

OXIGÊNIO

JUNHO 2021

o

NÚMERO 22

ARTE E JOALHERIA
PELOS PRINCIPAIS ARTISTAS
VISUAIS DO MUNDO



Um novo marco entre as fronteiras de arte e da joalheria nos leva à Galeria Elisabetta Cipriani, em Londres, para conferir as “esculturas vestíveis”, assinadas por ícones da arte contemporânea, como Ai Weiwei e Chiharu Shiota.

Os concertos à luz de velas em endereços improváveis do Rio de Janeiro e uma aula magna com Hannah Arendt, espetáculo online inédito de Eduardo Wotzik, também fazem parte dessa edição além da 1ª Mostra de Teatro Online da APTI.

Para os aventureiros, duas sugestões: caçada aos cogumelos selvagens, nova atração turística do Rio Grande do Sul, e passeio por São Jorge, um reduto esotérico e ecológico na Chapada dos Veadeiros.

Aos paladares mais requintados, a Oxiênio apresenta o universo das Ervas de Provence, uma boa história da coquetelaria e livros que permitem uma viagem pelos sabores do mundo.

A chamada para a 13ª Bienal do Mercosul e o artigo de Guga Carvalho sobre os limites da arte contemporânea e popular completam a edição de junho, mês de nostalgia veranil e do prazer de um friozinho gostoso para ler e aproveitar notícias boas.

Boa leitura!

O ÍNDICE

04

OXIGENE: Espetáculo “*Hannah Arendt – Uma Aula Magna*” de Eduardo Wotzik. “Não é teatro, não é televisão, o que é então”? | 1ª Mostra de Teatro online APTI | Concertos Candlelight no Rio de Janeiro | 13ª Bienal do Mercosul lança chamada aberta para artistas inovadores

12

TURISMO: Caçada aos cogumelos selvagens – parece nome de filme... mas não é

14

TURISMO: São Jorge, um reduto esotérico e ecológico na Chapada dos Veadeiros

21

DIRETO DE LONDRES: “Esculturas vestíveis”, o novo marco entre as fronteiras de joalheria e arte

28

BEBIDAS: Doze opções de drinks para os amantes da coquetelaria

32

GASTRONOMIA: Ervas de Provence: pratique a plantoterapia, cultive em casa e dê um toque francês às refeições

34

POPULAR E CONTEMPORÂNEO / CONTEMPORÂNEO E POPULAR:
Os cachorrinhos do Mestre Francisco Ribeiro por Guga Carvalho

40

LITERATURA GASTRONÔMICA: Livros para viajar pelos sabores do mundo

Jornalista Responsável: Vera Matagqueira – MTB 16.742 | Editora: Ana Ligia Petrone

Correspondente em Londres: Maria Hermínia Donato

Colaboradores: Antonella Kann e Guga Carvalho | Colaboração especial: Daiana Castilho Dias

(21) 3807-6497 / 97326-6868 | oxigeniorevistabr@gmail.com | www.oxigeniorevista.com

ANUNCIE, ENVIE SUGESTÕES DE PAUTA, COLABORAÇÕES, IMAGENS, PUBLIREPORTAGENS.

ESPETÁCULO “HANNAH ARENDT – UMA AULA MAGNA” DE EDUARDO WOTZIK. “NÃO É TEATRO, NÃO É TELEVISÃO, O QUE É ENTÃO?”



Eduardo Wotzik

Foto: Divulgação

Você se lembra de como era a sua escola? E de seu professor preferido? Você gostava de estudar? E de ir pra escola? Sabe se o seu professor preferido influenciou sua escolha profissional?

Com o espetáculo Hannah Arendt, Wotzik nos oferece uma aula sobre a educação e a importância do pensamento para a evolução do mundo contemporâneo. O autor “traz” para dialogar com nosso tempo a cientista política Hannah Arendt, convidada a dar uma aula magna e refletir sobre nossa noção de Civilidade e Cidadania.

Num espetáculo inédito, serão abordadas algumas das ideias, pensamentos, experiências e filosofias dessa que foi uma das mais importantes pensadoras do século XX.

A proposta de Eduardo Wotzik é transportar o público para uma sala de aula, com a “presença de Hannah Arendt”, ouvindo e discutindo suas teorias sobre ética e diversos temas relevantes como a escola, a massa silenciosa e nossas crianças.

“Hannah Arendt - Uma Aula Magna”, além de discorrer sobre temas necessários que nos ajudam a refletir sobre o processo educacional, ainda resulta numa provocante investigação sobre a cena atual e suas diversas possibilidades, uma vez que traz seu próprio criador no papel de Hannah.

Para a crítica e ensaísta Ana Cristina Ayres da Motta, o espetáculo é maravilhoso! *“Sério, instigante, engraçado, com humor raro e inteligente! Um espetáculo impactante, genial. Uma interpretação mesmo especial! Mais uma obra de arte desse extraordinário e incomum*

artista. Você nunca viu nada igual. Antenado com o que urge dizer. Uma aula de Teatro. O espetáculo destrava o pensamento. Comovente!”

SERVIÇO

“Hannah Arendt - Uma Aula Magna”

Original e inédito.

Duração: 50 minutos cada aula/sessão.

Com Eduardo Wotzik.

De quinta a sábado 19h e 21h, domingos às 19h.

Aos domingos, 20h, há uma conversa pelo zoom com o autor, diretor e ator Eduardo Wotzik.

Ingressos:

<https://www.sympla.com.br/produtor/WOTZIKPRODU>
[COESARTISTICAS](#)



Hannah Arendt

Foto: Domínio público



1ª MOSTRA DE TEATRO ONLINE APTI

Com espetáculos digitais,
a mostra tem como objetivo
atender famílias de profissionais
das artes cênicas
do estado de São Paulo

A iniciativa é da APTI – Associação de Produtores Teatrais Independentes – para arrecadar doações ao Fundo Marlene Colé, que vem apoiando os profissionais das artes cênicas. A mostra vai até dia 1º de agosto

Desde março de 2020, quando os espetáculos das artes cênicas foram interrompidos em função da pandemia do novo Coronavírus, a APTI se aliou a parceiros para ampliar a campanha do *Fundo Marlene Colé* de auxílio aos profissionais que ficaram sem nenhuma fonte de renda.

Todo o valor arrecadado será usado para auxiliar as mais de 30 mil famílias de profissionais da cultura do estado de São Paulo, afetados pela pandemia. *“Para que todos possam contribuir, disponibilizamos opções a partir de R\$25. Nosso objetivo é atender mil famílias com cestas básicas, o que equivale a um montante mínimo de arrecadação de 100 mil reais”*, conta André Acioli, presidente do conselho da APTI.



De cima para baixo: *Pós-F*, Foto: Bob Wolfenson;
Sônia – um Ato por Tolstói, Foto: Claudio Gimenez

PROGRAMAÇÃO DO MÊS

DIAS 5 E 6 DE JUNHO – *ON DEMAND*

Pós-F

De Fernanda Young. Direção: Mika Lins.
Com Maria Ribeiro.

Sônia – Um Ato Por Tolstói

Texto: Thiago Sogayar Bechara.
Direção: Elias Andreato. Com Mariana Muniz.

DIAS 12 E 13 DE JUNHO – *ON DEMAND*

Um Segundo e Meio

Direção: Antonio Januzelli. Com Marcello Airoldi.

Hotel Mariana

Texto: Munir Pedrosa e Herbert Bianchi.
Direção: Munir Pedrosa.
Com Angela Barros, Bruno Feldman, Clarissa Drebtchinsky, Fani Feldman, Isabel Setti, Letícia Sobral, Munir Pedrosa, Rita Batata, Marcelo Zorzeto e Rodrigo Caetano.

DIAS 19 E 20 DE JUNHO – *ON DEMAND*

Voar é O Que Me Põe em Pé

Texto: Marcelino Freire e Geni Guimarães.
Direção: Renato Farias. Com Olivia Araujo.

Alice, Retrato De Mulher Que Cozinha Ao Fundo

Texto: Marina Corazza. Direção: Malú Bazán.
Com Nicole Cordery.

DIAS 26 E 27 DE JUNHO – *ON DEMAND*

Maternagem

Texto: André Fusko.
Direção e atuação: Amanda Acosta.

