa e de produção de saber.

A ideia de arquivo adotada acompanha as definições de Rolnik (2022) e Costa (2012). Ambes levantaram questões em torno do expressivo número de estudos e produções artísticas que se aproximaram da ideia de inventário. Compartilharam do entendimento de que memória é poder, e que de forma recorrente o uso violento e autoritário que se faz de arquivos de artes distanciam corpos humanos do contato com pensamentos que possuem a potência de construir subjetividades. De acordo com Costa (2012), o uso que se dá aos arquivos como espaços discursivos, junto dos quais são desenvolvidas práticas de poder e mecanismos de autorização do saber, violam a qualidade que eles possuem.

Para Rolnik (2022), acessar o conteúdo dos aparelhos de guarda da memória artística pode resultar na construção de novas políticas da subjetividade, que se refletem na maneira como nos relacionamos com o mundo e com as “novas configurações do inconsciente as quais redesenham sua cartografia” (Rolnik, 2022, p.100). Costa (2012), em afinidade ao colocado pela autora, afirma que dar uso aos arquivos desafia as ordens controladoras da memória e que apropriar do seu conteúdo e libertar imagens, objetos e discursos que os compõem é devolver-lhes a potência de construção de saberes. Para o autor, artistas têm a capacidade de realizar atos de profanar imagens, que significa o mesmo que fazer um uso singular delas. Usar arquivos de Arte equivale a um ato de profanação. Significa tornar-se um “an-arquivista” (Costa, 2012, p.81). Efetuar gestos de construir e desconstruir imagens, efetuar deslocamentos no intuito de devolver-lhes a vida. Usar não significa se tornar um usuário, mas é um modo singular do corpo de se relacionar com objetos e dispositivos apropriados.

Segundo Rolnik (2022), a potência do arquivo em arte está na ativação de experiências sensíveis do corpo no presente. O simples ato de estabelecer contato com imagens, dar usos aos acervos, possui em si a força de ter o corpo afetado pelo momento presente, mesmo que por alguns poucos segundos. A interação com imagens pouco habituais apresenta a riqueza do

inesperado, do desconhecido, das incertezas e esse estado pode trazer à tona tantas outras marcas e imaginações. Arquivar, ainda segundo a autora, seria uma ação para enfrentar questões do presente, uma resistência para impedir que o momento caia no esquecimento.

Para ela, as relações que artistas estabelecem com o presente necessariamente constroem alianças entre o poético e o político e deveríamos encontrar em todas as produções um germe dessa integração, que na verdade correspondem às dimensões micro e macro da vida. Esta tese, além de ser uma área demarcada para o plantio de envolvimento entre artistas e plantas alimentícias, também é um arquivo. Tudo o que aqui se encontra registrado é para uso. Utilizar os conhecimentos que ela guarda significa se colocar disponível para a potência das relações com os vegetais.

Por que realizar uma investigação cujo eixo temático é a relação Arte e Alimento? Mesmo que se trate de um elo antigo, poucos são os estudos acadêmicos que organizam as histórias das contaminações que acontecem entre artistas e plantas alimentícias. Diversas fontes têm demonstrado que o assunto alimentar se encontra em crescimento e esse fato sugere que os reflexos dessa expansão possam atingir inúmeras áreas do conhecimento, o que inclui as artes. Como pontuou Rolnik (2022), artistas são agentes conectados às questões do presente e, como tal, possuem participação ativa em todas as instâncias da realidade. Para Pimentel (2021), tanto artistas quanto arte-educadores são sujeitos com posicionamentos sociais.

Reportagem da CNN Brasil (Rittner, 2024) compartilhou dados do relatório distribuído pelo banco BTG Pactual que afirmou que o Brasil é conhecido como o 'celeiro' do planeta. A produção de alimentos, no ano de 2024, no país foi suficiente para abastecer 900 milhões de pessoas, o que equivale a 11% da população global. Somos os maiores exportadores de soja, milho, café, açúcar, suco de laranja, carne bovina e de frango do mundo. Uma das explicações dadas para o significativo aumento produtivo está na forma com que os investimentos financeiros têm chegado ao agronegócio. Outra elucidação está em como a ciência e a tecnologia têm mudado o cenário agrícola.

Informações da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 2022) mostram que o país se mantém no terceiro lugar mundial como produtor de frutas, ficando atrás somente da China e da Índia. Até o ano de 2050 o planeta será habitado por cerca de 10 bilhões de pessoas e tudo indica que todos os continentes, com exceção da Europa, terão aumento das áreas urbanizadas, na concentração de renda e na longevidade. Isso significa prever um aumento de 35% de demanda por alimentos do que se produz atualmente e, para que o Brasil participe dessa ampliação de mercado, o investimento em ciência e tecnologia no campo precisa não só ser mantido, como impulsionado. O aumento na produção de alimentos terá seu reflexo no crescimento em 40% de necessidade por energia e 50% por água.

Informações como essas confirmam a previsão de expansão do setor da produção de alimentos no Brasil, mas privilegiam apenas um aspecto desse multifacetado sistema. Shiratori (2022) pontuou que a nossa era geológica tem sido nomeada por 'Antropoceno' em função do reconhecimento das transformações sem precedentes, em dimensões e escalas, provocadas pela ação humana que alteraram as condições que tornam possível a habitabilidade da Terra. A autora parte do princípio de que o termo parece ter uma força problemática ao supor que a crise ecológica possa ser traduzida de uma forma generalista, imputando certa universalidade aos seres humanos no que se refere aos fenômenos que o compõem. Para ela, não se trata de uma nomenclatura politicamente neutra e mesmo a palavra *Antropoceno* possui proximidades com a gramática colonial pois, “devolve ao antropos o posto de sujeito central da nova era geológica, um novo antropocentrismo e um humano apolítico despido de suas violências e desigualdades” (Shiratori, 2022, p.119).

Em suas reflexões, ela tem optado pelo uso do termo *Plantationceno*, que se refere a uma era inaugurada pela política de dominação que se orienta pela exploração intensiva da natureza e de todos os corpos que dela fazem parte. Na origem dessa época encontram-se as derrubadas de árvores promovidas pela agricultura colonial, atrelada à exploração da terra, a escravização de povos africanos e indígenas. O sistema da monocultura impede a existência das singularidades e impõe a “mercantilização dos corpos” (Shiratori, 2022, p.121).

Em complemento ao colocado pela autora, Marques (2023) destacou que chegamos a um ponto sem volta enquanto humanidade e que o principal inimigo da vida no planeta, com sua abundância e variedade, é o sistema alimentar globalizado. Para ele, o agronegócio e seu consumo sem limites de antibióticos, hormônios, agrotóxicos e fertilizantes industriais são destruidores de solos, de recursos hídricos, de habitats e da biodiversidade. Essa atividade avança com o olhar fixo na ideia da propriedade, sobre territórios indígenas e áreas de proteção ambiental. Há muito se sabe que o sistema alimentar não produz alimentos, não reconhece o direito humano ao seu acesso e tampouco se interessa com a diversidade nutricional de seus produtos, “o sistema alimentar adoce a humanidade” (Marques, 2023, p.101). Ainda de acordo com o autor, se a queima de combustíveis fósseis é a maior causa de emissões de gases de efeito estufa, a produção de alimentos globalizada é a segunda.

Saber o que pensam profissionais das artes diante das emergências apresentadas é fundamental para a construção de caminhos que priorizem a permanência da vida na Terra. Cabe retomar as colocações de Espinosa e Pimentel sobre a potência dos encontros construídos entre corpos. O Antropoceno, nessa associação, é uma espécie de imagem-afecção, ideias criadas por milhares de corpos humanos em relações de baixa qualidade. Uma imagem resultante de práticas seculares de violências e explorações. Marques (2023) tem razão ao colocar que precisamos de uma ecologia radicalmente diferente da atual. Faz-se urgente investir em estratégias que cultivem relações de alta qualidade e que conseqüentemente tenham o poder de construir imagens-afecções e ideias em sintonia com a vida.

Parte-se do princípio de que a coleção das experiências relacionais que compõem esta tese possui força suficiente para provocar que mais profissionais das artes se envolvam com plantas alimentícias e que, em decorrência desses elos e das imagens produzidas nesses encontros, façam florescer atitudes e posicionamentos críticos-sensíveis de respeito e amor, não só pelos vegetais, mas por toda forma de vida no planeta. Toda imagem-afecção, segundo Deleuze (2002), se faz acompanhada de estados corpóreos que implicam em afetos. Eles podem ser da ordem da ação ou da passividade, alegres ou tristes. Os afetos são como deslocamentos, “de um estado a outro,

de uma imagem ou ideia a outra, há, portanto, transições, passagens, vivenciadas, durações mediante as quais passamos por uma perfeição maior ou menor” (Deleuze, 2002, p.55). Se afecção é potência de ação, de construção de marcas corporais, afeto é a potência dessa ação aumentada ou diminuída.

Para Espinosa (2022), o propósito que pulsa em tudo o que existe é o esforço para manter as suas existências, permanecer em si mesmo. Segundo Deleuze (2002), esforço é uma espécie de apetite pelo qual cada coisa se encoraja a perseverar no seu ser, cada corpo na sua extensão, cada ideia no seu pensamento. A natureza de tudo o que existe é se opor a tudo que possa retirar a sua existência que tanto se esforçam para preservar. Para o autor, o caminho para a razão acontece apenas quando as afecções preenchem o corpo de alegria, ou seja, aumentam a potência de agir pelo esforço em manter a vida em sua integralidade.

Um corpo saudável é aquele que se faz afetado por ações que produzem alegria, e um corpo adoecido afetado por encontros que causam tristezas. Quanto mais ameaçado um corpo se encontra, pior é a sua capacidade para agir. No que se refere à arte, Pimentel (2013) pontuou que as emoções têm o poder de influenciar o comportamento social, a cognição, a memória, a aprendizagem e as tomadas de decisão. Pensar as emoções, desenvolver sensibilidades e afecto são essenciais para a construção do fazer artístico.

O conjunto das relações e das imagens reunidas ao longo do processo de pesquisa possuem significativo potencial para fazer frutificar gestos sensíveis em prol da vida de múltiplas espécies, uma verdadeira ecologia sensível e afetiva. No percurso da investigação, à medida que entrei em contato com os vínculos e com as imagens-afecções construídas por Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell, Lucia Gouvêa Pimentel, araticuns, romãs, limões e jenipapos, entre outras plantas, por diversas vezes observei emoções que oscilaram entre tristezas, raiva e revolta, mas também entre tranquilidade, esperanças e alegrias. Parto do princípio de que seguir com os envolvimento com os vegetais, conhecendo histórias de artistas que também se misturam a esses seres, é uma maneira segura para regenerar nos corpos a sua

capacidade nata de produzir outras imagens-afecções, para além da massificação dominante.

Antes de detalhar a organização da tese, é importante explicar a escolha dos artistas pesquisados. A lista de profissionais que se envolvem com plantas alimentícias na história da arte é extensa, e no período contemporâneo essa relação é igualmente numerosa. Não foi tarefa fácil decidir com quem seguir essa jornada. A escolha por Jaider Esbell se deu por sua íntima relação com o jenipapo, um fruto nativo do Brasil que ainda é pouco ingerido pela maioria da população, sendo considerado uma PANC. A motivação para pesquisar essa relação esteve associada à oportunidade de entender como o artista construiu vínculos contemporâneos com um vegetal ancestral tão significativo para os povos tradicionais do país. A seleção de Jorge Menna Barreto ocorreu devido à vasta repercussão de sua obra *Restauro* (2016). O trabalho demonstrou o potencial da articulação entre arte, questões alimentares e agrofloresta. A escolha de Lucia Gouvêa Pimentel deve-se ao elo particular que ela estabelece com as plantas alimentícias cultivadas em seu quintal. O terreiro, como território de investigação, esteve presente desde a formulação da proposta e o refinamento do objeto de estudo evidenciou o desejo de realizar ali uma pesquisa de campo. A artista, além de preencher esse requisito, trouxe a dimensão da proximidade, o que não apenas possibilitou uma investigação com maior interação, mas também permitiu que as subjetividades se afirmassem como componente fundamental para a elaboração de reflexões sensíveis.

A tese está organizada em cinco seções que receberam nomes que são comuns ao universo agrícola. Importante pontuar que há um primeiro texto, um **Prólogo**, lugar onde narro um pouco das histórias das contaminações que tenho vivido com plantas alimentícias e que motivaram a pesquisa realizada. A primeira seção, **Manejo nº1: Araticum, maçã, abóboras, coco... e Jorge Menna Barreto**, aborda parte dos vínculos que o artista constrói, há décadas, com a questão alimentar. No caso dele, essas relações refletem em seu processo criativo. São inúmeros os trabalhos artísticos produzidos por Menna Barreto em torno da temática. Em função dessa pluralidade, optou-se por fazer um recorte em *Restauro*, obra-restaurantes apresentada na 32ª Bienal de São

Paulo no ano de 2016. A escolha por delimitar a investigação nesse trabalho artístico deu-se em função da riqueza e complexidade que o constituiu. *Restauro* (2016) foi uma escultura ambiental, uma intervenção *site-specific*, que interligou arte e agrofloresta. O objetivo do artista esteve em provocar pensamentos e atitudes sobre como nossas escolhas alimentares moldam a paisagem e como o alimento pode mediar a relação entre sociedade e ambiente.

Para a fundamentação desta seção, foram utilizadas fontes que guardam relatos e reflexões do próprio artista sobre o trabalho. Há um significativo número de entrevistas, palestras e *lives* disponíveis com acesso aberto, em que Barreto comenta sobre *Restauro* (2016). Em cada uma dessas situações ele deixou colocações preciosas sobre a complexidade da obra. Também foram feitas consultas ao acervo digital da 32ª Bienal de São Paulo, especialmente o conjunto das gravações, paisagens sonoras, coletadas durante a incursão que ele fez em assentamentos e plantios da agricultura familiar. Esses materiais reforçam a dimensão da agrofloresta em seu processo.

A segunda seção, **Manejo nº2: Jenipapo... e Jaider Esbell**, aborda a relação íntima entre o artista e o jenipapo, planta companheira dos povos tradicionais do Brasil. Também houve um recorte para análise na obra *Apresentação: Ruku*, exposta no ano de 2021, durante a pandemia do vírus SARS-CoV-2, na antiga galeria Millan, em São Paulo. Esse trabalho, igualmente complexo, permitiu explorar as dimensões étnico-político-social e cultural do povo Macuxi. Destaca-se a maneira como essa etnia estabelece suas relações com diferentes espécies e formas de vida, partindo do princípio de que são entidades protetoras, as 'vovós' e os 'vovôs' que habitam corpos de vegetais e minerais, entre outros. Esta seção evoca a imagem do Antropoceno, com sua história de violência e exploração de corpos e do próprio planeta, mas, ao mesmo tempo, abre um vasto horizonte para a elaboração de táticas de superação dessa ordem.

Sobre as fontes utilizadas para sustentação da seção, novamente foi priorizado o acesso a materiais que guardam a visão do próprio artista sobre seu envolvimento com o jenipapo. Jaider Esbell produziu um vasto acervo em

suas redes sociais sobre seu processo de criação, incluindo a obra *Apresentação: Ruku* (2021). Igualmente numerosas são as entrevistas e participações em *lives* nas quais ele aprofundou suas concepções sobre arte, ativismo, sociedade e política, com destaque para o conceito da Arte Indígena Contemporânea (AIC). A imersão nesse acervo pessoal foi como adentrar em outra concepção de mundo, um lugar onde a generosidade é a instância superior.

A terceira seção, **Manejo nº3: Caqui, figo, cajá-manga, romã, maracujá, acerola... e Lucia Gouvêa Pimentel**, aborda a relação da artista com o cultivo de plantas em quintal. Os vínculos estabelecidos por ela expandem um processo de criação, ou seja, o que se analisa nesta porção da tese não são seus trabalhos artísticos, mas os atos que ela realiza diariamente na ação de plantar, colher e comer vegetais. Nesta ação cotidiana, Pimentel percebe ampliação de hábitos e atitudes saudáveis que acabam se refletindo em todas as instâncias da sua vida, incluindo as práticas artísticas. Destaca-se a instância do quintal como território multiespécie, ambiente que promove a vida em sua diversidade. No caso desse território, trata-se de um manejo de florestas, acompanhado de perto por um técnico agrícola, pessoa responsável por todo o cultivo no local.

Em função da ausência de fontes sobre os envolvimento da artista com plantas alimentícias, foi necessário realizar trabalho de campo, entrevista e registro da sua oralidade para construir arquivos com informações e saberes sobre essa relação. O método utilizado para o propósito foi o da História Oral, pelo viés de Portelli (2017), que entende ser essa uma prática de produção de fontes de pesquisa pelo aspecto dos elos entre quem narra e quem escuta. O tratamento dado a esses testemunhos também possui uma particularidade, eles são entrelaçados com outros referenciais teóricos sobre o assunto que se aborda. A pesquisa de campo foi realizada em Lagoa Santa, Minas Gerais, em 16 de maio do ano de 2025, com aprovação da proposta pelo Comitê de ética em pesquisa parecer nº:6.739.108.

As três primeiras seções da tese são compostas por **Interlúdios**. O uso desse recurso é uma referência a Tsing (2022) e sua obra *O cogumelo no fim do mundo*. Os interlúdios podem ser entendidos como pausas que são

inseridas no texto das seções com o objetivo de expandir alguns aspectos abordados em simbiose com a minha produção artística.

A quarta seção, **Armazém ou Herbário Afetivo das Marcas dos Envolvimentos com Plantas Alimentícias**, é a porção predominantemente visual da tese. Um local que guarda imagens de parte do meu processo de criação que envolve impressões, cerâmica e plantas alimentícias. Desde o início da pesquisa existe o desejo de ter um ambiente na tese em que as imagens tivessem predominância. Como se trata de um processo artístico, nem todas as peças expostas nesta seção podem ser consideradas finalizadas. No contato com as plantas alimentícias surgem inúmeras marcas e cada uma delas tem potencial significativo para desdobramentos. Da mesma forma que em um cultivo agrícola, o tempo é um elemento primordial para que a plantação dê sua safra; o mesmo acontece na instância criativa. Muitas vezes é necessário deixar o tempo mostrar a melhor forma de trabalhar esses rastros, que são, na verdade, presentes recebidos.

O volume das imagens geradas passou a ser percebido como coleções, um acervo em construção que ora faz lembrar um roçado, ora um herbário e ora um armazém. Em função dessa diversidade nas associações, a seção foi subdividida para abrigar diferentes possibilidades de combinações entre as visualidades produzidas. São três as subseções: Carpoteca Imaginária, que guarda um exemplar de cada fruto trabalhado; Marcas para Comer, exposição de peças cerâmicas; Exsicatas Sensíveis, exposição das marcas impressas. Essas duas últimas possuem a ideia da mesa posta, um convite para uma ingestão sensível das marcas vegetais. Passa também pela compreensão do arquivo em uso, repositório utilitário.

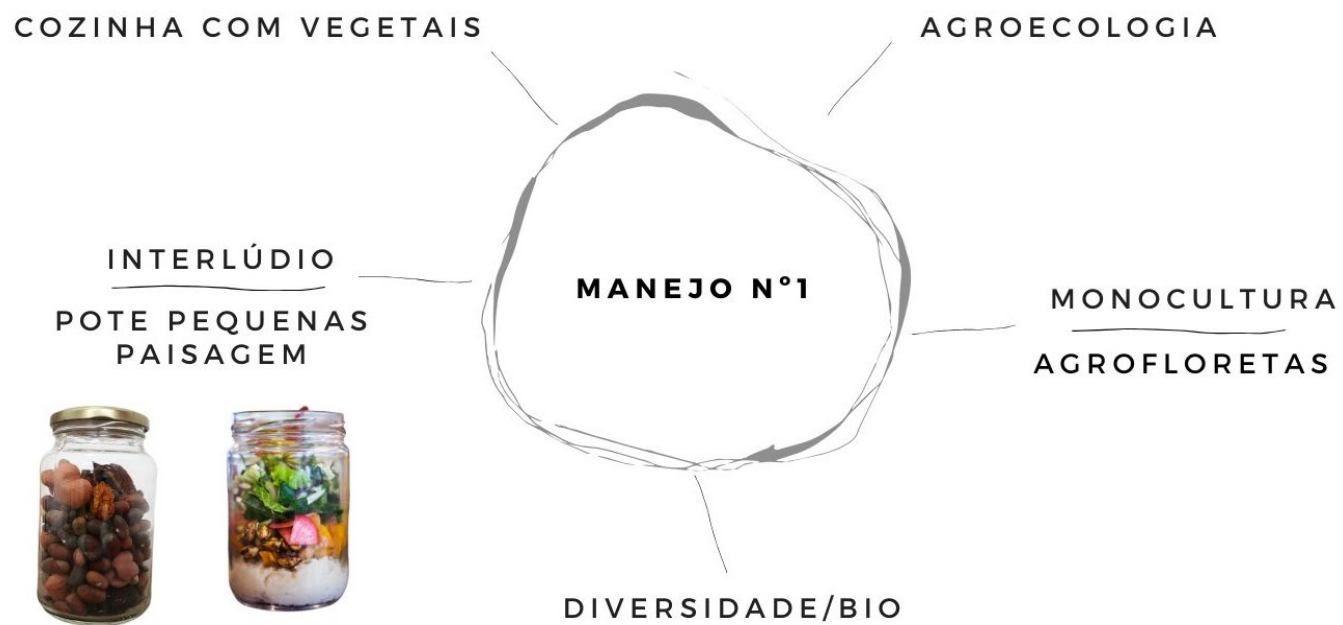
A quinta seção é composta por um material, um caderno de proposições, voltado para artistas atuantes nas mais diversas instâncias da educação, com interesse em relacionar ensino de arte e educação ambiental, tendo as plantas alimentícias como mediadoras para uma prática artística e docente interdisciplinar. Como colocado anteriormente, o objetivo é que ele possa auxiliar os profissionais das artes diante dos desafios colocados pela contemporaneidade, em plena época do Antropoceno. A escolha por chamar o material de *caderno* vem das ações da agroecologia, área que regularmente

utiliza esse tipo de recurso em suas práticas educativas. Sobre as proposições, as referências são Lygia Clark, e sua concepção sobre o termo, e o livro de artista *Grapefruit*, de Yoko Ono.

A Lei nº 14.926, de 17 de julho de 2024 que altera a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 da Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA), tornou obrigatória no currículo escolar brasileiro a inclusão de práticas com atenção às mudanças do clima, à proteção da biodiversidade e aos riscos e vulnerabilidades a desastres socioambientais. Conforme previsto no PNEA, profissionais da educação, nas diversas áreas do conhecimento, são responsáveis por propor ações ligadas a estas premissas. As questões alimentares contemplam todos os aspectos da Lei nº 14.926 e podem ser valiosas mediadoras para a sua aplicação. Desta forma, profissionais das artes têm o desafio de saber relacionar ensino/aprendizagem de Arte e Educação Ambiental, de modo a contemplar os avanços na legislação brasileira.

Para finalizar, se encontram as conclusões, nomeadas como **Regenerar**, e as **Referências**. Nesta tese somos todos cultivadores de envolvimento com Arte e Plantas Alimentícias.

Figura 9. Mapa Mental da Primeira Seção.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.



Figura 10. Pé de araticum-do-cerrado carregado de frutos.  
Fonte: Carneiro, 2009.



Figura 11. As macieiras ocupam mais de 80% dos quase dois hectares de terra onde se cultivam frutas na Fazenda Boa Vista, em Montanha, no extremo Norte do Estado. Crédito: Aldair Menezes Anacleto. Fonte: A Gazeta, 2018.



Figura 12. “Restauro”, escultura ambiental, 2016, obra-restaurante, foto: Janaína Miranda.  
Fonte: Prêmio Pipa, 2024.

### 3 MANEJO Nº1: ARATICUM, MAÇÃ, ABÓBORAS, COCO... E JORGE MENNA BARRETO

*Restauro* (Figura 12) foi uma obra-restaurante, uma escultura ambiental, apresentada por Jorge Menna Barreto na 32ª Bienal de São Paulo, no ano de 2016. Resultado da sua pesquisa de pós-doutorado, teve como objetivo, entre outros, provocar pensamentos sobre o potencial modelador que nossos hábitos alimentares possuem. Nas palavras do artista, “de que maneira aquilo que a gente come esculpe a paisagem na qual a gente vive, ou pensar que o nosso sistema digestivo é uma ferramenta escultórica” (Jorge Menna, 2018). Para alcançar tal propósito, decidiu levar a ambiência da agroecologia, mais precisamente da agrofloresta, para dentro da Bienal, sem recorrer ao princípio literal da sua representação, já que, “no espaço expositivo não havia textos e nem fotografias de plantações” (1º Ciclo Formativa, 2021). A escolha pelo nome *Restauro* se deu em função das possibilidades de conexões. Além da ligação com o aspecto de restaurar as forças, que está na base da palavra restaurante, possui sentido que transita entre o restauro de uma obra de arte e o vocabulário comum entre os agricultores, restauração, regeneração da terra.

O projeto, entendido pelo artista como um dispositivo capaz de proporcionar conexões vegetais por meio dos atos de comer e digerir, foi realizado de forma tão natural que muitas pessoas entravam e saíam dela sem se darem conta de que estavam diante de um trabalho da exposição. Ele colocou que, sempre que se refere a *Restauro* (2016), destaca o seu aspecto coletivo; “falo na primeira pessoa do plural, porque ele me parece participar de uma pluralidade não apenas humana, mas também pretendia ser [...] interespécies” (Jorge Menna, 2018).

No *site* do artista (Barreto, 2016c) está registrado que ele buscou estabelecer relações entre hábitos alimentares, ambiente, paisagem, clima e a vida na Terra. Isso foi feito por meio da oferta de experiências metabólicas e digestivas, tanto físicas quanto mentais. Todas as pessoas visitantes do projeto foram consideradas participantes da construção de uma escultura ambiental, ao praticarem o ato de comer como um gesto que regenera e modela a paisagem em que vivemos. Com *Restauro* (2016) ele chamou atenção para a diversidade do reino vegetal de origem agroflorestal, para os usos da terra e os

impactos que as escolhas humanas impõem ao planeta. Em diferentes pontos da montagem, áudios com sonoridades de agroflorestas, captados por Barreto em parceria com Marcelo Wasem, foram implantados com o intuito de mostrar os diversos processos pelos quais os vegetais passaram até chegarem à Bienal.

Instalada nos espaços do mezanino e do restaurante do pavilhão da mostra, contou com a participação do Grupo Inteiro, um coletivo de artistas e arquitetos que criaram microclimas que acolheram as pessoas em ações de comer, descansar, conversar, ler e escutar paisagens sonoras. Essa foi a primeira vez que uma produção artística habitou esses ambientes, até então utilizados pelas pessoas visitantes como áreas para pausas durante o percurso no evento. Barreto incorporou o uso tradicional desses espaços à sua proposta e acentuou a função da prestação de serviço. A obra-restaurante (Jorge Menna, 2016) foi operada em parceria com Vitor Braz, Neka Menna Barreto e a Escola Como Como de Ecogastronomia, e funcionou todos os dias da programação. Contou com a presença constante do artista no local e teve um cardápio 100% à base de plantas, uma homenagem ao reino vegetal, alimento que menos gera impacto ambiental.

Barreto tem como influência artistas como Robert Smithson e outros ligados ao movimento da *Land Art*. Ele afirmou que entre as pessoas ligadas a essa vertente é sabido que a maior forma de criação de uma escultura ambiental é a agricultura. Trabalhadores rurais modelam e esculpem o planeta, por meio das marcas profundas que deixam na terra. A partir dessa perspectiva, o artista decidiu incorporar à obra-restaurante a ideia de que a forma e o que os seres humanos comem moldam o planeta em que vivem. Nessa dinâmica, o alimento assume o papel de mediador privilegiado, e multidimensional, da relação sociedade e ambiente.

Muito mais do que servir refeições orgânicas, ou difundir práticas alimentares, o que se buscou foi oferecer comida endereçada a cada célula dos corpos das pessoas participantes da Bienal. Barreto (2016) comunicou que as plantas servidas em *Restauro* (2016), por serem provenientes de agroflorestas, estavam carregadas de *Florestidade*, ou seja, de informação da floresta, e que no ato da sua ingestão esses conhecimentos poderiam ser lidos,

pelos corpos dos comensais. Um ato de ler informações vegetais à medida que se come. A obra-restaurante ofereceu a possibilidade de saciar os mais diversos tipos de fomes, como o desejo por restaurar conexões com a terra, com a floresta e com o ambiente, entre outros.

Essa particularidade da obra de Barreto provoca questionamentos. O que os corpos da maioria da população brasileira têm lido durante a ingestão de plantas alimentícias? Quais são as informações vegetais que essas pessoas cotidianamente levam para dentro de si? Faz-se necessário reconhecer que, no Brasil, os corpos humanos estão cheios de marcas da *Plantation*. O uso do termo acompanha o descrito por Oliveira (2022), como uma forma de cultivo que persiste no país desde o período colonial, baseada no estabelecimento de poucas relações interespecies, sustentada por todo tipo de violência e exploração. No dia a dia, ingerimos poucas informações sobre a floresta e um excesso de referências sobre a monocultura.

Pesquisa divulgada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa, 2024), identificou índice de 26% de vegetais *in natura* com irregularidades em relação ao uso de agrotóxicos proibidos no país. A investigação analisou mais de três mil amostras de 14 vegetais bastante ingeridos no dia a dia da população brasileira. Os resultados revelaram, além da presença de pesticidas proibidos, volume de agrotóxicos acima do considerado seguro para consumo. Ela também destacou que altos níveis de venenos nos alimentos causam danos ligados às exposições agudas e crônicas, com prejuízos para os sistemas nervoso, cardiovascular e, ainda, o aparecimento de vários tipos de câncer. Entre as plantas estudadas, o abacaxi foi o que mais registrou a presença de defensivos agrícolas. Das 57 amostras, 36 possuíam resquícios de venenos muito acima do permitido, sendo 18 deles proibidos. Além do abacaxi estão na lista alface, alho, arroz, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, goiaba, laranja, manga, pimentão, tomate e uva.

Passos e Lacerda (2024), em confluência ao que foi apontado pela pesquisa da Anvisa, alertam para a relação entre o uso do glifosato na produção de alimentos no Brasil e danos cerebrais. Segundo as autoras, pesquisa conduzida pela Universidade Estadual do Arizona e pelo Instituto de Pesquisa Genômica Translacional, publicada no periódico *Neuroinflammation*,

demonstrou que a exposição ao glifosato, mesmo por um curto espaço de tempo, pode causar danos cerebrais permanentes em longo prazo. Esse pesticida se acumula no cérebro e pode desencadear inflamações associadas a doenças neurodegenerativas. No Brasil, desde a década de 1990, em função do aumento das lavouras de transgênicos, seu uso foi acentuado. Modificações realizadas no DNA de algumas plantas fizeram com que elas se tornassem resistentes ao glifosato, o que possibilitou seu uso no controle de pragas, sem matar a produção cultivada.

Estudo de Paz *et al.* (2023) demonstrou que, entre os anos de 2003 e 2021, o Brasil passou por um crescimento de 392% no consumo de agrotóxicos. No ano de 2021, a utilização foi de 720 mil toneladas e a quantidade desse uso por área cultivada aumentou quase 3,5 vezes mais do que no ano de 2003. Nesta faixa de tempo, o Brasil chegou a superar os Estados Unidos na aquisição de pesticidas. Em paralelo a esse cenário, foi registrado aumento na área cultivada com cana-de-açúcar, milho e soja, em torno de 80%. O crescimento na aplicação de agrotóxicos foi diretamente associado à ampliação da produção agrícola. Elus destacaram, no entanto, que o uso de agrotóxicos nas monoculturas nem sempre é sinônimo de aumento na safra de alimentos. Dados do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea) mostraram que no ano de 2016, no estado do Maranhão, foi necessário usar o dobro de agrotóxico em relação ao ano de 2001, para se alcançar a mesma quantidade de produtos agrícolas. Em afinidade ao colocado por Paz *et al.*, Silva (2020) falou das diferenças entre as sementes crioulas e as compradas, sendo que as segundas produzem bastante no primeiro ano, mas no segundo já não desenvolvem tão bem, pois já é uma planta misturada e muito dependente de veneno, de agrotóxico.

Segundo informação do Repórter Eco (Entenda, 2023), quase metade dos compostos usados nos cultivos de alimentos no Brasil são considerados extremamente perigosos para a saúde de seres humanos e animais. Por meio da contaminação da água e do solo, atingem diferentes ecossistemas. Bombardi pontuou para a reportagem que

os camponeses, os indígenas, a população rural de forma geral estão muito mais afetados, ou por que estão lidando diretamente com essas

substâncias no universo do trabalho ou de moradia, ou [...] a população está cronicamente exposta por que nós ingerimos por meio da água ou dos alimentos (Entenda, 2023).

Trabalhadores rurais costumam ser os primeiros impactados pelos pesticidas. Dados apresentados pelo Tribunal Superior do Trabalho (TST) (2024) mostram que, a cada ano, quase 400 milhões de pessoas no mundo sofrem intoxicação por agrotóxicos. A Organização Mundial do Trabalho (OIT) tem feito alertas sobre o impacto combinado entre a exposição de agroquímicas com o calor excessivo resultante das mudanças climáticas. O suor eleva a taxa de absorção de pesticidas pela pele humana.

O cenário acima descrito predomina quando o assunto é a produção e o consumo de vegetais no Brasil. Grande parte das plantas ingeridas pela população do país carrega histórias de envenenamentos, modificações genéticas e explorações multiespécies. Diante de um vegetal disponível para compra em um supermercado ou mesmo em feiras agrícolas, pouco se pensa sobre a trajetória que ele passou até chegar a esses estabelecimentos. Geralmente o que se observa, por parte da população consumidora, é a instalação de relações automatizadas, com a atenção muitas vezes voltada para o preço e a aparência dos produtos. Essa condição já poderia ser diferente, dado que o país tem sólida tradição na agricultura familiar e cada vez mais desenvolve tecnologias na produção de alimentos livres de venenos, com responsabilidade ambiental, em meio à regeneração de florestas.



Figura 13. Escultura ambiental - Escuta da bananeira. Fotografia: Jorge Menna Barreto. 2016.  
Fonte: Barreto, 2016a.

O consumo de plantas no Brasil há tempos poderia se dar pelas agroflorestas, que são “antítese das *Plantations*, por se constituírem enquanto ‘assembleias polifônicas’ de distintos ritmos de vida” (Oliveira, 2022, p.16). Barreto e Wasem refletiram sobre a polifonia durante captações para *Restauração* (2016) (Figura 13). Os registros que eles fizeram nos cultivos da agricultura familiar demonstram multiplicidade de sonoridades, enquanto as captações realizadas nas monoculturas atestaram um silêncio angustiante. Nas palavras de Barreto, “nunca ouvi um silêncio tão grave e pesado. Não há pássaros, insetos, bichos ou sons de qualquer tipo de vida. Monoculturas são verdadeiros desertos, que excluem tudo o que não for o foco daquela plantação” (Barreto, 2016b). O Movimento Mundial pelas Florestas Tropicais (2017) definiu que o silêncio nas monoculturas reflete a ausência de biodiversidade.

Plantas alimentícias produzidas em sistemas com ausência da polifonia da vida têm o acesso à sua *Florestidade* dificultado. Oliveira (2022) pontuou que regenerar é necessariamente uma lição florestal e, nesse jogo, as relações multiespécies são regra. Os cultivos baseados em baixas relações interespécies e sustentados em práticas exploratórias massificam a oferta de plantas para o consumo. Mesmo sendo o Brasil um país com enorme diversidade de vegetais alimentares, grande parte da sua população consome um número reduzido deles. Segundo o Instituto Fome Zero (2024), entre as 20 frutas mais consumidas no Brasil estão laranja, limão, maçã, manga e uva. Dessas, três são nativas, a goiaba, o abacaxi e o maracujá. No entanto, há tempos o cultivo dessas frutas foi dominado pelo agronegócio.

Barreto (2016) informou que 70% da alimentação mundial estão baseadas em apenas cinco plantas: trigo, milho, feijão, cana-de-açúcar e soja, em um universo de mais de 25 mil vegetais comestíveis. Deixamos de fora 24.995 espécies. Reportagem do jornal *Estadão* (2022) reforça a colocação do artista ao pontuar que, entre os anos de 1985 e 2017, os cultivos da soja, milho, arroz, cana-de-açúcar e do feijão, representaram 70% das lavouras no Brasil. Jacob (CAPES, 2021) afirmou que existem 30 mil tipos de vegetais alimentícios no planeta e que 20% deles estão no Brasil.

Após tecer um cenário alimentar com consumo de espécies vegetais ainda muito restrito, Barreto (#32BIENAL, 2016) destacou a experiência de

oferecer, em *Restauro* (2016), preparos culinários com a fruta araticum, planta nativa do Brasil, da região do Cerrado. O contato com a fruta o levou a questionar o que implica comer um araticum e uma maçã. Ponderou: "Se pedirmos para uma criança desenhar uma árvore frutífera, veremos que ela desenhará uma macieira, não uma árvore de araticum" (#32BIENAL, 2016). A reflexão feita por Barreto possibilita abordar uma condição incrustada nos seres humanos, o armazenamento de imagens padronizadas que fazem parte de quem somos. Espinosa (2022) afirmou que todos os corpos existentes são feitos das imagens-afecções construídas nos encontros com outros corpos. A essa concepção, acrescenta-se a perspectiva de que muitas dessas imagens, dessas ações, não são necessariamente fabricadas no ato dos vínculos, mas são repassadas entre os corpos.

Adota-se a ideia de que existe uma infinidade de imagens produzidas em diferentes encontros, ao longo de milhares de anos, nas mais diversas situações. Muitas delas permanecem ativas e circulam cotidianamente entre nós. Algumas permitem o estabelecimento de novos elos e a formação de novas afecções. Outras, no entanto, são mais rígidas e oferecem pouca abertura para interações e construções. Assim, parte-se do princípio de que os corpos são compostos por imagens criadas e repassadas nos vínculos, e algumas delas são mais ou menos abertas a novos desdobramentos. Todas essas imagens encontram-se entrelaçadas com as imaginações e as memórias dos corpos.

Quantas são as pessoas que tiveram a oportunidade de estar diante de um pé de maçã e desse encontro construir imagens-afecções? Repetimos imagens padronizadas e pensamos sobre elas? Para além de ter a intenção de fazer uma investigação sobre as origens dos desenhos genéricos, o que se pretende, a partir da provocação do artista, é identificar que imagens convencionadas estão em nós, já que algumas delas possuem enorme poder de difusão sem abertura para criação, como é o caso do desenho estereotipado de uma macieira, identificado e reproduzido por uma grande quantidade de pessoas no mundo. Encontros com imagens como essas ocorrem a todo o momento, e o que se pode aferir é que, no geral, são ações apreendidas por meio de uma repetição sem a geração de ideias próprias

sobre o que lhe acontece; o corpo é frequentemente exposto a imagens fechadas em códigos e, nesta condição, pouco consegue construir ideias sobre elas. Nestes casos, pode-se aferir que um hábito é criado, no caso um mau-hábito, que é fazer determinada ação sempre de uma mesma forma, o que conseqüentemente acarreta o enfraquecimento da potência de agir, imaginar e concatenar imagens-afecções.

Pimentel (2016), ao evocar a poesia de Nilma Gonçalves Lacerda, apresenta outra perspectiva para o que significa sermos compostos pelas imagens apreendidas em atos de repetições massificadas.

Na escola são combinadas coisas entre os homens. Isto acarreta paz, na medida em que há um senso comum, gerido com absoluta evidência pelo bom senso, e nos vem daí a segurança de que ninguém ensinará que  $2+2=5$ . Ao contrário, qualquer tentativa de se questionar a igualdade  $2+2=4$  será respondida à altura pela Escola, que dentre tantos castigos possíveis obrigará o infrator a encher mil páginas de caderno com todas as igualdades aprovadas. Aos professores, missionários do Saber, caberá a sagrada tarefa da transmissão do Bem comum e Útil a todas as comunidades (Lacerda, s.d. apud Pimentel, 2016).

Os hábitos padronizados estão presentes nas mais diferentes instâncias da vida e, por meio deles, tantas outras imagens embotadas são geradas. Elas sufocam os corpos em sua natureza de gerar esforços para acessar ações ainda não conhecidas. Barbieri (2021) pontua que desenhar é uma aprendizagem do campo dos afetos, é fruto dos atravessamentos que nos acontecem. Os desenhos são como marcas, pistas de trajetórias que criam memórias. O desenho é uma estrutura de pensamento, portanto, múltipla em sua essência, pois cada corpo tem uma forma única e pessoal de alicerçar as suas ideias. A reprodução de imagens padronizadas no desenho sufoca a ação em seus princípios e impede que imagens diversas surjam como fruto dos atravessamentos sofridos pelos corpos.

Servir o araticum no cardápio de *Restaurio* (2016) pode ser visto como uma ação-convite feita pelo artista às pessoas visitantes da *Bienal*, para que, por meio da ingestão de plantas que não são facilmente encontradas em supermercados, possam acessar outras informações, conhecimentos, e, conseqüentemente, construir novas imagens-afecções sobre a diversidade dos

vegetais alimentícios. Uma oportunidade para estabelecer ou restaurar elos com plantas que normalmente não estão presentes nas relações alimentares cotidianas da grande maioria das pessoas no país. Quanto mais vínculos forem estabelecidos com o araticum, por exemplo, mais imagens dele teremos em nossos corpos e, igualmente, mais imagens poderemos manifestar em ações como desenhar. Diversificar os contatos promove, também, a libertação de vegetais, como a maçã, da exploração e da escravidão da imagem-*Plantation*.

Segundo a Emater GO (2011), o araticum pertence à família das *Annonaceae*, como a pinha e a graviola. É conhecido por diferentes nomes; em Tocantins é 'bruto da quaresma', por ser um fruto que atinge a sua maturação na quaresma; no norte de Minas, 'panã'; em grande parte de Minas e Goiás, 'araticum' ou 'marolo'. O fruto é resistente ao processo de domesticação. Segundo Pereira (Emater GO, 2011), a planta possui uma sabedoria que protege as suas sementes com uma dormência que faz com que elas brotem apenas próximo ao mês de novembro, quando começam as chuvas. Com a umidade do solo, as sementes têm a sua dureza quebrada e a germinação acontece por volta do mês de fevereiro.

