

PAS Propostas Pedagógicas em Arte e Sustentabilidade

BIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO

PROPOSTA 04

ARTISTA INSPIRADOR: JORGE MENNA BARRETO

Fonte: <https://arteref.com/bienal-1/bienal-2016-jorge-menna-barreto-e-seu-jogo-de-palavras/>
Acesso em 22/04/2019



BREVE BIOGRAFIA

Jorge Menna Barreto nasceu em Araçatuba, SP em 1970, vive e trabalha no Rio de Janeiro, RJ. É artista, pesquisador, crítico e educador. Há 18 anos deixa que o lugar determine aquilo que irá construir e, mais recentemente, o que irá comer.

Artista e professor adjunto no Departamento de Linguagens Artísticas do Instituto de Artes da UERJ. Pós-doutor pelo Departamento de Artes do CEART/UDESC, pesquisou possíveis relações entre agroecologia e as práticas site-specific em arte.

É formado em Artes Plásticas pela UFRGS. Mestre e doutor em Poéticas Visuais pela

ECA-USP. Tem atuado enquanto artista, pesquisador, crítico e educador, investigando a relação do trabalho de arte com o seu contexto e os possíveis desdobramentos das práticas site-specific na atualidade.

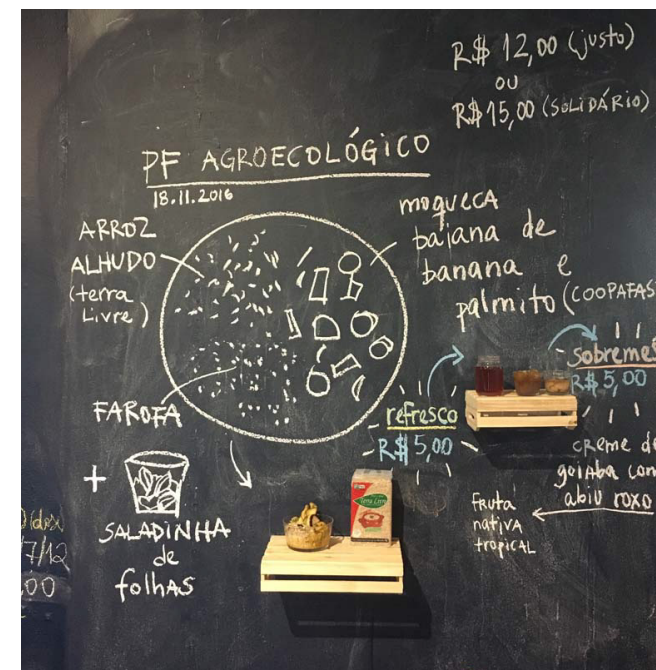
Fonte: <http://lattes.cnpq.br/0641930827696067>
Acesso em 22/04/2019

O artista Jorge Menna Barreto participou da 32ª Bienal de São Paulo – Incerteza Viva, em 2016, com a obra *Restauro*.

Instalado no mezanino da 32ª Bienal, o projeto do artista consistiu em um restaurante-obra intitulada *Restauro* (2016), que esteve aberto ao público durante toda a mostra, levando o público a pensar sobre os hábitos alimentares e seu impacto no meio ambiente. De acordo com o artista o projeto é uma escultura ambiental na qual o alimento é protagonista e mediador da relação sociedade e ambiente.

“O cardápio foi elaborado em parceria com a nutricionista e chefe Neka Menna Barreto¹ e a Escola Como Como de Ecogastronomia², que tem como prioridade a diversidade do reino vegetal. O coletivo Grupo Inteiro³ pensou no projeto espacial e no que o artista chama de ‘microclimas’, que se trata da relação entre o espaço e a experiência do comensal. No *Restauro*, foi possível comer lendo, comer junto e comer ouvindo - esta última experiência, resultado de uma parceria com Marcelo Wasem⁴,

Figura 1. Jorge Menna Barreto. *Restauro*. 2016, 32ª Bienal de São Paulo.



Fonte: <http://www.premiopia.com/pag/jorge-menna-barreto/>
Acesso em 22/04/2019

disponibilizou ao visitante entrevistas com agricultores e paisagens sonoras captadas em agroflorestas”⁵.

