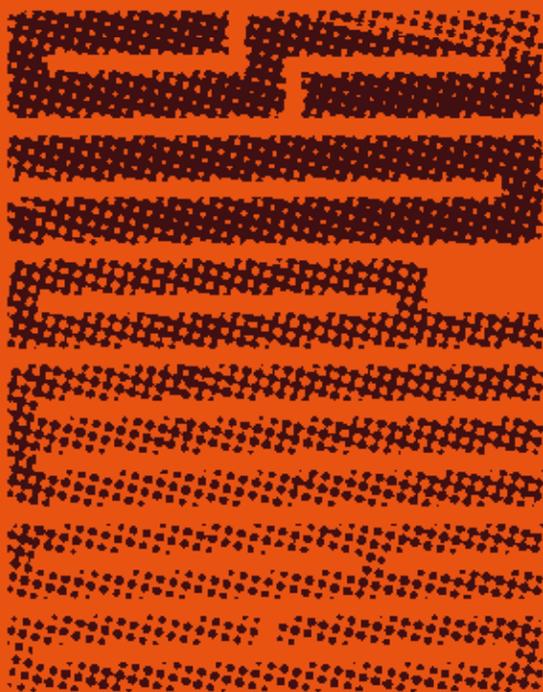


Campus Repórter

20

2018 · Ano 11 · Edição 20
Faculdade de Comunicação
Universidade de Brasília



Por uma Internet mais segura para as meninas.

Escola de App é um projeto de pesquisa que investiga a violência cometida contra meninas nos meios digitais e ainda oferece workshops de programação de aplicativos para empoderá-las tecnologicamente.

Realizado pelo Grupo de Pesquisa Internet e Direitos Humanos, da Faculdade de Comunicação, Universidade de Brasília, o projeto chegará a todas as regiões do Brasil e contribuirá para instituir políticas públicas de enfrentamento a esse tipo de violência no país.

Saiba mais em
www.internetedireitoshumanos.com.br



escola de app
enfrentando a violência online contra meninas

Realização



Apoio

SECRETARIA NACIONAL DE POLÍTICAS PARA AS MULHERES

SECRETARIA DE GOVERNO



Parceria

Secretaria da Mulher



Carta da Editora

O resgate histórico do litoral sudeste, o sagrado na cultura indígena, as histórias de quem viveu nas ruas, os sabores do cerrado, a leveza do balé. A 20ª Edição da **Campus Repórter** apresenta a você, leitor, cores, aromas e cenários sociais e culturais ainda pouco revelados. Nossa equipe de reportagem percorreu muitos caminhos até a descoberta de novos paladares, novas manifestações culturais e nuances da história brasileira.

Ao longo destas 64 páginas, é possível conhecer a história da ocupação do litoral carioca no século XIX, o sagrado na Cultura Munduruku, os relatos de superação de quem já viveu nas ruas, um perfil da chef capixaba Ana Toscano, que adotou a capital como lar desde a década de 1960. Além disso, o ensaio fotojornalístico dirigido pela professora Susana Dobal, da Faculdade de Comunicação (UnB), conta como o balé se mostra visualmente em expressão e movimento. Uma gastronomia mais conectada com a realidade local é, também, tema de uma das reportagens que ilustram esta edição. E como tradição da **Campus Repórter**, finalizamos com o espaço literário. Nesta edição, as crônicas do escritor Paulo Paniago.

Vale ressaltar a relevante atuação do professor da Faculdade de Comunicação David Renault, que, ao longo dos últimos seis meses, voltou a integrar a equipe da **Campus**, após um ano em um período de pós-doutoramento. Participação essencial na concretização deste projeto. Ao lado do professor Renault, os editores e professores da Faculdade de Comunicação, Sérgio de Sá e Paulo Paniago, também participaram da produção editorial dos trabalhos aqui reunidos, ao longo de mais de um semestre. Trabalho que mostra a importância de abrigarmos uma revista experimental em um ambiente acadêmico.