Na página do movimento Slow Food Brasil (2025), há registro de que a árvore do araticum pode alcançar de três a quatro metros de altura. Possui raiz do tipo axial, que se caracteriza por uma raiz central e profunda, de onde nascem raízes secundárias que crescem de forma lateral. Suas folhas possuem aspecto grosso e áspero, semelhante ao couro, para aguentar o sol do Cerrado. A sua produção não é numerosa, mas cada um pode chegar a pesar em torno de dois quilos. Possui casca grossa, de tom amarronzado quando maduro. Pelo aspecto nutricional, é um fruto pouco calórico, rico em vitamina C, B1 e B2, cálcio, potássio, ferro e antioxidantes que ajudam na prevenção de doenças degenerativas e do câncer de pele. Popularmente, as folhas e as sementes são utilizadas como medicamentos contra diarreia, problemas da menstruação e reumatismo, entre outros. Pode ser consumido quando coletado diretamente do chão, sem oferecer riscos à saúde.

Mesmo sendo uma planta nativa do Brasil, o araticum ainda é pouco conhecido e consumido pela população brasileira. Em contraponto, no que se refere à maçã, segundo dados do IBGE (2025), no ano de 2017 foram

registradas 62.074 mil unidades de pés cultivados no país. Isso demonstra que se trata de um fruto com alta demanda para consumo. No entanto, o contato que normalmente se estabelece com ela não proporciona um acesso integral ao vegetal. Alves, durante gravação de reportagem para a TV Alfenas sobre o cultivo de maçãs no estado de Minas Gerais, teve uma oportunidade que ainda pode ser considerada para poucos: “neste momento eu vou realizar um sonho, porque eu nunca comi uma maçã direto da macieira, [...] vou experimentar aqui e ver se realmente é diferenciada. Vamos ver... Ah, gente... é outra coisa. Muito bom, viu!” (Cultivo de maçã, 2025).

Alves pegou um fruto do pé e, na sequência, o mordeu ali mesmo, no meio da plantação. O repórter teria comido uma maçã cultivada com uso de agrotóxico? A matéria não apresenta informações sobre o manejo do plantio, se agroecológico ou convencional, mostrou, no entanto, os gestos de cuidado do agricultor João Manoel Neto, conhecido na região como João da Goiaba, com sua plantação. De toda forma, é preferível supor que se tratou de um sistema livre de venenos e que Alves não tenha ingerido pesticidas de forma tão direta. Na verdade, a maçã produzida no Brasil é mais uma das muitas plantas que se encontram completamente envenenadas. O uso de agrotóxicos é recorrente nesse tipo de cultura e a dosagem no alimento ocorre de forma sistêmica, visando principalmente ao mercado externo.

Pereira (TBC1/, 2019), ao citar pesquisa realizada pela Universidade Federal de Goiás, em conjunto com a Universidade do Estado da Louisiana, comprovou que os agrotóxicos utilizados no cultivo da maçã não se restringem à casca, eles atingem também a polpa da fruta. O pesquisador pontuou que o eixo adotado pela investigação foi avaliar a penetração de defensivos agrícolas comumente utilizados neste tipo de lavoura. Em laboratório realizaram a aplicação das substâncias em alguns frutos e, a partir disso, passaram a verificar, ao longo de uma faixa de tempo, o quanto dos produtos haviam penetrado no vegetal. Segundo Pereira, após 30 minutos da aplicação, os pesticidas foram encontrados na casca. Passado um dia eles já haviam penetrado cerca de um milímetro na polpa. Após sete dias, em torno de seis milímetros. Os resultados foram considerados preocupantes, pois as substâncias utilizadas no experimento são consideradas tóxicas e causam

problemas à saúde, como o desenvolvimento de tumores no fígado e alterações na microbiota intestinal, entre outros.

### 3.1 Florestas comestíveis

Se um dos objetivos de Barreto com *Restauro* (2016) foi relacionar as escolhas alimentares com a construção de paisagens, já ficou demonstrado que a maioria da população no Brasil adota, por diversos motivos, hábitos que geram cada vez mais áreas degradadas. Não foi por acaso que o artista fez a escolha de levar para a 32ª Bienal somente alimentos cultivados em agroflorestas. Para Godói (2020), ele afirmou que pensou a mostra como uma extensão da floresta e os vegetais alimentícios ali disponíveis seriam os mediadores dessa relação. As plantas servidas foram produzidas em assentamentos ligados ao Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) e outras cooperativas mapeadas por Barreto em parceria com a Secretaria de Meio Ambiente de São Paulo.

Muites desses produtores, além de fornecer alimentos para *Restauro* (2016), participaram da ação *Encontros com Agrofloresteiros: Fóruns de discussão sobre agrofloresta*. As conversas aconteceram no ambiente da obra, no mezanino e na cozinha, aos sábados, quando eram recebidas na mostra para uma visita mediada pelos trabalhos expostos e para conversar com o público sobre agroecologia. No material disponível no *site* da 32ª Bienal (2016c), é possível ouvir agricultoras e agricultores em relatos sobre suas experiências de plantio. Entre elas uma sigla foi frequentemente pronunciada, SAF – Sistemas Agroflorestais. Um agricultor, em conversa com Barreto, contou que teve receios sobre a efetividade do sistema agroflorestal tanto no que se refere à produção de alimentos, quanto na capacidade de recuperação do solo: “Agricultor: O Agnaldo falava assim, se esse tal de SAF funciona, ele tem que funcionar na minha pior área [...] Barreto: Ah, essa era a pior área? Agricultor: Pior área. [...] Barreto: E a cor da terra que bonita [...], né Agnaldo?” (32ª Bienal, 2016d).

Segundo a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) (SAFs, 2024), o termo pode ser definido como áreas que reúnem culturas de importância agrônômica em consórcio com plantas que

integram e recuperam florestas, em outras palavras, é quando o produtor cultiva árvores e produtos agrícolas na mesma área, regenerando ambientes degradados. Messerschmidt (O que é agrofloresta?, 2020) conceituou SAF como um tipo de agricultura e que nesse tipo de cultivo o que se busca é dar às plantas um ambiente similar ao que elas tinham na natureza. Ele colocou que, de forma geral, todas as plantas vieram de estruturas vegetais florestais e que a agrofloresta busca regenerar essas relações.

Ele também afirmou (Conheça a importância, 2022) que a agricultura, da forma como é praticada no Brasil, cria uma dependência para as pessoas que adotam a perspectiva de que, para cultivar alimentos, é preciso comprar fertilizantes disponíveis em lojas. Reforçou que as consequências de concepções como essa são cada vez mais pobres. O excesso de adubação deixa as plantas mais doentes, o que demanda maior consumo de agrotóxicos, e assim por diante. Segundo o pesquisador, o que está em curso é um negócio altamente consumista e nessa perspectiva, ele defende que a prática da agrofloresta seja colocada como uma necessidade. Ele explicou que uma árvore plantada, por exemplo, funciona como uma bomba de nutrientes, atuando como condutora de inúmeros elementos fertilizantes e “a partir do momento em que a gente tira as árvores das paisagens, e a gente faz isso na agricultura hoje em dia, e planta só coisas com raiz rasa [...] a gente perde esse mecanismo da ciclagem de nutrientes” (Conheça a importância, 2022).



Figura 14 Escultura ambiental - Assentamento Sepé Tiaraju. Fotografia: Jorge Menna Barreto. 2016.  
Fonte: Barreto, 2016a.

Barreto (1º Ciclo, 2021) definiu SAF (Figura 14) como um sistema de plantio diversificado onde agricultores são uma espécie de mediadores das relações que as espécies estabelecem entre si. O artista deu o seguinte exemplo: Um abacateiro que cresce demais pode fazer sombra para um pé de café e um agricultore, diante de uma situação como essa, pode optar pela poda de alguns galhos da árvore para levar mais luz ao pé de café. Pela observação, trabalhadores se tornam escultores que criam aberturas de luz na floresta. Barreto destacou, “uma agrofloresta é uma floresta produtiva, manejada, que produz alimentos, não apenas para os humanos, mas para todas as espécies que ali habitam e contribuem para a biodiversidade do sistema” (1º Ciclo, 2021).

Em conversa com Barreto, um trabalhador rural (2016d) declarou que considera o SAF como um corpo e que cada sistema agroflorestal se constitui como um corpo diferente do outro. De acordo com o agricultor, trata-se de sistemas únicos, em que a história do lugar onde o plantio se encontra e o saber-fazer das pessoas agricultoras que neles trabalham, participam ativamente da sua construção. Uma camponesa (2016d) relatou a Barreto os cuidados que dedica ao seu roçado, a forma como maneja a rotatividade da terra e o desejo de ver seu terreno produzir por muito tempo. Ela mencionou também os frequentes encontros que acontecem entre as redes de agricultores agroflorestais. Os saberes que trocam entre si são “conhecimentos mútuos que o trabalhador, o camponês tem, que ele vai adquirindo ou porque leu ou porque observou, porque fez. Fazer, fazer, refazer, observar, refazer, observar é o melhor jeito de você aprender” (32ª Bienal, 2016d).

O MST é referência em SAF no Brasil. De acordo com o *site* do Movimento (2021), sistemas agroflorestais são modos de usos da terra com base na agroecologia. Uma forma de produzir alimentos pela perspectiva da natureza como aliada dos seres humanos e com os princípios da sucessão ecológica. Na agrofloresta cada espécie tem o seu lugar, seu espaço e tempo de permanência. A relação entre as diferentes espécies que habitam esses ambientes potencializa os processos de cultivo, garante a biodiversidade local e influencia na diversificação do plantio. Agrofloresta é um modelo organizado,

planejado, com enorme capacidade para melhorar a qualidade da água, a nutrição do solo e a garantia de sistemas resilientes.

No ano de 2020, o MST lançou o Plano Nacional Plantar Árvores, Produzir Alimentos Saudáveis, um projeto de construção de país baseado na relação ser humano/natureza. O objetivo da ação é ampliar significativamente as experiências em agroflorestas, quintais produtivos e bosques para atingir o desafio de plantar 100 milhões de árvores, ao longo de 10 anos, em áreas que abrigam escolas do campo, cooperativas, praças, avenidas, áreas degradadas no campo e na cidade. O movimento age no sentido de denunciar ações destrutivas praticadas pelo agronegócio e a mineração sobre os bens comuns da natureza. A proposta é atuar contra as investidas de dominação e exploração dessas estruturas por meio da defesa de uma reforma agrária popular, pela produção de alimentos saudáveis, soberania alimentar, na difusão da agroecologia e na preservação do bem comum.

Até novembro de 2025, o MST (Comida, 2021) divulgou as seguintes ações executadas: 25 milhões de árvores plantadas, 300 viveiros da reforma agrária instalados e 15 mil hectares recuperados. Sobre o assunto destaca-se a matéria de Ruschel (2025), *Sem Veneno*, que aborda a produção recorde de arroz por assentamentos gaúchos e a viabilidade da agroecologia. Mesmo enfrentando enchentes nos anos de 2023 e 2024, comemoraram no dia 20 de março do ano de 2025 o início da maior colheita de arroz orgânico da América Latina. A previsão é de uma safra de 280 mil sacas, equivalente a 14 mil toneladas.

Um agricultor, ligado ao movimento e participante de *Restauro* (2016), contou para Barreto (2016c) que a agroecologia é uma ação transformadora. De acordo com ele, o envolvimento com essa prática amplia o entendimento sobre qualidade de vida, segurança alimentar e o tipo de sociedade que se busca, entre outras questões. A agroecologia leva em consideração as características do local onde a atividade está implantada. Não existe uma norma rígida ou modelo genérico que se aplica para todos os plantios, é um saber que se constrói a partir da realidade em que se encontra. Agroecologia, ressaltou o agricultor, é sinônimo de diversidade.

Zanetti (2020) colocou que, no meio acadêmico agroecologia, é um conceito polêmico e que cada vez mais tem sido utilizado não só entre cientistas, mas entre movimentos sociais. Para o autor, se trata de uma ideia multidimensional. Pelo aspecto científico, ela é tanto uma ciência como um conjunto de práticas, pois está baseada em conhecimentos e técnicas desenvolvidas a partir da ação de produtores no processo de cultivo. Um pressuposto importante é que a prática agroecológica consiste em aprender com a natureza, conhecer os processos naturais para utilizá-los no manejo dos sistemas. Esse saber, que se forma em uma relação tão íntima, promove uma co-evolução entre espécies e deixa nítidas as diferenças entre o trabalho com a agricultura convencional e a agroecologia, e favorece o surgimento de críticas ao sistema agroalimentar industrial, o que fortalece a movimentação coletiva camponesa.

A agroecologia, segundo o Marco Referencial sobre Agroecologia (2006), é conhecimento social e culturalmente construído. No Brasil a sua afirmação se deu da necessidade de integrar a ecologia aos sistemas de produção agropecuários, na contramão do que é praticado pela agricultura convencional. A sua materialização acontece quando se encontra aplicada às realidades locais e é validada pelas experiências de trabalhadores da região. Ela é um campo transdisciplinar, com influências das ciências sociais, agrárias e naturais. Sua base está na relação entre o saber científico e o popular. Sua prática implica na conservação e regeneração dos recursos naturais, manejo e na implementação de recursos técnicos.

O MST reconhece Ana Maria Primavesi<sup>3</sup> como a pioneira da agroecologia no Brasil. Stédile (Ana Primavesi, MST, 2023) lembrou que foi ela quem deu as bases científicas ao movimento para que pudesse desenvolver seus plantios de base agroecológicas em escala como o arroz,

---

<sup>3</sup> Nas palavras de Knabbeni (2019), Ana Maria Primavesi foi uma engenheira agrônoma, nascida na Áustria em 1920 que imigrou com família para o Brasil no ano de 1948. Responsável por criar o conceito e a prática da agroecologia, para ela o solo não era um suporte para adubos, água de irrigação e culturas, mas um organismo vivo, cujo esqueleto é a parte mineral, os órgãos são os micróbios que ali vivem e o sangue é a solução aquosa que circula por ele. Um organismo que respira e possui temperatura própria e que necessita tanto das plantas como as plantas necessitam dele. Pelos filhos foi considerada muito criativa e habilidosa. Ela cozinhava, costurava, bordava, tricotava casacos e pulôveres com motivos dos animais preferidos por cada um deles. Consertava sapatos, desenhava e pintava muito bem. Escrevia histórias gostosas de ler, tanto infantis como juvenis.

feijão e frutas, entre outros. Por meio de amparos técnicos a pesquisadora propagou o sistema de produção que hoje chega para uma parcela da população brasileira através da merenda escolar e de outros programas do governo federal. Declarou que “nós seremos eternamente gratos pelo que a professora nos deu em vida como legado [...] ela nos doou toda a sua produção científica para publicação pela Expressão Popular sem pedir nada em troca” (Ana Primavesi, MST, 2023).

Em escrito de 1994, Primavesi colocou que na América Latina a realidade alimentar era bastante diferente dos europeus e que, por isso, os agricultores brasileiros não deveriam basear o cultivo de alimentos em recomendações estrangeiras, sem antes levar em consideração as características próprias dos lugares que se encontram as lavouras. No período da escrita do seu artigo, os alimentos no Brasil eram considerados caros para o poder aquisitivo da maioria da população, sendo que 72% dela estavam classificadas como subnutrida e 42% na miséria absoluta. Os solos das produções agrícolas estavam produzindo somente na faixa de dois a sete anos. O fluxo migratório que havia acontecido nos últimos 20 anos resultou no aumento significativo das favelas nas principais capitais do país. A política mundial se voltava para a agroindústria e nesse cenário, pontuou a professora, a América Latina deveria optar pela Agro-Ecologia<sup>4</sup> e a sua visão holística, do inteiro, com seu modo sistêmico de fazer, com manejos equilibrados e interligados.

Primavesi (1994) deu exemplos de como a agroecologia respondia frente a problemas típicos que acometem os cultivos. Um deles foi em relação a erosões, enchentes e secas. Destacou que, em um manejo holístico-sistêmico, se inicia pela pergunta: Por que acontecem esses tipos de situações desastres? As respostas estão na qualidade do solo, que, provavelmente, se encontra compactado e impermeável. Como solucionar esse problema? De acordo com a pesquisadora, utilizando matérias orgânicas como palhas, realizando adubação verde e rotação de culturas, todas alternativas para recuperação de solo compacto. “O sistema holístico é mais barato, mais

---

<sup>4</sup> Foi mantida a grafia do termo tal como se encontra no escrito de Ana Maria Primavesi. <https://anamariaprimavesi.com.br/2022/08/30/normas-ou-agro-ecologia/>

eficiente e mais abrangente” (Primavesi, 1994, p.2). Outra questão levantada por ela foi a produção de carne. A autora lembrou que além da alimentação do gado se deveria pensar no conforto deles, cuidar do sistema nervoso dos animais. Ela sugeriu que o plantio de 12 a 15 árvores por hectare aumentaria o conforto dos animais e geraria aumento em 30% da produção de carne.

A grande área de estudo de Primavesi foi a vida no solo. Para ela, a terra estava na base de tudo. Muito mais do que um substrato para plantas, se trata de um corpo vivo formado por diferentes formas de vida. Em *Agroecologia e manejo do solo* (2008), ela explicou que a agitação biológica que compõe a terra é o que lhe confere características grumosas e permeáveis, possibilitando a passagem do ar e da água. Essa diversidade de vida é, também, o que garante às plantas os nutrientes de que necessitam. Reportagem do Globo Rural (Agrônoma Ana Maria Primavesi, 2012) destacou que as ideias da pesquisadora foram consideradas um ponto de virada no modo de fazer agricultura nos trópicos, pois ela chamou atenção para algo que até o final da década de 1990, poucas pessoas se davam conta de que tudo depende do solo.

Santiago (Agrônoma Ana Maria Primavesi, 2012) contou que um solo vivo, adequado para a agricultura, pode conter, em um pequeno punhado de terra, até cinco bilhões de seres vivos, que vão dos grandes, como as minhocas, até os fungos e as bactérias. O solo, segundo o pesquisador, é um universo de vida e quem fez a agricultura brasileira enxergar isso foi a Primavesi. Ele relatou que, antes das colocações dela, a lógica era mecanizada, problemas na plantação eram corrigidos com uso de agrotóxicos e adubos para a alimentação das plantas. Esse binômio simplificou a prática agrícola no Brasil por muito tempo, até Primavesi colocar uma ‘lente de aumento’ em aspectos que antes não eram considerados. Cuidar da vida do solo é assegurar alimento para as plantas e garantir o equilíbrio entre as espécies.

A reportagem (Agrônoma Ana Maria Primavesi, 2012) informou também que, segundo a pesquisadora, as plantas que crescem em ambientes ricos em matéria orgânica tornam-se mais fortes e resistentes ao ataque de pragas e doenças. A lógica é parar de tirar a vida da terra para aumentar a variedade de

espécies no local. Quanto mais formas de vida houver no solo, mais saudável e sustentável ele se tornará. Em um outro escrito (Primavesi, s.d.), a pesquisadora argumentou que solo doente gera plantas doentes e, conseqüentemente, pessoas doentes. Com a saúde comprometida, essas últimas têm maiores chances de entrar em estado de depressão e passar por explosões de violência. Somente quando o solo for saudável as plantas conseguirão ter todos os seus nutrientes em quantidades adequadas para assegurar plena saúde a toda forma de vida que vier a consumi-las.

Amador (A agrofloresta, 2024), agricultora familiar fornecedora para *Restauro* (2016), afirmou que a agrofloresta se baseia nos fundamentos da agroecologia. Estes princípios incluem: biodiversidade, dinâmica dos processos da natureza, cooperação, saúde do solo, sucessão ecológica e estratificação. Consiste em observar a dinâmica da natureza para tentar reproduzi-la nos plantios. Busca-se atingir uma alta densidade de plantas a partir de solos saudáveis. Lima (A agrofloresta, 2024), também fornecedor para *Restauro* (2016), na intenção de demonstrar a qualidade do solo no assentamento Sepé Tiaraju, Ribeirão Preto - SP, enfiou seu facão na terra sem qualquer dificuldade. Ele verbalizou que, se a pessoa agricultora faz o “trabalho de forma correta, o resultado também vai ser bom, vai ser correto. Plantar árvore melhora o solo [...] o negócio é deixar a natureza fazer o papel dela e nós sermos cúmplices desse projeto, por que é um projeto” (A agrofloresta, 2024).

O assentamento Sepé Tiaraju é uma das experiências de referência do MST no plantio agroflorestral de base agroecológica. Em parceria com instituições como a EMBRAPA, realiza vivências que envolvem estudantes, professores universitários e agricultores, em torno da pesquisa e prática agroecológica. A proposta é estreitar os laços e levar discentes e profissionais do ensino superior para a realidade de um assentamento rural. Segundo Sorrentino (Sudré, 2020), a busca por outros modos de cultivo de alimentos, além do sistema convencional, está em crescimento. O futuro depende da agroecologia e da agroflorestral. Fugir dessa alternativa e persistir no caminho da monocultura simplificadora da diversidade, ameaça a existência dele em médio e longo prazo.

Em afinidade ao alerta colocado por Sorrentino, Barreto (32ª Bienal, 2016e), destacou que os alimentos produzidos em agroflorestas são mais do que produtos agrícolas. São condutores de toda uma história, dos registros da floresta. Como são resultados dos inúmeros processos vitais que acontecem no plantio, são, portanto, testemunhas daquelas relações. Os frutos, as árvores, os matos e as sementes carregam em si as inscrições da floresta. Cada planta carrega uma informação única do lugar que foi produzida. Segundo o artista, os alimentos vegetais se encontram encharcados com impressões, histórias florestais e o seu desempacotamento se dá pelo processo digestivo que também é um dispositivo de leitura desses seres.

### 3.2- Alimento - Paisagem

Dentro da complexidade que envolveu *Restauro* (2016), as relações, com destaque para o consumo dos vegetais agroflorestais, foram o ponto de conexão. Como já mencionado, a obra-restaurante teve foco na oferta de um cardápio 100% à base de plantas. Barreto (2016) mencionou que o desafio da equipe foi oferecer preparos encantadores, alinhados com propósitos artísticos e, ao mesmo tempo, gostosos. Fazer uma comida politicamente interessante e, também, interessante para o paladar. Além de itens variados como sobremesas, cafés e sucos, o cardápio ofereceu o prato feito do dia (PF) e os *Potes Paisagens*. O preço do PF (32ª Bienal, 2016) variou de R\$12,00 a R\$15,00, com opções como moqueca de banana com leite de coco. Os *Potes Paisagens* ficaram na faixa de R\$15,00 a R\$18,00. Para definir esses valores, o artista e equipe aplicaram os princípios da economia solidária. Os menores preços foram chamados de “justos”, pois cobriam os custos do que era servido. Já os preços maiores, denominados “solidários”, permitiram que o projeto oferecesse degustações abertas tanto para estudantes atendidos pelo setor educativo da mostra quanto para o público em geral.

Em entrevista para Miragaia (2016), o artista teve a oportunidade de destacar a ideia da obra-restaurante ao responder a seguinte indagação: “MM – Uma alimentação baseada apenas em plantas pode soar como um desafio para muitos espectadores. Como essa questão foi tratada dentro da obra? JMB – ‘Apenas em plantas’ é uma expressão equivocada” (Miragaia, 2016). Barreto

pontuou à jornalista que a palavra “apenas”, utilizada por ela, era reducionista diante de um universo de mais de 25.000 espécies de plantas comestíveis existentes no planeta. Ele destacou a necessidade e a urgência de ampliar o campo do paladar. Provocou uma reflexão ao afirmar que hoje qualquer pessoa entra em uma lanchonete comum e encontra uma aparente diversidade de alimentos como pizzas, coxinhas, pastel e esfiha, entre outros. No entanto, o que realmente está disponível é uma, “monotonia alimentar por trás da diversidade de opções que temos à nossa disposição e que serve unicamente à indústria” (Miragaia, 2016).

Ele continuou e pontuou que, quanto mais homogêneos forem os hábitos, mais produtos massificados irão circular em todo planeta, o que coloca em risco a diversidade de espécies que nos rodeiam. Nesse contexto, Barreto ressaltou que, para o cardápio de *Restauro* (2016), a equipe optou por não usar termos que induzissem ao sentimento da falta, como o “sem carne” ou “sem leite”, mas sim em afirmar a diversidade e a abundância das plantas. Não houve, por parte delus, preocupação com possíveis frustrações das pessoas visitantes, pois em momento nenhum a proposta adotou o lema da “satisfação ao cliente” (Miragaia, 2016).

As opções de plantas oferecidas na mostra variaram de acordo com a disponibilidade enviada pelos produtores. Barreto destacou a sazonalidade e o frescor das plantas no desafio de *Restauro* (2016). Sobre o segundo aspecto, a proposta da obra vai ao encontro das recomendações contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). No material está que os alimentos *in natura* ou os minimamente processados deveriam estar na base da alimentação da população brasileira. Os *in natura* são obtidos diretamente das plantas ou animais e não sofrerem alterações após deixarem o local do cultivo. Os minimamente processados são os alimentos frescos submetidos a pequenas intervenções como limpeza, fracionamento, moagem, secagem, fermentações e congelamentos, entre outros. Todos esses asseguram uma alimentação balanceada, nutritiva, saborosa e cultural. Optar pelo consumo de alimentos frescos, com prioridade para os vegetais e limitar a ingestão de origem animal, implica adotar um sistema alimentar mais justo e menos violento para a biodiversidade em geral.

Sobre a sazonalidade, em contato com agricultores, a equipe do projeto foi informada da possível produção que estaria disponível entre os meses de setembro a dezembro do ano de 2016 e, a partir dessa oferta, montaram receitas sem amarrá-las a um determinado ingrediente específico. O artista explicou: “não trabalhamos com a ideia de um purê de batata inglesa. Nossa receita de purê é de “raízes”, assim ele pode se adequar à oferta do que o produtor tem” (Barreto, 2016b). A obra-restaurante inverteu a lógica de um negócio convencional que monta cardápios fixos e faz uso de ingredientes vegetais independente da estação. De acordo com Barreto (2016b) bastou deixar que a terra determinasse aquilo que iríamos comer.

O Comida do Amanhã (2023) define sazonalidade como a época da safra das frutas, legumes e verduras, ou seja, o período do ano que oferece condições naturais para produzir e colher alimentos. Esse tipo de cultivo acontece em afinidade com o ciclo da planta, o que naturalmente exige menos intervenções químicas. De acordo com o Sustentarea (2019), a sazonalidade deveria ser uma característica levada em consideração na hora da compra dos alimentos, pois as necessidades que o corpo humano apresenta em cada estação são diferentes. No verão a demanda tende a ser por vegetais com maior quantidade de água em sua composição e no inverno, pelas plantas ricas em vitamina C. Ingeridos em sua época de cultivo, os vegetais tendem a ter sabor mais acentuado, preservam mais nutrientes e podem apresentar preços mais acessíveis.

A agricultura convencional por meio de técnicas artificiais faz com que vegetais sazonais sejam encontrados nas gôndolas dos supermercados durante todo o ano. Essa interferência no ciclo natural das plantas e do solo causam consequências que vão dos altos preços dos alimentos aos prejuízos à saúde. Costa (2019) associou os altos índices de adoecimento da população brasileira aos hábitos alimentares, pois a relação entre o que se coloca para dentro do corpo com aquilo que está disponível nos supermercados é intrínseca e todos os dias são encontrados os mesmos produtos. A pesquisadora também destacou o custo dessa oferta, a produção com veneno.

# RestAURO

ESCULTURA AMBIENTAL

ALMOÇO DE HOJE

PF AGROECOLÓGICO

FEIJOADA  
VEGETARIANA  
COM  
ABÓBORA  
COCO DEFUMADO  
CENOURA  
BERINJELA

FAROFA  
DE  
CARURU

ESPINAFRE  
E ACELGA  
REFOGADOS NO  
ÓLEO DE  
GERGELIM

R\$ 15,00 ou  
R\$ 18,00



POTE PAISAGEM

molho de laranja  
SALADA VERDE  
QUINOA e CARIM  
SANTO



Figura 15. Escultura ambiental – Restauro. Fotografia: Jorge Menna Barreto. 2016.  
Fonte: Barreto, 2016a.

Com o desafio de servir plantas sazonais vindas de produções agroflorestais, o cardápio de *Restauro* (2016) (Figura 15) foi elaborado com a participação das cozinheiras Neka Menna Barreto, Cássia Cazita, Fabiana Sanches e Daniela Lisboa. Sanches (#32BIENAL, 2016) contou que a equipe decidiu aplicar as premissas da ecogastronomia no ato de cozinhar na mostra. A proposta foi construir um ambiente em união com a natureza, que primasse pela cadeia alimentar desde a sua origem, passando pela compra consciente de ingredientes, pelo processamento responsável dos alimentos, até o descarte e destinação do lixo. Lisboa (#32BIENAL, 2016) complementou a fala de Sanches, ao dizer que, na prática, elas imprimiram em *Restauro* (2016) a ação de uma gastronomia intuitiva e criativa, que consistiu em cozinhar a partir do que se tinha, ousar e deixar de lado as receitas para criar coisas novas.

Em conversa com Infante (2018), Cássia Cazita, Fabiana Sanches e Daniela Lisboa revelaram que a experiência com *Restauro* (2016) foi decisiva para que pudessem arriscar um novo modelo de negócio, o que levou a Escola Como Como de Ecogastronomia a dar lugar à Escola Brasileira de Ecogastronomia (EBÉ). Elas compartilharam que, além de terem se envolvido com a dimensão artística da obra, que foi o alicerce do projeto na Bienal, tiveram que fazer a obra-restaurant funcionar durante os três meses de exposição. Pela primeira vez, conseguiram acessar um volume de alimentos produzidos em agroflorestas que lhes permitiu experimentar ações há muito desejadas. Cazita reforçou que a obra-restaurant possibilitou a elas “ver que era possível e nos encorajou a ter um espaço” (Infante, 2018).

Ecogastronomia (2021) pode ser definida como uma filosofia que busca melhorar a relação entre o que se escolhe comer e como essas escolhas afetam a saúde das sociedades e do planeta. Trata-se de uma prática que está na base do movimento *Slow Food*, surgida na década de 1980, como resistência ao modelo propagandeado pela indústria alimentar. Seu exercício implica na promoção das identidades culturais, no favorecimento da educação do gosto e na luta pela preservação, conservação e uso sustentável dos produtos da sócio biodiversidade. Tendência culinária em crescimento no Brasil, a ecogastronomia desafia profissionais da cozinha a pensarem sobre as comidas que preparam, para quem cozinham e o quanto de produtos

agroecológicos, orgânicos, locais e nacionais estão presentes em seus preparos.

Se a ecogastronomia marcou presença na Bienal, principalmente pela ação das integrantes da EBÉ, Neka Menna Barreto levou o aspecto corporal, artístico e relacional para a mostra. Desde o início da sua carreira, ela cultiva uma relação com o alimento que passa pela filosofia, magia, arte, saúde, ecologia e gastronomia. Sua concepção (Moinhos Talks, 2021) passa por entender que a vida de todo alimento começa na terra e que é impossível dissociá-lo dessa conexão. Onde quer que se encontre um alimento, ali também estarão reunidos todos os registros das relações pelos quais ele passou. Uma planta que é cultivada de forma saudável, livre de venenos, em uma terra cheia de vida, inclusiva, biodiversa, como é o caso das agroflorestas, possui um potencial incalculável para produzir saúde tanto para os seres humanos, quanto para o planeta e todas as formas de vida que nele habitam.

Um tipo de ensinamento que Neka Barreto levou para *Restauro* (2016) foi o de se colocar em estado de esvaziamento em ato de cozinhar. Renunciar ao que já se conhece sobre a planta para conseguir ouvir o que ela quer ser, como se dará essa transformação e como será a relação entre elas. O que o alimento tem a dizer, “pra tu escutar, tu tem que te esvaziar, por que senão você vai se relacionar contigo mesmo e para tu escutar o alimento e aprender com ele e ainda cozinhar, nada mais é do que uma experiência de vida. De vida e morte” (Moinhos Talks, 2021). Na ocasião da concepção do cardápio da obra-restaurant, ela reforçou a importância da consciência de que estar perante um alimento significa estar diante de um ser altamente bondoso, que carrega em si, além da sua própria história, a propriedade de cuidar e curar.

Neka Barreto (2019) afirma gostar de imaginar a paisagem no ato de comer. Por exemplo, ao preparar uma salada, ela visualiza a horta que produziu as plantas, cenoura, sishô, alface, almeirão, beterraba, salsinha etc. O simples ato de imaginar a origem dos alimentos já sinaliza a estética da sua paisagem e mostra se são bons para o consumo. Ela repassa a ideia de que comer colorido é comer paisagem. A cozinheira destacou o Brasil anterior à invasão portuguesa, quando a paisagem dos povos que aqui viviam acontecia com a mandioca, o milho, as frutas e folhas diversas. Ressaltou que, mesmo

após tanta violência e exploração da colonização, ainda é possível ter contato com esses alimentos nativos. Destacou a urgência de se retomar uma alimentação natural, a partir de produtos cultivados com carinho e respeito a vida. Promover uma educação que mostre que alimentos ultraprocessados e os cultivados em lavouras com agrotóxicos, são, na verdade, ‘desalimentos’.

Durante pesquisa sobre o processo de criação dos pratos servidos em *Restaurio* (2016), poucas informações foram encontradas. Uma das coisas que se sabe é que esse cardápio foi pensado e experimentado no ateliê de Neka Barreto. Em função das lacunas existentes sobre essa etapa da obra-restaurante, aqui se adota a proposta de imaginar que os gestos culinários que a equipe do projeto realizou na Bienal foram similares ao que se vê Neka Barreto executar na série de televisão *Fome de Quê?*, produzido pela Zeppelin Filmes, transmitido pela emissora Discovery Home & Health e apresentado pela cozinheira entre os anos de 2013 e 2014. Para esta análise foram destacados dois episódios, em função das abordagens que sugerem similaridade ao que aconteceu na mostra de arte.

No episódio em homenagem às plantas alimentícias do Brasil (De Forno, 2022), Neka Barreto recebeu Eduardo Bueno para uma conversa sobre história alimentar do Brasil. Na ocasião, ela preparou pratos à base de plantas, palmito pupunha, mandioca, coco, milho e abóbora, entre outras. O primeiro vegetal por ela preparado foi o palmito pupunha. Ela fez a seguinte apresentação: “essa é uma palmeira, linda. Esse aqui tem dois anos de vistas para o mar. Esse palmito é fresco e se compra nas feiras. Você pode encomendar. Hoje vamos comer uma paisagem” (De Forno, 2022). O vegetal tinha medida aproximada de 35 cm de comprimento e o preparo consistiu em simplesmente assá-lo por duas horas a 220°C.

Com o palmito encaminhado seguiu para a abóbora com nuvem de sal. Neka Barreto ensinou uma técnica para assar que pode ser aplicada a todo tipo de legume, batata doce, beterraba e inhame, entre outros. O preparo consiste em bater cinco claras até que elas armem. Em seguida, adicionar uma pitada de sal e bater até incorporar o ingrediente. Untar um tabuleiro com óleo e colocar meia abóbora sobre ele, com a cavidade para baixo. Ela recomendou usar as duas mãos para cobrir a metade da planta com as claras. Aos poucos o

verde escuro da casca da abóbora foi totalmente coberto por nuvens brancas de claras salgadas. Ela contou que essa técnica é uma influência portuguesa na alimentação brasileira e possui um segredo: ao levar para o forno pré-aquecido, é preciso colocar a temperatura no máximo por dez minutos, para firmar a clara e, na sequência, reduzir para 180°C por 45 minutos.

O próximo prato envolveu o coco. Sopa de coco. Prepara-se o leite ralando o vegetal e batendo no liquidificador com água morna. Depois de coado, é preciso temperar com pimentas, salsão, cúrcuma, erva doce, erva cidreira, urucum, gengibre, limão e sal. Ela declarou perante as câmeras que essa receita é como a população brasileira, uma grande mistura, “somos flexíveis, somos quentes, abertos, lubrificados e gostosos” (De Forno, 2022). Uma refeição que pode ser consumida tanto em temperatura ambiente quanto levemente aquecida. Para acompanhamento, sugeriu uma espiga de milho verde cozido, com pouca água, praticamente no vapor.

Enquanto tudo ficava pronto, ela serviu um aperitivo, tapioca com queijo coalho. Neka Barreto ensinou a fazer a goma de mandioca que consiste em ralar a planta, espremer a massa e deixar o leite resultante descansar, de um dia para o outro, para que o amido decante. Após esse período, deve-se descartar a água e colocar o produto obtido para secar. Com as etapas concluídas, basta passar esse amido pela peneira e preparar a tapioca, que ela complementou com queijo coalho. Ao experimentar, Eduardo Bueno se referiu à iguaria como o crepe do Brasil.

No momento em que todos os cozimentos ficaram prontos, foi hora de servir. Para apresentar o palmito, ela fez uma dobradura com papel *kraft* em forma de barco, já que é difícil encontrar utensílios alongados o suficiente para acomodar o vegetal apenas cortado ao meio, no sentido do seu comprimento. Eduardo Bueno expressou-se ao ver o ato de Neka Barreto percorrer a faca na planta, “que maravilha, isso não é um palmito, isso é uma obra de arte [...] A cozinheira respondeu, “eu te ofereço uma paisagem” (De Forno, 2022). Serviu a sopa de coco e a abóbora com nuvem de sal com o mesmo requinte. Antes de começarem a comer, agradeceram à natureza por oferecer tantas plantas lindas ao Brasil.

Figura 16. Edifício de salada. Frame do episódio: Arte & Design na Cozinha com Heloísa Crocco, Neka faz uma Torre |Fome de Quê? | Discovery H&H Brasil.



Fonte: Arte & Design na Cozinha, 2022.

Em outro episódio, Arte & Design (2022), Neka Barreto recebeu Heloísa Crocco para um banquete. Chama atenção o prato escolhido por ela para receber a convidada, o edifício de salada (Figura 16), composto por arroz negro, guacamole, ovos, purê de mandioquinha, brotos e uma variedade de folhas. Para Bittencourt (2020), a cozinheira contou que no início da sua carreira em São Paulo sua salada era totalmente desprezada nas festas, mas por acreditar que o paladar é algo a ser conquistado e incentivado, ela persistiu em oferecer o alimento e hoje, nos banquetes, é um dos primeiros pratos a acabar. O edifício de salada montado por ela tem estética e conceito próximo aos *Potes Paisagens* servidos em *Restaurio* (2016), o que é mais uma confirmação da sintonia entre Jorge e Neka Menna Barreto.

O primeiro preparo feito no episódio foi o arroz negro. Ela ensinou que como se trata de um vegetal mais duro para cozinhar, basta deixá-lo de molho, na geladeira, de um dia para outro para que fique pronto mais rápido. Na sequência ela fez uma guacamole. Um abacate temperado com meia cebola bem picadinha, dois limões, cravo e um pouco de coentro. Segundo Neka Barreto, “o coentro resgata emoções” (Arte & Design, 2022). A próxima etapa foi o purê de mandioquinha. Depois de descascar o tubérculo, é preciso cozinhar com um centímetro de água na panela. Em outro recipiente, colocar creme de leite fresco e ferver até que reduza. Bater a mandioquinha com uma colher de manteiga e o creme de leite reduzido no liquidificador. Em seguida, coar a mistura em uma peneira para obter uma textura especial.

Para a montagem do prato, Neka Barreto utilizou uma travessa de porcelana oval bem grande. No centro, ela posicionou um aro de acrílico untado por dentro com azeite. Na base, colocou o arroz negro e prensou com as mãos. A segunda camada ela fez com tomatinhos cerejas. Na terceira, para unir os tomates aos próximos ingredientes, ela recorreu às gemas cozidas e peneiradas. Em todas as etapas ela pressionou bem os alimentos. Em seguida, picou um maço de cebolinhas francesas e coentro sobre as gemas. Colocou pepinos laminados. Manjericão, manga ralada e milho cozido. Por cima dos alimentos amarelos, dispôs cenoura ralada e a guacamole. Para finalizar, bastante repolho roxo picado bem fininho e temperado com azeite. Salpicou ainda lentilhas germinadas. Espalhou o purê de mandioquinha com creme de

leite reduzido sobre a travessa e fez uma moldura para acolher a salada de edifício.

### 3.3 Interlúdio: Potes Pequenas Paisagens

Desde que entrei em ação artística de cultivar relações com plantas alimentícias presentes no meu cotidiano alimentar, na companhia do barro e das impressões, um conjunto de pequenas imagens começou a se acumular. Essas visualidades são construídas nos elos com pimentas, castanha de caju, feijão, romã, laranja e noni, entre outros. No que se refere aos rastros diminutos que têm sido gerados, com predominância com o barro, eles frequentemente encontram lugar em potes. Essa correlação entre o ato de modelar pequenos vegetais alimentícios e acondicioná-los em recipientes começou a se tornar frequente. Os potes aparecem naturalmente no processo de criação e sempre os encontro habitados pelas imagens de plantas comestíveis. Por diversas vezes, a ação criativa consistiu exatamente no movimento de tirar e pôr essas ‘bugigangas afetivas’ dos potes.

A ação de arquivar é parte fundante do cultivar sensível que realizo com as plantas alimentícias. Existe o desejo de organizar a diversidade das imagens geradas, mas não com a intenção de encapsulá-las ou afastá-las do contato com outros corpos. Pelo contrário, o apetite passa por dispor essa reunião de marcas para uso, ingestão. Possibilitar que outras pessoas estabeleçam relações com elas. O que se espera com este acervo imagético é que ele tenha potência suficiente para ativar novos gestos de envolvimento entre as pessoas, alimentos vegetais e Arte. Que provoque atos e ideias sobre os vínculos estéticos que cada pessoa elabora com as plantas alimentícias no seu dia a dia. Quais vegetais consomem, de onde eles vêm, quem são eles e quais preparos realizam, incluindo os artísticos.