Lady M

Texto: Milton Morales Filho. Direção: Bruno Guida.
Com Daniel Infantini.

SERVIÇO:

1ª Mostra de Teatro On-Line APTI

Até 1º de agosto

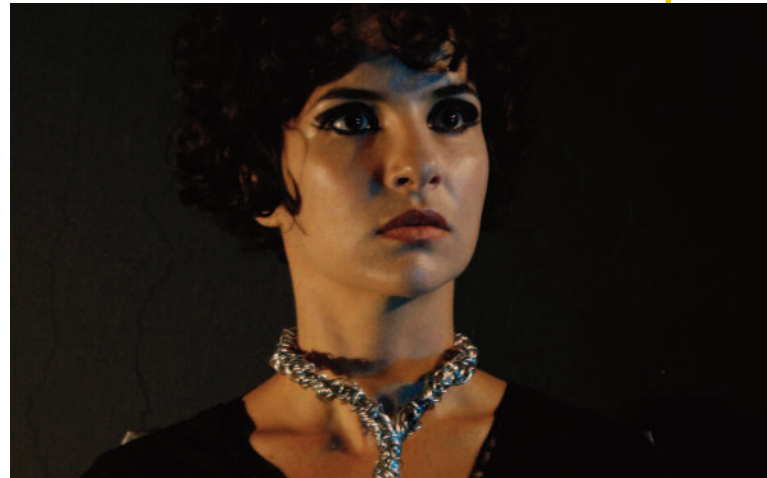
Dois espetáculos *on demand* por final de semana, ou seja, o público tem 48h para assistir o espetáculo escolhido.

Ingressos: R\$25, R\$50 e R\$100 (o cliente escolhe quanto quer pagar).

Vendas: www.apti.org.br/mostra-de-teatro

Informações: www.apti.org.br

Instagram: [@apti_sp](https://www.instagram.com/apti_sp)



Maternagem

Foto: Vivian Abravanel



Foto: Luc Faure / Divulgação

CONCERTOS CANDLELIGHT NO RIO DE JANEIRO

Ao vivo e à luz de velas, as apresentações ocorrem em alguns dos locais mais emblemáticos da cidade

Os “*Concertos Candlelight*” são uma série de concertos de música clássica que apresentam peças icônicas a um preço acessível. Também são conhecidos por abandonar as salas de concertos tradicionais e abrir para a comunidade espaços únicos que fazem parte do patrimônio cultural de cada cidade, sempre

com artistas locais, valorizando talentos e imprimindo maior visibilidade a cada um deles.

Os concertos são realizados através da *Fever* – principal plataforma de descoberta de entretenimento, ajudando mais de 40 milhões de pessoas a cada mês

a descobrir e desfrutar das melhores experiências nas suas cidades.

Graças a sua tecnologia, a *Fever* também ajuda organizadores, promotores e marcas a criar experiências únicas e originais. Atualmente está presente em mais de 50 cidades, com escritórios em Madrid, Londres, Paris, Broadway e Hollywood.

Com este conceito original, a plataforma conseguiu levar a música clássica a um público totalmente novo: 70% dos participantes com menos de 40 anos em mais de 40 cidades ao redor do mundo.

Mais informações em <https://feverup.com/rio-de-janeiro/candlelight>

PROGRAMAÇÃO DO MÊS – RIO DE JANEIRO

Dia 1º, terça-feira

As Melhores Obras de Beethoven

Espaço Lamartine – 19h e 21h

Dia 2, quarta-feira

Trilhas sonoras mágicas

Fundação Planetário da Cidade do Rio de Janeiro

19h e 21h

Dia 13, terça-feira

O Melhor da Bossa Nova

Localização secreta a ser revelada em breve!

19h e 21h

Dia 19, sábado

Chopin & Ernesto Nazareth

Belmond Copacabana Palace

16h, 19h e 22h

Dia 20, domingo

As Melhores Obras de Beethoven

Belmond Copacabana Palace – 16h, 19h e 22h

Dia 21, quarta-feira

Trilhas sonoras de filmes

Localização secreta a ser revelada em breve!

19h e 21h

Dia 23, quarta-feira

O Melhor de Anime

Fundação Planetário da Cidade do Rio de Janeiro

19h e 21h

Dia 27, terça-feira

O Melhor de Vivaldi

Localização secreta a ser revelada em breve!

19h e 21h



Foto: Photoangel / Freepik

13ª BIENAL DO MERCOSUL LANÇA CHAMADA ABERTA PARA ARTISTAS INOVADORES



Instituto Caldeira

Foto: Alexandre Raupp

Com o objetivo de oferecer uma vivência imersiva em arte e novas tecnologias, a próxima edição da Bienal do Mercosul, agendada para setembro de 2022, está selecionando as 20 propostas que integrarão a exposição Transe. As inscrições poderão ser feitas até o próximo dia 20 de julho, e a divulgação dos selecionados será realizada no dia 22 de setembro

O projeto, que tem curadoria de Marcello Dantas e curadoria adjunta de Laura Cattani e Munir Klamt, abrange artistas, coletivos e demais agentes criativos de qualquer local do mundo. Segundo Dantas, a seleção será feita em três etapas: análise cega da proposta artística, análise de portfólio e entrevistas.

“Queremos incentivar a produção e difusão das artes visuais vinculadas às novas tecnologias, além da reinvenção das técnicas tradicionais. A exposição Transe busca estimular a ligação entre a arte contemporânea e novas tecnologias, materiais e recursos. Vamos valorizar a criação e possibilitar ao público o acesso a obras inéditas, de novos artistas”, declara Dantas.

Os projetos selecionados terão o acompanhamento do curador e dos curadores adjuntos e irão ocorrer em dois momentos: desenvolvimento do projeto, e execução das propostas artísticas. Além do acompanhamento conceitual com mentorias, também será oferecido aos participantes um suporte técnico por meio de entidades parceiras, que colocarão à disposição dos artistas laboratórios, materiais e equipamentos.

Para a presidente da 13ª Bienal do Mercosul, Carmen Ferrão, a Chamada Aberta e a Exposição *Transe*, realizada em parceria com o Instituto Caldeira, dará visibilidade a novos artistas, que poderão ter suas obras expostas na Bienal. *“Buscamos fazer uma mostra inclusiva e muito disruptiva, trazendo essa fusão entre arte*

e tecnologia. E não teria um local mais apropriado que o Instituto Caldeira para receber a exposição Transe”, afirma a presidente.

O edital completo da Chamada Aberta, com todos os itens necessários para inscrição, prazos e contrapartidas, está à disposição no site da 13ª Bienal da Mercosul.

INSTITUTO CALDEIRA

O Instituto Caldeira é um dos principais símbolos do movimento pela inovação e empreendedorismo no Rio Grande do Sul. Fundado oficialmente em 2019 por 40 grandes empresas, está localizado no 4º Distrito de Porto Alegre, na instalação onde, na década de 1920, funcionou a antiga indústria fabril do grupo A. J. Renner.

O espaço de 22 mil metros quadrados, pelo qual deverão circular 1,3 mil pessoas nos próximos anos, já é um ponto de encontro para quem é apaixonado pela ideia de um Rio Grande do Sul mais competitivo e inovador.

Informações: chamada.aberta@bienalmercosul.art.br

Edital completo e inscrições em <https://www.bienalmercosul.art.br/chamada-aberta>



CAÇADA AOS COGUMELOS SELVAGENS parece nome de filme... mas não é

*Amantes de aventura
e gastronomia podem
aproveitar a mais nova
experiência promovida
pelo Parador, glamping em
Cambará do Sul / RS*

A Caçada aos Cogumelos Selvagens é uma experiência completa que alia aventura, conhecimento e gastronomia, organizada pelo Parador, o primeiro *glamping* do Brasil.

A bordo de um quadriciclo motorizado – individual ou duplo – o guia leva os aventureiros pelas florestas de pinus dos Campos de Cima da Serra em busca dos cogumelos comestíveis, que brotam após as primeiras chuvas do outono, logo após um descanso misterioso sob o solo. Durante a caçada, uma aula de como aprender a identificar as espécies variadas de cogumelos, com a possibilidade de prová-los ali em seu *habitat* natural.