Tarefa árdua que contou com a importante participação de estudantes de design, o qual atuaram de forma integrada entre a Faculdade de Comunicação e o Departamento de Design. Resultado possível graças à coordenação dos professores Célia Matsunaga e Rafael Dietszch.

Pela segunda edição consecutiva, contamos com a participação e o empenho do aluno Murilo Fagundes, responsável pela revisão estilística e gramatical do conteúdo que ilustram estas páginas.

Desejamos uma excelente leitura ao longo das histórias que engrandecem esta edição.

Um grande abraço. Bom percurso!

Ana Carolina Kalume Maranhão
Editora-Executiva

Uma história do banho
no Rio de Janeiro



O sagrado para
os Munduruku



Memória das ruas



A complexidade
da cozinha simples





Ensaio fotográfico
Relevé



Cerrado à mesa



Contos

EXPEDIENTE

Editora-executiva Ana Carolina Kalume Maranhão
Editores Ana Carolina Kalume Maranhão, David Renault, Paulo Paniago e Sérgio de Sá
Edição de arte Célia Matsunaga e Rafael Dietzsch
Reportagem Kellen Barreto, Laura Quariguazy, Marcus Barbosa, Neila Almeida, Thais Umbelino e Vitor Sales
Revisão Murilo Fagundes
Capa Luã Leão
Projeto gráfico e diagramação Luã Leão, Francisco Matias, Leonardo Bustamante, Vicente Gomes, Giulia Marcelino, Roberta Pissutti, Virgínia Gomes e Vitor Sales
Ilustração Vicente Gomes
Fotografia Lanna Silveira, Mariana Bitencourt, Mayara Senise, Rebeca Hadassa e Sarah Pimentel

Uma história do banho no Rio de Janeiro

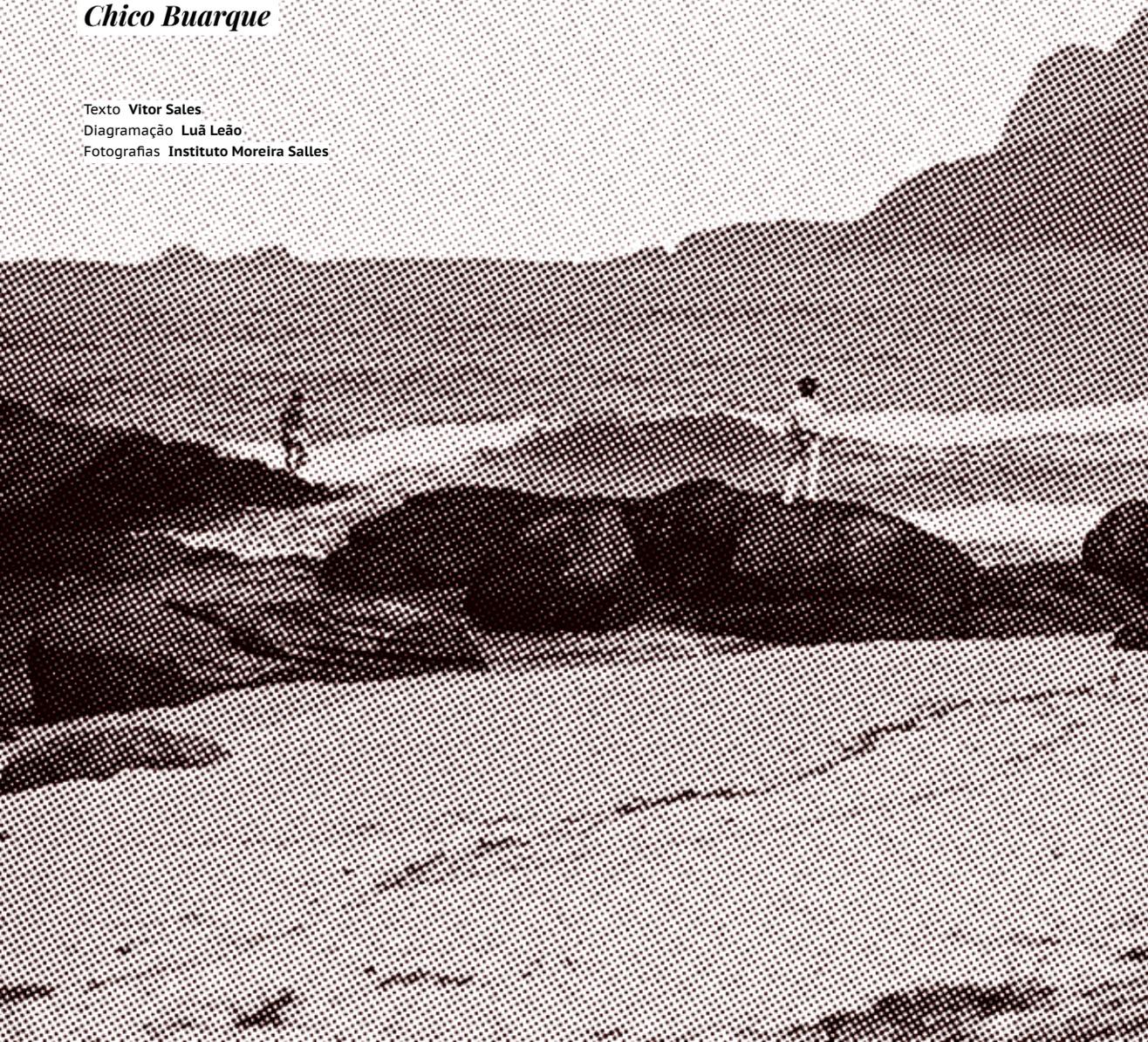
“E quem sabe, então
O Rio será
Alguma cidade submersa
Os escafandristas virão
Explorar sua casa
Seu quarto, suas coisas
Sua alma, desvãos”