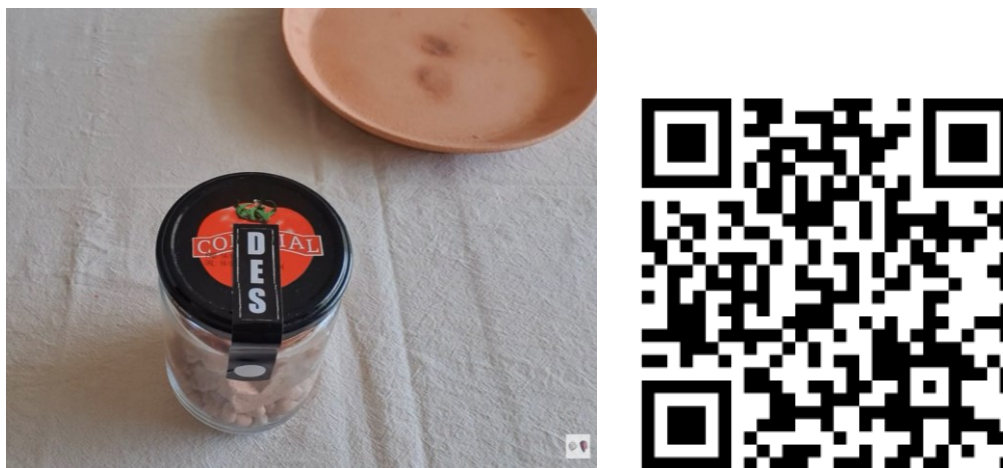
Figura 17. Escultura ambiental – Restauro / Pote Paisagem. 2016.  
Fonte: Barreto, 2016a.

No trajeto de construir propostas para acomodar essas miudezas, tive contato com os *Potes Paisagens* (Figura 17), de *Restauro* (2016). Decidi elaborar uma contaminação entre os processos. Parti da visualidade das camadas dos vegetais e a acomodação deles dentro de um pote de vidro. Senti vontade de deslocar a proposta de Barreto e dela me apropriar. Ao olhar minhas peças acondicionadas em potes, percebi que se tratava de pequenas paisagens.

A montagem dos *Potes Paisagens* em *Restauro* (2016) era aberta ao público da Bienal aos domingos e sempre acontecia na companhia de pessoas convidadas, que também promoviam conversas com visitantes da mostra sobre plantas alimentícias, agroflorestas e hábitos alimentares, entre outros assuntos. A ordem do empratamento partia dos vegetais com desenvolvimento embaixo da terra, para depois seguirem com as plantas com crescimento acima do solo. O artista explicou (32ª Bienal de São Paulo – Jorge Menna Barreto, 2016) que essa estética teve inspiração na estratificação florestal e descreveu uma das montagens servida na Bienal. Na base do recipiente, purê de mandioca com cúrcuma. Acima dele, tabule com ervas aromáticas. Na sequência, creme de cenoura com amendoim e laranja, farofa de couve-flor e rúcula fresca com vinagrete clássico.

No meu caso, a montagem dos *Potes Pequenas Paisagens* (Figuras 16 e 17) não teve a preocupação por iniciar pelos tubérculos até chegar às folhas. A decisão foi criar um 'empratamento', colocando um pouco de cada miudeza disponível, variando a posição dos elementos no pote ao longo do ato da composição. A ideia é servir pequenas imagens em barro de plantas alimentares de modo que harmonize "o paladar". A ingestão do conteúdo desses potes acontece por meio do movimento, ato de colocar e pôr as peças no recipiente, trazendo-as para um contato mais afetivo com o corpo, por meio do olhar, olfato e do tato. As miudezas cerâmicas que enchem os potes são ingeridas à medida em que são observadas, sentidas e tocadas. Pegar o recipiente, abrir a sua tampa, conhecer cada uma das imagens que compõem o trabalho, observar as suas formas, tamanhos e variedade. Os contrastes e as aproximações cromáticas. As texturas e as camadas de cada elemento O respeito aos espaços vazios também interessou ao processo.

Figuras 18 e 19. Frame e Código QR para vídeo Potes Pequenas Paisagens<sup>5</sup>. Cerâmica. 2024/2025.

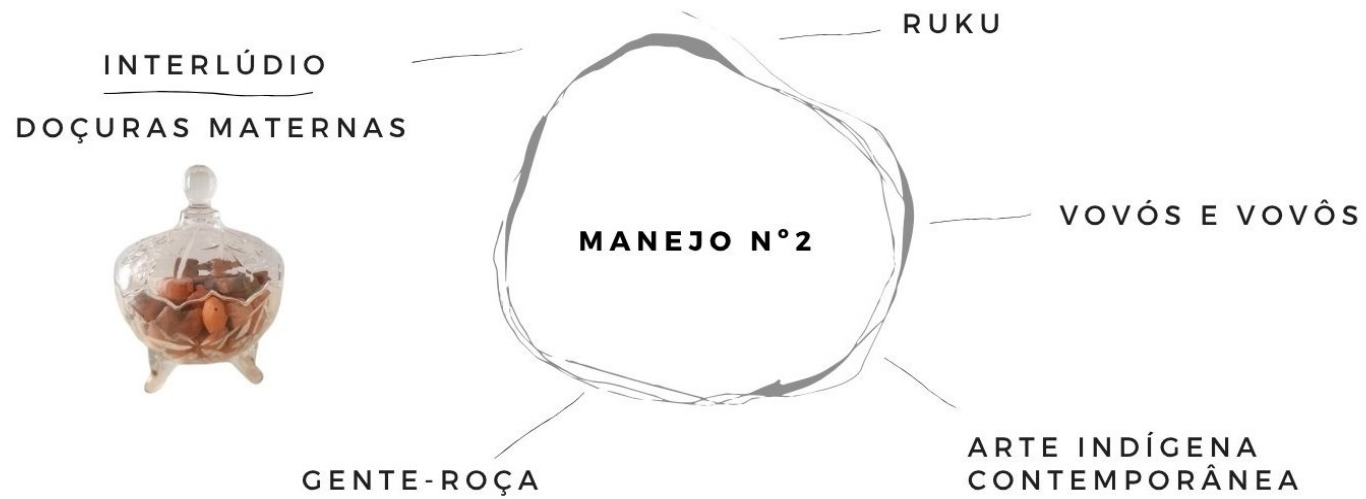


Fonte: Acervo da Autora, 2025. <https://www.youtube.com/watch?v=w8Zvh1bL7k4>

---

<sup>5</sup> O uso da partícula 'DES' sobre a palavra colonial no vídeo *Pote Pequenas Paisagens*, acompanha a colocação feita pela professora Rachel Cecília de Oliveira em: <https://www.youtube.com/watch?v=OFu6qVqeEXc>

Figura 20. Mapa Mental da Segunda Seção.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.



Figura 21. Espécies do Cerrado. Jenipapo. *Rubiaceae*.  
Fonte: Inhotim, 2025.



Figura 22. Vista da exposição Apresentação: Ruku, de Jaider Esbell, na Galeria Millan, em São Paulo, 2021. Foto: Filipe Berndt / Galeria Millan.  
Fonte: Artishock, 2021.

#### 4 MANEJO Nº2: JENIPAPO... E JAIDER ESBELL

*Ruku* é a palavra em Makuxi para Jenipapo. Em 2021, durante a pandemia do vírus SARS-CoV-2, Jaider Esbell realizou na antiga galeria Millan, em São Paulo, a exposição *Apresentação: Ruku* (Figura 22). A mostra reuniu 60 trabalhos produzidos em parceria com Bernaldina José Pedro, abrangendo pinturas, performances, desenhos, instalações e escritos. O artista (Apresentação, 2021) afirmou que a série foi fruto de uma poética estabelecida com o vegetal, que teve por objetivo chamar atenção para as plantas, para a dimensão do sagrado e do medicinal nelas existentes. A relevância recai, em especial, sobre o jenipapo, que tem sua história misturada com a de muitos povos indígenas do Brasil. Entre as obras que compõem a coleção, destacam-se a série *Jenipapal* (2020), formada por 16 painéis de aproximadamente 268cm x 170cm pintados com a tinta do vegetal, a performance *O Cajado do Pajé* e os *Raladores, manari* na língua da etnia.

Esbell (Apresentação, 2021) relatou que, durante a pesquisa com o jenipapo, ele e vó Bernal, forma carinhosa como se referia a Bernaldina José Pedro, levantaram diferentes concepções sobre as relações existentes entre a planta e o povo Makuxi. Esses elos iam desde a extração da tinta para pintura dos corpos e de objetos, passando pela fabricação de bebidas, preparos culinários e o consumo direto da fruta, entre outros. Na época do lançamento da exposição, matérias produzidas por veículos de comunicação e entidades culturais ressaltaram sua importância, dado que promoveu uma rerepresentação do vegetal para a população brasileira pela perspectiva da Arte Indígena Contemporânea - AIC, termo reivindicado por ele.

Da família das *Rubiáceas*, o gênero *Genipa* possui duas espécies a *americana*, popularmente conhecida como 'jenipapo manso', nativo das Américas, e a *infundibuliformis Zappi & Semir*, o 'jenipapo do mato', originário do Brasil. Esbell (2020b) compartilhou que entre o povo Makuxi é sabido que o tipo manso é comestível, pois foram os seus avós, os antigos pajés, que 'amansaram' a fruta para que pudesse ser comida. No Brasil (Viva Caatinga!, 2018), o vegetal é típico em quase todos os biomas, exceto nos Pampas. Pode ser encontrado em áreas planas, secas, e em várzeas. Sua madeira é

amplamente utilizada na área da construção naval e civil. O jenipapeiro é considerado de extrato alto, sendo que o tipo manso atinge até 16 metros e o do mato até 25 metros de altura. O primeiro não vigora na lista vermelha das espécies ameaçadas, já o segundo encontra-se em alerta desde o ano de 2005.

Estudo de Alves dos Santos *et al.* (2024) destaca que todas as partes do vegetal são passíveis de aproveitamento. Possui compostos bioativos que são utilizados na indústria de cosméticos, alimentícia e farmacêutica. Seus frutos alimentam uma enorme variedade de animais, aves, peixes e mamíferos. Entre os humanos, a sua ingestão acontece de forma direta ou por meio da fabricação de doces, compotas, suco, refresco, vinho, licor e aguardente. Segundo Esbell (2020b), entre o povo Makuxi o licor é apreciado pelos pajés e às crianças é dada a carne da fruta para que cresçam fortes. Considerada uma PANC, o jenipapo não costuma atrair o interesse das pessoas em função da sua aparência. Rigo (2017) pontuou que o fruto maduro normalmente é colhido depois que cai e mesmo com a queda ele amassa, mas não quebra. Essa característica lhe confere uma aparência de fruta passada, apodrecida, e “só com a intimidade é que vamos desmontando os mitos” (Rigo, 2017).

A cozinheira afirmou que o jenipapo é resistente, pode durar dias fora da geladeira e refrigerado até um ano, sem perder a qualidade. A forma que ela mais gosta de comer o fruto é a receita dada por Jorge Amado, que consiste em cortar a polpa em tiras, misturar açúcar, deixar macerar por dois dias na geladeira e servir. No Nordeste o uso da planta é tradição nos preparos juninos. Estudo de Araújo *et al.* (2021) mostrou que ela faz parte da memória alimentar de muitas famílias em Pernambuco, “[...] o vinho de jenipapo, que era sagrado, cerveja não existia, [...] o vinho de jenipapo era tradição, batida de cajá, batida de jenipapo, eram as frutas que as pessoas tinham no quintal” (Araújo *et al.*, 2021, p.46).

Rico em vitamina C e do complexo B, é amplamente utilizado na medicina popular. Santos (2020) compartilhou sua experiência com a planta ao relatar que entre os cinco e sete anos de idade sofria com crises de bronquite e que sua mãe e avó davam a ela chá da planta, “minha mãe fala que o jenipapo me curou e também creio que tenha sido isso” (Santos, 2020, p.7). Casé (Um

pé de Quê?, 2016) reuniu em reportagem histórias de pessoas que venceram doenças somente com o uso do vegetal. O caso narrado por Agostinha e Adailson Pereira, no Pará, chama atenção em função da potência. Produtores do vinho de jenipapo, diferente do licor, cujo processo não inclui fervura, afirmam que o preparo pode curar diversos problemas relacionados ao sangue. O modo de fazer implica em cortar o fruto maduro, com casca e sementes, e espremer com auxílio do *tipiti*. O que se espera obter é um líquido amarronzado e translúcido, o puro suco do jenipapo.

Adailson Pereira contou para a entrevistadora que a receita foi repassada de geração em geração e que ela cura leucemia. Um dos filhos de Agostinha, acometido pela doença e desenganado pelos médicos, sonhou que o jenipapo poderia lhe ajudar. Ele retornou ao Pará, para a casa da mãe, e começou a consumir o vinho do vegetal. Adailson relatou que o irmão “tomou meia colher e desmaiou [...] Com 15 dias [...] ele já se levantou sozinho da cama. Com um mês [...] ele retornou aos médicos [...] com três meses ele já estava 85% curado [...] a fé que ele teve no jenipapo ajudou” (Um Pé de Quê?, 2016). Casé ouviu raizeiros e trabalhadores no Mercado 2000 em Santarém, e foi unânime a afirmação de que o poder da planta ainda é pouco conhecido. Rita Conceição explicou à entrevistadora que o fruto serve para deixar a pessoa bonita, pois combate a anemia. Retira o tom amarelado das pessoas doentes. O chá da casca da árvore é indicado para diabetes: “não é dizer que ele curou a diabete, por que a diabete ninguém cura, mas ele normaliza” (Um Pé de Quê?, 2016).

Galvão (2021) divulgou resultados de pesquisa desenvolvida por cientistas na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) sobre a eficácia da planta no combate a doenças ligadas a inflamações, principalmente as crônicas. A obtenção de extratos do vegetal possibilita a elaboração de xaropes, soluções e cápsulas que irão atuar em diferentes quadros inflamatórios. Zucolotto, uma das pesquisadoras, ressaltou que “atualmente não tem no mercado brasileiro um fitoterápico industrializado ou insumo que contenha como matéria-prima ativa vegetal o extrato de *Genipa americana*” (Galvão, 2021) e que, por isso, a universidade patenteou o estudo.

Entre as diversas possibilidades de uso da planta, pode-se aferir que a mais difundida é a tinta. Em Tupi-Guarani jenipapo significa ‘fruta que serve para pintar’. Em *Apresentação: Ruku* (2021), o que predomina é a presença do vegetal em forma de pigmento. Esbell e Vó Bernal obtiveram diferentes tinturas a partir dos experimentos que realizaram com o jenipapo do mato e o manso. Elas foram testadas puras, misturadas entre si, com outras plantas e elementos, como o álcool, sempre com o intuito de observar o desempenho: “como a tinta esmaece, como ela escurece, como ela reage com o ambiente, com a luz, como ela se comporta” (Entrevista com Jaider Esbell, 2021).

Um modo de fazer o pigmento foi repassado por elus na oficina *Ralador e Tinta de Jenipapo*, ação realizada no ano de 2019, no evento *Jardinalidades*, promovido pelo Sesc Parque Dom Pedro II, na cidade de São Paulo. Na ocasião, o artista transmitiu ao vivo, em seu perfil do Facebook, mais de uma dezena de vídeos sobre a atividade. Esbell foi bastante ativo na produção de conteúdo para suas plataformas digitais, *site*, *blog* e redes sociais, e nelas é possível acessar considerável material sobre o seu processo de criação, em especial a pesquisa com o jenipapo.

Para a oficina, Esbell (2019b) propôs uma dinâmica que incluiu a exibição do vídeo *Provocações*, uma produção dele em parceria com Álvaro Severo, do ano de 2017, cujo conteúdo aborda a relação entre indígenas, pecuária e o lixo. O artista considerava esse material educativo e por isso frequentemente o utilizava em suas atividades. Leituras partilhadas de seus escritos, de Ailton Krenak e Davi Kopenawa, no intuito de destacar a dimensão da coletividade entre os povos originários. A realização de uma itinerância pelo entorno da unidade do Sesc Parque Dom Pedro II para coletar materiais como madeiras, latas e garrafas para fabricação dos raladores e armazenamento das tintas. Por fim, com o pigmento natural pronto, a realização da performance *Txaísmo e outros feitiços para salvar a Reserva Raposa Serra do Sol*<sup>6</sup>,

---

<sup>6</sup> Txaísmo é uma expressão utilizada por diversos povos indígenas e por isso, complexa em uma tentativa não indígena por elaborar uma definição sobre. De forma ampla, pode-se associar o termo a um convite para construções de outras relações nas quais o respeito e a amizade por toda forma de vida sejam prioritários. Para aprofundamento na complexidade do assunto, sugere-se a leitura do escrito de Jaider Esbell: <https://www.jaideresbell.com.br/site/2018/08/13/o-txaismo-os-txaistas-e-os-ismos/>

momento em que todas as pessoas inscritas participariam. A ação foi gratuita e teve faixa etária livre.

A oficina aconteceu em uma sala, uma espécie de *contêiner* montado nas dependências do Sesc Parque Dom Pedro II. Esbell (2019c) recebeu as pessoas e explicou a dinâmica geral da proposta. Na ocasião, ele destacou a importância daquele momento, pois envolvia um processo de compartilhar um saber-fazer a tinta de jenipapo, um líquido de uso tradicional, ancestral, espiritual e político, entre diferentes povos indígenas. Ele fez questão de dizer que o objetivo da atividade não estava em ensinar a maneira como cada etnia produzia e utilizava o pigmento, mas mostrar como obtê-lo para pensar nas várias formas de seu uso em ato de produção artística, em especial na Arte Indígena Contemporânea.

Esbell (2019c) destacou a oportunidade de entrar em contato com uma planta nativa da floresta em meio à urbanidade de São Paulo e apresentou para a turma os jenipapos que seriam utilizados. Os frutos foram trazidos dos pés plantados no quintal da sua galeria, na área urbana de Boa Vista, Roraima. Uma gravação (Esbell, 2019a), disponível em seu perfil do Facebook, ajuda a construir uma ideia de como ele e vó Bernal colheram o vegetal. Ambos estão diante um jenipapeiro. Vó Bernal profere algumas palavras em Makuxi e, em seguida, entoia uma canção enquanto cata os frutos junto com o artista. Embora o material não possua tradução, os gestos capturados pelo vídeo e a passagem no escrito *Abril Indígena 2020 - Se queremos mais podemos* sugerem a essência do ritual: “vamos, a gente pede licença à mãe natureza, a todos os animais e entidades e vamos coletar” (Esbell, 2020b), leva a firmar que o ato de pedir licença e respeitar toda forma de existência é um hábito entre o povo Makuxi.

Interessante destacar que na ocasião da invasão do Brasil, os europeus, em especial os padres jesuítas, preferiram imputar aos povos indígenas o termo *gentios*, povos não cristãos, bárbaros, selvagens e coisas sem alma, do que reconhecer a elevada qualidade deles com a gentileza. Essa designação, segundo O Arquivo Nacional e a História Luso-Brasileira (2021), contribuiu para a construção de um recurso jurídico colonial que permitiu a declaração de guerras, a escravização, cristianização dos indígenas e o roubo de suas terras

pelos colonos. Viveiros de Castro (Ferraz, 2017) resgatou um trecho do *Sermão* do Padre Antônio Vieira, que descrevia os povos originários do Brasil como pessoas brutas, ingratas, inconstantes, avessas e difíceis de ensinar, por permanecerem incrédulos mesmo depois de conhecerem a fé cristã. Para o pesquisador, graças à suposta característica da ingratidão, os “indígenas continuam a salvo dos seus salvadores [...] temos que aprender a ser índios, antes que seja tarde” (Ferraz, 2017).

Muitos indígenas Makuxi desenvolveram forte ligação com religiões cristãs, como é o caso de Vó Bernal e Jaider Esbell com a igreja católica, mas sem abrir mão da cosmovisão que lhes foi repassada de geração em geração. Para Ventura (2018), o artista explicou que eles têm um modo específico de ser católico, reconheceu a ajuda da igreja na conquista e manutenção do território Raposa Serra do Sol e destacou um movimento de retorno ao ambiente cosmológico indígena, das visões dos pajés, dos seus rituais, numa perspectiva sincrética e contemporânea de coexistências, “sendo a natureza a grande mãe, o ambiente que abriga todos nós” (Ventura, 2018). Vó Bernal, na ocasião do seu encontro com o Papa Francisco, contou que chegou “perto do Papa para ele me receber e eu receber ele também” (Ventura, 2018).

No momento em que Esbell (2019c) apresentou os jenipapos trazidos de Roraima para a turma no Sesc Parque Dom Pedro II, ele chamou a atenção para o fato de alguns terem amadurecido no trajeto até São Paulo. Ele aproveitou a condição dos frutos, pegou um deles, cheirou e passou entre o pessoal para que pudessem conhecer, também pelo olfato, a planta alvo daquele encontro. Pontuou que quando a planta se apresenta bonita e cheirosa é sinal de que é chegado o momento da sua colheita: “esse cheiro de jenipapo é nosso desde sempre e sempre será. Colhamos as frutas maduras quando já estão caindo ou assim, molinhos [...] Eu subo no pé de jenipapo e lá de cima eu jogo e vocês aparam aí embaixo” (Esbell, 2020b).

O vegetal, quando maduro, exala um cheiro forte, a ponto de definir quem dele irá gostar ou não. No entanto, é no contexto cosmológico que esse cheiro alcança sua maior significação. Viveiros de Castro (2013), em estudo realizado com sociedades indígenas do Alto Xingu, compartilhou que entre os Yawalapiti o cheiro de *ahí*, cheiro de peixe, de sangue, de sêmen e de sexo,

pode ser sentido nos adultos depois da relação sexual, nas mulheres quando estão menstruadas e no jenipapo, única fruta com o odor. Ainda de acordo com o autor, a tintura feita com o sumo da fruta, ao ser utilizada na pintura corporal de jovens recém saídos da reclusão ou em pessoas enlutadas, está associada ao início da atividade sexual ou na retomada dela.

Enquanto os vegetais maduros eram sentidos pelas pessoas na oficina, Esbell (2019c) levantou a possibilidade de comê-los ao final da ação, já que não seriam utilizados na fabricação da tinta. Grandino (2021), que integrou a atividade no Sesc, complementou que vó Bernal explicou o motivo dessa dispensa: para a tintura, é necessário trabalhar com o fruto ainda verde, pois quando maduro já não possui o poder de pigmentação. Nesse momento, o artista se voltou para uma tela de arame galvanizado e ondulado fixada na parede do *contêiner* e começou a falar sobre uma montagem que havia iniciado. Esbell (2019c) chamou a composição de ‘instalação jenipapal’, e explicou que ela consistia em encaixar os jenipapos nos vãos dessa grade. Pode-se sinalizar que essa ação representa o primórdio do uso do termo pelo artista, nomenclatura posteriormente atribuída ao conjunto dos 16 painéis pintados com tinta de jenipapo na exposição *Apresentação: Ruku* (2021).

Embora o termo jenipapal seja de uso popular em diversas regiões do Brasil, ele não se encontra registrado no dicionário da língua portuguesa. Casé ao navegar pelo Rio Tapajós, Alter do Chão, Pará, apontou para uma de suas margens e verbalizou “aqui é bem calminho, muito lindo, uma vegetação deslumbrante e aqui tem um jenipapal” (Um Pé de Quê?, 2016). A imagem que apareceu na direção mostrada por ela sugere que a expressão se refere a uma área com diversos pés de jenipapos. O sentido da palavra dado pelo artista, no entanto, parece extrapolar a concepção de reserva biológica da planta para se referir à própria presença do vegetal em seu habitat. Sua fala, “vamos mães, vamos para o jenipapal, a sagrada floresta das avós dos jenipapos” (Esbell, 2020b), direciona esse entendimento.

Todo o processo de investigação praticado por ele e vó Bernal aconteceu na relação com a entidade vovó pajé jenipapo<sup>7</sup>. Para Gonzatto (2021), o artista explicou que entre o povo Makuxi ser artista e ser pajé tinha o mesmo significado, não havendo distinção entre as funções. A separação dessas instâncias é obra do pensamento colonial eurocentrista. Segundo Esbell, na concepção do seu povo, arte integra as dinâmicas que cada ser executa em suas passagens pelo mundo: “agora se você me perguntar se sou, então, um artista e pajé, digo que não, embora saiba que, ao manipular publicamente os efeitos do jenipapo, falo ao mesmo tempo de tudo” (Gonzatto, 2021). O jenipapal montado pelo artista na grade de arame galvanizado no Sesc Parque Dom Pedro II pode ser visto como um deslocamento de um fragmento da floresta sagrada da vovó jenipapo para um ambiente artístico.

A construção dos raladores na oficina foi iniciada com uma caminhada pelo entorno da instituição cultural para coleta de materiais para fabricação do artefato. Benjamin (2022), também participante da ação, pontuou que no ato de andarem pela localidade, vó Bernal parou diante o Rio Tamandateí, antigamente conhecido como Rio Piratininga, e entoou uma reza. Esbell (2019e) capturou esse momento em vídeo. Nele vó Bernal aparece com o rosto pintado com grafismos feitos com tinta de jenipapo. Devido à baixa qualidade do som, não é possível transcrever as palavras proferidas, mas o gesto sugere que ela, novamente, pedia permissão ao rio para cruzar suas margens. Trata-se de uma imagem simples em seu registro visual, mas potente no que tange à marca gerada. É inevitável o impacto de ver e ouvi-la em um ato de relação com o rio, o que leva ao questionamento: por que gestos como este estão ausentes nos hábitos da maioria da população brasileira urbanizada? Seguimos, enquanto nação, afastados da sabedoria ancestral.

---

<sup>7</sup> O nome da entidade, vovó jenipapo foi escrito com letra minúscula no texto da tese para acompanhar a grafia utilizada pelo artista na legenda da obra: *A descida da vovó pajé jenipapo do espaço sideral*, 2021.



Figura 23. *Raladores*, 2020, madeira, metal e marcadores,  
42x2,0x1,5cm. Foto: Filipe Berndt / Galeria Millan.  
Fonte: Artishock, 2021.

Com os materiais coletados, o grupo retornou ao Sesc para fabricar os *manari* (Figura 23). Algumas dessas peças foram integradas ao acervo de *Apresentação: Ruku* (2021). O artista contextualizou que os raladores antigamente eram feitos com pedaços de madeira cravejados de pedras e utilizados pelas mulheres para raspar mandioca, batatas, milho e frutas, entre outros alimentos. A proposta na oficina foi apropriar-se do artefato, pelo viés do contemporâneo, utilizando “uma lata de leite, uma lata de óleo, você abre esse material e faz um ralador usando prego, martelo [...] e pratica uma forma de reutilizar esses itens [...] são muito divertidos de serem fabricados” (Apresentação, 2021).

Para a feitura da parte que rala do artefato, Esbell (2019f) orientou fixar um pedaço da lata, o fundo ou outra porção dela, sobre uma placa de madeira. Em seguida, com auxílio de um martelo e um prego, realizar perfurações no metal. Segundo Grandino (2021), o artista afirmou que um objeto para os indígenas, além de ser funcional, precisava ser lindo, e por isso provocou os participantes a pensarem em formas. A peça que ele mesmo construiu na oficina tinha, na superfície raladora, um desenho geométrico que lembra as pontas de uma estrela. Seu instrumento era composto por uma faixa da lata furada, estreita e curta, fixada verticalmente no centro da madeira. Os desenhos criados com as perfurações ocupavam a porção superior e inferior do metal. Na madeira, ele pintou listras verticais com auxílio da fita crepe, utilizando pigmento sólido de urucum, preparado por vó Bernal.

Nadal (2019) descreveu que o processo de preparo da tinta sólida de urucum se inicia com a colheita do vegetal e a retirada de suas sementes do fruto. Em seguida elas são lavadas com auxílio de uma peneira, a mesma utilizada para fazer polvilho. Essa água da lavagem é fervida e, conforme evapora e o líquido reduz, o urucum sólido é obtido. Em determinado momento da confecção dos utensílios, Esbell comentou: “estou aqui fazendo um ralador artístico, um mini ralador [...] com a própria tinta do jenipapo que nós vamos construir, a tinta de urucum que a Bernaldina preparou [...] e essa Posca preta japonesa de alta tecnologia. Obrigado” (Esbell, 2019h).

Enquanto algumas pessoas seguiam com a produção dos *manari*, aquelas que já haviam finalizado essa etapa iniciavam o processo da ralação

dos jenipapos. Esbell (2019i) demonstrou satisfação ao ver os objetos, com diversas formas, em pleno funcionamento. Ele chegou a dizer que a situação o fez lembrar de um lugar antigo onde seus parentes moravam: “e agora a gente está aqui fazendo tinta de jenipapo igual eles faziam” (Esbell, 2019i). À medida que os raladores demandavam por mais frutos, alguém ia até a ‘instalação jenipapal’ para pegar mais vegetais. Quanta generosidade do artista em oferecer as pessoas participantes da oficina a experiência de coletar os frutos.

Grandino (2021) contou que vó Bernal orientou descascar o jenipapo antes de ralar e, assim que a ação terminasse, espremer a massa obtida com auxílio de um pano para extrair todo o sumo. Na ocasião ela chamou a atenção para que essa etapa não fosse feita debaixo do sol, nem muito tempo depois de a fruta ter sido ralada, senão o fruto poderia secar e dificultar a extração do líquido. O artista, por sua vez, explicou que o pigmento obtido não mancha a pele humana de imediato, sendo necessário esperar algumas horas até que a coloração fique completamente azul. O poder da tintura é tão forte que demora cerca de dez dias para sair do corpo. A autora também destacou que, após a confecção dos utensílios e da produção da tintura, Esbell se colocou em estado de performance diante de uma cuia cheia do pigmento fresco e fez uma longa explanação sobre *Txaísmo*. No processo da pesquisa, não foram encontrados registros dessa ação, tampouco do encerramento da oficina.

#### 4.1 Nosso corpo pede, pé de jenipapo!

Esbell afirmou que, para diversos povos originários do Brasil, o jenipapo é muito mais do que uma árvore, é uma entidade. Segundo ele, “acredito que falar que *ruku* é uma pajé seja uma forma de convidar as pessoas a ir além das paredes brancas cheias de obras que temos na galeria” (Apresentação, 2021). Essa perspectiva propõe uma abertura para um encontro com outras formas de estar no mundo e apresenta uma cosmologia ancestral. Para ele, artistas indígenas na contemporaneidade reúnem as condições para mediar a relação de entidades como o jenipapo com as pessoas, pois conhecem a história e a trajetória desses seres das florestas e podem facilitar uma reconexão entre mundos aparentemente separados.

Segundo o artista (Apresentação, 2021), entrar em contato com a tinta natural da planta é um ato de aproximação com a memória e com a força de proteção que a pajé vovó jenipapo possui, capaz de agir contra inimigos físicos e espirituais. Com a exposição dos trabalhos resultantes da pesquisa com o vegetal, ele ampliou as possibilidades de encontros entre não indígenas e as lembranças ancestrais que a princípio parecem “lenta, letárgica, mas que vai acontecendo [...] trazer a vovó jenipapo para esse ambiente e deixar que ela, no seu tempo, na sua própria dinâmica de se colocar no mundo esteja trabalhando” (Apresentação, 2021). Ressaltou a maravilha do reino vegetal; seres que estão no planeta muito antes dos humanos e que continuarão a existir depois que estes cumprirem a sua curta jornada na Terra. Destacou que o jenipapo é apenas uma das entidades que tanto têm a ensinar aos seres humanos.

No que se refere à longa jornada que as plantas realizam no planeta, Mancuso (2021a), conflui com Esbell ao defender que os vegetais são experientes migrantes na Terra. Era após era, por diferentes meios, eles avançam e habitam novos espaços. Espécies como as samambaias liberam esporos que são facilmente carregados pelo vento durante longos anos. No que se refere às sementes, a sua dispersão pode acontecer também pelo vento, por rolamento, com auxílio de animais, como formigas, pássaros e mamíferos, entre outros, por ingestão ou presas em seus pelos, “todo ano descobrem-se diferentes e refinadas estratégias que as plantas desenvolvem para aumentar as chances de germinação das sementes” (Mancuso, 2021a, p.12). A história dessa expansão ainda é significativamente desconhecida e muitas são as perguntas levantadas, como o fato delas crescerem e prosperarem em lugares completamente inóspitos, sobreviverem a armas químicas, como a bomba atômica, e viajarem através do tempo.



Figura 24. A descida da vovó pajé jenipapo do espaço sideral. Acrílica e Posca sobre tela. 112 x 160cm. 2021. Acervo de colecionador particular.  
Fonte: Esbell, 2021a.

Para a abertura de *Apresentação: Ruku* (2021), Esbell (2021b) realizou a performance *O Cajado do Pajé*, uma evocação da força do pajé vovó *maruwai*, antiga entidade do povo Makuxi. De acordo com Domingos (Ep.06, 2021), vovó *maruwai* é um espírito da floresta que mora em uma árvore localizada no pé da serra e tem o poder de curar as pessoas doentes e devolver-lhes suas forças. A sua evocação acontece por meio da defumação. A resina dessa árvore é retirada e cozida com a resina de *maire'*, uma árvore coquinho, até se obter uma massa. A queima desse composto manifesta um poder de cura. No ato da performance, o artista vestia uma camisa com motivos indígenas e uma saia rodada de algodão, com a barra coberta por grafismos feitos com o pigmento de jenipapo. A produção dessa peça foi uma parceria dele com Daiara Tukano. O seu corpo também estava coberto com a tintura, exceto o rosto. Logo na entrada da galeria, ele acendeu o vovó *maruwai* que estava dentro de um pote de cerâmica. À medida que a defumação começou, ele percorreu cada uma das obras expostas, deixando que a fumaça da entidade encontrasse com a vovó jenipapo manifesta em cada um dos trabalhos.

O percurso do artista pela galeria aconteceu entre cantos tradicionais do povo Makuxi, músicas de autoria própria e pedidos de aberturas de caminhos para que mais pessoas entrem em contato com a AIC. A canção, “bem me quer, mal me quer, bem me quer, mal me quer, quem é que guenta o cajado do pajé” (Apresentação, 2021), foi entoada no intuito de remeter à ideia da jornada espiritual, que atrai muitas indígenas. Esbell destacou a dificuldade e o desafio, nas culturas originárias, de passar pelo processo de formação de um xamã, um pajé ou um curandeiro, em função da disciplina que a pessoa é submetida ou se submete, para se tornar um mediador de mundos.

Na primeira sala da galeria, ele saudou os *manari* e a pintura, *A descida da vovó pajé jenipapo do espaço sideral* (2021) (Figura 24). Nesta obra é possível ver a entidade expressa em forma de árvore com suas folhas e frutos, ser carregada dentro de uma canoa, transformada em dois guardiões, que auxiliam nas travessias que ela realiza “no grande mar, no oceano celestial, no espaço da sua existência livre e fluida. Talvez a unidade se acabe, mas as árvores não [...] pode ser que a gente abandone o barco, mas elas vão continuar com as grandes navegações” (Apresentação, 2021).

A história da vovó jenipapo, e a de tantas outras entidades, foi transmitida a Esbell ainda criança. O povo Makuxi ocupa há milhares de anos parte dos territórios da Guiana, Venezuela e Brasil, mais especificamente na região Norte, no estado de Roraima. Segundo dados do IBGE (2022), a localidade concentra uma das maiores populações indígenas do país, 83 mil pessoas autodeclaradas, organizadas em 465 comunidades como a Raposa Serra do Sol, Comunidade São Marco e região da Serra da Lua, entre outras. A comunidade Raposa Serra do Sol (Série, 2013), possui território com extensão de aproximadamente um milhão e 700 mil hectares, assegurado depois de muita resistência das populações originárias contra o agronegócio, especialmente a rizicultura. No ano de 2005 a comunidade conquistou a homologação do território e no ano de 2009 conquistaram o direito de permanência, com a retirada completa das pessoas não indígenas da região.

Desde então as populações tradicionais têm tentado implantar no território sistemas produtivos e de preservação, ambientais e culturais, mas enfrentam dificuldades com ameaças de fazendeiros que alegam que o estado de Roraima perdeu economicamente ao retirar a rizicultura das áreas protegidas. O então presidente da associação dos arroteiros de Roraima, Faccio (Série, 2013), afirmou que, na época da homologação da área, a Fundação Nacional dos Povos Indígenas (FUNAI) havia feito uma avaliação das propriedades de arroz sem a autorização, sem mandado judicial e estipulou o valor médio de um milhão de reais por cada empreendimento. Com sentimento de perda, produtores contrataram outra avaliação que chegou ao valor de 15 milhões de reais, mas Faccio afirmou que até o ano de 2013 não haviam recebido nenhuma quantia relativa à indenização.

Essa pressão segue até o ano de 2025. A crise do arroz, desencadeada pelas enchentes no ano de 2024 no Rio Grande do Sul, trouxe à tona novamente o debate sobre cultivo da cultura no estado de Roraima e os riscos de reversão da homologação do território indígena. Silva (Reversão da Raposa, 2024) afirmou que parte da perda da safra poderia ter sido suprida, bastando que aconteça uma reversão do título da reserva Raposa Serra do sol, dando novamente à área a produção da rizicultura. Os ganhos seriam abastecer, além do comércio local, toda região Norte e Nordeste do Brasil.

Neste território indígena as crianças são alfabetizadas na língua Makuxi. Preservam tradições como a ralação de frutas e raízes. A tecelagem e a cerâmica. A dança parixara. Na alimentação, a damurida. Bebem o caxiri e o pajuaru, entre outras culturas. Pelo aspecto da cosmologia, o povo Makuxi pertence a linhagem de Makunaimã<sup>8</sup>. Esbell (Wazacá, 2019) contou que há muito tempo atrás imperava uma atmosfera, um ambiente de fim de mundo, com muita escassez. Foi nesse período que apareceram três “personagens, três entidades, três deuses, três guerreiros, três meninos danados, três forças da natureza, Makunaimã, Ani’ke, Insikiran” (Wazacá, 2019), que saíram à procura de alimentos e no caminho encontraram uma cutia dormindo com a boca aberta. Dentro dela havia muitas sementes, incluindo algumas desconhecidas. Quando o animal acordou, eles a seguiram até chegar ao local da grande árvore *Wazacá*, a mãe de todas as frutas. No intuito de levar comida para o seu povo, Makunaimã decidiu levar a árvore ao chão, para que seus frutos pudessem ser colhidos. Entre uma machadada e outra, Ani’ke e Insikiran se juntaram a ele e derrubaram a planta. Segundo relato de Carmézia Emiliano (2024), o tronco da árvore cortada deu origem ao Monte Roraima e as sementes de todas as frutas foram espalhadas entre os Makuxi. Uma árvore transformada em monte “não era o mero ato de cortar; era pôr a vida em outra dimensão” (Esbell, 2018, p.17).

A maneira única como os povos indígenas se relacionam com as diferentes formas de existência, colocou Viveiros de Castro (2013), não pode ser compreendida pelas lentes de saberes dicotômicos que separam os seres vivos dos componentes naturais dos ambientes, onde um é um organismo vivo e o outro é um elemento não vivo. A perspectiva ocidental e científica não possui recursos para integrar outros modos de sentir o ato do viver. Krenak (2020) colocou que, entre seu povo, o Rio Doce é chamado de vovô *watu*, pois ele é considerado uma pessoa. O mesmo se aplica a uma montanha e a tantos outros avôs, avós, mães, irmãos, “uma constelação de seres que querem continuar compartilhando a vida nesta casa comum que chamamos Terra” (Krenak, 2020, p. 48).

---

<sup>8</sup> A opção pela grafia Makunaimã acompanha a forma adotada pelo artista no livro, *Makunaimã: o mito através do tempo*.

O pensador (Uma outra ideia, 2024) aprofundou a compreensão ao dizer que, quando uma pessoa indígena se refere a um rio ou a uma montanha como um ser sagrado, o que comumente recebe dos não indígenas é a desqualificação, considerando a cosmovisão ancestral como um folclore ou uma crença. Ele pontuou: “[...] quando despersonalizamos o rio, a montanha, quando tiramos deles os seus sentidos, [...] nós liberamos esses lugares para que se tornem resíduos da atividade industrial e extrativista” (Krenak, 2020, p.49). Muitas pessoas comentam: “lá vêm os indígenas fabulando. Eles chamam a Terra de mãe, os jesuítas até diziam que chamavam o sol de pai ou deus ou Tupã” (Uma outra ideia, 2024).

Krenak contra-argumentou o exposto e pontuou que desconhece um povo indígena no Brasil que considere Tupã um deus. Afirmou que essa história foi uma criação dos jesuítas, pois “eles estavam tão chapados de deus que eles tinham que enfiar um deus em alguém” (Uma outra ideia, 2024). O que parece difícil para os não indígenas de tradição ocidental-cristã é conseguir atravessar uma espécie de abismo cognitivo que os leva a decretar que o corpo do ser humano é diferente do corpo de uma formiga, de uma árvore ou de qualquer outro organismo vivo. Esses indivíduos abriram mão de se sentirem parte da vida comum, para reivindicar um especismo do humano, “esse sujeito, o sapiens, ele ficou encroado, ensimesmado, numa ideia de que ele pode agir sobre o corpo dos outros seres vivos [...] da maneira mais arbitrária, sem pedir licença para ninguém” (Uma outra ideia, 2024). Em vez de aprender a amar o planeta Terra, que é o *habitat* responsável por produzir o próprio corpo humano, bem como todos os corpos vivos, muitas pessoas, ao terem contato com uma ideia, como a que foi acima descrita, ridicularizam e violentam aquelas que as sustentam.

O que está em questão, segundo Krenak (2024), é abandonar perspectivas limitadoras e passar a compreender que a vida atravessa tudo, ela está presente nos mais diversos organismos. Em função dessa condição não há necessidade de continuar a dar tanta atenção para o especismo do humano. A vida pouco tem a ver com a fábula que o humano inventou sobre si. Se a vida está em tudo, então se pode pensar que nela não há fim, que a vida nunca acaba, que o humano se encontra em uma experiência eterna. Por que

então insistir em imprimir uma ideia transcendental sobre a vida? Viveiros de Castro (2020) apontou que o império da transcendência sempre recorre ao etnocídio, genocídio e ao ecocídio para estabelecer a sua soberania universal.