Um jantar no *Alma RS* (Cambará) fecha a experiência de maneira memorável. O restaurante do *Parador* já tem sua cozinha conectada com a natureza, com opções do cardápio que valorizam os ingredientes e produtos frescos da região,



com o que existe de melhor em cada estação do ano. Para esta ocasião, o prato em destaque será o que leva os cogumelos caçados durante o passeio em seu preparo, assinado pelo renomado e premiado *chef* Rodrigo Bellora.

“A caçada aos tartufos é uma tradição no norte da Itália, que atrai visitantes do mundo inteiro atrás da caríssima iguaria. A caçada aos cogumelos dos Campos de Cima da Serra, embora não tenha este grau de sofisticação, tem tudo para entrar também no calendário de eventos do Sul e fortalecer o turismo gastronômico na região”, comenta Rafael Pecci, Diretor de Marketing do Parador.

SOBRE O PARADOR

Parador é um hotel estilo *glamping* (junção de glamour com camping) localizado em Cambará do Sul (RS), próximo aos parques nacionais de Aparados da Serra e da Serra Geral e seus belíssimos cânions. Oferece hospedagem em cabanas, suítes e casulos, com todo conforto. Integra o *Casa Hotéis*, coleção de hotéis de

charme do Rio Grande do Sul que oferece hospedagem de alto padrão e atendimento personalizado para os hóspedes. Fundado em 1997, o *Casa Hotéis* conta com quatro empreendimentos no estado: os hotéis *Casa da Montanha*, *Petit Casa da Montanha* e *Wood*, em Gramado, e o *Parador*, em Cambará do Sul.

SERVIÇO

Passeio de uma hora e meia pelas florestas de pinus para caçar cogumelos

Preços: R\$ 430,00 em quadriciclo individual

R\$ 610,00 em quadriciclo duplo,

Os valores incluem guia, equipamento de segurança e jantar com prato de cogumelos.

Parador

Estrada do Faxinal, s/nº – Morro Agudo

Cambará do Sul/RS

Informações e reservas: (54) 3295-7575

parador@casadamontanha.com.br

reservas@casadamontanha.com.br

www.paradorcasadamontanha.com.br



Foto: Divulgação

SÃO JORGE, UM REDUTO ESOTÉRICO E ECOLÓGICO NA CHAPADA DOS VEADEIROS





Estrada para
São Jorge

Uma semana é pouco para conhecer a Chapada dos Veadeiros, um dos recantos mais bonitos do centro-oeste e localizado a apenas 236 quilômetros de Brasília. A natureza é exuberante e rodeada pelo cerrado, que é a vegetação nativa daquela região. Ali existe um Parque Nacional, com 65 mil hectares, abraçado pela minúscula e charmosa vila de São Jorge.

Os arredores do parque contam com cerca de 160 cachoeiras, rios de água azul e transparente, piscinas quentes naturais e formações rochosas, propiciando ao turista oportunidades para desfrutar de múltiplas atividades ao ar livre.

O lugar é um paraíso para os adeptos de longas caminhadas. Além disso, São Jorge era um antigo reduto do garimpo e reza a lenda que de tão esotérico atraiu até a atenção de UFOs. Não é à toa que o lugar é conhecido

como um dos maiores centros energéticos do Brasil. Quem conhece, garante.

DIÁRIO DE VIAGEM

A chegada

Os 18 km de estrada de terra que levam até São Jorge nem estão muito esburacados. Em menos de meia hora chegamos a este minúsculo vilarejo, cuja localização é privilegiada: fica bem na entrada do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros. Neste povoado, moram apenas 600 habitantes, e a rotina é pacata. Mas, nos feriados, a vila recebe até 2 mil visitantes!

Como ali tem menos de uma dúzia de pousadas, todas ficam lotadas e o ambiente é festivo. Entretanto, não acontece um distúrbio sequer. Tanto é que a pequena delegacia local ganhou o apelido de “pousada Cacetete”, dados pelos bêbados que são recolhidos para



Caminhada

Janela com vista para cachoeiras



passar a noite. Quem elege São Jorge como destino procura paz, relaxamento, esoterismo e tranquilidade.

Guia para todas as caminhadas

Na Chapada, levanta-se antes das oito para aproveitar bem o dia. Não é permitido entrar no Parque desacompanhado, e é no mínimo desaconselhável se embrenhar por qualquer das trilhas sem a presença de um profissional que conheça bem o percurso – há muitas armadilhas na natureza e é fácil se perder.

Nosso guia se chama Rafael e, como muita gente que se conhece por lá, foi abduzido pelos cristais da Chapada. Chegou para passar férias e nunca mais voltou para sua cidade natal. Será que estávamos correndo um risco?

Janela

Além de contar fatos interessantes sobre a região e desfiar “causos” engraçados de personagens emblemáticos do vilarejo, Rafael sinaliza várias espécies endêmicas na vegetação, algumas com funções terapêuticas. Num determinado momento, ele aponta para uma árvore fina, e manda a gente morder a

casca. Obedecemos: tem um gosto adocicado. *“É um dos ingredientes da stevia, adoçante considerado menos nocivo para a saúde.”* E assim ficamos sabendo que muitas phyto ervas são retiradas das plantas do cerrado.

O primeiro destino de nossa caminhada é uma pedra, chamada *“Janela”*, na qual se chega após encarar inúmeras subidas e descidas através de trilhas irregulares.

Poço na
Cachoeira do
Abismo

Mas é através desta fenda entre duas rochas que se avista um dos cenários mais deslumbrantes da Chapada: uma cadeia de montanhas, o parque e os famosos Saltos do Rio Preto, duas magníficas quedas d’água que despencam ao longe, poderosas.

Abismo

Chegamos à cachoeira do Abismo, nossa segunda meta. Ali está um “poço”, que parece uma piscina de fundo infinito, de águas frescas e translúcidas. Ao todo, são três cachoeiras aneladas, que infelizmente secam durante os meses de inverno. É apenas durante o



período de chuvas, no verão, que permanecem cheias e se transformam num oásis de relaxamento.

Repouso (bem merecido) dos guerreiros

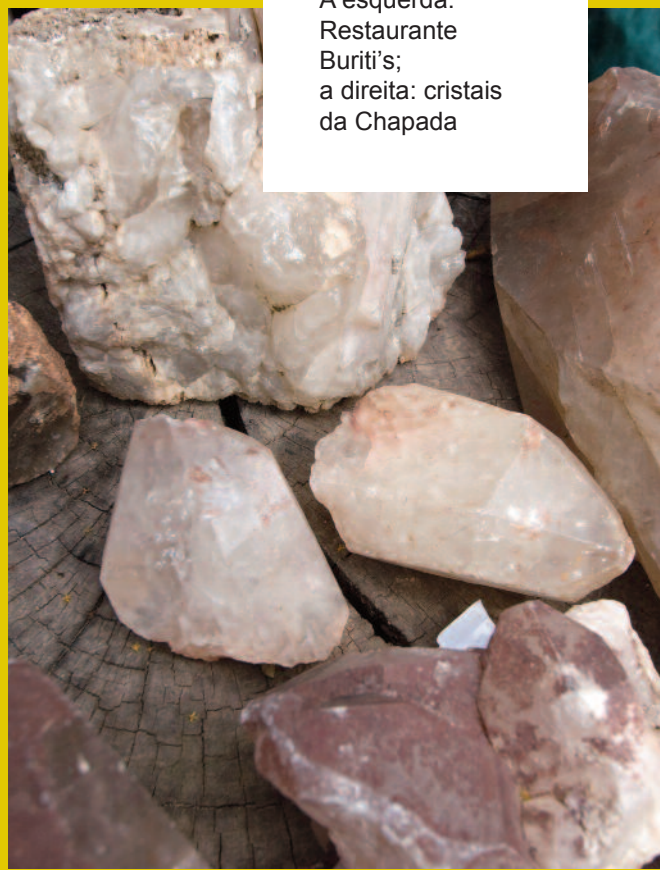
Depois de almoçar apenas uma maçã, uma fatia de melão e um sanduíche de queijo, o cansaço vem à tona assim que se retorna a pousada, já no pôr-do-sol. Com o apetite aguçado, nada melhor do que uma relaxada na nossa jacuzzi para confabular sobre o jantar. E vamos à vila procurar uma comida caseira.