¹ <http://www.neka.com.br/>

² <http://sossegodaflores.blogspot.com/2015/09/escola-como-como-de-ecogastronomia.html>

³ <http://www.ogrupointeiro.net/>

⁴ <https://labsonar.wordpress.com/>

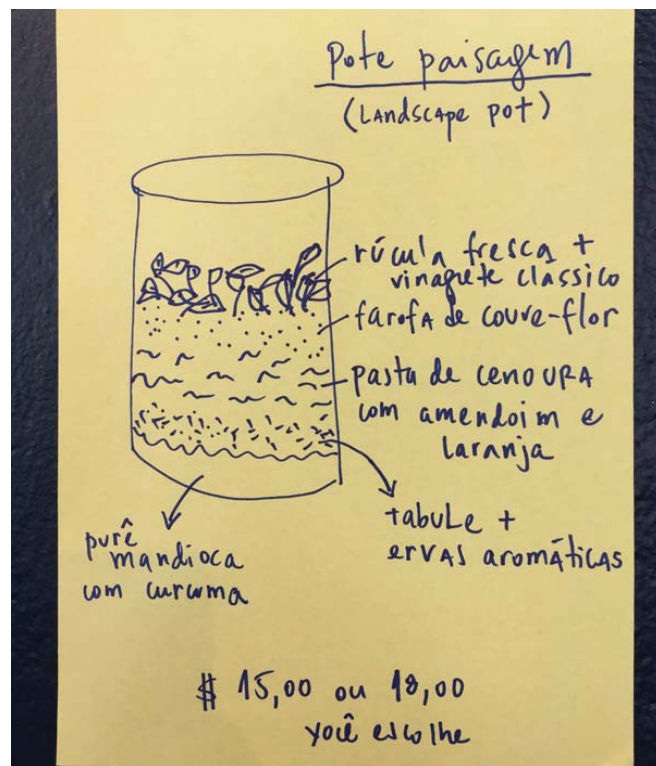
⁵ <http://www.32bienal.org.br/pt/post/o/2747>

PAS Propostas Pedagógicas em Arte e Sustentabilidade

BIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO

O projeto apresentou cores e sabores, pois os pratos podiam ser degustados, e para além dos sentidos aguçados, pretendeu instigar o pensamento para questões significantes para pensar a educação ambiental e a sustentabilidade. "Como o alimento

Figura 2. Jorge Menna Barreto. Restauro. 2016, 32º Bial de São Paulo.



Fonte: <http://www.premiopia.com/pag/jorge-menna-barreto/>
Acesso em 22/04/2019

chega ao consumidor? Como funciona o processo metabólico e digestivo? O ato de se alimentar é despertar para os usos da terra e do ambiente em que vivemos⁵."

Nesse sentido, durante a mostra, as várias opções de cardápio oferecidas ao público visitante intencionaram resgatar a biodiversidade, pois, segundo o artista, no seu plantio ajudam a regenerar o solo. A cozinha do projeto Restauro não seguiu receitas e considerou a possibilidade de não repetir pratos.

Figura 3. Jorge Menna Barreto. Restauro. 2016, 32º Bial de São Paulo.



Fonte: <http://www.premiopia.com/pag/jorge-menna-barreto/>
Acesso em 22/04/2019

"Inspirados pelos extratos das agroflorestas, estamos pensando numa experiência de prato que não seja horizontal, mas que aconteça em camadas verticais. Por isso utilizaremos potes como, por exemplo, no caso do P#1: um purê de mandioca com cobertura de salada de couve flor. Pensamos que, mais do que pratos, essas construções são paisagens contidas em vidros, sugerindo assim também uma relação entre comida e meio ambiente⁶" - sugere o artista.

⁶ <http://www.32bienal.org.br/pt/post/o/2747>

⁷ <http://www.32bienal.org.br/pt/post/o/2747>

Figura 4. Jorge Menna Barreto. Restauro. 2016, 32º Bial de São Paulo.



Fonte: <http://www.premiopia.com/pag/jorge-menna-barreto/>
Acesso em 22/04/2019

PAS Propostas Pedagógicas em Arte e Sustentabilidade

BIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO

Seguem trechos do próprio artista sobre a proposta:

“Restauro” consistiu na criação de um sistema articulado a partir de um restaurante-obra na 32ª Bienal-SP que funcionava como uma extensão de agroflorestas para dentro do pavilhão e seus visitantes. Possibilitou assim a participação do público em um processo complexo de regeneração da paisagem que ocorre nesse tipo de cultivo. Considerando que a agropecuária está entre as atividades humanas de maior impacto, responsável por 90% do desmatamento da Amazônia, por exemplo, o Sistema Agroflorestal (SAF) responde como uma alternativa para plantar e comer em aliança com a floresta, já que não só produz alimentos, mas regenera a terra. A lógica monocultural inviabiliza a presença da mata, considerada como empecilho à produção convencional. Os danos ambientais são imensuráveis, ameaçando a biodiversidade, mudando violentamente o clima e substituindo a paisagem por deserto. “Restauro” propõe uma pedagogia da floresta que pode ser lida a partir da arte, mas não se restringe a ela. [...]