Krenak é antigo companheiro da vovó jenipapo. A célebre ação performada por ele ao pintar o rosto com tinta do vegetal no plenário do Congresso Nacional, no ano de 1987, em sinal de luto pelo risco de retrocesso na tramitação dos direitos indígenas, entrou para a História do Brasil. No texto *História indígena e o eterno retorno do encontro* (2012), ele relembrou que o então presidente da Assembleia Nacional Constituinte, Ulisses Guimarães, iria chamá-lo para fazer uma fala de dez minutos. Com um tempo tão pequeno e em meio à postura dos parlamentares que não paravam de conversar e brigar uns com os outros, pensou, “eu vou ter que fazer uma coisa de índio [...] para distrair eles, por que se eu tentar fazer uma coisa de branco aqui, não vai rolar” (Krenak, 2012, p.123). Em seu discurso, levou um pequeno pote com uma pasta de jenipapo e carvão. Enquanto falava, pintou o rosto com a mistura vegetal. Krenak contou que não houve abstenção e nem votos contrários ao texto que foi aprovado na Constituição de 1988, que se refere ao fim do extermínio indígena e à integração dessa população nos territórios brasileiros. Pode-se afirmar que a presença da vovó jenipapo nesse embate intimidou uma possível ação parlamentar de continuidade na violação dos direitos desses povos.

Esbell (2020i) afirmou que Krenak é uma de suas principais referências para o seu gesto ativista pela coletividade dos povos originários. Na ocasião da abertura de *Apresentação: Ruku* (2021), ele afirmou que se sentia parte de um momento histórico e revolucionário para o movimento indígena. Ressaltou que, ao lado de parentes, conseguiu, por meio do seu trabalho artístico, levar a causa para espaços que até então não haviam sido alcançados. Em seu escrito *Arte Indígena Contemporânea e o Grande Mundo* (2018), defendeu que indígenas e arte têm a mesma origem e que, portanto, são indissociáveis. Apesar de o sistema clássico europeu ter atropelado a arte dos povos originários, isso não foi suficiente para destruí-la, ao contrário, existe um sistema artístico próprio, com sentidos e componentes particulares.

A AIC, segundo o artista, é um caso específico de afirmação de um campo cosmológico de pensar a humanidade e o meio ambiente, “a arte indígena encosta na arte geral enquanto sistemas próprios, mas elas não se fundem nem se confundem totalmente” (Esbell, 2018). Historicamente a arte ocidental representou artistas originários como pessoas selvagens e durante séculos produziu imagens que reforçaram atos de violências. Essas visualidades provocaram marcas e influências severas e inevitáveis aos povos tradicionais, no entanto, o que se identifica na contemporaneidade é um florescer de imagens produzidas por indígenas que conseguiram corporificar e atingir o seu pleno estado de ação cosmoconsciente. Nas artes visuais, na literatura, música, audiovisual e outras expressões, nas palavras do artista (Esbell, 2018), parentes têm conseguido levar a sua arte, que vai além de uma habilidade manual ou oral, pois se trata de modos de viver.

Ele também destacou que a juventude indígena do Brasil tem em pessoas como Ailton Krenak, Davi Kopenawa Yanomami e Carmésia Emiliano, entre outras, referências para seguir no desafio de acessar os seus talentos de transformação artística e de luta coletiva. De forma curiosa, chegou a dizer, no ano de 2021 (Brasil de Fato), que andava repensando o termo AIC. Baniwa (Machado, 2022) compartilhou que conversava bastante com Esbell sobre uma provocação feita por Krenak que sugeria que a letra “C” da expressão, pudesse se referir a cosmopolítica e não a contemporânea. De acordo com Baniwa, Krenak foi o parente que viu tudo nascer, se transformar, e que juntos com Esbell começaram uma reflexão profunda sobre a temática. Baniwa relatou que pensa em “sentar com o Ailton e ouvir tudo sobre isso, até mesmo sobre continuar ou não continuar falando sobre arte” (Machado, 2022).



20

JAIDER ESBELL

Figura 25. "Motaato' [Boca]", série Jenipapal, 2020, Pintura Natural Jenipapo e Kumatê sobre algodão, 268 x 170 cm.  
Fonte: Prêmio Pipa, 2020.

Na ocasião de um evento (Ailton, 2021), Esbell perguntou para Krenak qual era a sua ligação com a arte. Ele explicou que esse envolvimento nasceu de forma espontânea, que ele nunca havia elaborado ou pensado algo nesse sentido. A sua atuação era política e quando percebeu que o que fazia o colocava em um novo ambiente, o artístico, se sentiu desafiado a continuar a buscar formas mais adequadas para continuar a fazer o que veio para fazer, garantir um lugar para os povos originários nesse mundo, que cada vez mais se apresenta seletivo e exigente. Cada década exige dos indígenas um ato de transfiguração de si para que continuem a ser percebidos e para que não desapareçam. Ele ressaltou que é importante ter o atrevimento para invocar, com a arte, uma cosmovisão de amor para com o planeta Terra e para com a vida. É preciso tecer redes de afetos e de sonhos com esse maravilhoso organismo vivo que é a Terra.

Se teve uma característica artística cultivada por Esbell (2020I) foi a do atrevimento. Um exemplo dessa qualidade pode ser identificado no trabalho que realizava para a sua primeira coleção de cerâmica. O processo consistia em colocar as peças para queimar e depois de um determinado tempo retirá-las para aplicar tintura de jenipapo e *kumatê*, sendo que essa segunda é obtida por meio da casca da árvore axuazeiro, comumente usada na fabricação de cuias. Os pigmentos eram aplicados nas peças ainda quentes com o objetivo de promover a sua fixação. Vó Bernal, ao ver os resultados que o artista começava a obter, começou a dar gargalhadas ao se deparar com o trabalho todo escurecido: “eu te falei para não queimar com folhas. Isso aí é arte? Risos” (Esbell, 2020I).

O artista, que também dava risadas, falou: “olha aí fica rindo da AIC, tá vendo, oh! A internet está vendo uma Makuxi tradicional, entre aspas, [...] rir da AIC” (Esbell, 2020I). O atrevimento dele implicou também em levar para o próprio povo indígena incômodos relacionados às tradições, o que gerou estranhamentos por parte de alguns parentes. No processo de criação do painel *Motaato [Boca]* (Figura 25), da série *Janipapal*, ele verbalizou que seus parentes iriam ficar chateados por causa da sua arte, “parentes vai me criticar, com certeza, parente vai me pusangar [...] por que a gente nunca agrada todo

mundo mesmo [...], mas a gente faz assim mesmo por que nós somos artistas” (Esbell, 2020g).

O processo de criação desse painel, com medidas aproximadas de 268 x 170 cm, consistiu em derramar, em fio, as tinturas de jenipapo e *kumatê*, com auxílio de uma garrafa PET, sobre o tecido de algodão, com gestos livres e abstratos. Abaixo da superfície que ele pintava, havia mais três, do mesmo material e medidas. O artista empilhou quatro tecidos, quatro camadas, na intenção de promover contaminações pictóricas. Ele queria ver vovó jenipapo percorrer as camadas de tecido, as dimensões do mundo. Todos eles estavam pintados com jenipapo e *kumatê*. Particularmente no painel da terceira camada, além dos pigmentos mencionados ele também colocou os próprios frutos, direto sobre o tecido. O propósito foi obter marcas deixadas pelo corpo do vegetal.

A tinta de *kumatê*, Esbell (2020h) obteve com as mulheres indígenas do Amapá. Experimentou também pintura com o Tucupi preto, produzido pelas Makuxi. Sempre acompanhado de música, em especial a programação da rádio FM Monte Roraima, da Diocese de Roraima, construiu instrumentos, como os palitos com chumaço de algodão na ponta, para realizar a sua pesquisa artística. Generoso, explicou cada ato realizado, ele tinha consciência de que os registros que produzia poderiam auxiliar “pesquisa de artistas. Antropologia, geografia, sociologia, comunicação, artes [...] pesquisem e contem a história direito” (Esbell, 2020h).

Para a pintura do painel *Kono’ [chuva]*, Esbell (2020f) promoveu o encontro entre duas plantas ancestrais: o jenipapo e o milho. Uma espiga do vegetal, sem a palha e seus estigmas, foi molhada com tinta de jenipapo. O princípio consistiu em depositar o pigmento, com apoio de uma trincha, sobre a espiga, repousada sobre o tecido, para em seguida rolá-la sobre a superfície. De fato, a coleção dos painéis produzidos não poderia ter recebido nome melhor, *Jenipapal*, uma floresta sensível biodiversa habitada por seres como a vovó jenipapo, vovô milho, vovô algodão, vovô tucupi, vovó *kumatê* e vovô *Makunaimã*, entre outras entidades. Em determinado momento da ação, ele pegou cacos de cerâmica e dispôs sobre o trabalho. Novamente com apoio da trincha embebida com o pigmento de jenipapo, ele marcou cada borda dos

fragmentos, gerando um grafismo. Um gesto de demarcação da chegada da vovó barro no painel. A área ocupada pelo pote que acondicionava o pigmento de jenipapo sobre o suporte também foi delimitada.

O painel que abriu a exposição *Apresentação: Ruku (2021), Pássaro do bico preto*<sup>9</sup>, demandou a entrega do corpo do artista em sua produção. Esbell (2020e) subiu em uma mesa, que se encontrava forrada com o tecido de algodão, e se sentou no centro dela. Com auxílio da trincha e da tinta de jenipapo, fez diversos traços laterais ao seu corpo. Em um determinado momento da ação, ele se levantou, permanecendo de pé sobre a mesa, e começou a pintar seu próprio corpo, incluindo o rosto. As marcas dos pés e das mãos do artista ficaram impressas nessa peça. Após interromper a pintura corporal, ele se voltou ao centro do tecido e retomou a pintura, agora utilizando as mãos para fazer a cabeça do pássaro. Esbell comentou que “o artista pode, o antropólogo não pode [...] artista curador pode, mas não pode. Curandeiro pode, mas não pode. Doutorando pode, mas não pode” (Esbell, 2020e). Novamente ele expressou consciência de que produzia fontes de pesquisa em e sobre Arte. Depois de dedicar certo tempo de trabalho no centro do painel, saiu da mesa, com bastante cuidado, para interferir na lateral do tecido.

Para finalizar a abordagem do processo de criação de alguns painéis da série *Jenipapal*, se destaca o experimento que ele fez com a aguada de jenipapos. Esbell (2019n) tinha um pote de vidro, cheio até a metade, com um pigmento de tom azulado suave e os próprios frutos do vegetal que tinham cores azuis, quase roxo, marrom, verde, amarelo e laranja. Com essa solução ele fez manchas e linhas, ora de forma abstrata, ora um pouco mais figurativa, sobre um painel de algodão que já se encontrava pintado com *kumatê*. A visualidade gerada pela aguada teve forte carga de delicadeza.

#### 4.2- Eu sou um artista, mas antes agricultor.

Esbell (2020j) expandiu a sua pesquisa com a tinta de jenipapo, levando-a para preparos culinários, como a execução de uma receita de cocada. O doce foi feito para a comemoração virtual do seu aniversário, de seu irmão Charles Gabriel e de vó Bernal. Em uma panela de barro, ele colocou coco

---

<sup>9</sup> Este painel pode ser visto na Figura 19 desta seção.

fresco ralado com um pouco da tintura de jenipapo, “para ver como o coco reage [...] para dar um ferro no corpo” (Esbell, 2020j). Como o artista fazia uma dieta de açúcar industrial, utilizou mel de abelha jandaíra para adoçar.

O jenipapo é um dos diversos vegetais utilizados na fabricação de corantes alimentícios. Casé (Um Pé de Quê?, 2016) mostrou pesquisa desenvolvida pela Universidade Federal do Pará (UFP) sobre a extração de pigmentos naturais. O objetivo da investigação foi incentivar a indústria brasileira a substituir o uso de corantes artificiais por corantes naturais na fabricação de alimentos processados. Guerreiro (Um Pé de Quê?, 2016) explicou que a extração do corante de jenipapo se dá por meio das sementes. Elas são retiradas do fruto e submetidas a um processo de secagem. Trituradas, passam por uma filtragem para se obter um extrato líquido completamente azul, o que na natureza é raro. Quanto mais exposto ao ar e ao calor, mais azulado o líquido se torna. Segundo o pesquisador, “os corantes naturais têm uma característica muito interessante, eles não são tóxicos. O nosso organismo aceita muito bem [...] em detrimento dos artificiais que na maioria das vezes são derivados do petróleo” (Um Pé de Quê?, 2016).

Estudo de Oliveira *et al.* (2024) identificou um aumento nas notificações sobre os efeitos nocivos do consumo de corantes alimentares sintéticos. A cor é frequentemente associada ao sabor e, por isso, é considerada um importante atributo sensorial na indústria alimentícia. Os corantes sintéticos, em sua grande maioria, são utilizados em função do preço e das estabilidades químicas que oferecem. O que se tem observado, no entanto, segundo autores, é que o uso desses compostos artificiais pode trazer malefícios à saúde das pessoas que os consomem. Geralmente, esses corantes não possuem valor nutricional e são incluídos em diferentes produtos exclusivamente para conferir cor.

A legislação brasileira permite o uso de 14 corantes artificiais, entre eles a tartazina. De coloração amarelo crepúsculo, esse composto é comumente utilizado em balas, sucos e refrigerantes, entre outros. Seu consumo pode causar alergias “mais severas principalmente naquelas pessoas com intolerância à aspirina e pacientes asmáticos [...] com possibilidade de ser carcinogênico” (Oliveira *et al.*, 2024, p.114). O corante azul brilhante FC,

também usado para fabricação de balas, sucos, gelatinas e cereais, pode causar urticárias, asma, alergias diversas e câncer. Grande parte dos compostos descritos no estudo mencionado apresenta malefícios semelhantes à saúde. O que chama a atenção é que os corantes são inseridos cada vez mais cedo na alimentação, “principalmente de crianças, que são as maiores consumidoras desses produtos justamente pelo seu apelo estético” (Oliveira *et al.*, 2024, p.115).

Rigo (2017) compartilhou anotações dos experimentos que fez para obter corante azul à base de jenipapo para uso culinário; “o jenipapo verde, se não serve pra comer, servem pra quê? Para colorir de azul! Quem não gosta de comida colorida?” (Rigo, 2017). A pesquisadora compartilhou que recorreu a estudos sobre a planta para encontrar a melhor proporção para fazer o corante, entender como o vegetal reage com proteínas, aminoácidos livres, na presença de calor e do oxigênio, entre outras condições. A primeira investida que ela fez foi no preparo de um pão. Para isso, utilizou dois jenipapos para uma parte de água e meio quilo de farinha de trigo. Ela bateu o vegetal, com casca e sementes, com a água no liquidificador, coou e fez o pão. O relato foi que a massa entrou no forno com cor bege e saiu preto, quase carvão e com sabor amargo.

Após diversos ajustes, ela chegou à medida de 1/8 de jenipapo verde para uma xícara de água. É preciso retirar a casca, bater bem e coar. Obtém-se um suco que é o corante, mas que ainda não é azul, pois precisa do calor para acentuar a sua cor característica. O corante, segundo Rigo (2017), se expressa melhor em alimentos cozidos e fermentados. Em preparos como as panquecas de arroz, a tonalidade azulada só aparece depois de algum tempo de descanso da massa. No caso do pão, o miolo já sai do forno com coloração azulada bem forte. O pigmento funciona também com leite. Basta bater 1/4 de jenipapo com uma xícara de leite ou *kefir*, coar e levar ao fogo para ferver. O resultado é um tom de azul celeste.

O que se pode observar, nessa pequena passagem textual sobre o uso do jenipapo como corante alimentar, é a multiplicidade de maneiras para obtê-lo. De forma rápida, foram acessados três modos: um método científico que conseguiu um extrato líquido azul, um modo prático culinário que resultou em

um suco e um leite do vegetal, e um saber-fazer artístico que dá diferentes usos para uma mesma tintura ancestral. No caso de Esbell, no preparo da cocada de aniversário, a tonalidade atingida foi um marrom, “temos aqui uma cocadinha morena” (Esbell, 2020j). No período da pandemia o artista afirmou ter cozinhado bastante e sempre entendeu que o que fazia era arte. No escrito *Abril Indígena 2020 - Ontem é hoje, decido!*, ele registrou: “no fim dá tudo certo, pois arte não erra nunca [...] se ficar venenoso e eu morrer, morri feliz, morri em performance (risos)” (Esbell, 2020a).

A cocada foi servida em uma travessa de barro. Ela foi o bolo da festa. Para a decoração, o artista utilizou algumas pimentas e um ramo de hortelã. Esbell (2020k) montou um banquete para a comemoração. A louça utilizada foi produção cerâmica de vó Bernal. Pratos, travessas, canecas e panelas, todas feitas com barro vermelho, manchadas com a tinta de jenipapo. Além da cocada, havia bananas, peixe assado, damurida, caxiri, pajuaru, farinha, beiju, mingau de banana e batata roxa, entre outros alimentos. Considerado um prato típico dos povos indígenas da Amazônia, a damurida (2020) é um cozido de carne de caça ou peixe, preparado em um caldo concentrado de tucupi preto com água, mix de pimentas e suas folhas. Todos esses ingredientes são colocados em uma panela de barro, sem refogar, e cozidos por fervura até que a carne esteja pronta. Tradicionalmente é ingerida diretamente da panela, acompanhada do beiju. De acordo com Miranda (2022), a damurida é patrimônio cultural e imaterial do município de Boa Vista. Uma comida indígena carregada de tradições, normalmente servida em restaurantes de comida regional e tradicionalmente feita em panela de barro, confeccionadas por etnias originárias do estado de Roraima.

O artista, além de ser habilidoso no preparo da damurida, também tinha larga experiência na produção de beiju. Ele (20160423, 2016), contou que desde criança raspa mandioca. Às três horas da manhã, acordava junto com sua família para descascar uma pilha da planta. O vegetal ficava ao centro, e todos sentavam ao seu redor para facilitar o trabalho. Usavam lamparinas para iluminar, tomavam um pouco de chá ou de café, ligavam o rádio e ali ficavam até as cinco horas da manhã, quando iam tirar o leite das vacas, se alimentar para voltar para a próxima etapa, que era fazer a farinha, “[...] eu já fiz muita

farinha na minha vida, desde criança, mas o meu sonho mesmo era ser artista [...] eu raspava a mandioca querendo ser artista [...] hoje eu sou artista e adoro ralar a mandioca, até hoje” (20160423, 2016). Mais uma vez, observa-se a característica do atrevimento no fazer artístico de Esbell. Raspar a mandioca é por ele entendido como arte, “o que eu estou fazendo agora é arte, na prática, na vida, ralando mandioca. Que todos possam entender a capacidade dos indígenas [...] quando isso acontecer, ninguém mais segura” (20160423, 2016). Ele afirmou que sempre conversava sobre o assunto com seus parentes, com muita calma, pois sabia que não era algo fácil de entender.

A ligação do artista com as plantas foi tão intensa que, em razão da pandemia do vírus SARS-CoV-2, decidiu empreender o trabalho, *Nossa roça - Umîri'kon*. Segundo Leal (2021), o artista relatou que em uma noite sonhou com uma roça de milho e macaxeira no quintal de sua galeria de arte, em uma área onde pensava construir vitrines para exposições, “depois que o mundo mudou, resolvi fazer uma roça. Estou cultivando as roças como elementos artísticos, com essa urgência de que há a possibilidade de faltar a oferta de alimentos” (Leal, 2021). Esbell (2020d) afirmou o desejo em retomar a prática de cultivador. Mais do que arte, amava a roça, pois ela permite um comer coletivo, uma produção para fazer com parentes. Foi então que começou a sonhar com o plantio. *Makunaimã* acordou as minhocas, trouxe do céu gotículas de orvalho e todes começaram a trabalhar. A entidade queria que pessoas, animais e espíritos, ao verem a plantação, se sentissem felizes. Esbell (2020c) expressou que os povos indígenas eram o próprio cultivo, uma gente-roça. Contou que só sabia se imaginar sendo um roçado, sendo uma raiz. Reconectou com memórias do tempo em que era criança e se deitava no chão em meio ao manival, onde ficava olhando o “infinito das folhas das manivas arejando luz do sol em minha nave ao vento. Depois disso, soube de vez, que sou uma roça, e só” (Esbell, 2020c).

O ser-roça pode ser entendido como um caminho que levava o artista até si, um lugar íntimo dele com ele mesmo onde habitava, descansava e se protegia. Um tipo de existência que o possibilitou crescer para todos os lados com a capacidade de acolher e colher afetos. Se ele afirmou que indígenas eram gente-roça, pode-se ampliar a perspectiva e confluir com os termos

gente-floresta, gente-bioma. Sônia Guajajara (2025) colocou que a Amazônia é fruto dos trânsitos dos povos originários. Assim como os Astecas e os Maias produziram pirâmides, os povos indígenas no Brasil produziram florestas, construídas e manejadas ao longo de milênios. Ela ressaltou a importância de se olhar para a floresta e nela ver um monumento à inteligência e à resiliência indígena para a humanidade. Igualmente, assinalou ser o Cerrado fruto da sabedoria ancestral de manejo do fogo; a Caatinga resultado das relações dos povos originários com a seca; os Pampas demonstram as práticas sustentáveis de caça e de coleta; o Pantanal território de manejo hídrico e da pesca; e a Mata Atlântica local onde diferentes etnias aldearam espécies e moldaram paisagens agroflorestais.

Krenak (2020), em afinidade com o colocado por Guajajara, pontuou que as florestas são como um jardim cultivado pelos povos que nelas habitam. A floresta não se refere à pré-história, mas ao agora; é um corpo dinâmico e vivo, feito por pássaros, primatas, gente, vento e chuva, entre outros seres. A sua manutenção e construção se dão pela vida que nela se desenvolve. A *Florestania* é a vida das pessoas dentro das florestas sem prescindir delas. É possível inferir que Esbell destacou a dimensão de sua existência coletiva indígena, na qual consistiu em ser um artista-cultivador de si e de mundos.

#### 4.3- Interlúdio: Doçuras Maternas

Assim como o jenipapo, o caju é frequentemente encontrado nos quintais indígenas de Roraima. É uma planta nativa do Brasil e, assim como todo vegetal, generoso, pois dele se pode aproveitar quase tudo. O produto que ela oferece e alcança altos índices econômicos é a castanha, parte considerada o verdadeiro fruto da planta. Segundo Neto (2025), a porção carnuda que comumente é associada à fruta recebe o nome de pedúnculo, que nada mais é do que o pé da flor, um pseudofruto. Apesar da riqueza nutricional dessa parte do vegetal, que contém três a cinco vezes mais vitamina C que a laranja, além de cálcio, fósforo e outros nutrientes, a cultura do caju apresenta um baixo nível de seu aproveitamento, com um desperdício de 80% a 90% de sua produção. O processamento do caju acontece por meio da indústria e da

produção familiar, gerando os mais diversos produtos como doces, compotas, pedúnculos secos, sucos integrais, néctar, polpa congelada e cajuína.

Krenak (2021) afirmou que os portugueses chegaram às terras do Brasil mortos de fome, com escorbuto, e não sabiam apanhar um caju. Na verdade, não conheciam a planta, nem que ela era de comer e o quanto ela poderia ajudá-los. Esbell (2019l; 2019m) registrou, em vídeo, dois momentos dele com o vegetal. No primeiro, ele preparou um doce do pedúnculo. O artista cozinhou, em uma panela de barro, cajus com uma calda já bem concentrada de açúcar. Os frutos apresentavam tonalidade amarela, o que, de acordo com Neto (2025), pode sugerir um sabor mais adocicado que os de coloração vermelha. A cor do pedúnculo vem da concentração de antocianina na casca. De tempos em tempos, o artista mexia o preparo com uma colher de pau para sentir o ponto e evitar queimar. O preparo pareceu apetitoso e deu vontade de comer.

O outro momento registrou uma bacia azul cheia com o suco de cajus. Nos comentários do material, compartilhado no Facebook do artista, há uma pergunta: "Jaider, é uma chicha de caju? Ele respondeu: mocoororó" (Esbell, 2019m). Segundo a cacique pequena (Festa do mocoororó, 2020), do povo indígena Jenipapo Kanindé, do município de Aquiraz, Ceará, explicou que mocoororó é um preparado alcoólico, de fermentação natural, feito com o caju azedo, uma variedade da espécie. O processo consiste em retirar as castanhas, espremer o pedúnculo para extrair todo o sumo e coar em um pano de coqueiro. O líquido deve ser colocado em uma garrafa de vidro de um litro, para em seguida ser exposto ao sol. É preciso coar diariamente e deixar a boca da garrafa coberta com um pedaço de tecido. À medida que o tempo passa, ele adquire um tom amendoado.

Figura 26. Doce de caju. Print do Instagram do artista, 2024.



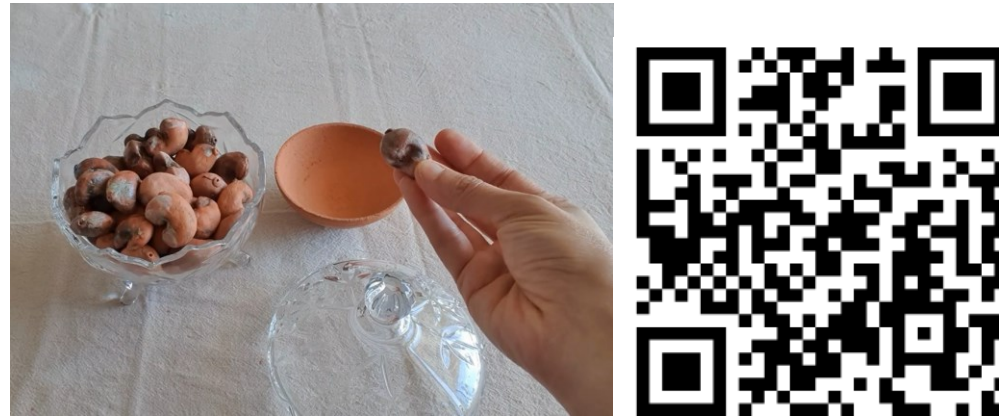
Fonte: Galeria Jaider Esbell AIC, 2025.

Na seção de favoritos no *Instagram* da Galeria Jaider Esbell, há uma publicação feita no ano de 2024, que divulgou a venda e encomendas de doce de caju, feito de forma tradicional pela mãe do artista. A postagem trouxe, ao fundo, duas imagens (Figura 26). Na metade inferior, dois potes do doce, um maior e outro menor. A embalagem é plástica, dessas convencionais com tampa. É um doce em calda. Na metade superior, aparecem mãe e filho, sentados, lado a lado em cadeiras plásticas brancas. A mãe segurava um prato de barro servido com peixe moqueado.

No meu processo de cultivar relações com alimentos, com o barro e com impressões, surgiu o caju. Ganhei dois frutos da planta de minha mãe, *Doçuras Maternas* (Figuras 24 e 25). Ela os guardou para mim. Passei a reproduzi-los em barro vermelho e a guardá-los em um pote, uma *bombonière* de vidro. No desenrolar do plantio sensível das peças, já havia imaginado que poderiam ficar interessantes como pingentes. De alguma forma, pensei em manter as castanhas penduradas, apontadas para o chão, como se estivessem em um cajueiro. A imagem de um pingente pareceu razoável para preservar essa condição. Contudo, ao entrar em contato com a imagem do doce dos pendúculos de caju em calda da mãe de Esbell, passei a olhar para a minha pequena coleção de castanhas e vê-la também como um preparo adocicado. Decidi incorporar essa visualidade ao meu fazer.

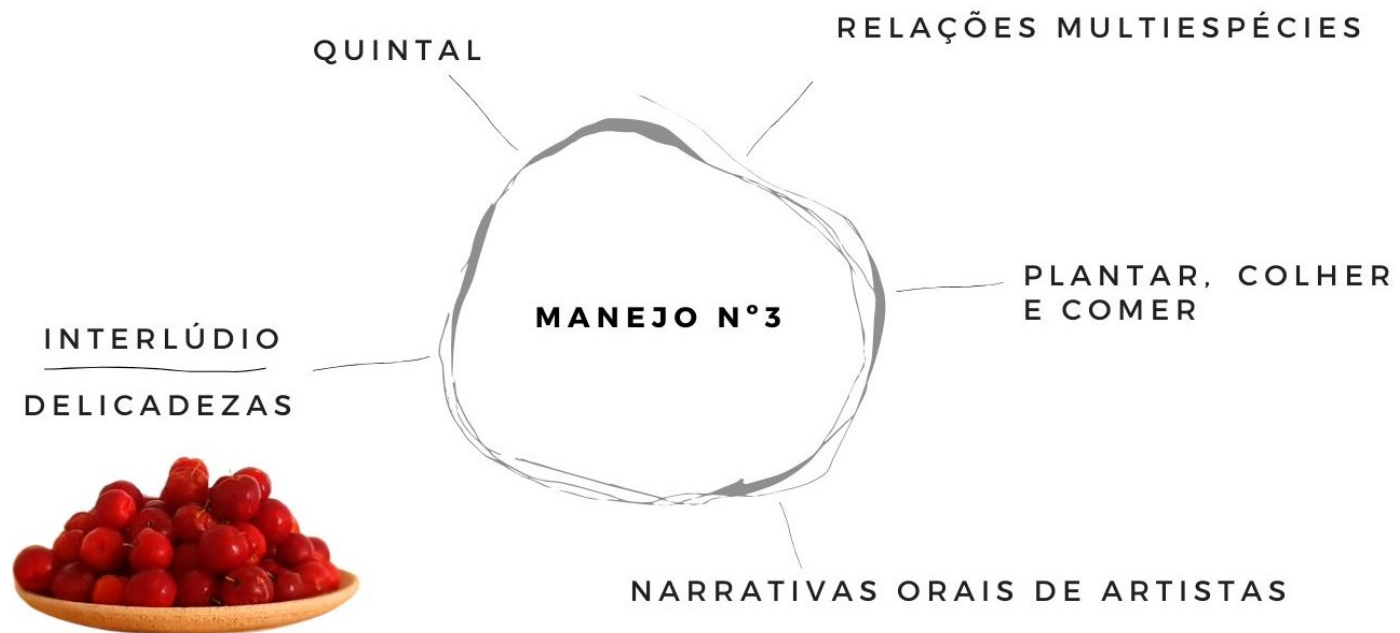
O fabricante da *bombonière* afirma que o utensílio é propício para colocar doces, bombons, balas, açúcar e biscoitos, entre outros itens. No meu caso, optei por utilizá-la como um arquivo para guardar minha colheita das castanhas do caju. Depois da modelagem, apliquei óxidos e adicionei, também, esmalte branco e transparente em pequenas áreas, para remeter ao açúcar. Assim como aconteceu com os *Potes Pequenas Paisagens*, o conjunto das peças na *bombonière* também provocou um desejo de tirar a tampa para manuseá-las, observar o resultado da modelagem, da pintura e das reações da queima. A interação implicou pegar cada uma delas. Deixar o pote tampado ou destampado, colocá-las em outros recipientes, deixá-las fora deles e usá-las como pingentes, entre outras possibilidades.

Figuras 27 e 28. Frame e Código QR para vídeo *Doçuras Maternas. Cerâmica. 2024/2025.*



Fonte: Acervo da Autora, 2025. <https://www.youtube.com/watch?v=Nb8T5w3OWQc>

Figura 29. Mapa Mental da Terceira Seção.



Fonte: Elaborado pela autora.



Figura 30. Vista de parte do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.  
Fonte: Acervo da autora, 2025.

### **5 MANEJO Nº3. CACAU, CAQUI, FIGO, CAJÁ-MANGA, ROMÃ, MARACUJÁ DOCE, ACEROLA... E LUCIA GOUVÊA PIMENTEL...**

No ano de 2025, Lucia Gouvêa Pimentel completa vinte e cinco anos de envolvimento com cultivos de plantas alimentícias em seu quintal (Figura 30). No que tange às diversas relações, imagens-afecções construídas por ela ao longo desse tempo, para a análise desta porção da tese, destacam-se as visualidades geradas no que ela chamou de Projeto Planta, Colhe e Come (PCC). Cabe pontuar que, diferente do que foi exposto na primeira e segunda seção, onde os elos estabelecidos entre Barreto e Esbell com vegetais se encarnam em trabalhos artísticos, o que se encontra registrado nas linhas a seguir é uma profusão de imagens orais, narrativas que constituem o principal *corpus* de análise sobre os gestos que ela cotidianamente pratica ao se colocar presente nos 2.200 metros da área externa da sua residência para aprender com a dinâmica multiespécie que ali se desenvolve. A natureza dos vínculos, e das marcas, geradas pela artista com vegetais alimentícios localiza-se no campo expandido da arte. Como colocado por Esbell (20160423, 2016), ações cotidianas que artistas, e indígenas, praticam, como ralar e raspar uma mandioca, também são gestos artísticos.

Pimentel (2025) descreveu o projeto PCC como uma atitude, um ato sensível-cognitivo que entrelaça diferentes formas de vida, território doméstico, conhecimentos, científicos e populares. Implica também, em decidir o que cultivar, quando e qual a melhor maneira de fazê-lo, entre outras ações. É uma ação diária que envolve plantar, colher e comer. Sobre esse cotidiano, ela relatou: “aqui tem muito trabalho. Aqui são duas horas por dia, pelo menos. Quando chove não dá, mas todo dia de manhã tem que ficar olhando [...] ver o que está acontecendo. Colhendo frutas [...]” (Pimentel, 2025). Ela complementou ao afirmar que, quando recebe visitas e vai mostrar a área externa, logo avisa: “não esperem jardim Burle Marx. Aqui é manejo de floresta” (Pimentel, 2025). Questionada sobre o quanto dessa proposta gestual com as plantas alimentícias ela leva para o seu processo de criação, em especial para a gravura, sua companheira, a artista respondeu que, de forma geral, a natureza sempre está presente em seu trabalho, mas de uma maneira

particular. Ela explicou: “a minha criação é menos figurativa e mais abstrata, então mesmo que eu leve para a gravura alguma coisa, não será o figurativo da coisa” (Pimentel, 2025).

Para deixar sua colocação mais precisa, deu como exemplo a habilidade da paciência. Ao longo das décadas de prática no projeto PCC ela identificou aumento e refinamento na sua ação de esperar. Este ganho ela atribuiu aos envolvimento com as plantas alimentícias e com todo o território multiespécie do quintal. No começo, ao ver os canteiros sem cultivo, ela ficava inquieta. “Eu falava assim: é tanta terra aí, dá para plantar [...] Naquela época, para mim, era assim: tirou uma coisa pode plantar outra, não pode deixar sem nada. Mas não é assim. Tem que esperar” (Pimentel, 2025). Situações como essas, que acontecem constantemente nesse tipo de ambiente, levam a atos que inevitavelmente geram marcas, como a ampliação e lapidação em sua habilidade de serenar. A aplicação da paciência, no entanto, não se restringe à lida da artista com as plantas, acaba por ser incorporada em todos os atos que ela pratica em diferentes instâncias da vida. Pimentel borra as fronteiras entre as habilidades que ela adquire com a vivência no projeto PCC para alcançar todas as ações que realiza no seu dia a dia, o que inclui seu processo de criação em arte.

A paciência, nesse contexto, pode ser entendida como uma imagem-afecção, ação adquirida pela artista que ultrapassa a esfera do manejo de plantas para se transformar em um modo de ser, que se reverbera em suas práticas cotidianas. Sobre essa aplicação, Pimentel (2025) aprofundou a narrativa e contou sobre o trabalho que realizava no momento da realização da pesquisa de campo. A artista desenvolvia trabalhos em aquarela, a partir de um acervo pessoal, uma série de fotografias de uma área de mangue, registros feitos em passeio familiar ao Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses, Maranhão, Brasil. Ela pontuou que, para fazer uma observação dedicada de uma fotografia de mangue, é preciso ter feito uma observação igualmente dedicada à planta. Segundo ela: “você precisa ter sido chamada a ver a planta e ter parado para ver a planta. Parado para fotografar a planta. Para conhecer a planta. É necessário ter calma, paciência, e isso é essencial em aquarela, bem como na gravura” (Pimentel, 2025).

No caso do trabalho com a aquarela, o mangue foi apenas um ponto de partida para que ela construísse outras imagens. Novamente, ela afirmou que sempre identifica uma habilidade adquirida no envolvimento com as plantas em seu processo de criação, mas ressalta que essa aptidão não necessariamente se manifesta pelo aspecto da representação, do figurativo. “Às vezes a coisa está no gesto [...] se estou trabalhando água vai dar uma coisa. Se estou trabalhando planta, outra coisa. O barro, a mesma coisa. Isso em relação à imagem tende a ser uma coisa fora do figurativo” (Pimentel, 2025).

Uma das particularidades marcantes na relação de Pimentel com os vegetais alimentícios é o quintal. O seu cotidiano com plantas se dá com e no território multiespécie do terreiro. Segundo Silva (2004), essa localidade é um elemento morfológico fundamental na constituição das moradias e cidades brasileiras, embora ainda pouco pesquisado. O autor descreve o quintal como uma área velada, fora do olhar público, e que, mesmo na contemporaneidade, ocupa uma porção significativa da superfície das cidades. A efetivação dessa fatia de terra como parte da moradia remonta ao período colonial brasileiro, época em que o crescimento urbano e a ocupação dos lotes levaram à adoção de regras de edificação específicas. Essas normas previam a "concentração da construção na parte frontal do lote, sem recuo em relação à rua, nem recuos laterais, deixando um grande espaço 'livre' atrás da construção principal, ainda dentro dos limites do lote" (Silva, 2004, p.63).

A área dos fundos do terreno costumava ser maior do que a parte construída. Era arborizada, abrigava atividades de abastecimento e relações cotidianas, como as domésticas. Nela frequentemente se encontravam hortas, pomares e a criação de pequenos animais. Menezes (Terra de Minas, 2025) pontuou que quando se pensa no Brasil do século XVIII e XIX é necessário compreender o quintal associado à cozinha e ao abastecimento não só da casa, mas também da vizinhança e da própria cidade. Silva (2004) se alinha à colocação de Menezes ao destacar que o país, durante os períodos mencionados, tinha uma economia baseada no latifúndio exportador. O mercado interno sofria com falta de alimentos e os “quintais constituíam um recurso de importância fundamental para o abastecimento urbano” (Silva, 2004, p.66).

Além de ter a função de suprir, no século XIX, a área também se tornou um espaço de produção. Atividades como estoque de alimentos, produção de farinha e artesanato se tornaram comuns, o que levou à construção de edificações anexas, como as "cozinhas 'sujeitas', destinadas aos cozimentos mais demorados" (Silva, 2004, p. 67). O autor destacou que, enquanto nas moradias portuguesas a cozinha ocupava a parte central da casa, no Brasil ela foi instalada nas extremidades da construção, próxima ao terreiro, principalmente devido ao clima. Outro ponto levantado pelo autor é a forte relação das mulheres com essa porção da residência. Elas eram as responsáveis por decidir o que plantar e como conduzir o local. No entanto, essa aparente autonomia, em muitos casos, servia para disfarçar o enclausuramento feminino no ambiente privado. Já no século XX, com o processo de industrialização e a efetivação da vida urbana no país, o quintal se consolidou como área de serviço e passou a abrigar lavanderias e a dependência completa de empregada (DCE). Em moradias de classe média é frequente que trabalhadores, sendo a maioria mulheres, passem seus momentos de descanso nesse ambiente, fora da parte interna da casa. Se moram com seus contratantes, a DCE também costuma ficar nesse local.

Interessante identificar que Silva (2004) chegou até a segunda metade do século XX para mostrar como o quintal se encontra nas edificações multifamiliares verticalizadas. De acordo com o autor, "a norma é que cada apartamento disponha de uma [...] área de serviço [...] Nessa área se localiza a saída da cozinha [...] e o acesso ao quarto de empregada [...] um esquema muito parecido àquele existente nos quintais" (Silva, 2004, p.76). O autor discutiu a necessidade de que espaços de moradias sejam projetados levando em consideração as mudanças contemporâneas no que se refere às dinâmicas sociais, funcionais e trabalhistas.

Dados do IBGE (2024a) revelaram que, no ano de 2022, 84,8% da população brasileira residiam em casas. Nesse cenário, se aplicarmos a perspectiva de Silva (2004), que entende o quintal como um elemento constituinte das moradias e das cidades brasileiras, é possível especular que exista um número expressivo de terreiros no país. Os mesmos registros apontaram para um crescimento de residências multifamiliares verticalizadas.

Em 2022, 12% dos brasileiros declararam morar em apartamentos. Esse cenário aponta para um aumento das investidas do mercado imobiliário sobre terrenos urbanos, o que pode acarretar uma significativa perda dos quintais. A questão é que ameaçar a existência desse território nas moradias é colocar em risco não só um elemento próprio da tipologia de residências e cidades brasileiras, como também a biodiversidade dos solos urbanos.

Segundo a Convenção sobre Diversidade Biológica (CBD) (Ministério Meio Ambiente, 2000), biodiversidade é a variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo os ecossistemas terrestres, marinhos, outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos dos quais fazem parte. Engloba também, a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas. No que se refere à vida terrestre, o solo exerce papel fundamental. Villas Boas Jr. (2014) afirmou que a multiplicidade da vida é mais completa no solo, pois são dos microrganismos que vivem na terra que tudo se origina. Segundo o especialista, o tratamento dado ao solo nos ambientes urbanos merece total atenção por parte da sociedade planetária. Cada vez mais as cidades são vistas como ambientes antrópicos, totalmente voltadas para as necessidades humanas e sem preocupação com outras formas de existência.