Os restaurantes de São Jorge costumam abrir só depois das 16h, quando todos voltam das caminhadas – é praxe fazer apenas uma única refeição. Rafael nos

indicou o *Buriti's*. Pedimos um misto de carne – frango, porco e boi, acompanhado de uma succulenta farofa e salada mista. Tudo que alguém com uma fome de onça podia querer, além de uma cerveja gelada e um copinho de cachaça a base de arnica, especialidade do chef Messias.

Cânions & Cariocas

Apenas duas trilhas são permitidas ao público. Só temos tempo para fazer uma por dia. Escolhemos a dos



A esquerda:
Restaurante
Buriti's;
a direita: cristais
da Chapada

cânions, que abrange dois “poços” distintos, ideais para mergulho. O fim do passeio é numa queda d’água chamada *Cariocas*. O nome vem da história de duas meninas do Rio que se perderam do grupo e foram resgatadas nesta cachoeira, de difícil acesso.

É preciso ter algum preparo físico para galgar as pedras de um paredão bastante íngreme, que leva até as quedas. Mas o esforço vale a pena: uma minúscula praia de areia, uma imensa piscina natural, um confortável “deck” de pedras para tomar banho de sol e o bucólico cenário dão um desfecho fantástico após 13 km de caminhada.

Os cristais da Chapada

Faltou muita coisa para explorar. Mas antes de partir, ainda curtimos um banho nas *Águas Quentes*, espécie de termas do cerrado, localizadas dentro de um pequeno bosque e abertas ao público 24h por dia. Também conhecemos o *Vale da Lua*, com suas formações rochosas peculiares e a imponente cachoeira de Almécegas – 30 metros de largura.

Outras atrações, com nomes pomposos e enigmáticos como *Raizama*, *Morada do Sol* e *Corredeiras do Rio Preto* ficaram para uma outra vez. Mas, antes de partir rumo a Alto Paraíso e Brasília, fomos à lojinha da Casa das Flores, onde tem lembrancinhas da Chapada,

como amuletos, santinhos, artesanato local e, é claro, cristais de todos os tamanhos. Em breve, espero voltar. Acho que – assim como os moradores de São Jorge – também fomos fisgados pelos cristais da Chapada.

SERVIÇO

O clima de lá é muito diferente da capital: agradável, menos seco, sol forte o ano todo, mesmo com as temperaturas baixas durante o inverno. E, mesmo no verão, sempre refresca no final da tarde. É bom estar prevenido e sempre ter na mala um agasalho. Nas caminhadas, leve água, protetor solar e repelente.

Pousada Bagua

www.baguabangalos.com.br – Tel.: (62) 3455-1046

A melhor pousada de São Jorge tem amplos e confortáveis chalés e bangalôs, quatro deles com jacuzzi privativa num deck ao ar livre. A decoração é toda inspirada no Feng Chui, com detalhes de porta-incenso no banheiro e box com dois chuveiros individuais. Baguá denomina os oito chacras. O restaurante é aprazível e oferece um cardápio *fusion*.

Comer

Buriti's

Excelente comida caseira. O bufê de massas é ótimo. Há anos, o *chef* prepara os pratos na frente do freguês, que escolhe os acompanhamentos, combinações e

temperos. Ao todo são 21 tipos de ingredientes, como champignons, alho picado, azeitonas, bacon etc., além de três tipos de molhos. Por um preço módico, come-se a vontade.

Casa das Flores

O restaurante tem mesinhas ao redor da piscina e também no recinto fechado. O ambiente é român-

tico, à luz de velas. Jantar *à la carte*, com especialidades regionais e internacionais. Serve de sopa a sanduíches, passando por peixes, carnes e saladas. Destaque para a sua carta de vinhos.





Ai Weiwei, *W e M*, anéis de ouro amarelo de 24kt

“ESCULTURAS VESTÍVEIS”,
o novo marco entre as fronteiras
de joalheira e arte

Maria Hermínia Donato

Fotos: Cortesia da Galeria Elisabetta Cipriani

Numa rua de pedestre cheia de restaurantes charmosos fora do buxixo do *West End* de Londres, fui visitar a *Galeria Elisabetta Cipriani*. A galeria divide seu espaço com a *Sprovieri*, fundada em 2000, que representa os brasileiros Matheus Rocha Pitta, Cinthia Marcelle, Cildo Meireles e Chelpa Ferro. Niccolo Sprovieri é o marido de Elisabetta.

Elisabetta Cipriani criou sua galeria homônima em 2009, optando por se concentrar em “*Esculturas Vestíveis*” criadas por artistas contemporâneos. E colaborou com mais de 40 pintores e escultores aclamados pela crítica, incluindo Ai Weiwei, Chiharu Shiota, Giulio Paolini, Ilya & Emilia Kabakov, Carlos Cruz-Diez, Enrico Castellani, Erwin Wurm, Giorgio Vigna, Jannis Kounellis, Rebecca Horn e Pedro Cabrita Reis, para citar alguns.

Sua visão pioneira redefiniu as fronteiras entre joias e arte, capturando a imaginação de artistas e colecionadores em todo o mundo. O processo criativo começa com Elisabetta persuadindo o artista a criar um projeto de “arte vestível”, um desafio para os artistas que usaram os materiais e processos da joalheria pela primeira vez.

Por meio de um processo de experimentação, eles desenvolvem uma série de esboços para protótipos que sintetizam sua poética artística. Elisabetta e o autor da obra acompanham de perto todo o processo de realização. Com o protótipo aprovado por todas as partes, nasce uma joia excepcional única que representa a expressão do artista.



De cima para baixo: Rebecca Horn, *Sem título*, anel de ouro amarelo, prata e labradorita de 22kt; Maria Nepomuceno, *Vasos (Vaso Vida)*, colar de prata, ouro amarelo de 18 kt, lápis-lazúli, pérola barroca e pérolas orientais; Giorgio Vigna, *Hyperion*, pendente em vidro de Murano moído com líquido de ouro amarelo e granulação de prata oxidada também no reverso

Com Ai Weiwei, a primeira colaboração foi *Rebar in Goldm (Vergalhão em Ouro)*, um bracelete imitando vergalhão de aço em memória às vítimas dos tremores de terra em Sichuan, China. Aneis de ouro com hieróglifos de inspiração egípcia, que para o artista representam a migração humana, foi a segunda colaboração dos dois.

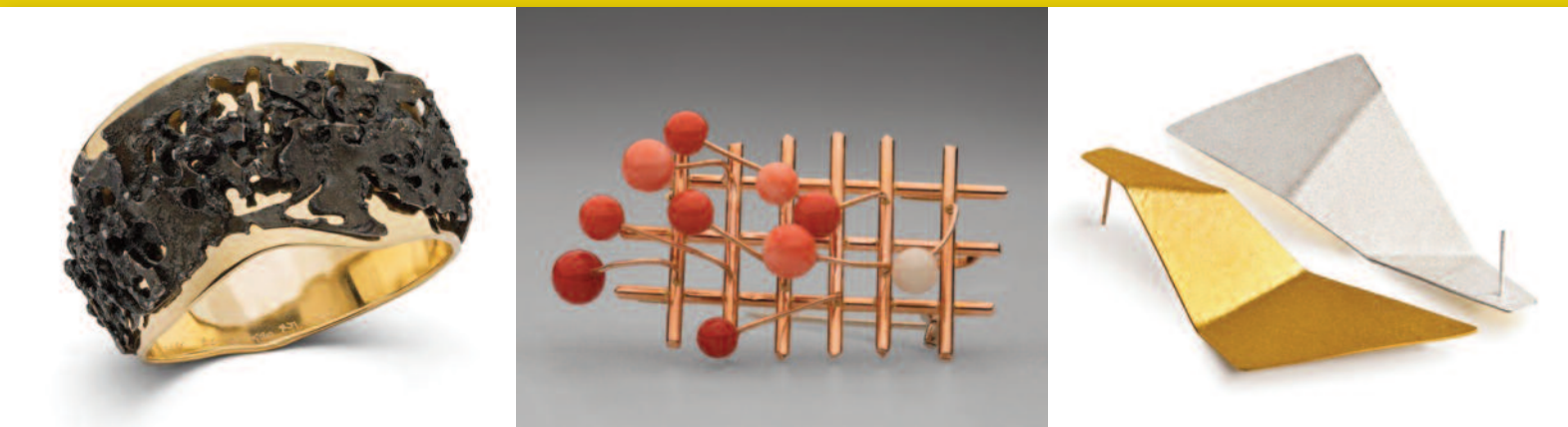
Chiraru Shiota, artista japonesa que recentemente teve grande mostra retrospectiva, *“Linhas da Vida”*, exibida nas unidades do CCBB de Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro, produziu um colar e anel intitulados *Carrying Memory (Carregando Memória)*. Seu trabalho evoca a vida humana, sua existência, seus relacionamentos e morte. Suas memórias.