Chico Buarque

Texto Vitor Sales

Diagramação Luã Leão

Fotografias Instituto Moreira Salles





A cidade do Rio de Janeiro descobriu suas praias muito tempo depois que os primeiros navegantes haviam aportado em suas terras. No século 19, a então capital do império tropical brasileiro seguia um projeto de reestruturação e europeização que empurrou os seus habitantes para as franjas do mar. O litoral, que antes era restrito a embarcações e pescadores, passou a ser frequentado por toda sorte de gente que buscava ali higienizar o corpo, aliviar dores de doenças, praticar esportes ou simplesmente se divertir. Agora, assim como na música de Chico, voltamos ao tempo para vasculhar paisagens e costumes submersos em jornais e documentos antigos a fim de contar essa história.

Ir à praia e tomar banho de mar é algo tão presente no cotidiano que parece ter sido, desde sempre, um hábito nacional. Reforça essa crença a ideia — muito disseminada, inclusive em alguns livros didáticos — de que se lavar diariamente seria uma das contribuições indígenas para a cultura do país. Recentemente, porém, historiadores têm se dedicado a mostrar que a paixão do brasileiro pelo litoral é algo muito mais recente e que está ligada ao fortalecimento de outros “patrimônios” tupiniquins, como o próprio futebol.

Um dos maiores estudiosos do tema, Victor Melo, professor da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), explica que os habitantes das cidades brasileiras, no quesito banho, sempre foram mais parecidos com os europeus do que com os indígenas. Isso significa que, durante muito tempo, esse hábito foi visto como despudorado. Despir-se e limpar o corpo eram sinal da mais pura falta de vergonha.

Esse cenário começa a se transformar quando, no século 18, médicos europeus passam a prescrever banhos para tratar as mais variadas doenças. Aos poucos, lavar-se passou a ser visto pelos brasileiros mais ricos como um comportamento requintado, fazendo com que se tornasse uma verdadeira moda a partir da segunda metade do século 19.