Villas Boas Jr. deu um exemplo prático de como o meio urbano mudaria significativamente se os solos de parques e canteiros fossem tratados para fortalecer a vida que neles habita. Ele afirmou que essas localidades atrairiam mais biodiversidade se seus solos fossem cuidados, "seja pelo manejo de agroflorestas, agrojardins ou jardins orgânicos" (CN, 2014). Pedron *et al.* (2004) pontuaram que o termo 'solo urbano' se refere à terra que se encontra em meio citadino. Entre outras funções, o solo nas cidades atua no armazenamento e na filtragem de águas pluviais, sustenta práticas de agricultura urbana, abriga áreas verdes e pode servir como meio para o descarte de resíduos.

Os quintais integram o conjunto de solos urbanos e, nessa condição, são essenciais para a regeneração da biodiversidade nas cidades. Segundo Canuto *et al.* (2014), os quintais produtivos são sistemas complexos e biodiversos, pois consistem em uma forma de ocupação do solo que integra o cultivo de arbustos, árvores, tubérculos, raízes, trepadeiras e a criação de

animais, de maneira consorciada e com sucessão temporal. A principal característica desse tipo de manejo é o trabalho com o solo. Busca-se uma produção diversificada e escalonada, que se baseia nas particularidades do local e nas escolhas sobre o que cultivar.

A configuração de manejo, que cuida da saúde do solo e visa o aumento da biodiversidade, pode ser observada no quintal de Pimentel. Durante a pesquisa de campo, ao falar sobre os cultivos feitos na área externa da sua residência, a artista mencionou mais de noventa tipos de plantas, a maioria delas alimentícias, além de ornamentais e árvores. Citou ainda o nome de onze pessoas, um fungo e dez animais, incluindo saracuras, sapos, calangos (Figura 31), abelhas e aranhas. Seres que coabitam ou já coabitaram o espaço, reforçando a biodiversidade e complexidade do local. Sobre os aracnídeos, Pimentel acompanha as tecituras feitas pela espécie há bastante tempo. Em determinado ponto do percurso pelo terreno, ela parou diante de uma teia sobre a qual os raios solares incidiam, e comentou, “olha quando o sol bate na linha [...] muito bonito [...] eu tirei fotos dela” (Pimentel, 2025).

Adquirido no ano 2000, o terreno está localizado em área de proteção ambiental do município de Lagoa Santa, estado de Minas Gerais. Pimentel (2025) contou que o lote era parte de uma fazenda que pertencia a Francisco Pereira, um dos antigos estancieiros da região. Com o passar das gerações, alguns herdeiros decidiram vender partes da propriedade, criando loteamentos com porções irregulares, mas extensos. A propriedade faz divisa, ao fundo, com a Lagoa dos Pereira (Figura 32), uma das diversas reservas aquíferas que fazem parte do município. No início do século XX, Francisco Pereira e outros fazendeiros decidiram alargar um riacho para iniciar o empreendimento. Na ocasião da obtenção do lote, a artista destacou que a lagoa tinha cerca de dois metros de profundidade. Com a degradação ambiental e os períodos de seca, hoje é possível atravessá-la a pé, com “águas pelos tornozelos” (Pimentel, 2025).

Figuras 31 e 32. Calanguinho e Lagoa dos Pereira, município de Lagoa Santa - MG.



Fonte: Acervo de Lucia Gouvêa Pimentel, 2025.

Pimentel lembrou de quando ela e família começaram a passar mais tempo no terreno e de como as pessoas pescavam e distribuíam os peixes entre a vizinhança. Outra recordação foi sobre as capivaras. Ela contou que durante todo ano ficava uma quantidade razoável dos roedores na orla, mas que “na época do Natal, sumiam todas” (Pimentel, 2025). Enquanto a artista narrava sobre a lagoa e olhávamos para ela, chamou a atenção para os patos que estavam na água, “olha os patinhos brincando lá no fundo” (Pimentel, 2025). Como uma porção do terreno fica muito próximo à água, parte dele é um brejo e, por isso, construíram uma passarela de eucalipto tratado em toda extensão da área, para facilitar a circulação e maior imersão no ambiente.

Pimentel (2025) afirmou que o quintal foi instalado antes mesmo da construção da casa. No lote já havia mangueiras, pés de jamelão, um jambo branco e jabuticabeiras. As duas primeiras plantas eram centenárias. Havia também uma pequena edificação, que posteriormente foi reformada e transformada em um bangalô. No que se refere à residência, o desenho dela foi elaborado pela própria artista. Essa habilidade se deve à sua formação. Na década de 1980, ela iniciou o curso de Artes na Escola de Belas Artes da Universidade Federal de Minas Gerais (EBA/UFMG), mas, devido à mudança para o Rio de Janeiro, transferiu-se para Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro (EBA/UFRJ), onde o programa previa dois anos básicos comuns aos estudantes de Belas Artes e Arquitetura. Nesse período teve disciplinas de desenho arquitetônico. Como anteriormente colocado, por se localizar em área de proteção ambiental, tiveram uma série de normas a seguir e um processo burocrático com a prefeitura. Ela lembrou que foi um momento tenso e o fato dela ter um pouco do conhecimento em desenho arquitetônico ajudou bastante. O chão da casa é todo revestido com pedras São Tomé, que é comumente usada ao redor de piscinas, conhecida por não absorver o calor do ambiente, mantendo-se sempre fresca. O teto possui forro de madeira, com isolamento térmico. Há também considerável volume de estruturas em madeira.

No momento da pesquisa de campo, o terreno possuía, além da edificação principal e do bangalô anteriormente mencionado, um bicicletário, um quarto de despensa, um espaço gourmet e seu ateliê. Sobre esse último

cômodo, ela pontuou a necessidade de organizar e selecionar os materiais. Ressaltou que tem trabalhado, uma vez por semana, no espaço do Atelier Clébio Maduro, seu amigo, morador de Lagoa Santa e companheiro na docência em gravura na EBA/UFMG. Pimentel (2025) comentou que tem sentido satisfação em compor o grupo de artistas que se reúnem nesse ateliê. Sobre Maduro (Clébio Maduro, 2018), há uma curiosidade que merece destaque: ele revelou que os primeiros contatos que teve com a gravura foi ainda quando criança. Ele tinha o hábito de pegar caroço de abacate, cortar, desenhar uma coisa qualquer e sair carimbando as coisas, com barro ou com corante. Segundo o artista, “sempre era o caroço de abacate a matriz, mas ele secava, [...] de um dia para o outro e tinha que fazer tudo de novo” (Clébio Maduro, 2018). Trata-se de mais um artista com histórias de envolvimento com plantas alimentícias.

Figuras 33 a 36. Da esquerda para a direita: figo, coração da bananeira, couve, graviola. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Fonte: Acervo da autora. Fotografia graviola acervo Lucia Gouvêa Pimentel, 2025.

Figuras 37 a 40. Da esquerda para a direita: pé de pimenta, açafão da terra, caju, mexerica. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Fonte: Acervo da autora, 2025.

Figuras 41 a 44- Da esquerda para a direita: acerola, cajá-manga, amora e pêra. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Fonte: Acervo da autora. Fotografia amoras acervo de Lucia Gouvêa Pimentel, 2025.

Figuras 45 a 48. Da esquerda para a direita: mandioca, pitaya (flor), sálvia, pitanga. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Fonte: Acervo da autora. Fotografia flor da pitaya acervo Lucia Gouvêa Pimentel, 2025.

Figuras 49 e 50. Da esquerda para a direita: uva e grumixama. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Fonte: Acervo da autora, 2025.

### 5.1- No Quintal Da Artista Tem

Jasmim, abiu, maracujá caipira. Quebra-pedra, cebolinha, tamarindo, seriguelia. Figo (Figura 33), banana (Figura 34), prata, ouro e da terra. Couve (Figura 35), graviola (Figura 36). Manga espada, haden e ubá. Jamelão. Cacau. Pimenta (Figura 37), açafrão (Figura 38), caju e caju do cerrado (Figura 39), mexerica (Figura 40). Acerola (Figura 41) e acerola roxa, cajá-manga (Figura 42), amora (Figura 43), que segundo a artista, “é a preferida dos tucanos” (Pimentel, 2025). Pêra (Figura 44), mandioca (Figura 45), amarela, branca e chinesa. Pitaya vermelha e branca, “o momento para colher os frutos é quando a flor cai” (Pimentel, 2025) (Figura 46). Sálvia (Figura 47), pitanga (Figura 48), canela, alface crespa. Uva (Figura 49), abóbora, physalis, que para Pimentel é “uma fruta que já nasceu embrulhada para presente” (Pimentel, 2025). Noni, pupunha, hibisco e grumixama (Figura 50). Doze pés de açaí. Jambo, madressilva, maracujá doce, araçá, Café, dracena, goiaba e camélia. Caqui, aroeira rosa, feijão-verde, que pode ser usado “para fazer salada” (Pimentel, 2025). Hortelã, alho-poró, ora-pro-nóbis com e sem espinho. Morango, brócolis, rúcula. Mamão, limão siciliano, abobrinha, salsinha, cenoura, coentro e alecrim. Manjerição, manjerição cravo, laranjinha kinkan, laranja bahia e pera rio. Pêssego, limão galego, jabuticaba, tangerina e crotalária. Abacate, cana, batata-doce e tomate cereja. Tanchagem, insulina, urucum, carambola, moringa oleífera, azeitona e graviola. Coco, rosas, cravo-da-índia, citronela, cereja roxa, maxixe, romã e orquídea, entre outras plantas.

Ao longo das décadas, Pimentel (2025) não soube precisar quantos vegetais cultivou em seu quintal. Conforme registro da pesquisa de campo, ela citou mais de noventa tipos, a maioria deles alimentícios. Num olhar despretenso da varanda da residência da artista para os fundos do terreno, as plantas têm presença marcante em toda extensão da área. Chama a atenção a variedade de formas, cores e a condição de cada uma delas nesse lugar. Uma imagem que remete à ideia de saúde. De vida. A complexidade do terreiro reside exatamente no emaranhado de formas de vida que coabitam o local: dos microrganismos do solo às plantas e aos seres humanos.

Mancuso (2024) afirmou que a complexidade do planeta Terra é dada pela própria vida. Segundo o autor, o mundo é a casa comum da vida e, nela,

todo ser se encontra entrelaçado. Ele questionou os motivos que levaram os seres humanos a se autodeclararem responsáveis pelo planeta e, mais do que isso, proprietários dele. Na tentativa de explicar o domínio humano sobre a vida na Terra, elaborou dois possíveis argumentos. O primeiro, chamado de 'opção democrática', afirma que os humanos reivindicam a posse do planeta por serem uma comunidade numericamente expressiva. A questão é que, se esse fosse um argumento aplicável, as verdadeiras tutoras do planeta seriam as plantas. De acordo com o autor, os animais representam apenas 3% da biomassa do planeta, enquanto os vegetais correspondem a 85%. Eles são os habitantes mais numerosos. Das 550 gigatoneladas de biomassa total da Terra, o peso das plantas corresponde a 450 gigatoneladas. Na sequência, encontram-se os cogumelos, com 12 gigatoneladas, e os animais, que somam 2 gigatoneladas, com os humanos correspondendo a apenas 0,06 gigatoneladas. Os vegetais são muito mais do que um simples resultado de ações agrícolas humanas; eles existem no mundo muito antes de nós e, ao longo dessa existência, desenvolveram habilidades que lhes permitiram conquistar toda a extensão territorial do globo. "Quando se fala de migrantes, seria preciso estudar as plantas para entender que são fenômenos que não podem ser detidos" (Mancuso, 2021a, p. 11).

O segundo argumento, chamado por ele de 'opção aristocrática', relaciona-se à ideia de superioridade. Os seres humanos se consideram melhores do que qualquer outra espécie. O autor colocou a seguinte questão: "Quem entre nós não está intimamente convencido de que é melhor do que qualquer outra espécie? [...] somos melhores do que macacos, vacas, damasqueiros, bactérias e mofos" (Mancuso, 2024, p. 25). Essa suposta superioridade é conferida pelo cérebro, que nos permite fazer coisas que outros seres não podem e, teoricamente, nos coloca à frente na luta pela sobrevivência. No entanto, ele novamente questiona: se partirmos da ideia de que o objetivo da vida é sobreviver, qual é a 'melhor' espécie para garantir tal meta? Embora seja tarefa árdua levantar esses dados, Mancuso (2024) afirmou que as plantas resistem muito mais do que os animais.

Na visão do autor, os humanos as respeitam pouco, investem menos do que poderiam em seus estudos, desconhecem a sua variedade existente na

Terra, como se comportam e quais são as suas características. Sabe-se muito pouco sobre os vegetais, mas uma afirmação é fato que sem eles a vida dos animais, e de tantas outras formas de vida no planeta, não seria possível. A existência animal está diretamente atrelada à existência das plantas e, ainda assim, os humanos não se cansam de formular pensamentos errôneos sobre elas. Afirmam que são incapazes de perceber o ambiente, não possuem capacidade de comunicação, não estabelecem relações sociais e são totalmente imóveis.

Ao contrário do que se costuma supor, pontuou Mancuso (2021a), os vegetais são seres mais sensíveis do que os animais, são excelentes comunicadores, são organismos sociais e não são de forma alguma imóveis: são radicadas. As plantas não possuem um centro de comando, elas são multicêntricas. Possuem órgãos difusos e dispõem de um sentido de coletividade, diferente da concepção de individualidade animal. Gerar uma ideia sobre as plantas é sempre construir uma imagem plural. Segundo o autor, o que sobressai entre elas não é o indivíduo, mas o grupo: trata-se de seres tão opostos a nós que demandam um olhar de compreensão sobre suas particularidades, para que possam ser conhecidas. “Se as observarmos com olhos desprovidos do filtro animal, suas características extraordinárias vão emergir muito claras e inquestionáveis, em toda parte, mesmo em âmbitos que pareceriam improváveis [...]” (Mancuso, 2021a, p.11).

Segundo o autor, “os seres vivos estão conectados com a trama da Terra [...]. Chamar nosso planeta de Gaia e considerá-lo um ser vivo único não é uma teoria ingênua” (Mancuso, 2024, p. 20-21). Viveiros de Castro definiu Gaia como “o nome da impossibilidade de uma separação real, de uma distinção de natureza entre um sujeito ambientado e um entorno ambientante” (Viveiros de Castro, 2023, p. 24). Segundo o autor, os seres humanos são uma espécie-condição, um personagem terrano, um habitante do planeta Terra e, como tal, encontram-se imersos em diferentes redes de interdependência com outros seres e fenômenos que formam mundos. Uma imagem que ilustra bem a descrição de Gaia como a indissociabilidade entre as diferentes formas de vida

e o ambiente é a fotografia de William Anders<sup>10</sup>. Feita durante a missão Apollo 8, ela mostrou, pela primeira vez, o nascer da Terra visto da Lua. A imagem comoveu o mundo ao revelar o planeta colorido de azul, verde e branco. Sobre a fotografia, Mancuso (2024) afirmou que "não fossem as plantas, por um motivo ou outro, não existiriam as três cores que são a marca registrada do planeta" (Mancuso, 2024, p. 9-10).

O autor referenciou uma pesquisa de Bob Holmes, publicada na revista *New Scientist*, sobre um possível cenário global sem a existência dos vegetais. O que o estudo demonstrou foi que sem os seres fotossintetizantes, não haveria oxigênio na Terra, o que levaria a uma concentração de CO<sub>2</sub> na atmosfera. O acúmulo desse elemento causaria o aumento da temperatura e o derretimento das calotas de gelo. Além disso, os solos deslizariam para o mar por falta de sustentação, deixando grandes áreas de rochas descobertas. A imagem da Terra sem as plantas seria algo similar a Marte, monocromática e inabitável.

Da mesma forma que os vegetais são seres indispensáveis no que se refere à composição pictórica que o planeta Terra leva ao ambiente do nosso Sistema Solar e da Via Láctea, cada ser vivente no mundo atua de forma única, com sua própria cor e textura, nas complexas imagens-relações multiespécies construídas cotidianamente. A vida não é um evento isolado, mas uma malha intrincada de interdependências. Na escala macro, ela funciona como um sistema unificado. As plantas, por exemplo, colore a Terra, sustentam o ciclo do oxigênio e regulam o clima, entre outros feitos. É a soma de todas as ações e interações dos seres vivos que molda o planeta como o conhecemos. Na escala micro, essa complexidade se manifesta nos detalhes, como nas relações entre os microrganismos do solo e as raízes de uma planta. Cada um desses elos aparentemente pequenos contribui para a construção do ecossistema local, e, conseqüentemente, do planeta. Cada ser vivente, do menor ao maior, tem um papel único nessa composição. As múltiplas existências e os seus envoltórios criam um fluxo que define a própria vida.

---

<sup>10</sup> <https://www.uol.com.br/tilt/videos/2020/10/30/video-da-nasa-narra-susto-que-levou-a-primeira-foto-da-terra-vista-da-lua.htm>

O quintal de Pimentel é um ponto pictórico na malha da vida que pulsa em Lagoa Santa. É a complexidade dos seres que habitam esse território que o define. Novamente destaca-se a importância da existência e da conservação de áreas multiespécies, geradoras de saúde e de mundos, especialmente em cidades. Chegar à imagem expressiva que o terreiro da artista assumiu, só foi possível em função do envolvimento e do trabalho de muitas formas de vida. Entre os humanos que se relacionam com esse local, destaca-se Leonardo, que participa da construção do quintal há pelo menos 13 anos. Léo, forma afetiva como a artista se refere ao amigo, é o principal responsável por cuidar da diversidade do terreiro. Natural de Lagoa Santa, ele é atuante no setor público de meio ambiente do município, prestador de serviços de manejo em propriedades privadas e voluntário em uma escola local. Nos locais onde presta atendimento, ele aplicava soluções específicas para cada demanda, como jardinagem e manejo de floresta. Como voluntário, realizava ações de educação ambiental, com crianças no Ninho - Projeto Educacional, incluindo plantio e manejo de plantas.

Sobre essa última ação, a artista contou um pouco sobre a metodologia adotada pelo projeto. Ela disse ser uma escola diferente, onde as crianças, de diversas faixas etárias, se misturam para fazer atividades e ficam em tempo integral. Quando as pessoas responsáveis matriculam suas crianças nela, comprometem-se em realizar ações com elas em alguns tempos escolares. Mais do que uma escola, segundo informações no portal da instituição, o Ninho é um projeto que busca atuar contra a desigualdade social e “promover a mobilidade social ajudando famílias de baixa renda a quebrarem o ciclo da pobreza geracional por meio da educação formal de excelência, do engajamento familiar e do trabalho comunitário” (Ninho, 2025).

Pimentel (2025) afirmou ter total confiança no trabalho de Léo e que dá a ele completa liberdade para tomar as decisões que considerar importantes. Destacou que a particularidade da ação dele com as plantas vem tanto de um saber construído pela tradição local quanto da formação como técnico agrícola. Comentou que ele cresceu vendo as pessoas da região se alimentarem do que a natureza oferecia. Segundo a artista, Léo conta que antigamente existia apenas um açougue na região e a população local o utilizava muito pouco, pois

era mais voltado para a clientela de fora da cidade. A carne que costumavam consumir era, em geral o, “frango ou de caça. Capivara, tatu, pato, farofa de gambá, pombo, peixe [...] A alimentação deles era só das coisas cultivadas ou achadas localmente. Compravam o mínimo como o arroz, mas plantavam feijão, mandioca e batata, entre outros” (Pimentel, 2025). Ouvir essa história evocou uma imagem da própria região de Lagoa Santa em tempos muito antigos, um período em que os seres humanos também dependiam da caça e da coleta para sobreviver.

O município de Lagoa Santa, entre inúmeras riquezas naturais e culturais, é internacionalmente conhecido pelo patrimônio arqueológico que abriga. Peter Lund, na primeira metade do século XIX, mudou a história da paleontologia e revolucionou o que se conhecia sobre a história dos seres humanos na Terra ao encontrar ossadas de animais e humanos em cerca de duzentas grutas na região. Silva (s.d.) colocou que Lund, junto de estudiosos da botânica e da zoologia, recolheu cerca de dez mil fósseis, um cemitério com trinta esqueletos humanos e ossos de mamíferos da chamada megafauna. Esse conjunto arqueológico, batizado como o ‘Homem de Lagoa Santa’, indicou uma possibilidade até então impensável: a de que esses humanos podem ter sido contemporâneos dos animais da megafauna.

Desde então, a região tem sido estudada por profissionais do mundo inteiro e, na década de 1970, uma expedição multidisciplinar franco-brasileira encontrou um crânio “datado de onze mil e quinhentos anos, portanto o mais antigo da América [...] sabe-se que ele pertencia a uma mulher, por isso ganha o nome de Luzia” (SP, 2015). Em entrevista, Neves (SP, 2015) afirmou que esse esqueleto fortaleceu a hipótese de que o continente americano foi ocupado por diversas correntes migratórias. As características dos fósseis de Luzia se aproximam mais dos fenótipos dos aborígenes da Austrália, os australoides, do que dos mongoloides asiáticos. Segundo o pesquisador, “isso significa que grupos bastante distintos [...] entraram no continente americano” (SP, 2015).

O pesquisador chamou a atenção para outra particularidade: os fósseis encontrados em Lagoa Santa guardam indícios de seus costumes alimentares. Ele explicou que é comum encontrar baixos índices de cáries nos fósseis

dentários de grupos de caçadores e coletores de diferentes partes do mundo, ou seja, daqueles que não praticavam a agricultura. No entanto, em Lagoa Santa, o índice de cáries identificado nos fósseis foi considerado muito alto para o tipo de grupo, “isso indica que eles consumiam muito mais carboidratos do que proteínas. Os recursos vegetais que eles encontravam no Cerrado e nas florestas deviam ser o grande sustento dessa população” (SP, 2015). Flores (SP, 2015) afirmou que em pesquisa sobre averiguação de amido em artefatos e dentições revelou que a dieta do povo de Luzia era diversificada. A análise laboratorial feita em duas peças fósseis revelou a presença de cinquenta e seis tipos de amido, sugerindo inclusive, que consumiam plantas cozidas.

Ouvir Pimentel (2025) narrar a história de Léo evocou a imagem da persistência de um hábito ancestral na região, uma alimentação que eventualmente inclui a caça de animais e a coleta de vegetais disponíveis em plantios e de forma espontânea na natureza. Seria Leonardo um resistente das práticas de seus antepassados? Para além das especulações, o fato é que o conhecimento que ele construiu na prática de sua comunidade soma-se aos saberes vindos da formação tecnóloga agrícola. Uma comprovação dessa união pode ser identificada na habilidade que ele tem de repassar o que sabe fazer. Pimentel (2025) afirmou que Léo é muito paciente, um educador que tem muito jeito para ensinar.

A artista exemplificou a habilidade pedagógica dele, no relacionamento com Jonas, o jardineiro. No terreno de Pimentel há um jardim, que até o momento da pesquisa de campo ainda era pequeno e com pretensões de ampliação. Ela rememorou o início do trabalho de Jonas e destacou que ele tinha uma maneira de fazer, de cuidar das plantas, que era diferente da maneira que Léo adotava. Como eles iam à propriedade em dias alternados, não conseguiam se encontrar para conversar e alinhar a conduta no cultivo e tratamento dos vegetais. Essa condição só começou a mudar quando conseguiram se reunir. Ela afirmou, “foi a melhor coisa que aconteceu [...] o Léo começou a ensinar o que sabe para ele [...] o Léo é daqueles que explica, tá vendo essa folhinha? Ela está com essa coisinha branca [...], mas não precisa preocupar, foi passarinho” (Pimentel, 2025). A artista lembrou de outra

intervenção, “você está vendo isso? É pulgão. Como é que a gente faz? Se tiver muito, a gente põe óleo de andiroba. Se tiver pouco, coloca um galhinho de losna, deixa e observa o que vai acontecer” (Pimentel, 2025). Segundo Pimentel, Jonas hoje pode ser chamado de um jardineiro de agrofloresta. Ele aprendeu, e ensinou, muita coisa e aplica no cuidado com o jardim. Além disso, assumiu também a limpeza do terreno e o corte da grama.

O crescimento da área cultivada se deu aos poucos. Léo e Pimentel traçaram uma perspectiva de plantio mais sistematizado, que se somou aos vegetais que já estavam no local. Parte das plantas foi escolhida em função de um projeto que criaram, o resgate de espécies em processo de extinção. A grumixama, o araçá e o caju do cerrado, entre outras, são exemplares dessa ação. Decidiram também cultivar tipos nativos do Brasil. O cupuaçu, o cacau, o pariri e o açai vieram de Belém. No momento da pesquisa de campo, a primeira estava com dois anos e a terceira com três. O cacau e o café foram opções alinhadas aos princípios do manejo de floresta. O cacau enfrentava ataque de pulgões. Outras plantas chegaram em função de trocas. Léo, com frequência, promove uma movimentação de espécies entre as pessoas do seu convívio. No quintal há um pequeno viveiro onde ele prepara mudas. Ele usa algumas delas no próprio terreno, enquanto outras são trocadas ou distribuídas.

As frutíferas exóticas também estão presentes no local, como o cajá-manga e o limão siciliano, entre outras. O limoeiro está no cultivo há dez anos, quando a artista adquiriu uma muda. Já o cajá-manga, planta originária das ilhas da Polinésia, de acordo com Kohatsu, *et al.* (2011), adaptou-se facilmente ao solo brasileiro e é muito apreciado nas regiões Norte e Nordeste, em função do sabor agridoce. Pimentel (2025) mostrou que alguns frutos que pendiam de um pé estavam cobertos com uma espécie de fuligem branca. Ela explicou que essa alteração é um tipo de proteção. O pé da fruta havia sofrido um ataque de ‘pragas’ e estava em recuperação.

As plantas que crescem de forma espontânea são consideradas bem-vindas ao território e têm seu desenvolvimento assegurado. A artista reforçou que “essas coisas que nascem assim, a gente deixa, pois se é nativo essa é uma das ideias” (Pimentel, 2025). Vicente (2008), em estudo sobre

agroflorestas e manejo de plantas espontâneas na Amazônia, realizou uma série de intervenções educativas com agricultores no Acre, com a intenção de difundir outra perspectiva em relação a esses vegetais. Em vez de enxergá-los como ervas daninhas, 'pragas' e, conseqüentemente, adotar estratégias como queimadas, capina excessiva e até o uso de herbicidas para eliminá-las da área, o recomendado foi entender o vegetal como parte da localidade e introduzi-lo no manejo, junto com os cultivos.

O resultado das práticas educativas, de acordo com Vicente (2008), foi a adoção e a construção de saberes de manejo de plantas espontâneas, utilizando-as como forração para a manutenção da umidade do solo, entre outras técnicas. No quintal de Pimentel, o açafão da terra e a leucena, por exemplo, cresceram de forma espontânea. No terreiro também se vê com frequência o uso de palhas e partes de podas forrando algumas árvores para manter a umidade do solo. No momento da pesquisa de campo, a tangerina e alguns coqueiros estavam com a forração. Sobre esse último, a artista enfatizou que os coqueiros, de coco verde, nunca produziram e que já haviam tentado várias técnicas para ver se ajudava. Sobre o aspecto do manejo de vegetais que podem ser vistos como 'pragas', em função de um crescimento não planejado, destaca-se o caso do feijão-verde. Neste caso a planta não é espontânea, ela foi cultivada, mas acabou se alastrando pelo terreno. É tão potente o espalhamento do vegetal que a artista destacou: "não sei se você reparou, mas tem feijão até em cima da bananeira, está em todo lugar [...] vou ter que vender feijão [...] Léo fala para deixar, então vamos acompanhando" (Pimentel,2025).

As árvores estão distribuídas pela área em diferentes propostas. Em consórcios, que segundo Hernani *et.al.* (2021) se caracterizam pelo máximo aproveitamento do espaço e da água disponível no solo mediante o cultivo num mesmo local, de duas ou mais espécies com diferentes características, o que leva a forte interatividade entre as espécies e delas com o ambiente. Um arranjo que chama atenção no quintal é o corredor com bananas, mandioca, pupunha, coco, urucum, café e cacau, entre outras (Figura 51). Essa configuração foi uma proposta de Léo e não uma escolha aleatória de plantios conjuntos.



Figura 51. Consórcio com banana, cacau e café. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.  
Fonte: Acervo da autora, 2025.

A decisão de quais espécies cultivar em um mesmo local deve levar em consideração as possibilidades de crescimentos conjuntos entre os vegetais e as características da localidade. Sobre o cultivo integrado, ela contou sobre a roseira e a videira. Antes do Léo, Pimentel (2025) plantava a roseira junto com a videira. Em uma viagem internacional, visitou uma vinícola e neste lugar viu rosas plantadas com as uvas. A explicação para esse consórcio era que as duas espécies costumam ser atacadas pela mesma 'praga' e a roseira assumia a função de indicador ambiental. No terreiro, no entanto, Léo separa as plantas e a artista, ao acatar a decisão do técnico, de forma aleatória, plantou a roseira ao lado do pé de laranja e deu certo, "coloquei ela aí e ela gostou. Então fica aí" (Pimentel, 2025).

A poda é uma ação estrutural no manejo de agroflorestas. Embora seja vista em diferentes pontos do terreno da artista, ela ganhou atenção especial ao observarmos o volume de resíduos que estava próximo à horta, gerados pela 'limpeza' dos vegetais. Esse material orgânico é utilizado na adubação do solo. De acordo Junqueira (Poda em Agrofloresta, 2025), podar é o motor de uma floresta, responsável por dar dinamismo e qualidade ao solo. A prática garante a sequência de crescimentos desejados e leva em consideração a resistência de cada árvore, a manutenção delas em seus estratos de origem e a organização da biomassa extraída em contato com a terra.



Figura 52. Poda. Quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.  
Fonte: Acervo da autora, 2025.

Junqueira (Poda em Agrofloresta, 2025), destacou que, quanto mais árvores se tem em uma área, mais tempo de manejo ela exigirá. Em territórios com grande volume e diversidade de espécies, o cuidado garante a saúde do ambiente, a nutrição do solo e a entrada de luz. O agricultor afirmou que um desafio na prática da poda é o receio de cortar partes de uma planta pela qual se tem afeto, mas ele ressaltou que, em consórcios multiespécie, a aplicação dessa técnica beneficia toda forma de vida ali existente, principalmente o vegetal aparado, que voltará a brotar e experimentará uma renovação significativa de sua saúde (Figura 52). Cabe ressaltar que nem sempre um manejo atinge os resultados esperados. Cultivos, especialmente de médio e grande porte, podem ter os vegetais acometidos por muitos imprevistos. Sobre esse assunto, Pimentel (2025) mostrou uma fratura em um galho de um pé de pitanga roxa. O acidente ocorreu durante o corte intenso de uma erva-de-passarinho que estava no jamelão. A artista comentou, "agora ela está em fase de recuperação. Caiu tudo em cima dela, mas agora ela vai se recuperar" (Pimentel, 2025).

O enxerto é outra técnica empregada no local. A maioria das mangueiras do quintal era de manga sapatinho e algumas delas estavam fracas em função da idade. Léo sugeriu a enxertia não apenas para diversificar a variedade de frutos, mas para prolongar a vida das árvores. A área passou a produzir, além da manga sapatinho, manga espada, ubá, Haden e tommy. Em um ponto do trajeto da pesquisa de campo, Pimentel (2025) mostrou uma mangueira enxertada com manga ubá. Ela comentou, "nesse pé, o Léo já fez uma poda e agora está cuidando. Nas últimas vezes, nos dois últimos anos, ela deu mangas ótimas" (Pimentel, 2025).

No quintal há uma horta. Esse é um ambiente próprio dentro do território e a primeira informação que a artista deu sobre ele é que irão fazer uma mudança no seu desenho e uso. Ela comentou que, por causa do clima, vão construir uma estufa em uma parte da área para tentar cultivar hortaliças o ano todo. Ela justificou a mudança dizendo que "do jeito que a coisa está, as plantas queimam e depois enche de água, então vamos fazer uma coisa mais fechada" (Pimentel, 2025). A decisão pela mudança na área das verduras e legumes está alinhada às recomendações feitas por profissionais do campo.

Rodrigues (2025), alertou, com base nas projeções feitas pelo Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE) e pelo Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC), que até o fim do século XXI, a produção de alface em campo aberto no Brasil enfrentará riscos altos e muito altos no seu desenvolvimento. A planta demanda clima equilibrado para ter um bom crescimento e cada vez mais o que se percebe é um aumento na temperatura, principalmente no verão. O autor recomendou que produtores de hortaliças desenhem novas táticas de adaptação, na tentativa de antecipar possíveis prejuízos.

A área das hortaliças foi organizada, pela artista e Léo, em carreiras e canteiros elevados. Pimentel (2025) comentou que optou por essa estrutura por não conseguir mais ficar abaixada para trabalhar com as plantas. Anteriormente, ela usava caixotes de madeira sobre estruturas de metal. Essa solução funcionou por um tempo, até que os caixotes começaram a se desfazer. Agora, os canteiros da horta são de alvenaria, o que permite um uso mais frequente. Na época da pesquisa de campo, o cultivo contava com uma variedade como couve, rúcula, alfaces, tomate cereja, morango, alecrim - que estava envelhecendo e já estavam sendo plantadas outras mudas -, cenoura, sálvia, feijão-verde, mamão, coentro, salsinha, hortelã, alho-poró, ora-pro-nóbis, cebolinha e brócolis, entre outras. Nem todos os canteiros estavam em uso, alguns se encontravam no período de descanso. Essas áreas receberam uma camada de areia por cima, que, segundo a artista, ajuda a manter a umidade e a porosidade do solo.

A horta estava cercada. A decisão pela adoção desse sistema foi tentar diminuir a presença de animais no local, entre eles os gatos e os pombos. A artista contou que os animais adoram comer os cultivos, “começou a amarelar, se você quer comer já tem que tirar, por que senão você fica sem” (Pimentel, 2025). Ela se lembrou do caso das seriguelas. Estava na época da fruta e Pimentel acompanhou todo o processo de amadurecimento. O pé deu a primeira leva que estava ótima, mas ela aguardava a segunda produção, que costuma ser ainda melhor. Ela contou que olhava, “para a seriguela todo dia de manhã. Vinha aqui, olhava, tá bom amanhã eu vejo de novo. No dia que eu ia

tirar, cheguei aqui sete horas da manhã, só tinha carocinhos comidos no chão, não tinha mais nenhuma seriguela” (Pimentel, 2025).

Se a cerca conseguiu cumprir a função de ser um obstáculo no acesso de animais ao interior do cultivo, pouco agiu em relação aos caramujos. A artista comentou: “aqui tem o resto dos morangos, que os caramujos comeram” (Pimentel, 2025). Há alguns anos, um morador da região fez um investimento na criação dos moluscos, mas o empreendimento não vingou e os animais acabaram por extrapolar fronteiras e ganhar outras localidades, incluindo o terreno de Pimentel. Por toda extensão do quintal encontra-se uma ou outra concha. Elas estão nos canteiros, em meio ao material da poda, na passarela próxima à lagoa, nos consórcios e no minhocário. Os animais foram igualmente incorporados ao manejo, sendo necessário utilizar práticas de controle deles. A principal matéria utilizada na contenção é o cal. A artista explicou: “primeiro tem que catar e depois enterrar na lata com cal, por que aí ele vira cálcio [...] as conchas que a gente vê por aí é porque eles saem das latas, mas não conseguem sobreviver” (Pimentel, 2025).

Sobre o assunto dos moluscos, o texto da campanha permanente de combate aos caramujos africanos, *Achatina fulica*, promovida pelo Instituto Oswaldo Cruz (IOC, 2025), afirma ser a melhor opção no controle da ‘praga’ a catação manual com as mãos protegidas com luvas ou sacos plásticos. Recomenda-se fazer a ação no início da manhã ou da noite, por serem os momentos em que a espécie fica mais ativa. Seguindo orientações do Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), aconselham que sejam esmagados e enterrados em cal virgem. Ainda de acordo com o IOC (2025) a espécie foi introduzida no Brasil na década de 1980, por meio de uma feira agropecuária no estado do Paraná. Em função da alta capacidade de reprodução do animal, ele se disseminou em 23 estados brasileiros e é considerado ameaça para humanos, hortas e jardins.

Ainda na horta, a artista lembrou de mais uma história multiespécie, envolvendo um esquilo e os coquinhos das palmeiras. Normalmente, ao amanhecer, ela encontra alguns frutos espalhados em diferentes pontos do terreno, obra do pequeno roedor. A rotina do animal era a seguinte: ele subia nas árvores, que são bem altas, pegava os coquinhos e os jogava no chão. Em

seguida, ele os enterrava e depois voltava para pegá-los. Pimentel ressaltou que, “ele sempre fez assim, mas agora não está conseguindo mais enterrar, e está largando os coquinhos por aí e não vai mais buscar” (Pimentel, 2025). Diante dessa situação, ela começou a recolher, contar e guardar os frutos em cartelas para ovos. Na época da entrevista o volume que ela possuía já configurava uma pequena coleção. Dois pentes de coquinhos. Para finalizar a história ela destacou que um dia, enquanto estava coletando, o esquilo jogou um fruto bem em sua cabeça. Demos risadas com o caso.

Segundo reportagem do G1 (2016), a espécie de esquilo mais comum no Brasil é o serelepe, *Guerlinguetus ingrami*, da família *Sciuridae*. Ele mede cerca de vinte centímetros de comprimento, tem uma cauda longa, peluda e, quando adulto, pesa em torno de trezentos gramas. Sua alimentação se baseia em frutos, principalmente coquinhos das palmeiras, mas ele também pode ingerir larvas e brotos de árvores. O serelepe é um importante dispersor de sementes por ter o hábito de enterrá-las e esquecer onde as colocou. A fêmea dessa espécie tem de dois a três filhotes por gestação. Como estratégia para sobreviver diante de predadores, ele costuma permanecer imóvel por um tempo antes de fugir.

Para concluir o percurso pelo quintal, Pimentel (2025) explicou o manejo de resíduos: todo o material orgânico, podas, folhas, palha e sobras da cozinha, exceto alho, cebola e cítricos, é direcionado ao minhocário. O terreno da artista, em formato retangular, possui um *layout* específico: posicionada na extremidade esquerda está a horta, e na extremidade oposta (direita), o minhocário. Ao longo de toda a extensão do terreno, encontram-se as árvores frutíferas, os consórcios e as plantas espontâneas. A Lagoa dos Pereira fica ao fundo, na divisa da propriedade.

A estrutura do minhocário é composta por um tanque de alvenaria com aproximadamente dois metros de comprimento, um de largura e sessenta centímetros de altura. No período da pesquisa de campo ele se encontrava na fase de recuperação e descanso. O tanque estava cheio de resíduos vegetais e palha, com algumas sementes brotando. Ao seu lado há uma estação destinada ao ensacamento de húmus. O processo que adotam para a produção do fertilizante usa esterco como base. Este último material é

comprado e passa por processos de descanso e revolvimento, para só depois ser misturado com o composto vegetal e as minhocas. No momento da pesquisa de campo havia alguns sacos com a matéria orgânica preparada para uso depois do inverno. O resultado do trabalho da composteira, como todas as ações do local, impressiona. Quando perguntada sobre como utilizam o húmus, Pimentel (2025) explicou que utilizam na adubação das plantas e para doação.

De acordo com Minhocultura (2015), a vermicompostagem, é uma alternativa agroecológica para a reciclagem de resíduos orgânicos, sendo indicada tanto para o campo quanto para a cidade. Essa atividade tem uma dupla função, a produção de húmus e a produção de minhocas, o que pode gerar uma renda extra para agricultores. O sistema em si contribui para a reciclagem de resíduos que poderiam poluir o meio ambiente. O modo mais comum de compostagem utiliza esterco bovino como resíduo orgânico, pois é de fácil acesso e ideal para a adaptação das minhocas. No que se refere aos resíduos vegetais, recomenda-se o uso de restos de podas, capinas, leguminosas e folhas. As espécies de minhocas mais utilizadas nesse processo são a vermelha da Califórnia e a noturna africana. O tempo médio para o preparo do húmus pode chegar a 60 dias, mas o ponto ideal do adubo é definido quando ele atinge a aparência de pó de café. Uma das principais características da sua aplicação em cultivos é o melhoramento das condições físicas do solo.

## 5.2- Comer, distribuir, beneficiar e guardar

Passar pelo minhocário trouxe a visualidade da espiral. É um movimento de entrelaçamentos que lembra a estética embolada das minhocas vermelhas da Califórnia. No quintal da artista tudo está interligado, das espécies que o habitam e nele deixam marcas às ações de manejo que reforçam esses vínculos naturais. Essa dinâmica promove a vida, pois o próprio ambiente oferece os recursos necessários para que tudo continue a acontecer e gerar saúde. No caso do minhocário, em vez de ser a última etapa de um processo, é na verdade o ponto em que o que seria lixo e decomposição é remodelado para retornar ao ambiente como adubo. Frutas, legumes e árvores assumem

um novo corpo para seguir na dinâmica de viventes, passando a habitar o solo, que é uma espécie de arquivo da história da vida daquela localidade.

Cultivar um alimento implica cuidar e regenerar a biodiversidade, a saúde do ambiente, dos seres que nele habitam, do solo e da água, entre outros aspectos. De forma geral, pode-se afirmar que entre os seres humanos, a motivação primeva para investir em um plantio é a produção de comida. Azevedo (2021) pontuou que, em relação aos seres humanos, o alimento carrega em si o componente cultura e, por isso, ela gosta de afirmar que somos comedores e não consumidores deles. Comer envolve comensalidade, afetividade e memórias, que podem ser boas ou não. Para que a humanidade possa voltar a comer com prazer, ou seja, retome as suas relações com esse ato e com todo o emaranhado de vínculos que ele proporciona, a autora se apresenta como ativista pela regeneração de uma vida com tempo e pela adoção de práticas de decrescimento, buscando um planeta habitável e vínculos saudáveis.

Azevedo (2021) pontuou, no entanto, que o prazer com a comida necessariamente implica ter condições de acessar alimentos saudáveis, saber de onde vem o que se come, como foi produzido, como se dão os contratos de trabalho e quais são as paisagens que a sua produção constrói, entre outros aspectos. Ela afirma que, “comer sem pressa, [...] comprar dos pequenos, das feiras, [...] comer com beleza, cozinhar e comer juntos, [...] tudo isso implica em um grande privilégio, por que não é todo mundo que pode se dar ao luxo de desacelerar” (Azevedo, 2021). Pelas perspectivas da autora, pode-se afirmar que Pimentel integra o conjunto de pessoas que conseguem produzir o que come, estabelecer relações justas de trabalho na produção desses alimentos, comer com beleza na companhia de pessoas que são importantes para ela e viver uma vida com tempo. Esse último componente a própria artista reconheceu quando afirmou ter tido um aumento na habilidade da paciência.