No belíssimo catálogo da galeria, o artista português Pedro Cabrita Reis, que concebeu oito braceletes únicos como pequenas esculturas e criações arquitetônicas, escreve uma carta à Elisabetta: “Querida E, eu

nunca senti atração por joias. O que eu lhe falei várias vezes. No final, talvez seja esse o porquê que decidi aceitar sua provocação? Desafio? Convite?...”

Perseverança é crucial para a realização dos projetos, e Elisabetta sabe como envolver seus artistas colaboradores mesmo que o processo demande um trabalho de muitos anos.

Os projetos da galeria podem ser encontrados em museus e coleções particulares em todo o mundo, incluindo *Musée des Arts Décoratifs*, Paris; *Museu de Arte e Design*, Nova York; *World Jewellery Museum*, Seul; e o *Museu Estatal Hermitage*, São Petersburgo. Várias colaborações de joalheria de Elisabetta Cipriani são apresentadas em *From Picasso to Koons: The Artist as Jeweler*, a exposição itinerante internacional de joias de artistas, com curadoria de Diane Venet.



Da esquerda para a direita: Pedro Cabrita Reis, *B8*, bracelete de ouro amarelo 18kt e pulseira de ferro; Fausto Melotti, *Grata*, pendente / broche de ouro amarelo 18kt com 10 peças de coral; Ute Decker, *Em Praise of Shadow (Elogio da Sombra)*, ouro amarelo 18kt de comércio justo e brincos bimetálicos reciclados

Fui apresentada à Elisabetta por uma amiga. Desde então, nos encontramos nos eventos de arte. Em recente visita à galeria tive a oportunidade de fazer algumas perguntas sobre seu trabalho.



Elisabetta Cipriani

Você encontrou joias ou as joias encontraram você?

Sempre fui apaixonada por joalheria desde a infância, mas depois da universidade resolvi atuar na área de arte contemporânea. Já trabalhei como cocuradora no MACRO, Museu de Arte Contemporânea de Roma, onde conheci artistas extraordinários como Vik Muniz, Tom Wesselmann, Tatsuo Miyajima, Kendell Geers e Pascal Marthine Tayou. Há 17 anos, quando me mudei para Londres, aprendi sobre joias criadas por artistas como Pablo Picasso, Man Ray, Meret Oppenheim, André Derain e Lucio Fontana, para citar alguns.

Achei extraordinário que alguém pudesse “vestir” uma escultura, e que os artistas se desafiassem para um processo e escalas diferentes do seu próprio trabalho. Quando alguém usa uma joia de um artista, na verdade está carregando uma história – uma peça de conversação. Podemos reconhecer imediatamente o trabalho do artista nessas pequenas “esculturas vestíveis”.

Assim, em 2009, decidi voltar à minha paixão e convidar os artistas que gosto para desenhar pela primeira vez uma “escultura vestível”, peça única ou numa edição muito limitada em materiais nobres. São peças para repassar às gerações seguintes.

Interessada em trabalhar com artistas contemporâneos, Cipriani decidiu se tornar o elo entre a visão deles e seu ourives em Roma.

Qual foi o artista com quem você desenvolveu o seu primeiro projeto?

Minha primeira comissão / colaboração foi com Tatsuo Miyajima em 2009. Fiz a cocuradoria de sua exposição em Roma, em 2003, e mantivemos um relacionamento de amigos. Ele projetou o Time Ring (Anel Tempo), três anéis feitos em diferentes cores de ouro com display digital de luz LED que funciona como um contador. Os

Minha última colaboração com artistas do Brasil foi com Maria Nepomuceno, que desenhou para a galeria um colar e um anel intitulado Vases (Vaso Vida). Nosso primeiro encontro (virtual) ocorreu em fevereiro de 2020, alguns dias antes do início da pandemia do Coronavírus.

Foi incrível sentir o mundo mudando radicalmente ao longo do processo de criação. Na perspectiva da artista,



Galeria Elisabetta Cipriani

números estão constantemente fluindo de 1 a 9 ou vice-versa, representando o ciclo infinito da vida. Um desses anéis está na coleção do Museu Stedelijk 's-Hertogenbosch, Holanda.

Você já trabalhou com alguns artistas brasileiros, pode contar como foi a experiência?

aquelas pequenas esculturas tornaram-se o símbolo de uma época em que as pessoas se abraçavam, se tocavam com naturalidade, sem medo. Como uma joia toca a pele. Neste projeto, onde Nepomuceno criou “esculturas vestíveis”, o corpo humano é o suporte. A artista pôde ver o sentido perfeito da obra quando ela se integra à paisagem corporal. Esses microcosmos estão atavicamente ligados à obra desenvolvida. Miçangas, pérolas, vasos ...

Como bebês, as joias evocam sua origem nas grandes instalações sobre mães que Nepomuceno produziu. Ela deu o nome de Vasos (Vaso Vida) a essa série de colares e anéis, porque simbolizam o poder feminino, a fertilidade, a energia vital. Os vasos contêm o mistério onde a vida acontece.

Seu ECLab é um projeto muito interessante, você pode falar sobre ele?

EC Lab foi lançado em fevereiro de 2018, com o objetivo de promover designers de joias e ourives desconhecidos e bem estabelecidos que criam joias espetaculares com forte simbolismo e narrativas. Trata-se de um laboratório de experimentação onde os designers são estimulados a desafiar a estética tradicional e propor usos inovadores dos materiais.

Os designers de joias do EC Lab acreditam fortemente nas infinitas possibilidades de autoexpressão por meio de objetos “vestíveis”, indo além das limitações do que hoje é considerado joalheria “normal”. Para criar peças únicas, combinam suas habilidades artesanais com processos modernos.

A abordagem não convencional ao design de joias dá grande ênfase à interação entre a peça e o cliente. Cada obra é concebida pensando em quem vai vesti-la, desde a forma como se move com o corpo até seu impacto visual. Eu me comprometi a continuar a pro-

mover novos designers de joias e ourives e espero expandir ainda mais o EC Lab, bem como o círculo de colecionadores de arte “vestíveis”.

Meu último artista do laboratório EC foi Gigi Mariani, uma incrível ourivesaria que trabalha fundamentalmente com técnicas antigas, quase esquecidas. Usando niello, um escurecedor com auxílio de enxofre, ele esconde a preciosidade do ouro e da prata criando peças informais primitivas e escultóricas.



ECLab: Aigana Gali, Totem “Hero”, colar de bronze folheado a ouro

ALL THAT GLITTERS

Por coincidência, na mesma semana da minha visita à galeria Elisabetta Cipriani, o programa da BBC, *All That Glitters*, apresentava os joalheiros finalistas da competição na busca por talentos para encontrar o joalheiro mais brilhante da Grã-Bretanha.

Os oito concorrentes de diferentes idades e treinamentos trabalham numa oficina situada no histórico *Jewellery Quarter*, Birmingham, que abriga a maior concentração de joalherias da Europa e alguns dos melhores lapidadores de diamantes, negociantes de barras de ouro e laboratórios de gemologia do Reino Unido.

O programa é inédito na TV, mas segue o formato experimentado e testado com comida, têxtil e barro, só que

usando ouro, prata, diamantes e safiras como ingredientes. Os juízes da mostra são dois dos joalheiros contemporâneos mais conhecidos da Grã-Bretanha, Solange Azagury-Partridge e Shaun Leane, que decidem qual dos concorrentes, que têm a missão de criar um *best-seller* e uma peça sob medida, merece ser o joalheiro da semana, e quem sai do programa.