As escolas tiveram acesso a degustações e conversa com educadores do próprio RESTAURO, que operavam como “enzimas digestivas” dos processos crítico-metabólicos em andamento. [...] Por fim, Restauro se endereça a um público expandido, interespecies. Ao priorizar um cardápio a base da diversidade do reino vegetal, também presta-lhe uma homenagem, ao mesmo tempo que se endereça às matas, aos rios e aos animais. – Jorge Menna Barreto

Texto completo do artista em:
<http://www.premiopipa.com/pag/jorge-menna-barreto/>

Figura 5. Jorge Menna Barreto. Restauro.
2016, 32º Bienal de São Paulo.



Fonte: <http://www.premiopipa.com/pag/jorge-menna-barreto/>
Acesso em 22/04/2019

REFERÊNCIAS

Imagens e textos do artista

<http://www.premiopipa.com/pag/jorge-menna-barreto/>

<http://www.32bienal.org.br/pt/post/o/2747>

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

Site-specific

<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/termo5419/site-specific>

LINKS PARA VÍDEOS

Escultura Ambiental: relações possíveis entre arte e agroecologia. Jorge Menna Barreto VIII EPBIO

<https://www.youtube.com/watch?v=eSyFw3jftw>

Revista Bravo: #32bienal (ativação de obra) Jorge Menna Barreto: “Restauro”, 2016, duração: 4’25”

https://www.youtube.com/watch?time_continue=128&v=IXvj_x0qs7U

Revista Select: 32ª Bienal de São Paulo – Jorge Menna Barreto, 2016, duração: 1’29”

https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&v=KH03WFxOxug

Revista Veja São Paulo: Por dentro da Bienal: entenda a obra de arte em forma de restaurante, 2016, duração: 1’12”

https://www.youtube.com/watch?time_continue=3&v=84OR0x8ETN4

ATIVIDADES PRÁTICAS

PESQUISA DE HÁBITOS E COSTUMES ALIMENTARES

- 1 - Faça uma lista dos alimentos que você mais consome diariamente. Podem ser considerados alimentos saudáveis?
- 2 - Você sabe a diferença entre alimentos industrializados e alimentos naturais?
- 3 - Você sabe como são produzidos os alimentos que você consome?
- 4 - Existem árvores frutíferas na sua casa, na escola, no bairro? Se sim, quais são?
- 5 - Realize entrevistas com pessoas que cultivam alimentos e frutas em suas casas. Que relações são estabelecidas com esses alimentos? Como podem ser utilizados?
- 6 - Você sabe o que significa impacto ambiental? Pesquise sobre alimentos que geram pouco impacto ambiental.

CORES E TEXTURAS PARA DESENHAR OS ALIMENTOS

- 1 - A partir da pesquisa sobre hábitos e costumes alimentares, elabore desenhos dos alimentos, suas formas, cores e texturas.
- 2 - Organize pequenos cartazes para escrever e desenhar as características de cada alimento, frutas, verduras, legumes, grãos...
- 3 - Faça desenhos de alimentos que você conhece ou pesquisou separados por cores. Quais as principais cores dos seus alimentos?
- 4 - Elabore desenhos compondo pratos diversos a partir das ideias do artista Jorge Menna Barreto. Podem ser nos formatos mais variados como vidros, potes, pratos e o que sua imaginação escolher.

CRIAÇÃO DE CARDÁPIOS

- 1 - Elabore cardápios contemplando uma diversidade de alimentos a partir do que foi estudado.
- 2 - Os cardápios podem ser expostos em forma de cartazes para toda a escola.

PLANTIO DE ALIMENTOS

- 1 - Organize com sua turma possibilidades de plantar alimentos saudáveis como legumes, temperos, verduras e frutas.
- 2 - Convide pessoas da comunidade para também organizar o plantio em suas casas.

ESCULTURA AMBIENTAL COM PAISAGENS SONORAS

Convide outras turmas para participar dessa elaboração.

Sugestões:

Gravar os sons que acontecem na hora da merenda. Podem ser gravados os sons dos colegas de turma e de outras turmas da escola. Os alimentos produzem sons?

A escultura pode ser elaborada com materiais comestíveis (verificar possibilidades na escola), ou se pode organizar vídeos a partir de fotos ou pequenas filmagens de espaços que apresentem frutas e verduras como fruteiras, supermercados, pomares e hortas.