Em nível nacional, a artista integra a parcela da população que consegue ter a realização do direito à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). No ano de 2023, segundo o IBGE (2024b), em território nacional havia 72% dos 78,3 milhões de domicílios particulares no Brasil com acesso permanente à alimentação adequada. Um aumento significativo em relação aos 63,3%

identificados em pesquisa também realizada pelo instituto no ano de 2018. De acordo com Sustentarea (2023), SAN significa acesso regular e constante a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. O conceito abarca também a adoção de práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitam a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

Apesar de o IBGE (2024b) mostrar aumento no número de residências com SAN, questiona-se se a definição contemporânea do termo tem sido realmente aplicada. Segurança alimentar não se refere apenas em ter comida, mas acesso a alimentos de qualidade e a práticas que promovam a saúde, respeitando a cultura e a sustentabilidade. Esse questionamento faz pensar que, entre os 72% das residências com SAN, Pimentel ainda pertence a um grupo mais reduzido, das pessoas que têm esse direito integralmente garantido. Uma prova disso é a oportunidade dela em comer plantas frescas todos os dias. Ela contou que consumiu toda a última safra de cajá-manga *in natura*, sem sobras para beneficiamentos como a produção de polpas. Relatou também que, raramente, tem necessidade de comprar frutas para balancear a sua alimentação, “como tudo, porque não é pouco” (Pimentel, 2025). Em relação às verduras, fez a mesma ponderação; ela compra “só se não tiver na horta. Se não tiver alface eu como couve, se não tiver couve eu como outra coisa” (Pimentel, 2025). A produção do seu quintal oferece significativa variedade vegetal e a leva a praticar a alimentação sazonal. Quando as pessoas lhe perguntam qual é a sua fruta favorita, ela sempre responde: “a que está dando. Se estiver dando banana, eu como banana. Se for manga, como manga” (Pimentel, 2025). Ela contou que, à medida que conseguiu intensificar os atos de usufruir e cuidar da diversidade existente no terreiro, passou a viver outro modo e ritmo de vida.



Figura 53. Sementes de cacau torradas por Lucia Gouvêa Pimentel.  
Fonte: Acervo da autora, 2025.

No momento que cheguei em sua residência, para início do trabalho de campo, ela estava entretida com a torra de sementes de cacau (Figura 53). Pimentel produz nibs caseiro e orgânico, para utilização em preparos diversos. Silva (2024), em estudo sobre produtos derivados do cacau, afirmou que as amêndoas do fruto correspondem a cerca de 10% do seu peso e, em geral, apenas essa porção da planta é comercialmente aproveitada. O autor destacou que o vegetal pode ser beneficiado de diversas maneiras, gera produtos atrativos como o mel de cacau e pode ser um complemento na renda de produtores, em especial da agricultura familiar. Sobre a fabricação do nibs, ele instruiu torrar as sementes e triturá-las em um descascador de café. Na sequência, com ajuda de um ventilador e uma peneira, retirar todas as cascas. Por último, acondicionar em embalagens. Com o produto pode-se fazer o chocolate amargo em pó.

Pensem em um copo de leite com chocolate e nos 72% das residências brasileira em SAN. Entre as pessoas que consomem essa bebida, é possível realmente assegurar a qualidade dos insumos, tanto o leite quanto o chocolate em pó? Todos conhecem a origem de suas produções? Ao longo desta tese, constatou-se que o mercado alimentar brasileiro considera seguro alimentos contaminados com agrotóxicos, ou feitos com variados tipos de corantes artificiais, ou envolvidos em processos que prejudicam a sua qualidade nutricional. A isso somam-se as relações repletas de violências e explorações destinadas a muitos trabalhadores, animais, plantas e ao próprio planeta.

Se os questionamentos que surgem ao pensar a integração entre os dados do IBGE (2024b) e o conceito contemporâneo de SAN já geram preocupações, pensem na situação alarmante das pessoas em insegurança alimentar. O ano de 2025 ficou marcado pela saída do Brasil, pela segunda vez, do Mapa da Fome. Segundo o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), a conquista foi confirmada em um relatório lançado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) durante a 2ª Cúpula de Sistemas Alimentares da Organização das Nações Unidas em encontro ocorrido na capital da Etiópia.

A queda da desigualdade, segundo o MDS (2025), foi resultado de uma série de ações governamentais, entre elas, a melhoria do mercado de trabalho, a implantação do programa Plano Brasil Sem Fome - que incorpora o Bolsa Família -, o Programa de Aquisição de Alimentos, as Cozinhas Solidárias, incentivos à agricultura familiar e programas de qualificação profissional, entre outras. Segundo o Sustentare (2023), insegurança alimentar é uma condição em que as pessoas não têm acesso adequado a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para atender às suas necessidades diárias em função de fatores como pobreza, conflitos, falta de acesso físico a alimentos, desastres naturais e mudanças climáticas, entre outros.

Azevedo (2021) pontuou que a fome é uma das questões estruturais que o Brasil precisa enfrentar. Ela afirmou ser de conhecimento que essa condição existe e ela está atrelada a um sistema agroalimentar hegemônico e predador. Colonial e racial. De acordo com a autora, “a racionalidade colonizadora de fortalecer a monocultura, as mercadorias em vez de comida no prato para o povo e enviar grande parte da nossa soberania alimentar para mãos estrangeiras se mantém” (Azevedo, 2021). Ela chamou atenção para o fato da indústria alimentar dos ultraprocessados utilizar produtos da monocultura para produzir comida de baixa qualidade e geradora de doenças.

Aprofundou a análise e colocou que a elite econômica do agronegócio, que mantém seus interesses desde a invasão, tem feito o papel dos nossos colonizadores, “Portugal virou Brasília com a mesma mentalidade de exploração do povo” (Azevedo, 2021). A essa parcela da população, somam-se o que ela nomeou como os ‘czares da alimentação’, as grandes corporações agroalimentares. Elas dominam o mercado, promovem a destruição de florestas, do cerrado e expulsam povos ancestrais de suas terras. O ciclo perverso dessa cadeia agroalimentar culmina no sistema farmacêutico-médico, que lucra com as doenças e problemas de saúde causados pela comida produzida por esse modelo.

Azevedo (2025) destacou o termo *colonialidade alimentar* para expressar a forte ligação entre fome e colonização, estrutura ainda presente em países da América Latina. Uma forma de controlar e explorar os saberes e as práticas alimentares, tanto do passado quanto do presente, de uma

determinada localidade. Como exemplo, a autora cita o cacau. Original da Amazônia, a planta era consumida na forma de chocolate, com sabor amargo, pelo imperador asteca Montezuma, temperado com especiarias e pimentas. Domesticado, foi transformado para o gosto europeu, adicionada cremosidade, doçura de tal forma a esconder a sua origem. Ela ampliou a questão e afirmou que "tem gente que hoje acha que o chocolate vem da Suíça e da Bélgica" (Azevedo, 2025).

Outro exemplo dado por ela, agora sobre o Brasil, foi o açaí. No Sul e Sudeste, ele é comido com guaraná, leite ninho e outros complementos. Essa maneira de preparar a planta acaba por invisibilizar a cultura indígena nortista que o come com farinha e peixe. O açaí chegou até a Califórnia e faz sucesso entre surfistas. Azevedo lembrou de uma postagem, feita pelo *chef* Rodrigo Castanho em suas redes sociais, que contava ele que havia saído de um evento internacional onde lhe contaram que a planta era nativa dos Estados Unidos. O que se pode perceber é que, ao longo dos séculos, a estrutura colonial segue moldando quem terá acesso a determinados tipos de comidas, com altos ou baixos valores nutricionais, de origem segura no cultivo ou não. Quem será submetido à fome e quem terá acesso à comida de excelência.

A autora ainda especulou que a grande maioria da população brasileira possui memórias de situações que envolvem uma tradição alimentar e apontou ser negativo o afastamento, muitas vezes violento, que se faz delas. Ela pontuou que "na hierarquia das carnes, por que deixamos de comer proteína animal de caça [...] e passamos para a vaca?" (Azevedo, 2025). Novamente uma oportunidade para evocar Lagoa Santa. Sabe-se de algumas pessoas no município que ainda conseguem manter o costume ancestral de comer carne de caça e cultivar parte significativa das plantas que ingerem. Histórias alimentares construídas a partir de relações mais simples e próximas com aquilo que se come.

Que chegue o tempo em que as experiências, como a de Pimentel e de tantas outras pessoas em Lagoa Santa e no mundo, se tornem o comum para todo ser humano na Terra. Que a fome e todas as formas de opressão e violência sejam abolidas. Que floresça uma humanidade que vibre em direção à saúde e à vida de todos os seres e do Planeta. Que sejamos capazes de

regenerar as diferentes formas tradicionais de acessar o alimento. A produção de uma comida saudável e justa em todas as suas dimensões é possível. O potencial mostrado pelo trabalho no quintal da artista confirma que, quando as condições materiais se unem ao conhecimento popular e científico, a vida acontece em todo o seu potencial. Que venha o sistema da abundância.

O volume de alimentos que um cultivo como o de Pimentel gera é muito significativo. Com frequência, ela distribui e beneficia as plantas. A artista contou que frequentemente distribui a colheita entre colegas de trabalho, o pessoal do pilates, seu *personal trainer* e companheiros do ateliê de Clébio Maduro. Léo também leva bastante coisa para comer com a família, para o pessoal do projeto Ninho e entre pessoas conhecidas. Ela ainda pontuou que, "quando dá bastante manga, colocamos dentro de caixas e baldes e deixamos na porta. As pessoas passam e pegam" (Pimentel, 2025).

As plantas produzidas tendem a durar bastante, não só por serem cultivadas sem venenos, mas também pelo cuidado que a artista tem ao colher os frutos, hortaliças e legumes. Nos vegetais, percebe-se a paciência, delicadeza e gentileza dela com o ser vivo. Pimentel (2025) comentou que procura observar, quase como se buscasse uma indicação da própria planta, a melhor forma de colhê-la. Com as bananas, depois de colhido o cacho, ela separa os frutos, com cuidado para que as extremidades não fiquem abertas. Na horta, ao colher uma alface, gosta de tirar o vegetal e deixar a raiz na terra, pois às vezes ela volta a produzir um pouco mais. Em relação aos frutos em geral, quando possível, gosta de manter um pequeno pedaço do galho. Isso, além de facilitar a colheita, reduz a possibilidade de lesões ou fraturas, o que aumenta a sua durabilidade. Ela colhe assim os caquis e costuma fazer o mesmo com a pitaya, que é sensível a lesões e costuma abrir e estragar. A mesma delicadeza se observa na forma como ela pega as sementes do hibisco, a grande maioria está acompanhada com um pedaço do galho do arbusto.

Quando acontece de amadurecerem, como as bananas, ela pode fazer um doce, ou congelar para fazer o preparo em outra ocasião. No momento da pesquisa de campo ela tinha um volume considerável de polpas congeladas de acerola, graviola e manga. Tem o hábito também de fazer geleias, como a de

acerola. A artista destacou que o manuseio dessa fruta exige tempo, pois é muito sensível. O ideal é colher as acerolas, higienizar, bater para extrair a polpa, acondicionar e guardar no freezer. Questionada se gosta de cozinhar, ela respondeu que sim, gosta muito e faz bastantes preparos. No geral segue receitas, mas sempre adapta para a sua rotina alimentar, às vezes reduzindo o açúcar, ou substituindo algum ingrediente.

Quando ela mostrou as polpas de frutas congeladas, questionei sobre o que tinha no frasco ao lado e ela respondeu ser nata, para fazer biscoitos. Os poucos alimentos que ela compra dá preferência para adquirir de uma amiga produtora, principalmente os laticínios, e na feira agroecológica de Lagoa Santa, que acontece aos sábados na orla da Lagoa Central. De acordo com o jornal local, *Lagoa News* (2025), a feira reúne produtores de diferentes bairros e comunidades rurais e a sua diversidade é um dos maiores atrativos. Conta com o apoio da Prefeitura para a sua organização que oferece estrutura e acompanhamento técnico para agricultores, como o caso de dona Celeste, que cultiva hortaliças há mais de 20 anos no município e fez do trabalho na feira sua principal fonte de renda. Segundo o jornal, histórias como essa refletem a importância do incentivo à agricultura familiar como motor de transformação social por meio de uma economia circular, baseada no consumo consciente e na valorização dos recursos locais.

### 5.3- Interlúdio: Delicadezas

Saí da casa de Pimentel com duas sacolas retornáveis cheias de presentes (Figuras 51 a 90), frutas, folhas, hortaliças, galhos, biscoitinhos de nata e sementes. Isso sem contar os arquivos com oralidades da artista, fotografias do seu quintal e a motivação de fazer almoços gostosos. Outros presentes, de ordem mais sutis só poderei conhecer depois de digerir e absorver as marcas dos envoltórios que o trabalho de campo me proporcionou. Somente em casa tive tempo de observar, com dedicação, cada planta e comida recebida. Comecei pelas acerolas, por serem mais delicadas. Delas decidi extrair a polpa. Usei uma parte para fazer uma jarra de suco que bebi enquanto organizava minha nova coleção. A outra porção foi congelada.

Figuras 54 a 65. Da esquerda para a direita: ramos de cenoura, espinafre, folha de figo, folha de graviola, folha de grumixama, alfavaca, folha de caqui, folha de pêra, folha de amora, folha de cacau. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Acervo da autora, 2025.

Figuras 66 a 78. Da esquerda para a direita: folha de uva, folha de limão, folha de mamão, galho de pitanga, urucum, galho de canela, galho de timbó, galho de limão, salsa, folha de feijão-verde, sálvia, folhas de mangueira, vagens feijão-verde. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Figuras 79 a 87. Da esquerda para a direita: folha de mangueira, folha de mandioca, folha de abiu, sementes de hibisco, folha de mamão, folha de café, folha de caju, alfaces, pimentas. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Fonte: Acervo da autora, 2025.

Figuras 88 a 94. Da esquerda para a direita: Caquis, cajás-manga, pitaya, maracujá-doce, bananas, mexerica, acerolas. Plantas do quintal de Lucia Gouvêa Pimentel.



Fonte: Acervo da autora, 2025.

As bananas, as mexericas e as alfaces foram destinadas para ingestão *in natura*. Na higienização das hortaliças, retirei as folhas externas, pois elas haviam murchado durante o trajeto entre a casa da artista e minha residência. Até o mês de novembro, do ano de 2025, momento em que finalizo a escrita desta tese, elas não foram descartadas. Inicialmente as coloquei dentro de um pote cerâmico para desidratar à sombra. Depois, expostas ao sol. Das mexericas, depois de comê-las, guardei algumas sementes e cascas, que com o tempo secaram. Tenho pensado em infundir as cascas no álcool, que costumo usar para fazer sabão líquido. Sobre as sementes, ainda preciso entender se é possível e como germiná-las.

Os biscoitos de nata foram colocados em um pote de vidro hermético. Comi alguns, acompanhados do suco de acerola. O cajá-manga, pimenta, limão siciliano, maracujá-doce, pitaya e caqui foram separados para uma dupla finalidade. A primeira, dar continuidade ao envolvimento com o barro e gestos de impressão; a segunda, comê-los. Todas as folhas, galhos e sementes recebidas foram destinadas ao trabalho criativo com argila e impressões. No que se refere às sementes, ganhei dois tipos, o urucum e sementes de hibisco. Com o urucum me envolvi em uma ação de impressão que segue o mesmo princípio utilizado por Esbell na série *Jenipapa*, experimentar como a tinta da planta se comporta em uma superfície de algodão, como se dá a sua fixação, entre outros testes. Já as sementes de hibisco são um verdadeiro exemplo da delicadeza da natureza. Elas ficam acondicionadas em uma estrutura da planta chamada cálice. Como são extremamente sensíveis, muitas vezes se desfazem só ao pegar. O que tem interessado neste desafio é tentar preservar pelo menos um deles inteiro, no trabalho com o barro.

O maracujá e a pitaya foram trabalhados tanto com argila quanto com tinta serigráfica. Inicialmente, usei as plantas inteiras, sem intervir em sua forma original, na tentativa de captar a singularidade de cada uma. Em seguida, elas foram dissecadas, o que possibilitou entrar em contato com outras visualidades. No que se refere à impressão, com a pitaya estou em uma ação de desenhar para gerar uma imagem gráfica. Esse trabalho encontra-se em construção. Já o maracujá, depois de passar pelos processos construtivos

com a argila e de ter sua polpa ingerida, realizei uma série de captações impressas até seguir para a tela serigráfica.

Com o limão siciliano, cajá-manga, a romã e a pimenta as relações se deram com o barro. No caso do primeiro, optei por parti-lo ao meio, reproduzindo a maneira mais comum de como, aqui em casa, gostamos de comê-lo. Espremido sobre a comida. O cajá e a pimenta tiveram seus corpos preservados inteiros durante todo o processo construtivo. O cajá, ao final, foi ingerido, e a pimenta seguiu para a desidratação. Em relação ao segundo, faz-se necessário um relato. Passados aproximadamente 120 dias de desidratação, a pimenta preservou de maneira intensa seu tom alaranjado: mas o seu corpo ficou tão seco que começou a rachar, expondo as sementes de seu interior. Foi então que decidi acessá-las na intenção de plantá-las. Enquanto mexia nas pimentas, percebi que seu miolo ainda guardava certa umidade, dava para sentir uma leve ‘carne’. O aroma também se tornou mais evidente. Não sei se foi a combinação da polpa com o cheiro, mas senti meu rosto esquentar e minha boca manifestou certa ardência. Rapidamente, lavei as mãos e pedi para meu companheiro passar um óleo de coco em meu rosto, com atenção especial à boca. Como é possível a boca arder sem ter tido contato direto com a planta? O fato é que se tratou de um envolvimento quente, potente, que me fez rememorar o poder que cada um desses vegetais possui e como eles nos colocam em nosso verdadeiro lugar, o da vulnerabilidade, nas relações do mundo.

Figura 95. Mapa Mental da Quarta Seção.



Fonte: Acervo autora, 2025.

## 6 ARMAZÉM OU HERBÁRIO AFETIVO DAS MARCAS DOS ENVOLVIMENTOS COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS

A quarta seção da tese é um ambiente de guarda, cuidado, um centro de informações. Um repositório de memórias afetivas, composto pelas marcas dos envolvimento entre um corpo-artista e corpos-plantas. Não se trata de um depósito de produtos, mas de um contraponto à *Plantation*. Este Armazém - Herbário funciona como um território de resistência, onde a cerâmica e as impressões, instâncias de conhecimento ativas, provocam remodelagem na forma de relacionar com os vegetais, bem como com todos os seres que habitam o planeta Terra.

Figura 96. *Armazém - Herbário.*



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 97, 98 e 99. Detalhes.



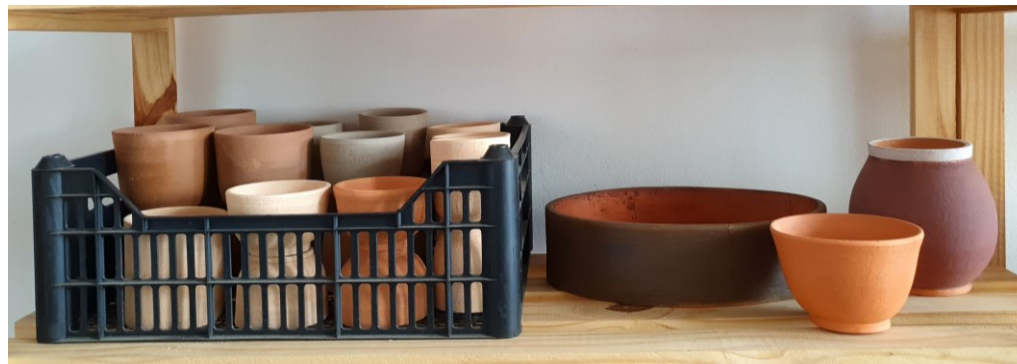
Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 100 e 101. Detalhes.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 102 e 103. Detalhes.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 104 e 105. Detalhes.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 106. Acondicionamento.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 107, 108, 109 e 110. Detalhes.



Fonte: Acervo autora, 2025.

## 6.1 Carpoteca Imaginária

Uma das coleções que compõem a quarta seção da tese, o Armazém-Herbário, vem do contato com frutas, frutos e sementes. Em um herbário científico esse conjunto recebe o nome de carpoteca: “mais do que armários fartos de frutos, a concorrer com as prateleiras dos supermercados ou as barracas de feiras livres, as carpotecas são coleções cientificamente identificadas, além de catalogadas e organizadas de maneira simples, mas sobretudo sistemática” (Jardim Botânico Plantarum, 2023). Aqui esse acervo ganha o acompanhamento do imaginário. Um reforço à ideia da imagem-afecção.

Figuras 111, 112 e 113. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 114 e 115. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 116, 117, 118 e 119. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 120, 121, 122 e 123. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 124 e 125. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 126, 127 e 128. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 129 e 130. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 131, 132, 133 e 134. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 135, 136, 137 e 138. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 139, 140, 141 e 142. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 143, 144 e 145. *Marcas Vegetais*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

## 6.2 Marcas para Comer

Todas as imagens aqui reunidas estão disponíveis para comer. Trata-se de um repositório para uso e ingestão. A melhor forma de dispor o conteúdo para uma ação relacional é o cuidado de oferecer uma mesa posta.

Figura 146. *Mesa Posta*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 147. *Mesa Posta*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 148. *Mesa Posta*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 149 e 150. *Escultura utilitária. Cerâmica.*



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 151 e 152. *Fruteiras*. Cerâmica.



Fonte: Acervo autora, 2025.



Figuras 153 e 154. *Fruteira e PF. Cerâmica.*



Fonte: Acervo autora, 2025.



Figuras 155, 156 e 157. *Entradinhas*. Cerâmica.

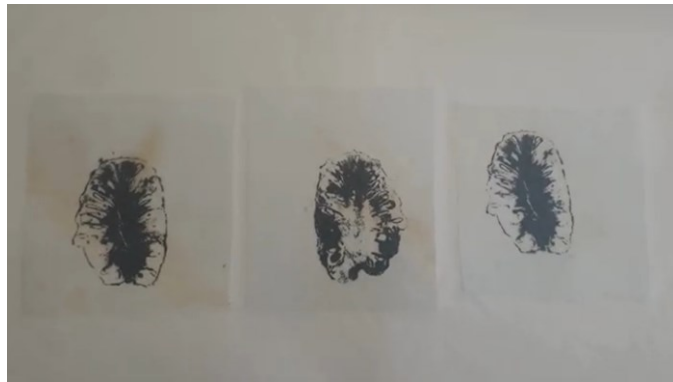


Fonte: Acervo autora, 2025.

### 6.3 Exsiccatas Sensíveis

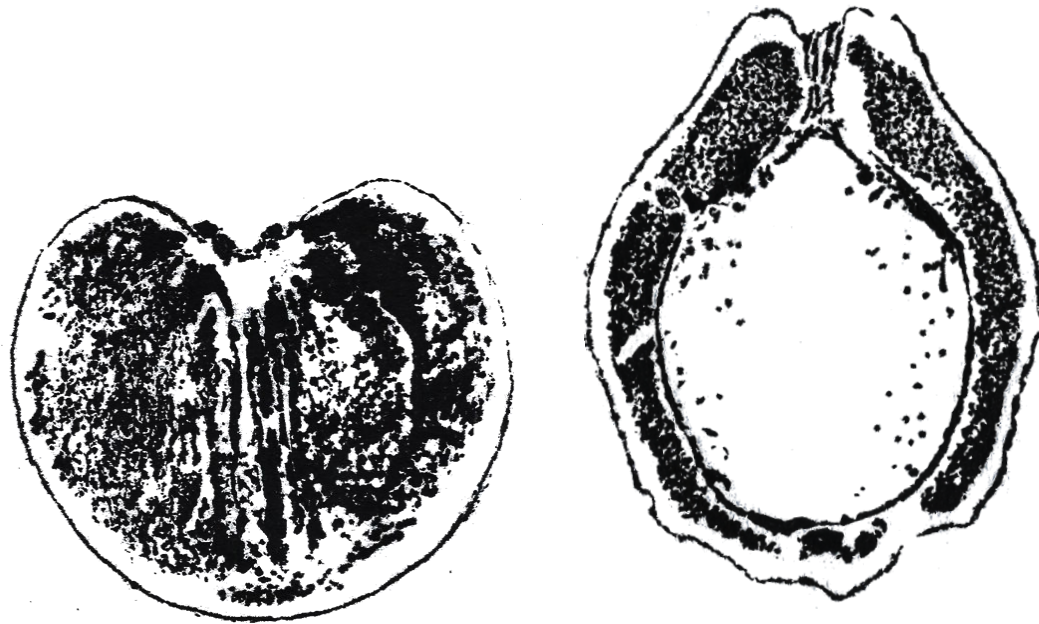
Registro de espécies vegetais coletadas em determinado tempo e espaço. Imagens testemunhas do pressionamento desses corpos sobre superfícies diversas.

Figuras 158 e 159. Frame e código QR para vídeo *Exsicatas Sensíveis*. Impressões. 2024/2025.



Fonte: Acervo autora, 2025. <https://www.youtube.com/watch?v=v32tizCh7xk>

Figuras 160 e a161. Marcas Vegetais. Impressões.



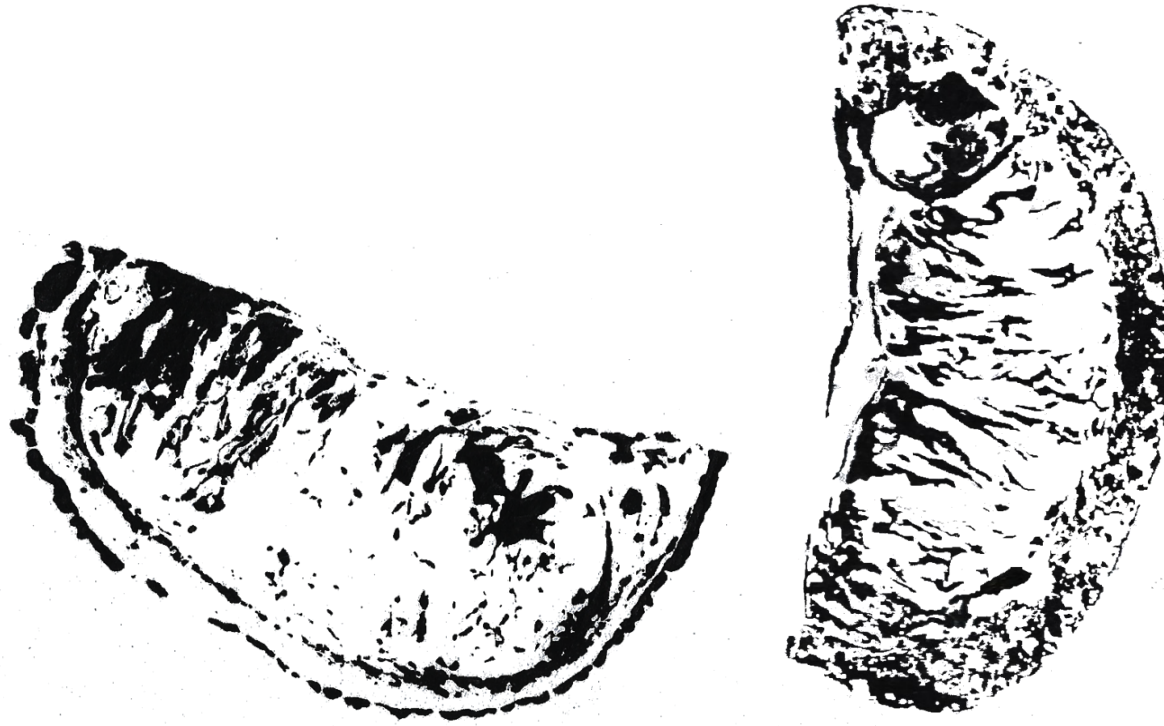
Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 162, 163 e 164. Marcas Vegetais. Impressões



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 165 e 166. Marcas Vegetais. Impressões.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 167 e 168. *Para Jaider Esbell*. Pintura com urucum.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 169. Tingimento com caroço de abacate e Serigrafia.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figuras 170 e 171. Frame e código QR para vídeo *Plantas Seleccionadas*. Monotipias.



Fonte: Acervo autora, 2025. <https://www.youtube.com/watch?v=lp87h-Dj09c&t=8s>

Figura 172. Mapa Mental da Quinta Seção.



Fonte: Acervo autora, 2025.

## **7 CADERNO DE PROPOSIÇÕES: ARTE-EDUCAÇÃO AMBIENTAL COM A PRESENÇA DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS**

Este caderno de proposições foi pensado para artistas, com atuação nos mais diversos segmentos da educação, que admitem a passagem das plantas alimentícias por entre seus poros. É para aqueles que gostam de envolver seus corpos, seja ao comer, plantar, colher, em processos artísticos, políticos, culinários, em atos de contemplação, das mais diversas ordens, com os vegetais comestíveis presentes no seu cotidiano. Pessoas que reconhecem que esses encontros possuem instância afetiva e potência para regenerar a imagem de que todos somos, dos seres humanos ao universo, partes de uma única substância, a Natureza. Profissionais que, ao admitirem uma visualidade da inseparabilidade entre tudo o que existe, desejam criar ambientes, proposições artístico-pedagógicas com capacidade para contaminar mais pessoas, de todas as idades, com o desejo de ampliar suas relações com as plantas alimentícias e, desses elos, construir imagens próprias, ainda não conhecidas, sobre a dimensão integrada e biodiversa da vida.

A escolha por nomear este material como um caderno tem ligação com os instrumentos que frequentemente são utilizados em atos educativos ligados à agroecologia. O objetivo que se tem com ele é contribuir com a produção de dispositivos-sensíveis, formação continuada, para auxiliar artistas a enfrentar os desafios artísticos e docentes colocados pela contemporaneidade. No que se refere à atuação pedagógica, a Lei nº 14.926, de 2024, ao ser incluída na PNEA, tornou obrigatória no currículo as práticas de atenção às mudanças do clima, à proteção da biodiversidade e aos riscos a desastres socioambientais. Conforme preconiza o PNEA, todos profissionais, das mais diversas instâncias da educação, são responsáveis por propor ações ligadas a estas premissas. A questão alimentar contempla todos os aspectos da lei e podem ser valiosas mediadoras para a sua aplicação. Neste contexto encontram-se artistas com o desafio de saber relacionar o ensino de arte e a educação ambiental, de modo a contemplar os avanços na legislação brasileira.

De forma mais específica, busca-se oferecer um caderno composto por proposições, com potência suficiente para fazer aumentar o envolvimento desses profissionais com as plantas alimentícias, na urgência de criar novas imagens que possam auxiliar a construção de outros estilos de vida. O propósito é que artistas reconheçam a importância de se colocarem em estados relacionais com plantas e sintam motivações para criar outros ambientes, outras ações artístico-pedagógicas, mais engajadas com as diretrizes da Lei nº 14.926, de 2024.

Saber o que e como pensam profissionais das artes, diante das emergências apresentadas pela época do Antropoceno, é fundamental para que ocupem lugar na iminente ação coletiva de mudar a maneira como temos habitado o mundo. Arte é conhecimento estrutural na formulação de mundos. A visão que se adota é que se trata de um saber com potência para desentupir os poros, superar cansaços, ativar dimensões adormecidas ou embotadas pela violência do modo de vida exploratório. Conhecimento capaz de fazer isso justamente por lidar com a dimensão das relações, dos afetos, da imagem, da imaginação, das incertezas, do que ainda não se conhece, do que está por vir.

O conjunto das proposições reunidas neste caderno foi elaborado com a intenção de fazer ampliar gestos artísticos em prol da vida das plantas e de múltiplas espécies. Sabe-se que algumas dessas propostas poderão fazer as emoções oscilarem entre tristezas, raiva e revolta, mas também entre tranquilidade, esperanças e alegrias. Ainda assim, reforça-se a premissa de que construir envolvimento com os vegetais seja uma maneira segura para fazer regenerar nos corpos a sua capacidade nata de produzir imagens-afecções para além da massificação dominante. No que se refere à forma que assumem as proposições, duas artistas foram referências: Lygia Clark e Yoko Ono. O formato delas vem de Clark (1968b), que as entendeu como convites-provocações que visam colocar corpos humanos em ações sensíveis. Essas propostas muitas vezes podem causar estranhamentos, pois não se sabe ao certo se o que está sendo colocado se trata de um ato artístico ou de um gesto corriqueiro contido na própria dinâmica do cotidiano. As proposições, segundo a artista, lançam o corpo em atitudes relacionais com outros corpos e integram a noção de arte e vida. Ela pontuou que a nossa existência é uma condição

indissociável a um par, a um outro. Assinalou que as invenções nascem a dois, pois necessitam de uma troca comum. Definiu o lugar e o papel de artistas na contemporaneidade, dizendo que “antes, [...] eram marginalizados. Hoje, nós, os propositores, estamos muito bem colocados no mundo. Conseguimos sobreviver – apenas propondo. Há um lugar para nós na sociedade” (Clark, 1968a).

Pretende-se que as proposições contidas neste material possam provocar artistas a se tornarem também propositores de outros envolvimento com as plantas alimentícias. No que se refere ao estilo textual, a construção das provocações teve como referência *Grapefruit*, o livro de instruções e desenhos de Yoko Ono (2000). Obra lançada pela primeira vez no ano de 1964, em Tóquio, teve tiragem de 500 exemplares. O primeiro destaque que se faz é a presença, no título do livro, de grapefruit, a toranja. Uma fruta cítrica híbrida, resultante do encontro do pomelo com a laranja. Ono é mais uma artista ligada aos vegetais alimentícios. Segundo Widenhein (2009), a escolha pela toranja é uma alusão a ela mesma, uma metáfora da sua própria identidade, nascida no Japão e criada nos Estados Unidos.

O livro da artista está organizado em capítulos e estes são compostos “por textos que podem ser descritos como breves instruções para fazer pinturas, eventos, objetos, músicas e filmes. Ele é uma coleção de sugestões para obras de arte, ideias que podem ser realizadas ou não” (Widenhein, 2009). Essa estrutura geral proposta por Ono (2000) foi levada para a construção deste caderno que se organiza em três seções: 1- Proposições para um Envolvimento Afetivo com Plantas Alimentícias; 2- Proposições para uma Imaginação Vegetal; 3- Proposições para a Alegria de um Artista-Cultivador. Da mesma forma que Lygia Clark e Yoko Ono pontuaram sobre as suas proposições e instruções, o conteúdo deste material poderá ser colocado em prática ou não. Essa aparente impossibilidade de executar algumas delas aumenta o seu caráter provocativo-sensível, o que pode gerar contatos com diferentes dimensões da arte, para além do fazer artístico.

Cabe ainda pontuar que no meio da segunda seção encontram-se imagens dos processos dos envolvimento que tenho construído com plantas alimentícias e que me ajudaram a pensar/colocar em prática algumas dessas

proposições. A opção em partilhar essas visualidades tem a intenção de dar às imagens uma atenção especial, criar respiros entre as seções.

## 7.1 Proposições para um Envolvimento Afetivo com Plantas Alimentícias

### **Pequena Anotação sobre a Potência das Afecções com as Plantas Alimentícias**

Os envolvimentos  
com os vegetais comestíveis  
podem ser intensos  
quentes  
a ponto de provocar  
alegrias e alergias

Lembre-se  
em essência  
são plantas de poder

O importante  
é sentir o corpo  
ao longo do processo.

## Exercício de Escuta<sup>11</sup>



## Hidratação

Ganhe acerolas  
e delas faça um despolpamento

Com parte desse néctar  
faça um suco  
adicionando um pouco de água  
e nada mais

Encha um copo  
e leve-o para um local  
onde os raios do sol  
possam tocá-lo

Observe  
e em seguida beba-o.

---

11

<https://www.youtube.com/watch?v=sCtNUspOzIU>

**Ritual da Totalidade**

Descasque e coma uma mexerica  
gomo por gomo

Não descarte as sementes  
nem a casca.

**Superfície para Pintura**

Arranque esta folha!<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> Feat: André Ferraz

**Pintura de Superfície**

Adquira tomates orgânicos  
para o almoço

Pinte a folha arrancada  
depositando sobre ela  
as sementes dos frutos

Dos tomates direto para a folha

Preencha ao máximo  
a superfície

Deixe secar  
à sombra  
em local ventilado

Recorte a pintura  
em pequenos pedaços  
e distribua  
esses fragmentos pictóricos  
plantáveis.

**Exercício de Escuta**

Faça a escuta  
de uma bananeira

Quantas vezes  
tiver a oportunidade

Depois compartilhe  
o que ela contou.

**Orvalho que Vem do Mar**

Ferva água  
com ramos frescos  
ou secos  
de alecrim

Deixe o aroma  
percorrer a cidade  
e ocupar os corpos  
que nela habitam

Pergunte às pessoas  
o quão desse vapor sentiram.

**Ritual de Presença**

Coloque-se  
diante de um pé de limão

Durante 365 dias

Faça anotações sensíveis sobre  
quem habitou a planta  
ao longo desse tempo.

**Desafio**

Quais e quantas são  
as plantas alimentícias  
que há em sua casa  
no exato momento  
em que você lê esta proposição?

**Exercício de Afeto**

Cultive em casa  
e em vasos  
plantas alimentícias.

## Lista

Quais plantas decidiu cultivar?  
 Quantas delas são nativas?  
 Você ganhou mudas ou plantou  
 sementes?  
 De quem ganhou?  
 No processo da cultura, quais  
 cheiros sentiu?  
 E quais cores viu?  
 Quanto tempo esse envolvimento  
 durou?

## A Artista e o Esquilo Serelepe<sup>13</sup>

Normalmente  
 ao amanhecer  
 a artista encontra  
 alguns coquinhos de palmeiras  
 espalhados em diferentes pontos  
 do seu quintal

O feito é obra  
 do esquilo Serelepe

A artista sabe  
 Que a rotina do roedor era:  
 subir nas palmeiras  
 que são bem altas  
 pegar coquinhos e jogá-los no chão

Em seguida  
 ele descia das árvores  
 e enterrava todos os frutos

A artista pensou:  
 ele sempre fez assim  
 mas agora não está mais  
 conseguindo enterrar

---

<sup>13</sup> História contada por Lucia Gouvêa Pimentel.

e larga todos os coquinhos  
por aí

Ela então decidiu  
recolher  
contar  
e guardar  
todos os frutos que encontra  
em cartelas de papel para ovos.

Um dia  
enquanto coletava os coquinhos  
o esquilo Serelepe  
jogou um fruto  
bem em sua cabeça  
como se quisesse ajudá-la  
a aumentar a sua coleção.

### **Contos Multiespécies**

Colete histórias de pessoas  
que envolvam  
plantas alimentícias  
e seres diversos.

**Dissecação<sup>14</sup>**

Escolha um legume,  
um fruto ou tubérculo  
e corte-o ao meio  
escolha se na vertical ou horizontal

Faça a incisão aos poucos  
deixe que o vegetal mostre  
o próximo corte

Faça esse processo  
na cozinha  
e observe cada ato.

**Colheita**

Capture a cor  
de partes de plantas alimentícias  
flores  
frutos  
sementes  
galhos  
cascas  
folhas  
raízes.

---

<sup>14</sup> Feat: Maria Cristina Villefort Teixeira

## 7.2 Proposições para uma Imaginação Vegetal

### **A Escuta do Vazio x Escuta da Polifonia**

Vá a uma plantação  
de cana de açúcar  
ou a outra monocultura  
pegue o telefone celular  
e grave a ausência de polifonia

Vá a um quintal  
ou a outro cultivo agroecológico  
pegue o telefone celular  
e grave a polifonia da vida.

### **De Memória**

Desenhe um pé de Araticum.

**Ritual da Consequência**

A comida que você come  
constrói  
ou degrada  
paisagens?

**Uma Questão de Oportunidade**

Pegue uma maçã  
direto do pé

Coma-a  
aí mesmo, no pomar.

## Exercício Agroecológico<sup>15</sup>



## Inventário da Oferta

Quais são as plantas disponíveis para comer no seu local de trabalho ou estudo?

---

15

<https://www.youtube.com/watch?v=5CP0xYOLEcM>

Figura 173. Um Copo de Suco.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 174. Infusão com Casca de Mexerica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 175. Cultivo de Feijões.



Fonte: Acervo autora, 2023.

Figura 176. Limoeiro.



Fonte: Acervo autora, 2024.

Figura 177. Potência dos Envolvimentos.



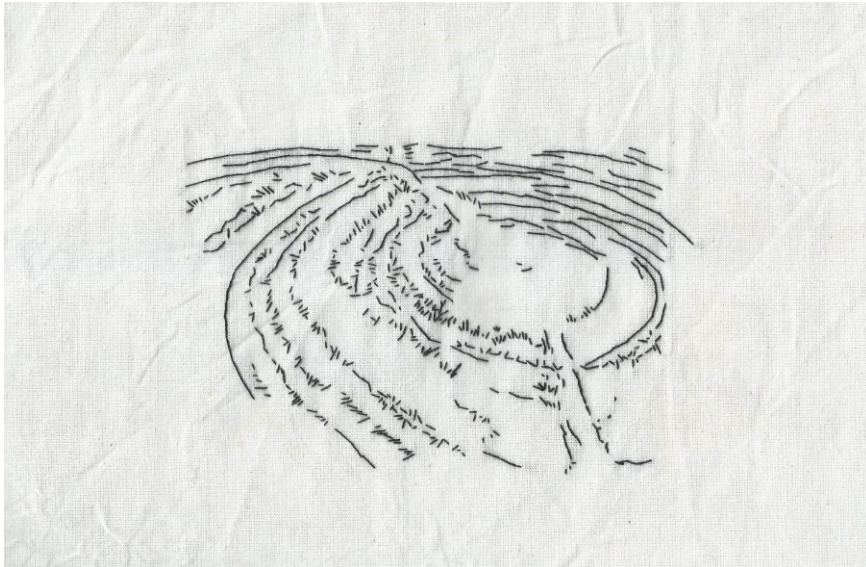
Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 178. Paciência.