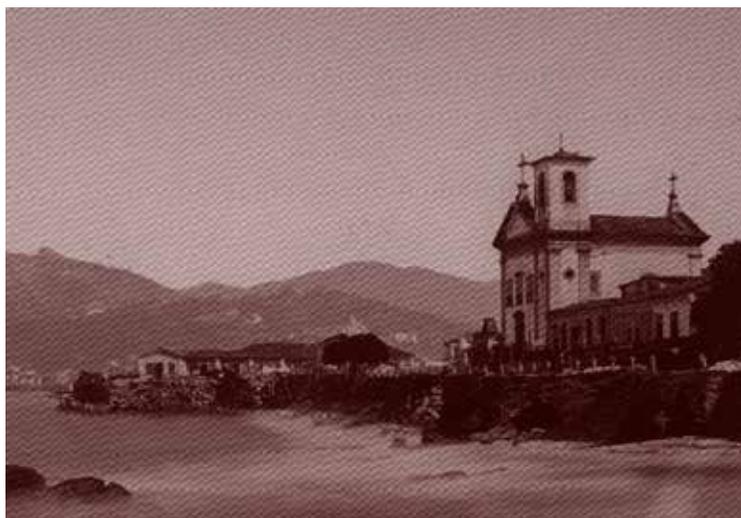
O problema era que, com um sistema de distribuição de água incipiente, os moradores da então capital do país precisavam achar uma alternativa para as

piscinas europeias. A saída foi apelar para o oceano. “Antes, as pessoas não entravam no mar para nada. Elas tinham medo”, conta Melo, autor do livro *Rio esportivo* (Casa da Palavra) e do artigo “Enfrentando os desafios do mar: a natação no Rio de Janeiro do Século XIX”.

Esse interesse pelo mar deu início a uma série de transformações sociais. A primeira foi o incentivo à prática da natação. “Quando se começa a estimular o banho de mar, é necessário criar segurança para as pessoas. Assim, se estimula também a natação, para se ter controle dos acidentes que podem acontecer”, observa Melo. Além disso, essa modalidade esportiva contava com o apoio dos médicos europeus, que recomendavam a prática para tratar males como anemia, letargia e transtornos mentais.

Além disso, a Guerra do Paraguai, entre 1864 e 1870, trouxe uma noção da importância do bom preparo físico. “Essas práticas foram importantes para a consolidação da ideia de nação em um momento de constituição do país. As práticas corporais ganharam mais importância com a guerra, período no qual se começa a ver a importância do treinamento físico para a defesa nacional”, salienta o historiador.

O entusiasmo com o mar logo ultrapassou os círculos da elite e se espalhou também entre as camadas mais pobres, o que gerou um novo mercado. Para atender o público burguês, garantindo a



Em 1885, em frente à Igreja de Santa Luzia, existia uma casa de banhos. Atualmente, esta praia já não existe, foi soterrada para dar lugar a um bairro

ele áreas exclusivas, casas de banho começaram a surgir, oferecendo postos para a troca de roupas e aulas de natação, além de modalidades como banhos de ducha. Muitos desses estabelecimentos foram criados na parte sul da cidade, mais afastada do centro, onde hoje ficam Copacabana e Ipanema, garantindo ainda mais exclusividade aos abastados. “O Rio era o centro de um país escravista, e a mentalidade escravocrata não se dissipou com o fim do Império. A burguesia queria manter a estratificação entre o negro e o branco, empurrando os negros para as favelas e a elite tomando espaços longe dessas massas pobres. Assim ocorre a valorização da região sul da cidade, até então distante e pouco habitada, o que favorecia o hábito fino de nadar longe de elementos indesejáveis”, explica o professor e doutor em história social Joaquim Justino dos Santos, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio).

Em 1896, surgiu o primeiro clube de natação, mas o esporte já era praticado e ajudou a fortalecer outras agremiações que surgiam na época, como o Clube de Regatas Fluminense (1892), o Clube de Regatas Botafogo (1894), o Clube de Regatas do Flamengo (1895) e o Clube de Regatas Vasco da Gama (1898). Assim, é possível fazer uma ligação com a praia e o futebol, uma vez que esses clubes foram grandes responsáveis pela popularização do esporte bretão.

O espetáculo público

A popularização do mar também gerou o interesse do público pelas competições de nadadores, que lotavam locais como as extintas Praia de Santa Luzia e Lagoa do Boqueirão — soterradas durante a reforma urbana executada pelo prefeito Pereira Passos entre 1902 e 1906 — e as praias do Flamengo e de Botafogo.