SERVIÇO

Galeria Elisabetta Cipriani

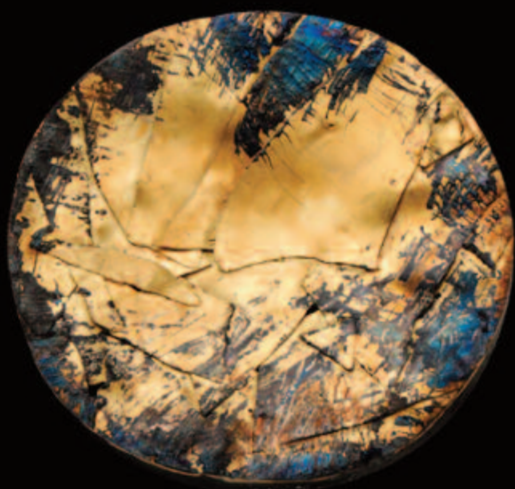
23 Heddon Street, 1º andar – W1B 4BQ Londres

De segunda a sábado, das 10h às 18h,

somente com hora marcada – +44 (0) 207 287 5675

info@elisabettacipriani.com

Mais informações: <http://www.elisabettacipriani.com/>



Gigi Mariani para ECLab

DOZE OPÇÕES DE DRINKS PARA OS AMANTES DA COQUETELARIA

Trazidos ao Brasil pela Brand Factory – incubadora de marcas e projetos da Pernod Ricard – todas as bebidas são encontradas no país

LILLET

O primeiro e único aperitivo criado na região sul de Bordeaux, Lillet é um *blend* de vinhos especiais com frutas selecionadas e maceradas, como laranjas doces da Turquia, Espanha ou Marrocos, laranjas amargas do Haiti e quinino da América do Sul. Fica meses em barris de carvalho para adquirir sua suavidade e tem como marca registrada o sabor frutado com notas doces, balanceadas e sabor vivo.



Fotos: Divulgação



KAHLÚA

Feito em Vera Cruz, no México, em 1936, o licor de café a base de rum chegou em 2019 para ser um insumo dentro da coquetelaria de café. Com 20% de teor alcoólico, a bebida é destinada aos amantes de café e possibilita inúmeros drinks, como o Expresso Martini, o refrescante *Cold Brew* e muitos outros clássicos.



RAMAZZOTTI

São duas as versões do aperitivo premium e 100% italiano que já se encontram no Brasil. O *Ramazzotti Amaro* é conhecido por sua receita secreta, que leva em torno de 33 ingredientes, elaborada há mais de 200 anos, na Itália. Produzido em Canelli, na região do Piemonte, combina, para produzir um sabor intenso e harmonioso, ervas, temperos, flores e frutas. Além disso, não leva nenhum corante ou aditivo artificial e seus sabores mais característicos são a laranja doce siciliana, a laranja amarga de Curaçao, o anis estrelado e o cardamomo. Versátil, pode ser consumido puro ou com gelo, e também como insumo para preparo de drinks de mistura simples como o *Amaro Tonic* (somente com a adição de tônica e sumo de limão) e complexos como o clássico *Amaro Negroni*.

Já o *Rosatto*, criado em 1815 na cidade de Canelli, na região italiana do Piemonte, apresenta sabor refrescante e suave com notas de hibisco e flor de laranjeira. Com apenas 15% de teor alcoólico, é ideal para o consumo diurno, sendo uma bebida versátil para o preparo de diversos drinks, o mais popular deles, o *Ramazzotti Spritz*, com espumante.

PLYMOUTH

De sabor suave e levemente cítrico, o *Plymouth Gin*, fabricado desde 1793 com os mais altos padrões na destilaria da cidade homônima, na Inglaterra, é o gin mais antigo em atividade. Considerado hoje um dos melhores do mundo também é o preferido pelos especialistas em drinks para produzir coquetéis clássicos, justamente pelo equilíbrio em sua formulação.

Traz em sua composição sete botânicos diferentes e possui 41,2% de teor alcoólico, perfeito para elaborar um *Dry Martini*. O processo de produção é o mais artesanal possível, como no passado. Esses botânicos são colhidos manualmente e selecionados pessoalmente pelo mestre destilador, para sempre manter a bebida dentro do melhor padrão de qualidade.





MONKEY 47 GIN

Uma combinação audaciosa de 47 ervas nativas da Floresta Negra e botânicos asiáticos exóticos, com notas florais, frescor de frutas cítricas picantes, tom de zimbro e paladar picante e apimentado. Criado por Alexander Stein, descendente da tradicional dinastia de conhaque Jacobi, que se inspirou em uma antiga receita elaborada pelo comandante inglês da força aérea britânica Montgomery Collins, e em seu fiel e exótico pet – um macaco –, que serviu de inspiração para o nome da marca.

Produzido artesanalmente na Alemanha, Monkey 47 é um gin único e exclusivo, com edição limitada de garrafas, cada uma numerada individualmente, unindo as grandes tradições britânicas, o exotismo da Índia e as antigas raízes da Floresta Negra.

MONKEY 47 SLOE GIN – O PRIMEIRO APERITIVO DE GIN DO BRASIL

Além do já conhecido gin Monkey 47, a marca trouxe ao Brasil o Monkey 47 Sloe Gin, o primeiro aperitivo premium à base de gin do país. Com apenas 29% de teor alcoólico, Monkey 47 Sloe Gin leva como principal ingrediente uma fruta chamada Sloe, também conhecida como Blackthorn, que foi a inspiração para o nome. Nativa da Europa, a fruta é a responsável pelo sabor frutado adocicado e único quando combinada com o sabor de Monkey 47. É um produto leve, suave e refrescante que vem somar para os amantes tanto do Gin quanto dos aperitivos.

MALIBU

Malibu é um blend de rum com sabor natural de coco e cana de açúcar, original da Ilha de Barbados, no Caribe. A marca, que traz como proposta o espírito do verão caribenho para o ano todo, é leve e divertida, presente nos momentos de descontração do consumidor. Versátil, pode ser usado no preparo de diversos drinks como Watermelon on Splash, Tonic e Limonade.





ALTOS TEQUILA

Desenvolvida em 2009 a partir da parceria dos renomados *bartenders* Dre Masso e Henry Besant, junto com o Mestre Tequileiro Jesús Hernández, o produto une a alta qualidade de aromas e sabores do destilado de agave azul. São duas versões, a Plata e a Reposado, que chegaram ao mercado brasileiro em 2019, e reforçam que tequila é produto premium e propício para o preparo de diversos drinks, desde os clássicos Margarita ou Paloma, até em criações autorais dos *bartenders*, desmistificando a ideia de sua tradição de “shots”, perpetuada por tanto tempo.

Produzida em Arandas, na região de Los Altos, no México – de onde vem a inspiração para o nome –, sendo a mais nobre da cidade por ter um solo com ainda mais minerais, ideal para o crescimento da agave azul, planta originária da bebida. O resultado é um sabor suave e complexo, com aroma de nozes, levemente cítrico e doce com notas herbais e agave cozida.

HAVANA CLUB

Com 85 anos de história no mundo, o mais tradicional rum de Cuba se reinventa e se relança no Brasil. Desde 2019 Havana Club vem buscando novos consumidores e a forma de como dialogar com eles. Relançou dois de seus principais produtos em solo brasileiro, o Havana 3 Anos e Havana 7 anos. A marca aposta no sabor característico vindo da ilha para reforçar o consumo na releitura de drinks clássicos, Daiquiri e Cancha, sendo apontado pelo mercado como a próxima tendência da coquetelaria.

Em um *mood* mais *street*, Havana Club leva suas raízes para o ambiente urbano a fim de se aproximar dos jovens nascidos na era digital, com ênfase em um *lifestyle high-low*, onde pode ser consumido nas mais diversas ocasiões, por diferentes tribos.



Informações: E-commerce [Drinks and Club](#)

ERVAS DE PROVENCE: pratique a plantoterapia, cultive em casa e dê um toque francês às refeições



Elas ocupam pouco espaço e podem ser plantadas em maior quantidade

A culinária francesa é referência para inúmeros *chefs* de cozinha profissionais e, também, para cozinheiros amadores. A gastronomia do país é repleta de sabores e aromas marcantes, que inspiram pratos da culinária do mundo todo. Um dos temperos mais reconhecidos são as Ervas de Provence.