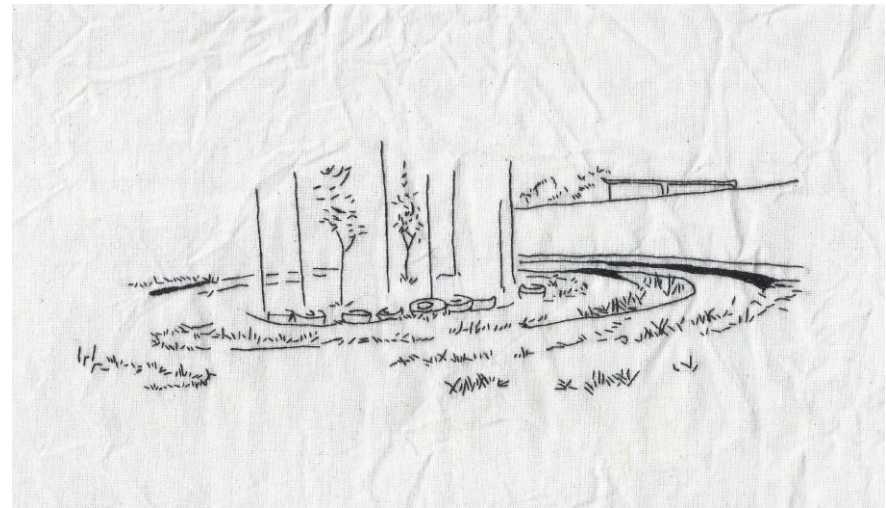
Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 179. Campo.



Fonte: Acervo autora, 2021.

Figura 180. Horta.



Fonte: Acervo autora, 2021.

Figura 181. Arquivo Dessecado Planta Livre de Veneno.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 182. Pintura de Superfície.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 183. Lixo Zero.



Fonte: Acervo autora, 2025.

Figura 184. Tintura Orgânica.



Fonte: Acervo autora, 2025.

**Desafio**

Escreva o nome das pessoas que trabalham com comidas em seu ambiente de trabalho/estudo agora, no exato momento em que você lê esta proposição.

**História Vegetal**

De onde vêm e quem cultiva as plantas que você come?

**Exercício de Afeto**

Cultive uma horta  
em seu local de trabalho/estudo.

**A semente no Bolso**

Escolha uma semente  
ou um pequeno fragmento seco  
de uma planta alimentícia

Carregue essa porção vegetal  
com você  
no bolso  
na bolsa  
no corpo  
por um dia inteiro

Não toque  
nem olhe para esse fragmento  
intencionalmente

No final do dia  
sente-se em silêncio  
e visualize o vazio que ela deixará

O que é mais forte:  
a presença ou a ausência  
desse pedaço vegetal?

## Praguinhas<sup>16</sup>



## Ato de Contemplação

Admire o seu lixo

Admire também o lixo do seu  
trabalho  
do seu local de estudo  
da sua cidade

Dedique uma quantia de tempo ao  
ato

Construa  
uma cartografia do descarte.

---

16

[https://www.canva.com/design/DAG1CPM\\_KNk/fa8AxVwZjD2YJpYpVHv\\_cQ/edit?utm\\_content=DAG1CPM\\_KNk&utm\\_campaign=designshare&utm\\_medium=link2&utm\\_source=sharebutton](https://www.canva.com/design/DAG1CPM_KNk/fa8AxVwZjD2YJpYpVHv_cQ/edit?utm_content=DAG1CPM_KNk&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton)

## Álbum de Família

Procure  
no seu arquivo  
de fotos de família

Imagens  
impressas ou digitais  
de plantas alimentícias

Conte  
quantas você encontrou  
e tente resgatar a história delas.

## Exercício de escuta<sup>17</sup>



---

<sup>17</sup>

<https://www.youtube.com/watch?v=vcshdg61YGA>

### 7.3 Proposições para a Alegria de um Artista-Cultivador

#### **Pote Paisagem**

Pegue um pote  
reaproveitável  
leve-o até um quintal  
e guarde essa paisagem

Em casa  
com regularidade  
abra o pote  
e remexa o seu conteúdo.

#### **Arquivo Vegetal**

Faça uma fruteira  
e encha-a com caquis.

**Feitiço**

Coma coentro  
e resgate emoções.

**Exercício de Afeto**

Cultive  
seus próprios feijões.

**Herança Ancestral**

Faça um ralador.

**Lixo zero**

Rale  
caroços de abacate  
e deles extraia a sua cor.

**Poder Vegetal**

Rale

jenipapos

e deles extraia a sua cor.

**Vermelho**

Ganhe

sementes de urucum

e delas extraia sua cor.

**Marcas**

Escolha um vegetal comestível  
firme o suficiente  
para fazer um carimbo

Nele faça um desenho qualquer  
e saia carimbando tudo  
com barro ou até tinta.

**Coma Grapefruit<sup>18</sup>**

---

18

[https://monoskop.org/images/9/95/Ono\\_Yoko\\_Grapefruit\\_O\\_Livro\\_de\\_Instrucoes\\_e\\_Desenhos\\_de\\_Yoko\\_Ono.pdf](https://monoskop.org/images/9/95/Ono_Yoko_Grapefruit_O_Livro_de_Instrucoes_e_Desenhos_de_Yoko_Ono.pdf)

**A Medida da Distância**

Meça o intervalo  
entre o seu corpo  
e o da planta alimentícia mais  
próxima  
usando apenas uma linha

Colecione  
fios distâncias.

**Artista-Cultivador**

Produza  
um campo sensível  
repleto de plantas imaginárias  
seja no desenho  
na pintura  
na colagem  
na linha  
com o próprio corpo  
de forma gráfica  
ou em esculturas.

**Inventário Visual**

Capture  
as imagens que surgirem  
no processo  
do seu envolvimento  
com as plantas alimentícias.

**Paciência**

Tire as cascas  
de um pacote  
com meio quilo de soja.

**Banquete Nº1<sup>19</sup>****Banquete Nº2**

Monte uma mesa posta  
com todas as imagens  
construídas ao longo  
dessas relações

Ao dispô-las  
em conjunto  
ou em coleções  
anuncie:  
disponível para comer.

---

19

<https://lucimarbello.com.br/site/category/experimentacoes-coletivas/desenhos/>

## REGENERAR

Uma área cultivada com a diversidade das relações afetivas estabelecidas entre artistas brasileiros contemporâneos e plantas alimentícias: esta é a visualidade desta tese. Um campo, que também é um arquivo, cuja superfície está habitada pelos registros de uma pesquisa-cultivação, que teve o eixo temático Arte-Alimento, e que levantou uma multiplicidade de testemunhos que envolveram corpos humanos-artísticos e vegetais. Uma imagem que, ao contrário do que se possa supor, não possui forma finalizada, estática ou acabada. Ao contrário, trata-se de uma produção cuja aparência é remodelada toda vez que o seu conteúdo é acessado, usado e ingerido, seja através do ato da sua leitura ou da observação do conjunto das figuras que a compõem.

A diversidade e a complexidade das histórias das contaminações aqui reunidas confirmam a hipótese de que elas possuem potência para afetar outros artistas, com destaque para aqueles que atuam nas mais diversas instâncias profissionais da educação, e provocar o desejo de ampliação de seus envolvimento com os vegetais alimentícios. Confirma também que a arte é instância de conhecimento ativa na urgente remodelagem da humanidade em sua forma de relacionar com as plantas e todos os seres que habitam o planeta Terra. As particularidades que fazem parte das experiências de Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell e Lucia Gouvêa Pimentel com as plantas abrem campos tão vastos de possibilidades de trânsitos que oportunizam às pessoas da área das Artes um borrar de fronteiras, uma produção de gestos que expandem as esferas da criação, para se misturar, embolar e tecer atos junto a outras instâncias do conhecimento, para gerar novas experiências. É exatamente a viabilidade interdisciplinar dessa dinâmica que torna o convite para o florescer de relações com vegetais alimentícios ainda mais provocativo.

Um trabalho como *Restauro* (2016), por exemplo, alcança uma expressão muito maior do que o fato de ter sido uma instalação *site-specific* ou uma escultura ambiental, exposta na 32ª Bienal de São Paulo. A obra é uma imagem que instiga o corpo a se colocar em atos, em mergulhos por inúmeras dimensões da existência humana, vegetal e multiespécie. Todas as experiências aqui grafadas podem ser equiparadas a dispositivos com força

para convidar corpos a se deslocarem por entre diversas extensões. Estabelecer contatos com a obra-restaurante, mesmo que por meio de estudos sobre ela, é descortinar o que a princípio se conhece sobre as plantas alimentícias, e sobre arte, para adentrar tantas outras imagens, pouco ou até desconhecidas, e que fazem parte desse campo relacional que se destaca na tese.

O mesmo princípio, transversal, fluido e sem balizas é identificado na experiência de Pimentel. A força da vida que se manifesta no seu quintal é fruto de uma complexa rede de ações, praticadas por corpos de diferentes espécies, que vão dos microrganismos do solo a outros animais que podem por lá transitar e sequer serem conhecidos. Entre esses seres, destaca-se Leonardo, que maneja, junto com a artista, todo o território. A sua prática agrícola se sustenta nos conhecimentos que ele adquiriu por meio da transmissão de saberes de seus familiares e nos que ele obteve ao longo do seu processo de formação regular. No caso desse exemplo, as ações praticadas por Pimentel e Léo são guiadas pelo propósito de manter a vida na localidade em toda sua plenitude de saúde e biodiversidade. A riqueza reside em dar condições para que os mais variados corpos que habitam esse território se mantenham vivos e em atos de relação.

Ao optar por empreender uma pesquisa-cultivação sobre envolvimento de artistas com vegetais, o aspecto afetivo foi destacado justamente por permitir um gesto de apropriação de conceitos que reconhecem a potência do corpo na construção de saberes, o que inclui o conhecimento artístico. Mesmo que Jorge Menna Barreto, Jaider Esbell e Lucia Pimentel partilhem de diferentes premissas conceituais sobre arte, aqui cabe coloca-los sobre o princípio de que a arte é dimensão do conhecimento humano que pertence ao campo das afecções, as histórias das suas contaminações permitem um confluir nesta direção. Em todas elas se identifica a importância dos envolvimento entre corpos. A relacionalidade está presente em *Restauro* (2016), *Apresentação: Ruku* (2021) e no projeto *Plantar, Colher, Comer* (2025).

A rega-teórica apropriativa adotada na investigação partiu da perspectiva de que tudo o que existe são modos, corpos e ideias, dos atributos da extensão e do pensamento de uma mesma e única substância: a Natureza. Assumir essa

concepção implicou aceitar que todos os corpos são partes de uma mesma fonte criadora, ou seja, somos todos Natureza. Como a proposta aqui foi relacionar corpos, ideias e conceitos, adicionou-se à afirmação acima o princípio aprendido com Esbell e vó Bernal de que todos os corpos são seres, o que inclui rios, pedras, montanhas e raladores. Eles são corpos vivos que podem estar habitados por diferentes entidades e parecem ter entre si, o propósito de participar da complexa estrutura da vida e das relações que nela são tecidas.

Os corpos encontram-se em estado permanente de ação, de penetrar e serem penetrados por outros corpos. Essa condição inata é o que os constrói e o que determina a qualidade das suas existências. Um corpo-artista em contato com um corpo-planta, no ato do encontro, passam a pertencer um ao outro, de tal forma que poderia se referir às novas existências geradas como o corpo-artista e vegetal, ou, um corpo-vegetal e artista. Cabe rememorar que tudo o que aqui se expressa refere-se aos seres humanos, pois infelizmente ainda não há condições de aferir o que de fato acontece com as plantas. No entanto, ao adotar a premissa acima pontuada, sabe-se que elas se encontram na mesma dinâmica relacional da vida e, por isso, também têm seus corpos construídos pelos envolvimento que estabelecem.

A afecção, então, é a própria condição existencial dos corpos, a sua potência de agir, um gesto contínuo e ininterrupto de fazer a si mesmo, e aos outros, por meio das ações que praticam e das que recebem. Esse estado relacional naturalmente produz marcas, que igualmente passam a construir as estruturas dos corpos. Somos todos constituídos pelas ações e pelas imagens produzidas nos atos de encontros. Com o corpo geramos imagens-afecções e, a partir desse duo, formamos ideias. Cada corpo, em relação às suas particularidades, produz marcas e ideias específicas, próprias de cada realidade. Pimentel, ao submeter-se ao contato com as plantas que ela cultiva em seu quintal, constrói imagens singulares a esses vínculos, que se diferenciam, por exemplo, das experiências que outros corpos-artistas produzem em suas realidades, especialmente se essas vivências forem muito urbanizadas e envoltas a uma exaustiva carga de trabalho.

Eshell partilhou peças resultantes da pesquisa que ele empreendeu com vó Bernal sobre a pajé vovó jenipapo. Esses trabalhos possibilitam encontros entre corpos não indígenas e imagens contemporâneas que guardam saberes coletivos e ancestrais. Vovó jenipapo manifesta em diversos corpos, como os *manaris*, raladores, e os painéis da série *Jenipapal*. Um ato de tamanha generosidade dele para com a população brasileira que chegou a ser questionado por alguns de seus parentes se realmente deveria partilhar uma instância tão preciosa para muitos povos indígenas do Brasil. Essas visualidades são frutos das particularidades das afecções vivenciadas pelo corpo do artista. Neste caso, há de se destacar as marcas da cultura e da tradição makuxi impressas na matéria corpórea de Eshell. No caso dos não indígenas, também são as especificidades das imagens que os constituem que irão determinar o tipo de elos que estabelecerão com essas preciosidades visuais. Em oportunidades como esta, o que determina o grau de abertura de um corpo para com o outro, de uma imagem para com a outra, são as peculiaridades das afecções que os compõem.

Barreto, ao se preocupar com a restauração e regeneração de relações ambientais, principalmente no que se refere aos hábitos alimentares que produzem paisagens biodiversas ou degradadas, proporcionou às pessoas visitantes da ação na Bienal um ambiente para que pudessem colocar seus corpos em contato com vegetais livres de venenos e com uma variedade de tipos da espécie que são pouco ou completamente desconhecidas, como o araticum e diversas PANC. Esse ensejo se deu, entre outros aspectos, por meio da oferta de um cardápio 100% à base de plantas. Mesmo que esses envolvimentos tenham durado algumas poucas horas ou até mesmo minutos, fato é que se tratou de uma ação concreta de colocar corpos-humanos em relação a corpos-plantas. A criação de uma situação específica que gerou marcas que passaram a integrar cada uma das pessoas participantes, de forma singular.

A qualidade dos envolvimentos, bem como das imagens geradas em experimentos artísticos, como envolver o corpo em ação cotidiana de plantar, colher e comer plantas 100% livres de veneno, por exemplo, é o fundamento para determinar a potência do corpo para alimentar ou não mais investir

esforço em uma determinada relação. Essa qualidade, no entanto, não é algo simples de ser mensurada e definida. Há de se lembrar que não nos encontramos em estado de autonomia, ou seja, faltam aos corpos condições de diferentes esferas para entender de forma harmônica o que lhes acontece, quais são as imagens que os compõem e como suas ideias são construídas a partir dessas afecções. No geral, os corpos encontram-se em estados relacionais de violência, exploração, embotamentos, letargia e desconexão completa.

Há toda uma ordenação, historicamente implantada, que reproduz automatismos e normas que afastam os corpos da sua própria natureza, que é perseverar na potência de agir em prol da manutenção da vida. Envolver-se em vínculos de boa qualidade significa construir corpos com imagens capazes de provocá-los a manter a teimosia de assegurar a condição de viventes para todo ser existente. Por meio de estruturas históricas e culturais que "amarram" a potência dos encontros em padrões pré-estabelecidos, os corpos muitas vezes deixam de se misturar a vegetais cultivados em sistemas que priorizam a vida para optar por produtos ultra processados que garantem praticidade. Nesta mesma dinâmica muitas vezes os corpos adotam atitudes de violência e menosprezo perante imagens como a de uma senhora em ato de conversar com um rio, para aplaudir gestos de eliminação de tantos outros corpos considerados "perigosos" para a ordem coletiva ou para o bem estar de uma determinada parcela da sociedade.

Deixa-se de comer um vegetal como o jenipapo em função do estranhamento do seu cheiro, que passa a assumir a ideia de "ruim", para ingerir tantos outros produtos com odores industrializados. Adotam-se estéticas que associam a palavra "gostoso" ao que é convencionalmente considerado "bonito". Relega-se ao esquecimento - e até ao desaparecimento - tudo o que é estipulado como "feio", provocativo, diferente, fora do padrão. Não é por acaso que a época do Antropoceno tenha se encarnado com tamanho poder. Ela é uma imagem-afecção gerada pelos humanos e imposta à coletividade dos corpos viventes no planeta Terra.

Sabe-se que os hábitos são construídos e reforçados por meio dos atos cotidianos relacionais. Fica assim colocado o enorme desafio para os viventes

na contemporaneidade, que consiste em persistir, reexistir, na construção de vínculos e de imagens de boa qualidade para fazer um cultivar da vida em toda a sua diversidade. Cabe pontuar que não se trata de romantizar que esteja ao alcance de todos a adoção de novas práticas relacionais. Retomando *Restauro* (2016), não é um ato simples para as pessoas que experimentaram a obra-restaurante e sentiram a potência da ingestão de alimentos livres de venenos inaugurarem um novo estilo de vida a partir do momento em que saíram da Bienal. Muito pelo contrário: o mercado da *Plantation* é tão violento que impõe altos custos aos sistemas agrícolas geradores de vida para intencionalmente inviabilizar o acesso da maioria das pessoas, principalmente de países como o Brasil, com um passado-presente colonial ativo, às plantas repletas de saúde. O que se tem disponível, com maior frequência, são vegetais completamente envenenados, produzidos em sistemas com ausência da polifonia da vida, guiados por valores que imputam a soberania do especismo do humano sobre todas as outras formas de vida.

Ainda que esteja dado um cenário extremamente complexo e com visualidade de fim de mundo, vale a pena teimar na premissa de que todos os corpos se constroem de forma constante e ininterrupta em atos de envolvimentos, responsáveis por construir quem somos, bem como a todas as coisas vivas. Assimilar essa característica própria da existência leva à ideia de que tudo, absolutamente tudo, se encontra em estado por se fazer, em modo de construir-se. Neste lugar do inacabamento, para mencionar Paulo Freire, reside a ação do esperarçar. Temos condições de alterar a imagem-afecção do Antropoceno, para isso é necessário envolver os corpos em atos que sejam capazes de aumentar o seu desejo de mergulhar em ações de boas qualidades. O saber em e sobre arte ocupa lugar essencial nesse desafio, pois é instância do conhecimento humano que se localiza no campo das afecções e tem, em seus fundamentos, a dinâmica relacional que envolve os corpos em atos de construção de imagens.

A arte, no encontro com as plantas alimentícias, pode não só reativar a ideia de relacionalidade simbiótica, que há milhares de anos proporciona a coevolução dessas espécies, como demonstrar que é o momento da afirmação completa da dinâmica coletiva em prol da vida. Todos os corpos existentes,

sem exceção, sem juízo de valor, ocupam lugar único na tecitura da vida e em função dessa condição, todos precisam seguir vivos. Relacionar é construir a si por meio de afecções e afetos, que aumentam a potência de agir no perseverar da existência da vida. Todos os corpos se encontram em estado de construção de si. Somos uma parte da Natureza e esta não pode ser concebida sem os outros indivíduos. Urge a necessidade de que se aumentem os vínculos de amizades, os bons encontros, para que a potência de ação dos corpos amplie e supere sua tendência a destruição. Quanto mais laços saudáveis forem construídos, mais justiça e equanimidade os corpos irão desfrutar. Em especial os humanos, temos condições de edificar uma vida em coletivo, pois “um homem sozinho é demasiadamente limitado” (Spinoza, 2022, p.207).

Até que os hábitos humanos sejam outros, atinjam a potência de agir com alegria e disposição para o viver, deve-se experimentar táticas diversas que auxiliem a espécie a adotar regras relacionais, que nada mais são do que combater maus hábitos, que geram imagens e afetos de baixa potência. Relacionar é, antes de tudo, um ato permanente de nos colocarmos em um processo contínuo de construção de quem somos. É fazer uma apropriação de si e, para que essa feitura aconteça, faz-se imprescindível a existência do outro - e por que não - da arte.

## REFERÊNCIAS

AILTON KRENAK E A IDEIA DO ANTROPOCENO. 2019. 1 vídeo (2 min.). Publicado pelo canal SELVAGEM ciclo de estudos sobre a vida. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ZnuUIWA0I24>. Acesso em: 22 fev. 2025.

AILTON KRENAK – SEMANA DA ARTE INDÍGENA CONTEMPORÂNEA. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (8 min). Publicado pelo canal Nhexyrö. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=wHDvbAFec7g>. Acesso em: 4 jul. 2025.

AGRÔNOMA ANA MARIA PRIMAVESI É REFERÊNCIA PARA CIENTISTAS E AGRICULTORES. [S.l.: s.n.], 2012. 1 vídeo (15 min). Publicado pela plataforma Globoplay. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/2140900/>. Acesso em: 12 abr. 2025.

AGROTÓXICO APRESENTAM RISCOS À SAÚDE DO TRABALHADOR DESDE A PRODUÇÃO. [S.l.: s.n.], 2024. 1 vídeo (7min). Publicado pelo canal Tribunal Superior do Trabalho. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=6-Qwqm5ozPs>. Acesso em: 11 abr. 2025.

ALVES DOS SANTOS, Cleverton; SILVA SANTANA, Josefa Grasiela; SILVA LEDO, Ana; NASCIMENTO CARDOSO, Milena; CRUZ SILVA, Ana Veruska. Conservação ex situ e caracterização morfoagronômica de germoplasma de jenipapeiro. *Scientia Plena*, [S. l.], v. 20, n. 3, 2024. DOI: 10.14808/sci.plena.2024.030201. Disponível em: <https://www.scientiaplenu.org.br/sp/article/view/6953>. Acesso em: 10 jun. 2025.

ANA PRIMAVESI, MST E REFORMA AGRÁRIA. [S.l.: s.n.], 2023. 1 vídeo. Publicado no perfil @anamariaprimavesi. Disponível em: <https://www.instagram.com/anamariaprimavesi/reel/C0CopyJLSLV/#>. Acesso em: 13 abr. 2025.

APRESENTAÇÃO: RUKU – JAIDER ESBELL. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (8 min). Publicado pelo canal Millan. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=yLDirVLkTwU>. Acesso em: 13 maio 2025.

ARAÚJO, S. S. M. de; DOS SANTOS, M. R.; MOURA, C. A. S. de. “Acorda povo que o galo cantou”: Uma expressão cultural na periferia do Recife. *ILUMINURAS*, Porto Alegre, v. 22, n. 58, 2021. DOI: 10.22456/1984-1191.117939. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/117939>. Acesso em: 10 jun. 2025.

ARTE & DESIGN NA COZINHA COM HELOÍSA CROCCO, NEKA FAZ UMA TORRE | FOME DE QUÊ? | DISCOVERY H&H BRASIL. [S.l.: s.n.], 2022. 1 vídeo (22 min). Publicado pelo canal Raphael Riqueza. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Xr6Dj9nZN8E>. Acesso em: 27 abr. 2025.

ARTISHOCK. *APRESENTAÇÃO: RUKU, DE JAIDER ESBELL*. Revista de Arte Contemporânea. 2021. Disponível em: <https://artishockrevista.com/2021/03/15/presentacion-ruku-de-jaider-esbell/>. Acesso em: 13 maio 2025.

ATELIÊ DO ARTISTA: ISAURA PENA. [S.l.: s.n.], 2018. 1 vídeo (4 min.). Publicado pelo canal Revista Bravo! Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=y6tpXvixpUo>. Acesso em: 16 jan. 2025.

AZEVEDO, Elaine de. O Tempo Virou. #47 Comida, etc. - com Elaine de Azevedo. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (34 min). Publicado pelo canal Giovanna Nader. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=KZEo4\\_uDOiU&t=584s](https://www.youtube.com/watch?v=KZEo4_uDOiU&t=584s). Acesso em: 16 set. 2025.

AZEVEDO, Elaine de. Panela de Impressão. Comida e Colonialidade. Locução de: Elaine de Azevedo. São Paulo: Elaine de Azevedo, 30 mar. 2025. Podcast. Disponível em: <https://creators.spotify.com/pod/profile/elaine-de-azevedo/episodes/Comida-e-colonialidade-e1g4rqm>. Acesso em: 16 set. 2025

A AGROFLORESTA E SEUS PRINCÍPIOS AGROECOLÓGICOS. Produção/Direção de: Luiz Octávio Ramos Filho, Myrian Teixeira Ramos, Tomás Ramos, André Panzarin, Ricardo Mariuzzo. 2024. 1 vídeo (14 min.). Publicado pelo canal Embrapa. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=xr0Z5vNzgmG>. Acesso em: 11 jan. 2025.

A ARTE E A FILOSOFIA POR TRÁS DE CHAWANS: POR HIDEKO HONMA. Produção: América Produções. São Paulo, 2024. 1 vídeo (16 min). Publicado pelo canal Bunkyo Digital. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=GmFTVDYdyDM>. Acesso em: 10 jan. 2025.

A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL: O CASO DAS BANANAS. Direção: Puppó, Eugênio. Prime Vídeo. 07 nov. 2017. 25 minutos. Disponível em: <https://www.primevideo.com/detail/A-Hist%C3%B3ria-da-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-no-Brasil/0JJNR1PFR8X3E8PYD1CHZSKC5P>. Acesso em: 15 jan. 2025.

A VIDA DO SOLO – ORIGINAL. 2016. 1 vídeo (46 min.). Publicado pelo canal Ana Primavesi. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=5CP0xYOLEcM>. Acesso em: 28 set. 2025.

BARBIERI, Stela. *Territórios da invenção*. Ateliê em movimento. São Paulo: Jujuba, 2021.

BARBOSA, Ana Mae. Da interdisciplinaridade à interterritorialidade: caminhos ainda incertos. *Paidéia*. Revista do curso de Pedagogia da Faculdade de Ciências Humanas, Sociais e da Saúde da Universidade FUMEC. Belo Horizonte, ano 7, n. 9, p. 11-29, 2010. Disponível em: <http://revista.fumec.br/index.php/paideia/article/view/1288>. Acesso em: 6 fev. 2023.

BARRETO, Jorge Menna. *Escultura ambiental*. 2016a. Disponível em: [https://smastr16.blob.core.windows.net/portalnovomedia/2016/10/jorge\\_EPBio.pdf](https://smastr16.blob.core.windows.net/portalnovomedia/2016/10/jorge_EPBio.pdf). Acesso em: 23 abr. 2025.

BARRETO, Jorge Menna. *Entrevista concedida à jornalista Marília Miragaia*. 2016b. Disponível em: <https://jorggemennabarreto.com/restauro-entrevista-1/>. Acesso em: 11 mar. 2025.

BARRETO, Jorge Menna. *Restauro*. 2016c. Disponível em: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauro/>. Acesso em: 11 mar. 2025.

BENJAMIN, Flaviana. A proposição cosmopolítica na obra de Jaider Esbell e Vó Bernal. *Urdimento – Revista de Estudos em Artes Cênicas*, Florianópolis, v. 1 n.43, 2022. Disponível em: <https://revistas.udesc.br/index.php/urdimento/article/view/21543>. Acesso em: 14 maio 2025.

BITTENCOURT, Bruna. “*Existe um desejo de comer melhor*”. UOL, 2020. Disponível em: <https://gamarevista.uol.com.br/estilo-de-vida/comida-bebida/sou-quase-100-plant-based/>. Acesso em: 27 abr. 2025.

BORGES, Ana Lúcia; OLIVEIRA, Arlene Maria Gomes; RITZINGER, Cecília Helena Silvino Prata; ALMEIDA, Clóvis Oliveira de; COELHO, Eugênio Ferreira; SANTOS-SEREJO, Janay Almeida dos; SOUZA, Luciano da Silva; LIMA, Marcelo Bezerra; FANCELLI, Marilene; FOLEGATTI, Marília Ieda da Silveira; FILHO, Paulo Ernesto Meissner; SILVA, Sebastião de Oliveira e; MEDINA, Valdíque Martins; CORDEIRO, Zilton José Maciel. *A cultura da banana*. Brasília-DF: Embrapa, 3ª ed., Coleção Plantar, nº56, 2006. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/120874/1/00079160.pdf>. Acesso em: 14 jan. 2025.

BRASIL. Lei nº 14.926 de 17 de julho de 2024. Altera a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, para assegurar atenção às mudanças do clima, à proteção da biodiversidade e aos riscos e vulnerabilidades a desastres socioambientais no âmbito da Política Nacional de Educação Ambiental. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jul. 2024. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2023-2026/2024/lei/L14926.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2024/lei/L14926.htm). Acesso em: 15 set. 2025

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, 2014. Disponível em: [https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf/view](https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view). Acesso em: 26 abr. 2025.

BRASIL DE FATO TRAZ ENTREVISTA HISTÓRICA COM ARTISTA INDÍGENA JAIDER ESBELL, FALECIDO TERÇA. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (5 min). Publicado pelo canal Brasil de Fato. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=xYTi6pSU6Zc>. Acesso em: 11 jul. 2025.

CANUTO, J. C., Filho, L. O. R., CAMARGO, R. C. R., Silva, F. F., JUNQUEIRA, A. C., SILVA, J. P., & GALVÃO, A. C. Quintais agroflorestais como estratégia de sustentabilidade ecológica e econômica. In: *ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS*, 6., 2014, Campinas. Anais Rede de Estudos Rurais. Campinas: 2014. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1006810/1/2014AA38.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2025.

CARMÉZIA EMILIANO: A ÁRVORE DA VIDA | 24.3–11.6.2023 | VÍDEO REGISTRO. [S.l.: s.n.], 2024. 1 vídeo (2 min). Publicado pelo canal Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=RfJLWechSn4&t=1s>. Acesso em: 1 jul. 2025.

CARNEIRO, Elma. Um fruto do cerrado – araticum. 2009. Disponível em: <https://caliandradocerradogo.blogspot.com/2009/04/um-fruto-do-cerrado.html>. Acesso em 14 abr. 2025.

CAPES. Documento de Área. Área 45: Interdisciplinar. 2019. Disponível em: <https://www.mpies.uneb.br/wp-content/uploads/2020/08/INTERDISCIPLINAR.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2023.

CAPES. *Plantas alimentícias do Brasil são apresentadas em livro*. Nutrição. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/capes/pt-br/assuntos/noticias/plantas-alimenticias-do-brasil-sao-apresentadas-em-livro#:~:text=%E2%80%9CExistem%2030%20mil%20diferentes%20plantas,ser vindo%20como%20base%20da%20alimenta%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em: 26 mar. 2025.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (3 min). Publicado pelo canal Khan Academy Brasil. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=1zl7nBpn2Y&t=4s>. Acesso em: 18 ago. 2023.

CARNEIRO, Henrique Soares. Do luxo ao lixo: O historiador da USP Henrique Carneiro fala da trajetória da fruta, que passou de produto caro no início do século 20 para, depois, invadir as mesas do Ocidente. Do luxo ao lixo. *Folha de São Paulo*, São Paulo, ano 2007, 20 mai. 2007. Caderno +Mais!, , Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/mais/fs2005200708.htm>. Acesso em: 13 jan. 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4ª ed. São Paulo: Global editora, 2011.

CLARK, Lygia. *Estamos domesticados?* Portal Lygia Clark, 1968a. Disponível em: <https://portal.lygiaclark.org.br/acervo/59278/somos-domesticados>. Acesso em: 27 set. 2025.

CLARK, Lygia. *Nós somos os propositores*. Portal Lygia Clark, 1968b. Disponível em: <https://portal.lygiaclark.org.br/acervo/59279/nos-somos-os-propositores>. Acesso em: 27 set. 2025.

CLÉBIO MADURO FALA SOBRE OFÍCIO COM GRAVURAS. Produção: Marden Ferreira. [S.l.: s.n.], 2018. 1 vídeo (3 min). Publicado pelo canal TV UFMG. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=DPx07ZiU\\_IU](https://www.youtube.com/watch?v=DPx07ZiU_IU). Acesso em: 3 set. 2025

CN: BIODIVERSIDADE URBANA. [S.l.:s.n.], 2014. 1 vídeo (35 min.). Publicado pelo canal Capital Natural. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=JWQomJCNa-Y>. Acesso em: 30 ago. 2025.

COLEÇÃO IMAGENS DO BRASIL. *O Brasil de Debret*. Belo Horizonte-Rio de Janeiro: Villa Rica editoras reunidas, Vol.2, 1993.

COMER O QUÊ? / NEKA MENNA BARRETO. [S.l.: s.n.], 2019. 1 vídeo (3 min). Publicado pelo canal Leonardo Brant. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=niEQnCzbF8w>. Acesso em 14 abr. 2025.

COMIDA DE VERDADE | VOCÊ CONHECE O PLANO NACIONAL DE PLANTIO DE ÁRVORES? [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (1 min). Publicado pelo canal Movimento Sem Terra. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=tugDlfJjIU0&t=86s>. Acesso em: 14 abr. 2025.

CONHEÇA A IMPORTÂNCIA DA AGROFLORESTA POR NAMASTÊ MESSERSCHMIDT | BEM VIVER. [S.l.: s.n.], 2022. 1 vídeo (29 min). Publicado pelo canal Rede TVT. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=sUD1OTMnoDU>. Acesso em: 27 abr. 2025.

COSTA, L. C. da. O artista an-arquivista: os dispositivos de coleção na arte contemporânea. *PORTO ARTE: Revista de Artes Visuais*, [S. l.], v. 18, n. 30, p.77-89, 2012. DOI: 10.22456/2179-8001.29623. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/PortoArte/article/view/29623>. Acesso em: 16 fev. 2025.

CULIK, M. A. Xarope do coração de banana para o tratamento dos sintomas de infecções respiratórias. *Scien-tia Vitae - Revista eletrônica acadêmica IFSP-Campus São Roque*, vol.1, n.3, ano 1, jan., 2014, p.87-90. Disponível em: [https://revistaifpsr.com/sv\\_v1\\_n3\\_12.pdf](https://revistaifpsr.com/sv_v1_n3_12.pdf). Acesso em: 14 jan. 2025.

CULTIVO DE MAÇÃ EM MG. [S.l.: s.n.], 2025. 1 vídeo (4 min). Publicado pelo canal Tv Alfenas. 2025. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=XGbCKFSGjzk>. Acesso em: abr. 2025.

CULTIVO DE MAÇÃ E PERA NO CALOR DO EXTREMO NORTE CAPIXABA. *A Gazeta*. 2018. Disponível em: <https://www.agazeta.com.br/economia/cultivo->

de-maca-e-pera-no-calor-do-extremo-norte-capixaba-0218. Acesso em: 15 abr. 2025.

DAMURIDA, O CALDO INDÍGENA. [S.l.: s.n.], 2020. 1 vídeo (41 min). Publicado pelo canal Fartura Brasil. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Zb3z9gv41JY>. Acesso em: 7 jul. 2025.

DELEUZE, Gilles. *Espinosa*. Filosofia prática. São Paulo: Escuta, 2002.

DELEUZE, Gilles. *Espinoza e os signos*. Porto: RÉS-Editora, 1970.

DELEUZE, Gilles. *Espinosa e o problema da expressão*. São Paulo: editora 34, 2017.

DE FORNO E FOGÃO, RECEITAS VEGETARIANAS COM NEKA MENNA BARRETO | FOME DE QUÊ? | DISCOVERY H&H BRASIL. [S.l.: s.n.], 2022. 1 vídeo (22 min). Publicado pelo canal Raphael Riqueza. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=TstTn5KLGOG&t=3s>. Acesso em: 27 abr. 2025.

DECOLONIAL OU DESCOLONIAL? S.l.: [s.n.], 2020. 1 vídeo (4 min). Publicado pelo canal Experiências Descoloniais: estudos e práticas. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=OFu6qVqeEXc>. Acesso em: 14 nov. 2025.

DIDI-HUBERMAN, Georges. Quando as imagens tocam o real. *PÓS: Revista do Programa de Pós-graduação em Artes da EBA/UFMG*, Belo Horizonte, p. 206–219, 2012. DOI: 10.35699/2238-2046.15454. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistapos/article/view/15454>. Acesso em: 28 jan. 2025.

DOOREN, Thom Van; KIRKSEY, Eben; MÜNSTER, Ursula. Estudos multiespécies: cultivando artes de atentividade. Trad. Susana Oliveira Dias. *ClimaCom*, Cultura Científica - pesquisa, jornalismo e arte, Campinas, n. 7, p. 39-65, dez. 2016. Disponível em: <https://climacom.mudancasclimaticas.net.br/wp-content/uploads/2014/12/07-Incertezas-nov-2016.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2025.

ECOGASTRONOMIA\_PT\_AULA 01. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (5 min). Publicado pelo canal Programa Semear. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=DkBA04DNJzU&list=PL895GoS39fCQIRmeP7BKGHkAx\\_mv1WZzg](https://www.youtube.com/watch?v=DkBA04DNJzU&list=PL895GoS39fCQIRmeP7BKGHkAx_mv1WZzg). Acesso em: 23 abr. 2025.

EMATER GO - SAIBA COMO FAZER MUDAS DE ARATICUM OU MAROLO. [S.l.: s.n.], 2011. 1 vídeo (5 min). Publicado pelo canal EmaterGO. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=xDq3luF54N4>. Acesso em: 26 mar. 2025.

ENTENDA RISCOS DE AGROTÓXICOS PARA A SAÚDE HUMANA, ANIMAL E DOS ECOSSISTEMAS SEGUNDO ESPECIALISTAS. [S.l.: s.n.], 2023. 1 vídeo

(7 min). Publicado pelo canal Repórter Eco. Disponível em:  
<https://www.youtube.com/watch?v=9q0-IQ4LhOM>. Acesso em: 11 abr. 2025.

ENTREVISTA COM JAIDER ESBELL - ARTE INDÍGENA CONTEMPORÂNEA: MODOS DE FAZER, POTÊNCIAS DO SER. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (50 min). Publicado pelo canal Escritório do Livro & BiblioMaison. Disponível em:  
[https://www.youtube.com/watch?v=\\_OSeOO8G3Qo](https://www.youtube.com/watch?v=_OSeOO8G3Qo). Acesso em: 13 maio 2025.

EP. 06 - APRESENTAÇÃO DOS PAJÉS MARUWAI E MARUWÁ NA CULTURA MAKUXI | LEIA AUTORAS INDÍGENAS. *Leia Autoras Indígenas*. S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (14 min). Publicado pelo canal Sesc Ipiranga. Disponível em:  
<https://www.youtube.com/watch?v=GwW98rBi6vY>. Acesso em 28 jun. 2025.

ESBELL, Jaider. *Arte Indígena Contemporânea e o Grande Mundo*. Select. 2018. Disponível em: <https://select.art.br/arte-indigena-contemporanea-e-o-grande-mundo-2/>. Acesso em: 3 jul. 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 15 set. 2019a. Disponível em:  
<https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2339854286128135/>. Acesso em: 14 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019b. Disponível em:  
<https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2484809188299310/>. Acesso em: 14 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019c. Disponível em:  
<https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2484932518286977/>. Acesso em: 14 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019d. Disponível em:  
<https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2484932518286977/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019e. Disponível em:  
<https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2485066561606906/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019f. Disponível em:  
<https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2485312164915679/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019g. Disponível em:  
<https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2485454038234825/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019h. Disponível em:  
<https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2485474178232811/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019i. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2485530708227158/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 nov. 2019j. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2485547084892187/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 10 dez. 2019l. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2521420837971478/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 10 dez. 2019m. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2520903101356585/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 13 dez. 2019n. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2526842230762672/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Abril indígena 2020-Ontem é hoje, decido!* 2020a. Disponível em: <http://www.jaideresbell.com.br/site/2020/04/19/abril-indigena-2020-ontem-e-hoje-decido/>. Acesso em: 8 jul. 2025.

ESBELL, Jaider. *Abril indígena 2020-Se queremos mais podemos.* 2020b. Disponível em: <http://www.jaideresbell.com.br/site/2020/04/09/abril-indigena-2020-se-queremos-mais-podemos/>. Acesso em: 10 jun. 2025.

ESBELL, Jaider. *Abril indígena 2020-Sem roça não dá gente.* 2020c. Disponível em: <http://www.jaideresbell.com.br/site/2020/04/17/abril-indigena-2020-sem-roca-nao-da-gente/>. Acesso em: 10 jun. 2025.

ESBELL, Jaider. *Abril indígena 2020-Umîri'kon-Nossa roça!* 2020d. Disponível em: <http://www.jaideresbell.com.br/site/2020/04/14/abril-indigena-2020-umirikon-nossa-roca/>. Acesso em: 10 jun. 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 9 fev. 2020e. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2649245265189034/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 12 fev. 2020f. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2655482837898610/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 14 fev. 2020g. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2659247967522097/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 17 fev. 2020h. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2665051183608442/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 5 mar. 2020i. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2701898239923736/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 23 mar. 2020j. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2740380132742213/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 23 mar. 2020k. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2740800496033510/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 24 mar. 2020l. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/2741810489265844/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. A descida da vovó pajé jenipapo do espaço sideral. *Das Questões*, [S. l.], v. 11, n. 1, 2021a. DOI: 10.26512/dasquestoes.v11i1.37259. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/dasquestoes/article/view/37259>. Acesso em: 13 maio. 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 10 dez. 2021b. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/3618932001553684/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESBELL, Jaider. *Sem título*. São Paulo, 10 dez. 2021c. Disponível em: <https://www.facebook.com/jaider.esbell/videos/3966730530107161/>. Acesso em: 30 maio 2025.

ESPÉCIES DO CERRADO. Jenipapo. *Rubiaceae*. Inhotim, 2025. Disponível em: <https://www.inhotim.org.br/territorios-tematicos/ser-do-cerrado/especies/jenipapo/>. Acesso em: 28 maio 2025.