Esses eventos tentavam reproduzir o impacto de feitos internacionais, como o de Matthew Webb, que atravessou o Canal da Mancha em 1875. Uma das estrelas desse período foi Joaquim Antônio de Souza, que, em 1881, venceu uma disputa contra o alemão Theodor John. Os dois nadaram de Niterói ao Morro da Viúva, em Botafogo, fazendo o percurso em duas horas e meia, aproximadamente.

“Eram ocasiões narradas como grandes aventuras, destacando-se os riscos enfrentados, como as condições da maré, o encontro com peixes e outros animais marinhos (era comum avistar golfinhos) e o frio (combatido com paradas para ingerir alguma bebida alcoólica). Mais ainda, havia o receio de que os competidores não agentassem o esforço intenso. Por isso, os acompanhavam botes com remadores prontos a ajudá-los, caso fosse necessário”, descreve Victor Melo.

Muito antes da garota de Ipanema

Inicialmente, os banhos e a prática da natação eram mais restritos aos homens. Algumas escolas adotaram aulas da modalidade, mas apenas para os meninos. O conservadorismo, contudo, não impediu que algumas pioneiras se lançassem, literalmente, ao mar. Em 1882, Adélia Cardoso da Silva, então com 20 anos, fez a nado o percurso entre a Praia do Boqueirão e a Ilha de Villegagnon.

Com o tempo, mais e mais mulheres passaram a trocar as camadas de anáguas, tules e panos por maiôs. A moda de banho passou a estampar as revistas femininas, que reproduziam as novidades em voga na Europa. Os primeiros modelitos eram como vestidos sobrepostos sobre uma calça que descia até os tornozelos, mas, com o passar das décadas, o traje se simplificou, mostrando cada vez mais o corpo feminino.

Segundo os historiadores, esses são os primeiros sinais do culto ao corpo da mulher carioca, que se tornaria parte da identidade do Rio de Janeiro no século 20.

“As mulheres vão ocupando esse espaço, e o discurso médico da época impulsiona isso pelo próprio ângulo da maternidade, pois elas têm que ser boas mães, fortes, não podem ser fracas”, observa Victor Melo. “Elas aproveitam esse discurso para ocupar novos espaços sociais. E isso será elemento de identidade da mulher carioca como mais informal, despojada e presente na cena pública. Uma imagem que será consagrada depois com a música de Tom Jobim e Vinicius de Moraes, Garota de Ipanema, argumenta o estudioso.

Esse interesse pelo mar deu início a uma série de transformações sociais. A primeira foi o incentivo à prática da natação. “Quando se começa a estimular o banho de mar, é necessário criar segurança para as pessoas. Assim, se estimula também a natação, para se ter controle dos acidentes que podem acontecer”, observa Melo. Além disso, essa modalidade esportiva contava com o apoio dos médicos europeus, que recomendavam a prática para tratar males como anemia, letargia e transtornos mentais.

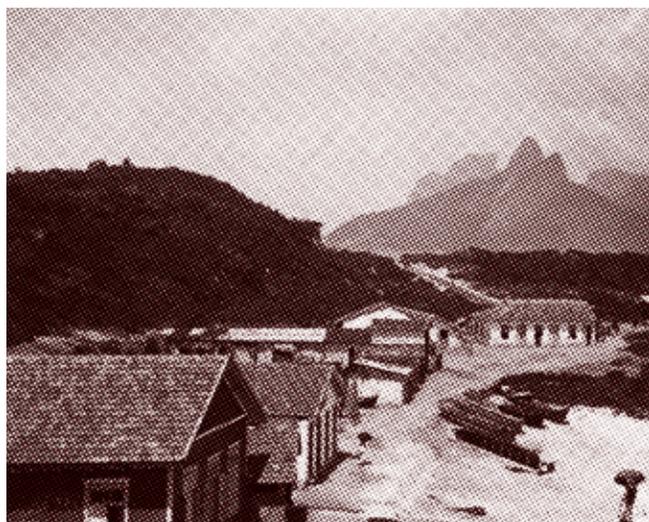


Além disso, a Guerra do Paraguai, entre 1864 e 1870, trouxe uma noção da importância do bom preparo físico. “Essas práticas foram importantes para a consolidação da ideia de nação em um momento de constituição do país. As práticas corporais ganham mais importância com a guerra, período no qual se começa a ver a importância do treinamento físico para a defesa nacional”, salienta o historiador.