Com o final da Segunda Guerra Mundial, a americana Julie Child mudou-se para a França, fez o curso de culinária *Le Cordon Bleu*, entre outros, e ficou famosa como *chef*. Escreveu livros e apresentou programas de

televisão para os EUA. Com o sucesso reconhecido, os americanos começaram a pedir por um tempero que oferecesse às preparações um toque francês.

E então, na década de 1970, Child criou as Ervas de Provence, que se resumem a uma mistura de alecrim, tomilho, orégano, manjerona e flores de lavanda. A combinação confere aos pratos um aroma de campo primaveril e a sofisticação da culinária francesa, podendo ser utilizada em muitas receitas, como ensopado de vegetais, carne, frango assado ou peixe.

A mistura pode também receber outras ervas para agregar sabor aos pratos. Além do elevado nível de sofisticação do tempero, ele ainda é benéfico para o organismo: ao mesmo tempo em que ganha em sabor, consegue diminuir a quantidade de sal utilizada no prato.

O CULTIVO

O cultivo do tempero francês é prático. As ervas devem ser cultivadas a partir de sementes, para garantir a qualidade final da mistura. É indicado o plantio em um solo bem solto, com cerca de 20 cm de profundidade, com um pouco de adubo natural e um punhado de NPK (adubo que contém nitrogênio, fósforo e potássio). Como são plantas pequenas e rápidas, também podem ser plantadas em vasos. Depois que brotarem, recomenda-se deixar só as mudas mais fortes nas plantas.

Quando elas estiverem grandes, o jeito mais prático de secá-las é ao ar. Basta juntar de 5 a 10 galhinhos por maço, colocar em um saco de papel com orifícios para

ventilação, amarrar com um barbante e pendurar de cabeça para baixo em uma sala quente e bem ventilada. Em cerca de uma semana, elas deverão estar secas.

Devidamente secas e misturadas, as ervas são empregadas em muitas receitas e de diversas formas: como tempero para carne ou peixe, incorporada em líquidos como sopas, ensopados, molhos em geral, e para dar sabor, principalmente quando são misturadas com azeite ou manteiga.

SOBRE A AGRISTAR

Fundada em 1958, a Agristar é uma das maiores empresas do país na produção e comercialização de sementes de hortaliças e frutas. Atua no mercado profissional de horticultura com as linhas *Topseed Premium*, *Topseed* e *Superseed*, além da *Topseed Garden* voltada para o segmento de jardinagem, hobby e lazer.

Para mais informações acesse www.agristar.com.br



Foto: Flickr user / French Tart-FT



OS CACHORRINHOS DO MESTRE FRANCISCO RIBEIRO

Guga Carvalho*

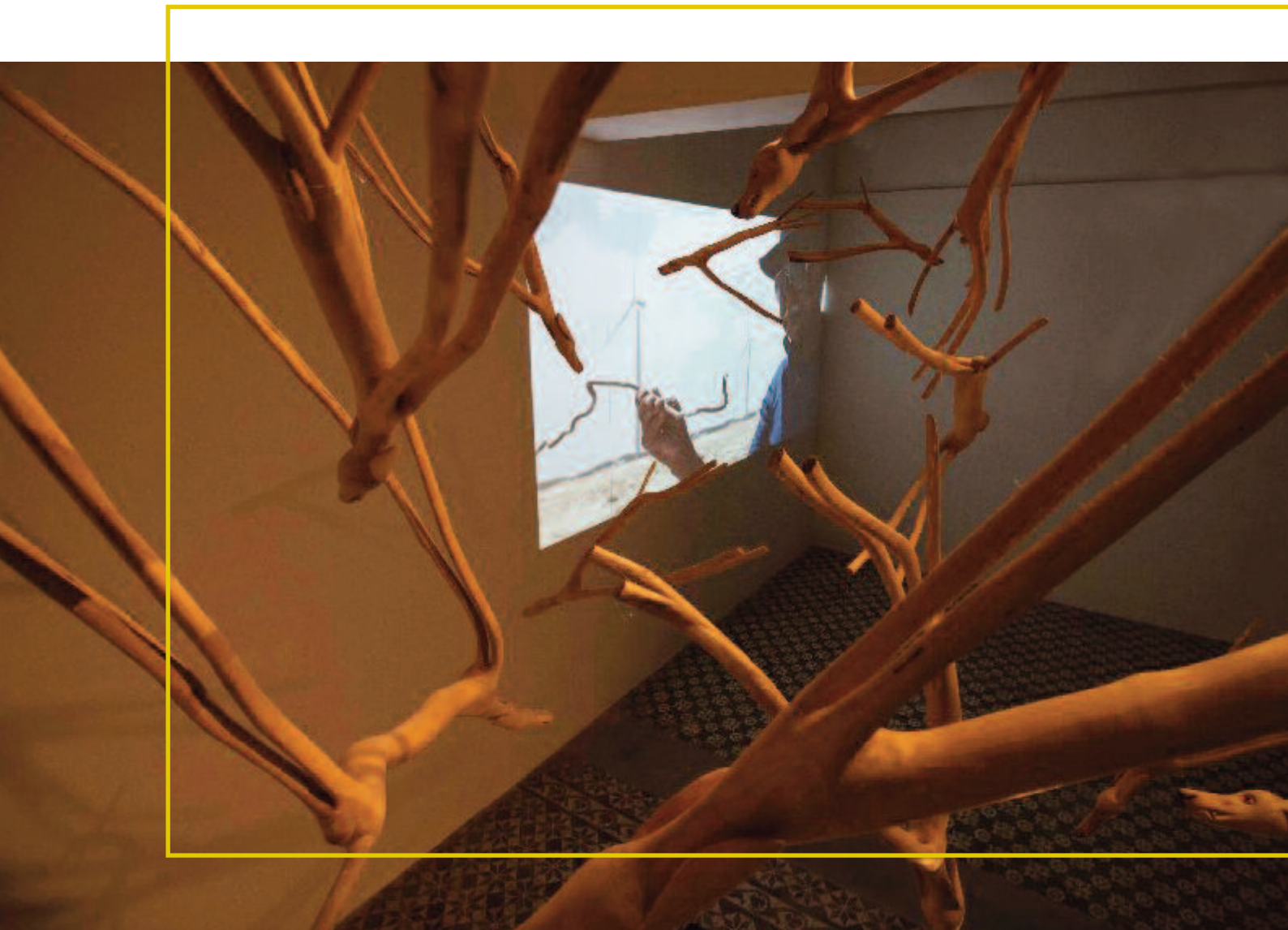
Fotos: Danilo Carvalho

Em 2014 recebi um convite do Sesc – Parnaíba (PI), para propor uma exposição que abriria na inauguração do seu centro cultural. Logo me veio à cabeça o trabalho de um artesão da cidade, no mínimo extraordinário: o mestre Francisco Ribeiro, que lê cachorros nos galhos de árvores da catanduba (no popular: catanduba) e apenas com leves toques na madeira os traz ao mundo do visível ordinário.

Na primeira visita à casa do mestre fui recebido em seu quintal, e enquanto ele fazia o acabamento em uma peça, respondia, com muita simpatia, a algumas perguntas sobre o processo de escolha do galho e do tratamento posterior, entre outras coisas. O Mestre Francisco é analfabeto, mas como fui descobrindo, sabe ler cachorros nos galhos de árvores, criando obras de uma força plástica única. Conta que é indígena do Ceará, vindo muito pequeno para o Piauí, sem muitas outras

informações sobre seu povo. Seus cachorrinhos de madeira são testemunhas de um pacto de coautoria entre homem e natureza, onde o primeiro, ao invés de dominar a segunda, comunga do seu fluxo formal de possibilidades de sentidos e traz, assim, antes de tudo, uma outra leitura do mundo.