ESPINOSA, Baruch de. *Breve tratado de Deus, do homem e do seu bem-estar*. 2ª ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2012.

ESPINOSA, Bento de. *Correspondência entre Espinosa e Oldernburg*. Belo Horizonte: Autêntica, 2021.

ESSE TAL DE AGRO, QUE 'É POP', ESTÁ ENVENENANDO A TERRA, AFIRMA AILTON KRENAK. 2021. 1 vídeo (3 min.). Publicado pelo canal Roda Viva. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=aVhfb4exDJA>. Acesso em: 21 de fev. 2025.

ESTADÃO. *Conheça quais são as 5 principais culturas plantadas no Brasil*. Summit Agro. 2022. Disponível em: <https://agro.estadao.com.br/summit-agro/conheca-quais-sao-as-5-principais-culturas-plantadas-no-brasil>. Acesso em: 26 mar. 2025.

FERRAZ, Marcos Grinspum. “*Temos que aprender a ser índios antes que seja tarde*”, diz antropólogo. arte!brasileiros. 2017. Disponível em: <https://artebrasileiros.com.br/brasil/temos-que-aprender-a-ser-indios-antes-que-seja-tarde-diz-antropologo-2/>. Acesso em: 11 jun. 2025.

FESTA DO MOCORORÓ DO POVO INDÍGENA JENIPAPO KANINDÉ. [S.l.: s.n.], 2020. 1 vídeo (3 min). Publicado pelo canal Fábio Alves. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=WqW5IOHytk>. Acesso em: 10 jul. 2025.

FIGUEIRA: ARRUMAÇÃO (STRAIGHTENING UP). Uakti & Michael Riesman. 1996. 1 vídeo (5 min.). Publicado pelo canal Uakti. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=D0AUlopJLX4>. Acesso em: 6 out. 2025.

G1. Serelepe auxilia no reflorestamento com a dispersão de sementes. Terra da gente-Fauna. 2016. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/fauna/noticia/2016/08/serelepe-auxilia-no-reflorestamento-com-dispersao-de-sementes.html>. Acesso em: 13 set. 2025.

GALVÃO, Wilson. *Do Jenipapo, uma nova patente*. UFRN. 2021. Disponível em: <https://ufrn.br/imprensa/reportagens-e-saberes/49865/do-jenipapo-uma-nova-patente>. Acesso em: 8 jun. 2025.

GALERIA JAIDER ESBELL AIC. *Doce de caju*. 2024. Disponível em: <https://www.instagram.com/stories/highlights/18067849051693268/>. Acesso em: 14 nov. 2025.

GARCIA, Giulia. *Jaider Esbell e uma apresentação através do jenipapo*. Arte! Brasileiros. 2021. Disponível em: <https://artebrasileiros.com.br/arte/exposicoes/apresentacao-ruku-jaider-esbell-galeria-millan/>. Acesso em: 13 maio 2025.

GLOBO RURAL. Agrônomo ensina a fazer enxertia de manga rosa com manga espada. [2025?]. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/8658491/>. Acesso em: 12 set. 2025.

GODÓI, Vagner; BARRETO, Jorge Menna. Jorge Menna Barreto sobre restauro agroecológico, amizade e pesquisa artística. *PORTO ARTE: Revista de Artes Visuais*, [S. l.], v. 25, n. 44, 2020. DOI: 10.22456/2179-8001.106624. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/PortoArte/article/view/106624>. Acesso em: 30 abr. 2025.

GONZATTO, Camila. *Conversa com Jaider Esbell*. 2021. Disponível em: <https://almeidaedale.com.br/textos/contemporary-and-conversa-com-jaider-esbell/>. Acesso em: 15 maio 2025.

GRANDINO, Larissa Antonellini. *Cores da Amazônia: materiais e técnicas artísticas ameríndias no tratado das tintas do Jesuíta João Daniel (séc. XVIII)*. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2021. Disponível em: [https://bdta.abcd.usp.br/directbitstream/1d814dbd-d139-490a-8ac7-d6439bc0bab4/TFG\\_2021\\_2\\_Larissa\\_Antonellini%20Grandino.pdf](https://bdta.abcd.usp.br/directbitstream/1d814dbd-d139-490a-8ac7-d6439bc0bab4/TFG_2021_2_Larissa_Antonellini%20Grandino.pdf). Acesso em: 14 maio 2025.

GRÃO. Direção de Adriana Miranda. Brasil: Mayu Filmes, 2020. Bombozila. Disponível em: <https://bombozila.com/video/grao>. Acesso em: 04 mar. 2025.

GUERRAS DO BRASIL.DOC -EP. 1: AS GUERRAS DA CONQUISTA. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (28 min). Publicado pelo canal MPA Brasil. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=1C7eQBl6\\_pk](https://www.youtube.com/watch?v=1C7eQBl6_pk). Acesso em: 10 jul. 2025

HERNANI, Luis Carlos; Souza, Luiz Carlos Ferreira de; Ceccon, Gessi. *Consortiação de culturas*. Embrapa. 2021. Disponível em: [https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/sistema-plantio-direto/fazendo-certo/planejando-e-executando/fase-de-implantacao/organizando-o-sistema-produtivo/consorcio-de-culturas#:~:text=O%20cons%C3%B3rcio%20de%20culturas%20\(Figura,h%C3%A1%20bits%20de%20crescimento%20e%20fisiologia](https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/sistema-plantio-direto/fazendo-certo/planejando-e-executando/fase-de-implantacao/organizando-o-sistema-produtivo/consorcio-de-culturas#:~:text=O%20cons%C3%B3rcio%20de%20culturas%20(Figura,h%C3%A1%20bits%20de%20crescimento%20e%20fisiologia). Acesso em: 13 set. 2025.

IBGE. *Indígenas*. 2022. Disponível em: <https://indigenas.ibge.gov.br/estudos-especiais-3/o-brasil-indigena/povos-etnias>. Acesso em: 28 jun. 2025.

IBGE. *Censo 2022: Cerca de oito a cada dez pessoas moravam em casas, mas cresce proporção de moradores em apartamentos*. 2024a. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/39239-censo-2022-cerca-de-oito-a-cada-dez-pessoas-moravam-em-casas-mas-cresce-proporcao-de-moradores-em-apartamentos>. Acesso em: 27 ago. 2025.

IBGE. *Segurança Alimentar nos domicílios brasileiros volta a crescer em 2023*. 2024b. Disponível em: [https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/39838-seguranca-alimentar-nos-domicilios-brasileiros-volta-a-crescer-em-2023#:~:text=No%20%C3%BAltimo%20trimestre%20de%202023,%2C2%20mil%20h%C3%B5es\)%20no%20grave](https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/39838-seguranca-alimentar-nos-domicilios-brasileiros-volta-a-crescer-em-2023#:~:text=No%20%C3%BAltimo%20trimestre%20de%202023,%2C2%20mil%20h%C3%B5es)%20no%20grave). Acesso em: 16 set. 2025.

IBGE. *Produção de Maçã*. 2025. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/maca/br>. Acesso em: abr. 2025.

INFANTE, Maisa. *Conheça a Escola Brasileira de Ecogastronomia: uma aula sobre comer (e cozinhar) com mais consciência*. DRAFT, 2018. Disponível em: [https://www.projeto draft.com/conheca-a-escola-brasileira-de-ecogastronomia-uma-aula-sobre-comer-e-cozinhar-com-mais-consciencia/#:~:text=Durante%203%20meses%2C%20elas%20serviram,da%20\(Bienal\)%2C%20entre%20outras](https://www.projeto draft.com/conheca-a-escola-brasileira-de-ecogastronomia-uma-aula-sobre-comer-e-cozinhar-com-mais-consciencia/#:~:text=Durante%203%20meses%2C%20elas%20serviram,da%20(Bienal)%2C%20entre%20outras). Acesso em: 24 abr. 2025.

INSTITUTO FOME ZERO. *Das 20 frutas mais consumidas no Brasil, apenas 3 são nativas*. Blog do IFZ. 2024. Disponível em: <https://ifz.org.br/das-20-frutas-mais-consumidas-no-brasil-apenas-3-sao-nativas/>. Acesso em: 7 abr. 2025.

JARDIM BOTÂNICO PLANTARUM. Carpoteca. Disponível em: <http://plantarum.org.br/Pesquisas/carpoteca>. Acesso em: 2 mai. 2023.

JORGE MENNA BARRETO – DEBATE – SEMINÁRIO ARTE, CULTURA E EDUCAÇÃO NA AMÉRICA LATINA (2018). Produção de: Paula Bertola. São Paulo: VOCS, 2018. 1 vídeo (12 min). Publicado pelo canal Itaú Cultural. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=6iANUumsK90>. Acesso em: 17 mar. 2025.

JORGE MENNA BARRETO: ESCULTURA AMBIENTAL. [S.l.: s.n.], 2016. 1 vídeo (12 min). Publicado pelo canal SEMILSP. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=eSyFw3fjTw>. Acesso em: 24 mar. 2025.

JOVENS CIENTISTAS PESQUISAM O USO DA CASCA DE BANANA PARA RETIRAR METAIS PESADAS DA ÁGUA USADA. [S.l.: s.n.], 2011. 1 vídeo (3 min). Publicado pelo canal TV Cultura. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=tpdYQqwG2B8>. Acesso em: 27 jan. 2025.

KNABBENI, V.M. A extraordinária história de vida de Ana Maria Primavesi. *Presenças*, Estud. av. 33 (96). May-Aug 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/xkyCBwyd537GM4ssW7jdZXF/?lang=pt>. Acesso em: 13 novembro de 2025.

KOHATSU, Douglas Seijum; ZUCARELI, Valdir; BRAMBILLA, Wilian Polaco; EVANGELISTA, Regina Marta. Qualidade de frutos de cajá-manga armazenados sob diferentes temperaturas. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 33. n. 1, out. 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbf/a/99t5Rzxw3H33wXfLZnVJjkq/?lang=pt>. Acesso em: 12 set. 2025.

KRENAK, Ailton. História indígena e o eterno retorno do encontro. In: Lima, Pablo (Org). *Fontes e reflexões para o ensino de história indígena e afrobrasileira: uma contribuição da área de História do PIBID/FaE/UFMG*. Belo Horizonte: UFMG – Faculdade de Educação, 2012.

KRENAK, Ailton. *Ideias para adiar o fim do mundo*. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

LAGOA NEWS. Feira de Agricultura Familiar de Lagoa Santa: geração de renda e saúde. 2025. Disponível em: <https://jornallagoanews.com.br/feira-de-agricultura-familiar-lagoa-santa/>. Acesso em: 18 set. 2025.

LEAL, Cláudio. *Jaider Esbell, morto aos 41, nunca deixou de ser agricultor para ser artista*. Folha de São Paulo. 2021. Disponível em:

<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2021/11/jaider-esbell-morto-aos-41-nunca-deixou-de-ser-agricultor-para-ser-artista.shtml>. Acesso em: 9 jul. 2025.

LIMA, Marcelo Bezerra; ALVES, José Élio; CARVALHO, José Eduardo Borges de; BORGES, Ana Lúcia. *Banana. Manejo do cacho*. Embrapa, 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/banana/producao/tratos-culturais/manejo-do-cacho>. Acesso em: 12 jan. 2025.

LUCIMAR BELLO. *Categoria: Desenhos*. S.d. disponível em: <http://lucimarbello.com.br/site/category/experimentacoes-coletivas/desenhos/>. Acesso em: 14 11 2025.

MAIS DE 26% DOS VEGETAIS BRASILEIROS APRESENTAM IRREGULARIDADES NO USO DE AGROTÓXICOS. [S.l.: s.n.], 2024. 1 vídeo (2 min). Publicado pelo canal Jornalismo TV Cultura Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=WzJkT6ixFY>. Acesso em: 11 abr. 2025.

MACHADO, Ricardo. *Artistas propõem Arte Indígena Cosmopolítica e lembram legado de Jaider Esbell*. Nonada. 2022. Disponível em: <https://www.nonada.com.br/2022/05/artistas-propoeem-arte-indigena-cosmopolitica-e-lembram-legado-de-jaider-esbell/>. Acesso em: 4 jul. 2025.

MANCUSO, Stefano. *Revolução das plantas*. Trad. Regina Silva. São Paulo: Ubu Editora, 2019.

MANCUSO, Stefano. *A incrível viagem das plantas*. Trad. Regina Silva. São Paulo: Ubu Editora, 2021a.

MANCUSO, Stefano. *A planta do mundo*. Trad. Regina Silva. São Paulo: Ubu Editora, 2021b.

MANCUSO, Stefano. *Nação das plantas*. Trad. Regina Silva. São Paulo: Ubu Editora, 2024.

MARCO REFERENCIAL EM AGROECOLOGIA / EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 70 p. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/107364/4/Marcoreferencial.pdf>. Acesso em: 15 abr. 2025.

MARQUES, Luiz. *Capitalismo e colapso ambiental*. 3ª ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2018.

MARQUES, Luiz. *O decênio decisivo. Propostas para uma política de sobrevivência*. São Paulo: Editora Elefante, 2023.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME. Brasil sai do Mapa da Fome da ONU: conquista histórica reflete políticas públicas eficazes. 2025. Disponível em:

<https://www.gov.br/mds/pt-br/noticias-e-conteudos/desenvolvimento-social/noticias-desenvolvimento-social/brasil-sai-do-mapa-da-fome-da-onu-conquista-historica-reflete-politicas-publicas-eficazes>. Acesso: em 16 set. 2025. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Decreto nº 2.519, de 16 de março de 1998. Promulga a Convenção sobre Diversidade Biológica, assinada no Rio de Janeiro, em 05 de junho de 1992. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/textoconvenoportugus.pdf>. Acesso em: 30 ago. 2025.

MINHOCULTURA: ALTERNATIVA AGROECOLÓGICA PARA RECICLAGEM DE RESÍDUOS ORGÂNICOS. Produção: Embrapa Informação Tecnológica e Embrapa Agrobiologia. [S.l.:s.n], 2015. 1 vídeo (14 min). Publicado pelo canal Embrapa. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=mdtSpBbRLgU>. Acesso em: 14 set. 2025.

MIRAGAIA, Marília. Entrevista concedida à jornalista Marília Miragaia. In: *Jorge Menna Barreto*, 2016. Disponível em: <https://jorggemennabarreto.com/Restauro-Entrevista-1/>. Acesso em: 23 mar. 2025.

MIRANDA, Marcus. *Maior Paçoca do Mundo e Damurida são reconhecidas patrimônios culturais e imateriais de Boa Vista*. Prefeitura de Boa vista, 2022. Disponível em: <https://boavista.rr.gov.br/noticias/2022/11/maior-pacoca-do-mundo-e-damurida-sao-reconhecidas-patrimonios-culturais-e-imateriais-de-boa-vista>. Acesso em: 7 jul. 2025.

MOINHOS TALKS/ ALIMENTAÇÃO COMO TRANSFORMAÇÃO DA SAÚDE. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (90 min). Publicado pelo canal Hospital Moinhos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=D64pLkIFvA0>. Acesso em: 14 abr. 2025.

MOVIMENTO MUNDIAL PELAS FLORESTAS TROPICAIS. *Pela vida e pelas águas, NÃO mais monoculturas!* 2017. Disponível em: <https://www.wrm.org.uy/pt/alertas-de-acao/pela-vida-e-pelas-aguas-nao-mais-monoculturas>. Acesso em: 04 abr. 2025.

MST. *Plantar árvores, produzir alimentos saudáveis*. 2025. Disponível em: <https://mst.org.br/especiais/plantar-arvores-produzir-alimentos-saudaveis/#apresentacao>. Acesso em: 14 abr. 2025.

NETO, Raimundo Marcelino da Silva. *Pedúnculo*. 2025. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/caju/pos-producao/tecnologia-de-processamento-agroindustrial/pedunculo>. Acesso em: 19 dez. 2025.

NINHO. Nossa missão. 2025. Disponível em: <https://www.projetoninho.org/>. Acesso em: 10 set. 2025.

O ARQUIVO NACIONAL E A HISTÓRIA LUSO-BRASILEIRA. *Gentio*. Glossário, 2021. Disponível em:

[https://historialuso.an.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=6297:gentio&catid=2075&Itemid=121](https://historialuso.an.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=6297:gentio&catid=2075&Itemid=121). Acesso em: 3 jun. 2025.

O CULTIVO DO JENIPAPO, POR DOUGLAS BELLO. [S.l.: s.n.], 2013. 1 vídeo (2 min). Publicado pelo canal L'Occitane au Brésil. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=W-pfDfPtg2k>. Acesso em: 8 jun. 2025.

O QUE É AGROFLORESTA? [S.l.: s.n.], 2020. 1 vídeo (15 min). Publicado pelo canal Canal da Bela. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=0D2iu6YSFul>. Acesso em: 12 abr. 2025.

OLIVEIRA, Joana Cabral. Um encontro com O Cogumelo no fim do mundo. Prefácio. In: *O cogumelo no fim do mundo*. Tsing, Anna Lowenhaupt. Tradução de Jorge Menna Barreto e Yudi Rafael. São Paulo: n-1 edições, 2022.

OLIVEIRA, Samara Cristina Carneiro de; GHERARDI, Sandra Regina Marcolino; ALMEIDA, Jhenyfer Caroliny de. Corantes alimentícios e seus efeitos à saúde. *Revista Biodiversidade*, Rondonópolis, vol.23, n.3, p. 112-118. 2024. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/biodiversidade/article/view/18439>. Acesso em: 6 jul. 2025.

OLHO CLÍNICO | SAZONALIDADE DOS ALIMENTOS (18/09/19). S.l.: s.n.], 2019. 1 vídeo (13 min). Publicado pelo canal UFPR TV. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=RaDzqW\\_B4EU](https://www.youtube.com/watch?v=RaDzqW_B4EU). Acesso em: 24 abr. 2025.

ONO, Yoko. *Grapefruit: O Livro de Instruções e Desenhos de Yoko Ono*. 5ª ed. New York, Simon & Schester, 2000. Disponível em: [https://monoskop.org/images/9/95/Ono\\_Yoko\\_Grapefruit\\_O\\_Livro\\_de\\_Instrucoes\\_e\\_Desenhos\\_de\\_Yoko\\_Ono.pdf](https://monoskop.org/images/9/95/Ono_Yoko_Grapefruit_O_Livro_de_Instrucoes_e_Desenhos_de_Yoko_Ono.pdf). Acesso em: 7 out. 2025.

PASSOS, Juliana; LACERDA, Nara. *Isenções fiscais para agrotóxico deixam fatura para a saúde da população e o SUS*. Fiocruz, ciência e saúde pela vida. 2024. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/noticia/2024/12/isencoes-fiscais-para-agrotoxicos-deixam-fatura-para-saude-da-populacao-e-o-sus>. Acesso em: 11 abr. 2025.

PAZ, Juliana Vieira; REZENDE, Vanessa Theodoro; GAMEIRO, Augusto. *Agrotóxico no Brasil: entre a produção e a segurança alimentar*. Jornal da USP, 11 de dez. 2023. Disponível em: <https://jornal.usp.br/artigos/agrotoxicos-no-brasil-entre-a-producao-e-a-seguranca-alimentar/>. Acesso em: 1 abr. 2025.

PEDRON, Fabrício de Araújo; DALMOLIN, Ricardo Simão Diniz; AZEVEDO, Antônio Carlos de; KAMINSKI, João. Solos Urbanos. *Ciência Rural*, v. 34, n. 5, set./out. 2004. p. 1647-1653. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cr/a/LV4s9XfSnSL7wB5XVFJs4HF/?format=html&lang=pt>. Acesso em: 30 ago. 2025.

PIMENTEL, Lucia Gouvêa. Cognição Imaginativa. *PÓS: Revista do Programa de Pós-graduação em Artes da EBA/UFMG*, Belo Horizonte, p. 96–104, 2013.

DOI: 10.35699/2238-2046.15640. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistapos/article/view/15640>. Acesso em: 27 fev. 2025.

PIMENTEL, Lucia Gouvêa. A Cognição Imaginativa na formação de professor@s/artistas - Experiências em diálogo. In: Congresso Nacional da Federação de Arte/Educadores do Brasil. IV Congresso Internacional da Federação de Arte/Educadores, 2016, Boa Vista, RO. Anais [...] Boa Vista, 2016. Disponível em: <https://faeb.com.br/wp-content/uploads/2023/09/Anais-XXVI-ConFAEB-Boa-Vista-2016.pdf> . Acesso em: 27 fev. 2025.

PIMENTEL, Lucia Gouvêa. Entrevista cedida à Gabriela Clemente de Oliveira. Plataforma Brasil parecer nº:6.739.108. Lagoa Santa, 16 de maio de 2025.

PODA EM AGROFLORESTA - ASPECTOS CONCEITUAIS | MÓDULO 4 - AULA 3. Direção: Luiz Octávio Ramos Filho e Ricardo Mariuzzo. Produção: Tomás Ramos, André Panzarin e Joel Queiroga. [S.l.: s.n.], 2025. 1 vídeo (16 min). Publicado pelo canal Embrapa. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=L5RSw9Y1ojw>. Acesso em: 13 set. 2025.

POL, Enric. La apropiación del espacio. In: *Cognición, representación y apropiación del espacio*. L. Iñiguez; E. Pol (Coord). Barcelona, Publicacions Universitat de Barcelona, 1996. Disponível em: <https://www.ub.edu/escult/editions/0apropia.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2025.

PORTO, Fernanda de Carvalho. Triângulo Amoroso: o uso do carimbo como dispositivo gráfico e político nas práticas artísticas do Nordeste brasileiro. Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-graduação Interunidades em Estética e História da Arte da Universidade de São Paulo. São Paulo, USP, 2016. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/93/93131/tde-12052017-091945/fr.php>. Acesso em: 18 mar. 2023.

PORTELLI, Alessandro. Um trabalho de relação: observações sobre história oral. *Revista Eletrônica Trilhas da História*, Mato Grosso do Sul, v.7 nº. 13, p.182 a 195, jul-dez de 2017. Disponível em: <https://trilhasdahistoria.ufms.br/index.php/RevTH/article/view/5306>. Acesso em: 25 fev. 2025.

PRÊMIO PIPA. *Jorge Menna Barreto*. 2024. Disponível em: <https://www.premiopipa.com/pag/jorge-menna-barreto/>. Acesso em 24 mar. 2025.

PRÊMIO PIPA. “Motaato' [Boca]”, série “Jenipapal”, 2020, Pintura Natural Jenipapo e Kumatê sobre algodão, 268 x 170 cm. 2020. Disponível em: [https://www.pipaprize.com/pag/jaider-esbell/je20-019-t-gm\\_mg\\_3534-copy-daniel-jabra/](https://www.pipaprize.com/pag/jaider-esbell/je20-019-t-gm_mg_3534-copy-daniel-jabra/). Acesso em: 4 jul. 2025.

PRIMAVESI, Ana Maria. *A alimentação no século XXI*. Agroecologia, memória, solos. S.d. Disponível em: <https://anamariaprimavesi.com.br/2019/07/18/a-alimentacao-no-seculo-xxi/>. Acesso em: 13 abr. 2025.

PRIMAVESI, Ana Maria. Agroecologia e manejo do solo. *Revista Agriculturas*. Vol.5, nº3. 2008. Disponível em: <https://aspta.org.br/files/2014/10/Artigo-1-Agroecologia-e-manejo-do-solo.pdf>. Acesso em: 13 abr. 2025.

PRIMAVESI, Ana Maria. *Normas ou Agro-Ecologia?* 1994. Disponível em: <https://anamariaprimavesi.com.br/2022/08/30/normas-ou-agro-ecologia/>. Acesso em: 13 abr. 2025.

RANIERI, Guilherme Reis. *Guia prático sobre PANCs: plantas alimentícias não convencionais*. São Paulo: Instituto Kairós (Org.), 2017. Disponível em: <https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/smasac/2019/susan/Cartilha-Guia-Pr%C3%A1tico-de-PANC-Plantas-Alimenticias-Nao-Convencionais.pdf>. Acesso em: 13 jan. 2025.

REFAZENDA. Gilberto Gil, 2025. 1 vídeo (3 min.). Publicado pelo canal Gilberto Gil. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=sCtNUspOzIU>. Acesso em: 06 out. 2025.

REVERSÃO DA RAPOSA DA SERRA DO SOL EM DEBATE NA CÂMARA - 03/07/24. S.l.: s.n.], 2024. 1 vídeo (3 min.). Publicado pelo canal Câmara dos Deputados. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=zi72kqCJ3Ow>. Acesso em: 1 jul. 2025.

RIGO, Neide. *Jenipapo maduro. Coluna do caderno Paladar. Edição 16 de novembro de 2017*. Blog Come-se. 2017. Disponível em: <https://come-se.blogspot.com/2017/11/jenipapo-maduro-coluna-do-caderno.html>. Acesso em: 10 jun. 2025.

RITTNER, Daniel. *Brasil virou “celeiro do mundo” e já lidera exportações mundiais de sete alimentos, diz BTG*. CNNBrasil, 2024. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/economia/macroeconomia/brasil-virou-celeiro-do-mundo-e-ja-lidera-exportacoes-mundiais-de-sete-alimentos-diz-btg/>. Acesso em: 19 fev. 2025.

RODRIGUES, Paula. Calor pode inviabilizar cultivo de alface em campo aberto no Brasil até o fim do século. Embrapa Hortaliças (DF). 2025. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/102729113/calor-pode-inviabilizar-cultivo-de-alface-em-campo-aberto-no-brasil-ate-o-fim-do-seculo#:~:text=02%2F09%2F25-,Calor%20pode%20inviabilizar%20cultivo%20de%20alface%20em%20campo%20aberto,at%C3%A9%20o%20fim%20do%20s%C3%A9culo&text=Cen%C3%A1rios%20de%20clima%20futuro%20indicam,INPE%20e%20proje%C3%A7%C3%B5es%20do%20IPCC>. Acesso em: 13 set. 2025.

ROLNIK, Suely. Furor de arquivo. *Revista Arte & Ensaios*, v. 19, n. 19, p.96-105, 2022. DOI: 10.60001/ae. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/ae/article/view/50817>. Acesso em: 16 fev. 2025.

RUSCHEL, René. *Sem Veneno*. MST. 2025. Disponível em: <https://mst.org.br/2025/03/31/sem-veneno/>. Acesso em: 22 abr. 2025.

SAFS – SISTEMAS AGROFLORESTAIS: VEJA COMO IMPLANTAR. [S.l.: s.n.], 2024. 1 vídeo (18 min). Publicado pelo canal Epagri Vídeos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Kuc3NXTdB4Q>. Acesso em: 12 abr. 2025.

SANTOS, Antônio Bispo dos. *A terra dá, a terra quer*. São Paulo: Ubu Editora/PISEAGRAMA, 2023.

SANTOS, Manuela Maluf; Marques, Paulo Eduardo Moruzzi. Locavorismo: uma análise de suas contradições à luz de experiências de agricultura urbana em São Paulo. *Estudos Avançados*, São Paulo, Brasil, v. 35, n. 101, p. 257–268, 2021. DOI: 10.1590/s0103-4014.2021.35101.016. Disponível em: <https://revistas.usp.br/eav/article/view/185134>. Acesso em: 17 set. 2025.

SANTOS, Naraynam Vieira. *O jenipapo: ciência, cultura e sustentabilidade para o povo Pataxó Hãhãhãe*. 2020. 55f. Trabalho de Conclusão de curso (Graduação em Línguas, Artes e Literatura) - Curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas, Universidade Federal de Minas Gerais, 2020. Disponível em: <https://www.biblio.fae.ufmg.br/monografias/2020/TCC-2020-Naraynam.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2025.

SANTOS, Zenilda do Carmo Weber do Nascimento dos. *Criança e a Experiência afetiva com a natureza*. Curitiba: Appris editora, 2018.

SCARPARE FILHO, João Alexio; SILVA, Simone Rodrigues da; SANTOS, Carlos Bernardo da Cruz; NOVELETTI, Gabriel. *Cultivo e Produção de Banana*. Piracicaba: ESALQ/Casa do Produtor Rural. 2016. Disponível em: <https://casadoprodutorrural.com.br/producao-de-banana-livro/>. Acesso em: 13 jan. 2025.

SEMEANDO FLORESTAS: COMO OS POVOS INDÍGENAS CONSTRUÍRAM OS BIOMAS DO BRASIL - PROF. EDUARDO G. NEVES. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (100 min). Publicado pelo canal MAE-USP. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Tr4Z-MhXWwo>. Acesso em: 9 jul. 2025.

SEMINÁRIO DE PESQUISA EM ARTES - CONFERÊNCIA DE ABERTURA. MONTES CLAROS, 2021. 1 vídeo (60 min.). Publicado pelo canal Universidade Estadual de Montes Claros-Unimontes. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=vlkIM6615UA>. Acesso em: 26 fev. 2025.

SÉRIE SOBRE INDÍGENAS MOSTRA COMO ESTÁ A RAPOSA SERRA DO SOL – REPÓRTER BRASIL (NOITE). S.l.: s.n.], 2013. 1 vídeo (4 min). Publicado pelo canal TV Brasil. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=2cG48FjZUUI>. Acesso em: 1 jul. 2025.

SHIRATORI, Karen. No olho do furacão: plantation e contradomesticação. In: Marras, Stelio; Taddei, Renzo (Org.). *O Antropoceno: sobre modos de compor mundos*. E-book. Belo Horizonte: Fino Traço, 2022. Disponível em:

[https://www.academia.edu/105926941/No\\_olho\\_do\\_furac%C3%A3o\\_plantation\\_e\\_contradomestica%C3%A7%C3%A3o](https://www.academia.edu/105926941/No_olho_do_furac%C3%A3o_plantation_e_contradomestica%C3%A7%C3%A3o). Acesso em: 20 fev. 2025.

SILVA, Álvaro Candido da. Derivados de cacau. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Inovação Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – Brasília, DF: MAPA/SDI/CEPLAC, 2024. 64p. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/ministerio-da-agricultura-celebra-os-67-anos-da-ceplac/Derivadosdocacau.pdf>. Acesso em: 15 set. 2025.

SILVA, Luís Octávio da. Os quintais e a morada brasileira. Cadernos de Arquitetura e Urbanismo, Belo Horizonte, v. 11, n. 12, dez. 2004 p. 61-78. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/277764045\\_Os\\_quintais\\_e\\_a\\_morada\\_brasileira](https://www.researchgate.net/publication/277764045_Os_quintais_e_a_morada_brasileira). Acesso em: 26 ago. 2025.

SILVA, Priscila Gabriela Martins. O homem de Lagoa Santa. Espaço do Conhecimento da UFMG. S.d. Disponível em: <https://www.ufmg.br/espacodoconhecimento/o-homem-de-lagoa-santa-2/#:~:text=Lund%2C%20ao%20lado%20de%20estudiosos,de%20mam%C3%A4feros%20da%20chamada%20Megafauna>. Acesso em: 11 set. 2025.

SIMPLIFICANDO A ESTRATIFICAÇÃO NO PLANTIO AGROFLORESTAL. [S.l.: s.n.], 2022. 1 vídeo (2 min). Publicado pelo canal Agroflorestando. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=X4svHuV8myY>. Acesso em: 27 abr. 2025.

SLOW FOOD BRASIL. *Araticum*. 2025. Disponível em: [https://slowfoodbrasil.org.br/arca\\_do\\_gosto/araticum/](https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/araticum/). Acesso em: 26 mar. 2025.

SONIA GUAJAJARA FAZ DISCURSO EMOCIONANTE AO SE TORNAR A PRIMEIRA INDÍGENA DOUTORA HONÓRIS CAUSA. [S.l.: s.n.], 2025. 1 vídeo (18 min). Publicado pelo canal Mídia Ninja. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rnYxGPKMEXU>. Acesso em: 9 jul. 2025.

SP PESQUISA - A ORIGEM DO HOMEM AMERICANO - 1º BLOCO. [S.l.: s.n.], 2015. 1 vídeo (12 min). Publicado pelo canal UNIFESP. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=u-mbnL\\_6b5k](https://www.youtube.com/watch?v=u-mbnL_6b5k). Acesso em: 11 set. 2025.

SPINOZA, Benedictus de. *Ética*. 2ª ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2022.

SPINOZA. *Tratado da emenda do intelecto*. Trad. Cristiano Novaes de Rezende. Campinas: Editora da Unicamp, 2015.

SUDRÉ, Lu. Em defesa das agroflorestas, universitários atuam com assentados do Sepé Tiaraju. A agrofloresta é a capacidade de trazer a vida de volta. Brasil de Fato. 2020. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/podcast/momento->

agroecologico/2020/02/13/em-defesa-das-agroflorestas-universitarios-atuam-com-assentados-do-sepe-tiaraju/. Acesso em: abr. 2025.

SUSTENTAREA. *Sazonalidade*. 2019. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2019/04/25/sazonalidade/>. Acesso em: 23 abr. 2025.

SUSTENTAREA EXPLICA L (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR. Produção: Nadine Marques. São Paulo, 2023. 1 vídeo (12 min). Publicado pelo canal Sustentarea USP. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=lgtyDZUufKo>. Acesso em: 15 set. 2025.

TBC1/ AGROTÓXICOS PODEM INVADIR O INTERIOR DAS MAÇÃS. [S.l.: s.n.], 2019. 1 vídeo (2 min). Publicado pelo canal TV Brasil Central. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=bQ7q7yfiovU>. Acesso em: 8 abr. 2025.

TERRA DE MINAS. Historiador mostra a importância dos quintais na culinária no Brasil colônia. [S.l.: s.n.], 2025. 1 vídeo (6 min). Publicado pelo canal Globoplay. 2025. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/3230145/>. Acesso em: 27 ago. 2025.

TILT UOL. *Vídeo da Nasa narra susto que levou à primeira foto da Terra vista da Lua*. Astronomia. São Paulo, 2020. Disponível em: <https://www.uol.com.br/tilt/videos/2020/10/30/video-da-nasa-narra-susto-que-levou-a-primeira-foto-da-terra-vista-da-lua.htm>. Acesso em: 24 mar. 2025.

TSING, Anna Lowenhaupt. *O cogumelo no fim do mundo*. Tradução de Jorge Menna Barreto e Yudi Rafael. São Paulo: n-1 edições, 2022.

UFMG. A utilização da linguagem neutra no contexto geral - e sobretudo no ambiente acadêmico - gera discussões e desperta a curiosidade. 2023. Disponível em: [https://www.instagram.com/reel/Cu7n93-O0gx/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/reel/Cu7n93-O0gx/?utm_source=ig_web_copy_link). Acesso em: 13 nov. 2025.

UMA OUTRA IDEIA SOBRE A NATUREZA - AILTON KRENAK NA ABL. [S.l.: s.n.], 2024. 1 vídeo (41 min). Publicado pelo canal Filosofia Ameríndia. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=QDavWPXoDqg>. Acesso em: 11 jul. 2025.

UM PÉ DE QUÊ? JENIPAPO. [S.l.: s.n.], 2016. 1 vídeo (23 min). Publicado pelo canal Um Pé de Quê?. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=2xMAC7gc64I&t=39s>. Acesso em: 6 jun. 2025.

UM PÉ DE QUÊ? MANDIOCA. 2021. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=UM6tBJHXk\\_4&t=783s](https://www.youtube.com/watch?v=UM6tBJHXk_4&t=783s). Acesso em: 6 jul. 2025.

VENTURA, Elisa. *Indígenas Macuxi são recebidos pelo Papa Francisco*. Vatican News. 2018. Disponível em:

<https://www.vaticannews.va/pt/igreja/news/2018-11/papa-francisco-indigenas-macuxi.html>. Acesso em: 3 jun. 2025.

VICENTE, Nicole Rodrigues. Agroflorestas sucessionais no manejo de plantas espontâneas na Amazônia. *Agriculturas*, v. 5, n. 1, p. 18-20, abr. 2008.

Disponível em:

[https://aspta.org.br/files/2019/10/Agriculturas\\_Abril\\_2008\\_Artigo4.pdf](https://aspta.org.br/files/2019/10/Agriculturas_Abril_2008_Artigo4.pdf). Acesso em: 12 set. 2025.

VIVA CAATINGA! JENIPAPO. [S.l.: s.n.], 2018. 1 vídeo (2 min). Publicado pelo canal RTV Caatinga Univasf. Disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=vFUe0EvxXb0&t=79s>. acesso em: 6 jun. 2025.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B. *A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B. Posfácio. In: *Ideias para adiar o fim do mundo*. Krenak, Ailton. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. A revolução faz o bom tempo: utopia e entropia. Volume 2. In: Castro, Eduardo Viveiros de; Danowski, Déborah; Saldanha, Rafael. *Os mil nomes de Gaia: Do Antropoceno à Idade da Terra*. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Machado, 2023. p. 24-46.

VOCÊ SABE O QUE É SAZONALIDADE DOS ALIMENTOS? S.l.: s.n.], 2023. 1 vídeo (1 min). Publicado pelo perfil Comida do Amanhã. Disponível em: <https://www.facebook.com/comidadoamanha/videos/voc%C3%AA-sabe-o-que-%C3%A9-sazonalidade-dos-alimentoscom-certeza-voc%C3%AA-j%C3%A1-ouviu-falar-em-%C3%A9/3348506125263630/>. Acesso em: 23 abr. 2025.

VOCÊ SABE O QUE SÃO OS SAF'S (SISTEMAS AGROFLORESTAIS)? [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (2 min). Publicado pelo canal Movimento Sem Terra. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=L2YCRerNBFs>. Acesso em: 14 abr. 2025.

VOZES DA FLORESTA | AILTON KRENAK. Produção/Direção de: Thiago B. Mendonça Câmera: Marco Escrivão e Thiago B. Mendonça Som: Rafael Gonzaga Cunha e Rose Farias. Bo Produção, 2020. Publicado pelo canal Le Monde Diplomatique Brasil. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=KRTJlh1os4w>. Acesso em: 10 jul. 2025.

WAZACÁ, A ÁRVORE DA VIDA, COM JAIDER ESBELL. [S.l.: s.n.], 2019. 1 vídeo (6 min). Publicado pelo canal Vanessa Brandão. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=FsMblgKOzRA>. Acesso em: jul. 2025.

WIDENHEIN, Cecília. *Toranja* – Ideia como Arte. 2009. Disponível em: <https://www.modernamuseet.se/stockholm/en/exhibitions/yoko-ono/grapefruit-art-as-idea/>. Acesso em: 02 out. 2025.

ZANETTI PESSOA CANDIOTTO, L. Agroecologia: Conceitos, princípios e sua multidimensionalidade. *AMBIENTES: Revista de Geografia e Ecologia Política*, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 25, 2020. DOI: 10.48075/amb.v2i2.26583.

Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/ambientes/article/view/26583>. Acesso em: 13 abr. 2025.

1º CICLO FORMATIVA (WEBINÁRIO) JORGE MENNA BARRETO - AS PLANTAS COMO TEMA PARA A ARTE E EDUCAÇÃO. [S.l.: s.n.], 2021. 1 vídeo (63 min). Publicado pelo canal Educativa Museu Nacional. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=3B\\_uThvO8VQ](https://www.youtube.com/watch?v=3B_uThvO8VQ). Acesso em: 14 abr. 2025.

20160423 105107. 2016. [S.l.: s.n.], 2016. 1 vídeo (2 min). Publicado pelo canal Jaider Esbell Artista Makuxi. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=3TGZDc79xdY>. Acesso em: 11 jul. 2025.

#32BIENAL (ATIVAÇÃO DE OBRA) JORGE MENNA BARRETO: RESTAURO. [S.l.: s.n.], 2016. 1 vídeo (4 min.). Publicado pelo canal Bienal de São Paulo. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=IXvj\\_x0qs7U](https://www.youtube.com/watch?v=IXvj_x0qs7U). Acesso em: 23 mar. 2025.

32ª BIENAL DE SÃO PAULO – JORGE MENNA BARRETO. [S.l.: s.n.], 2016. 1 vídeo (1 min). Publicado pelo canal seLecTV. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=KHO3WFxOxug>. Acesso em: 23 abr. 2025.

32ª BIENAL DE SÃO PAULO - INCERTEZA VIVA. Cia Orgânica. 2016a. Disponível em: <https://www.ciaorganica.com.br/32a-bienal-de-arte-de-sao-paulo-incerteza-viva/>. Acesso em: 12 abr. 2025.

32ª BIENAL DE SÃO PAULO - INCERTEZA VIVA. *Jorge Menna Barreto. Encontros com agrofloresteiros*. 2016b. Disponível em: <http://32bienal.org.br/pt/event/o/2920>. Acesso em: 12 abr. 2025.

32ª BIENAL DE SÃO PAULO - INCERTEZA VIVA. 56-*Jorge Menna Barreto Restauro (Revolução)-Restoration (Revolution)*. 2016c. Disponível em: <http://www.32bienal.org.br/pt/soundfield/o/2886/>. Acesso em: 12 abr. 2025.

32ª BIENAL DE SÃO PAULO - INCERTEZA VIVA. 57-*Jorge Menna Barreto Restauro (Plantio)-Restoration (Plantation)*. 2016d. Disponível em: <http://www.32bienal.org.br/pt/soundfield/o/2887/>. Acesso em: 12 abr. 2025.

32ª BIENAL DE SÃO PAULO - INCERTEZA VIVA. 60-*Jorge Menna Barreto Restauro (Educação)-Restoration (Education)*. 2016e. Disponível em: <http://www.32bienal.org.br/pt/soundfield/o/2890/>. Acesso em: 12 abr. 2025.

32ª BIENAL DE SÃO PAULO - INCERTEZA VIVA. 61-*Jorge Menna Barreto Restauro (Economia)-Restoration (Economy)*. 2016f. Disponível em: <http://www.32bienal.org.br/pt/soundfield/o/2891/>. Acesso em: 12 abr. 2025.

32ª BIENAL DE SÃO PAULO - INCERTEZA VIVA. 62-Jorge Menna Barreto  
*Restauo (Política)-Restoration (Politics)*. 2016g. Disponível em:  
<http://www.32bienal.org.br/pt/soundfield/o/2892/>. Acesso em: 12 abr. 2025.