Muito distante do universo do mestre, mas nem por isso sem instigantes porosidades, rodavam em minha





cabeça algumas ideias do ensaísta Walter Benjamin sobre o mimetismo ancestral, das culturas não letradas. Enquanto o mestre narrava suas experiências absorvido no seu trabalho manual, eu me lembrava que Benjamin dizia que mesmo que essa percepção tenha se enfraquecido nos homens da civilização, inconscientemente a mimese codetermina os sentidos que damos ao mundo. Chegando a apostar que não haja nenhuma faculdade superior no homem atual que não seja codeterminada por essa percepção, significar é intrinsecamente conexo ao assemelhar.

Benjamin pensa a mimese como uma das possibilidades de significação não baseada na causa e efeito: as tais imagens dialéticas. Nesse ponto talvez seja possível se aventurar a pensar, com as devidas li-

cenças poéticas, que esse ler-fazer dos cachorrinhos do mestre Francisco pode disparar em nós caminhos para uma crítica à interpretação racional do discurso curatorial (?). E o não menos importante nisso, é o fato dessas obras se distanciaram muito até mesmo de grande parte da tradição da escultura popular em madeira (que traz o ímpeto de dominação eficaz da matéria), fato que faz desses cachorros uma das peças mais ricas em sentidos produzidas pelo artesanato piauiense ou até mesmo brasileiro.

A conversa foi ótima, sua narrativa é fragmentada, às vezes até mesmo sem nexos, como se falasse somente o essencial. Percebi a dificuldade de comunicação à distância que eu teria pela frente com esse simpaticíssimo senhor que morava em Parnaíba, a



uns 400 km de distância de minha casa, em Teresina. Era urgente ter também nessa conversa um outro artista daquela cidade, que atravessasse o processo com a cautela devida, e fosse me devolvendo suas experiências para que pudéssemos construir uma exposição.

O encontro do popular com o contemporâneo é um campo que me interessava há muito tempo. A essa altura já estava ensaiando uma pesquisa que depois se aprofundou – sobre diferentes regimes de leitura.



Também acompanhei os profetas da chuva do Piauí em suas leituras da natureza, além de uma outra exposição sobre mapa astral, no espaço independente chamado *Balde* que deixou saudade em Teresina, e fica aqui meu registro afetivo.

Enfim, me interessa compreender tanto os diferentes sistemas da arte com suas práticas de legitimação e trocas entre seus agentes, quanto os diferentes sistemas de leitura e interpretação do mundo que são engendrados nos distintos sistema.

Convidei um artista que trabalha com vídeo e super 8 da cidade de Parnaíba, Danilo Carvalho, para entrar no projeto e experimentar comigo essa leitura mimética do mestre Francisco Ribeiro. Como as obras do centro cultural atrasaram muito, tivemos muitos meses de trocas,



Mestre Francisco Ribeiro

Foto: Moraes Brito

culminando em incontáveis horas de captação em super 8 e digital, tanto com o velho Francisco, como com seus filhos, Toinho e Dimas Ribeiro, herdeiros da tradição.

Mesmo sendo uma exposição muito mais sobre a leitura da árvore da catanduva que os vídeos-testemunhas buscavam trazer, encomendamos muitos cachorros para os três artesãos.

Danilo dispôs projeções de vídeos no espaço, além de utensílios simples do mestre, como facas, em expositores horizontais. E argumentava comigo o que faríamos com as peças de madeira, uns trinta cachorrinhos. Essa foi a última e mais difícil decisão da expografia. A solução foi erguer uma árvore-matilha-instalação de cachorros para todos nós, analfabetos na leitura mimética da catanduva. Teia estranha de significados ancestrais, filosóficos e artísticos plasmada numa atmosfera/tubo de ensaio. Vislumbre efêmero de uma possibilidade de outra construção de sentidos, mesmo que estes sejam para nós quase inalcançáveis.

Na minha percepção é justamente aí que reside a potência do encontro de três muito distintos pontos de vista: chegar ao lugar onde a arte contemporânea, com sua pretensão interpretativa, não alcançará a complexidade do fazer popular. E não aponto esse limite devido à exaltação a uma pseudoingenuidade que seria então “problematizada” pelo fazer contemporâneo ou

então apropriada através da simplicidade da forma “desacademicista”, como tantas vezes se deu desde do século passado. Antes disso, como choque de visões de mundo, na evidência aos limites da nossa inferência conceitual e, por que não dizer, artística e curatorial, sobre outros sentidos alheios.

Não alcançamos, como reflete Benjamin, esse outro dom mimético que é uma espécie de raiz do sentido. Apesar do autor acreditar que não seja a mimese arcaica a ideal, mas isso é ossada de outro assunto. Aqui basta apontar os limites.

Nesse outro sistema de leitura, uma árvore, muito além da forma, também uma matilha é. Um galho, muito além de uma solução escultórica, fala a quem sabe lê-lo que um cachorro é. A tentativa de apropriação dá-se na leitura e não no texto, no fazer e não na forma imediata. Porém, só nos é possível agora pegar um pequeno e quase invisível fio da narrativa da experiência de outras leituras.

*Guga Carvalho é pesquisador e curador de arte visuais, residente em Teresina/PI. Idealizou e coordena desde 2016, o “*Prêmio Residência de Criação em Artes Visuais*”, da Prefeitura de Teresina. É diretor da *Galeria de Artes Visuais do Mercado Velho de Teresina* (2017-atual). Dirigiu – junto com Danilo Carvalho – o documentário “*Torquato Imagem da Incompletude*” (2020) para o Canal Curta!.



LIVROS PARA VIAJAR PELOS SABORES DO MUNDO

*A Disal separou alguns títulos para quem adora
passar bons momentos na cozinha e descobrir
receitas de diferentes países*

Foto: Valeria Aksakova / Freepik.com

Entre dança, roupas e outros elementos que compõem a cultura de diferentes países, a gastronomia é uma das características mais marcantes. Os temperos, ingredientes e até mesmo o modo de preparo podem variar de um lugar para outro, mas em todos a comida é uma das maneiras mais fortes de representar as particularidades

de um povo. E que tal unir conhecimento, curiosidades e bons momentos na cozinha em uma viagem por sabores do mundo sem sair de casa? A *Disal*, referência no mercado editorial, ajuda nessa tarefa com dicas de livros com deliciosas receitas da Itália, México, Portugal e Brasil com preços especiais no catálogo *PromoMag*.

Caderno de receitas tradicionais da Toscana

A aparente simplicidade da culinária toscana – porém sempre atenta à harmonia e ao equilíbrio dos sabores –, é a principal característica desta cozinha, além da seleção de ingredientes de qualidade. Este livro contém mais de 200 receitas da autêntica culinária toscana, incluindo massas, carnes e doces. São receitas "de família", passadas de avós para netos e netas.

Saiba mais em <https://cutt.ly/cbJlrEF>

Saboreando Lisboa – Mariana Daiha Vidal

Por meio de 24 receitas visualmente representadas, Mariana Vidal compila os passeios pela capital portuguesa e seus arredores com base em pratos, pessoas e lugares que a inspiram. Seja de restaurantes, seja de família ou de amigos, nem sempre, porém, a receita é seguida com exatidão. Ao reconstruir suas visitas, Mariana muitas vezes empresta a própria interpretação, enriquecendo ainda mais a viagem.

Saiba o em <https://cutt.ly/4bJlXKD>

Caliente – A verdadeira comida mexicana

A comida mexicana é considerada uma das mais sofisticadas do mundo. Um verdadeiro diamante gastronômico. Neste livro, os amantes dos sabores do México vão ter a oportunidade de entrar em contato com a autêntica culinária de origem asteca, com receitas tradicionais e ousadas criações contemporâneas. Como dizem os mexicanos: ¡Buenu provecho!

Saiba mais em <https://cutt.ly/dbJzgpp>

Comida di buteco – Vários autores

Uma seleção de receitas que participaram do concurso *Comida di buteco* (assim com "i" e "u", como os mineiros falam) desde sua criação em 2000. São mais de 50 opções para receber os amigos com uma cerveja bem gelada ou uma boa caipirinha bem brasileira.

Saiba mais em <https://cutt.ly/PbJz0Y7>



Fotos: Divulgação

OXIGÊNIO

revista

Aqui você só encontra notícias boas
Revista mensal, online e gratuita
SOLICITE NOSSO MÍDIA KIT
oxigeniorevistabr@gmail.com