O entusiasmo com o mar logo ultrapassou os círculos da elite e se espalhou também entre as camadas mais pobres, o que gerou um novo mercado. Para atender o público burguês, garantindo a ele áreas exclusivas, casas de banho começaram a surgir, oferecendo postos para a troca de roupas e aulas de natação, além de modalidades como banhos de ducha. Muitos desses estabelecimentos foram criados na parte sul da cidade, mais afastada do centro, onde hoje ficam Copacabana e Ipanema, garantindo ainda mais exclusividade aos abastados. “O Rio era o centro de um país escravista, e a mentalidade escravocrata

não se dissipou com o fim do Império. A burguesia queria manter a estratificação entre o negro e o branco, empurrando os negros para as favelas e a elite tomando espaços longe dessas massas pobres. Assim ocorre a valorização da região sul da cidade, até então distante e pouco habitada, o que favorecia o hábito fino de nadar longe de elementos indesejáveis”, explica o professor e doutor em história social Joaquim Justino dos Santos, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio).

Em 1896, surgiu o primeiro clube de natação, mas o esporte já era praticado e ajudou a fortalecer outras agremiações que surgiam na época, como o Clube de Regatas Fluminense (1892), o Clube de Regatas Botafogo (1894), o Clube de Regatas do Flamengo (1895) e o Clube de Regatas Vasco da Gama (1898). Assim, é possível fazer uma ligação com a praia e o futebol, uma vez que esses clubes foram grandes responsáveis pela popularização do esporte bretão.





Rua do Ouvidor, 1890

Indústria da diversão

Não era somente nas praias que a natação reinava. Um indicador interessante da valorização da prática é sua inserção em anúncios de hotéis, lojas e casas comerciais. Afinal, as recomendações médicas e pedagógicas não podem ser desconsideradas, porém o desejo de divertir-se e participar do grande espetáculo público, de fato, incentivou muitos a se envolverem com a modalidade, seja como praticante, seja como público que acompanhava as competições. O comércio da cidade percebeu então a oportunidade para lucrar com um mercado ainda em formação.

Já os hotéis esperavam, por ocasião do verão, atrair uma faixa da população com mais posses, não só por causa do calor, mas também pela preferência da elite por locais mais distantes da região central, menos acometidos pelos problemas sociais como epidemias de febre amarela. O Hotel Ville Moreau, por exemplo, localizado na Tijuca, oferecia em anúncios

espalhados pela cidade “os dormitórios mais arejados e sadios que se podem encontrar nos arrabaldes desta Corte”, anunciando que possuía “um grande tanque de natação sem igual na América do Sul”.

Produtos voltados para a segurança na água borbulhavam nas prateleiras do comércio. Nos jornais eram noticiadas as invenções de aparatos que preservavam o banhista, facilitavam o salvamento e contribuíam para o aprendizado da natação. Antonio David, que possuía um negócio ligado a produtos de cortiça, passou a oferecer “bóias de salvação e natação” nas páginas do periódico *Correio da Tarde* (1858). Da mesma forma, Guilherme Harvey anunciou no *Correio Mercantil* (1859) “cintas de natação” em um “leilão de objetos de borracha”. Já na loja *La Ville de Paris*, podia-se comprar “salva-vidas ou cintos de natação para aprender a nadar sem perigo de vida”, dizia o anúncio veiculado no jornal do *Diário do Rio de Janeiro* (1860).



Edmundo, Luiz; 1957

Indústria da diversão

Por meio das páginas da publicação *A Estação*, podemos acompanhar as sugestões de vestimentas para as mulheres que procuravam os banhos de mar e a natação. Em 1879, o periódico de moda apresentou o seguinte modelo: “A blusa e a calça são abotoadas, uma à outra, no cinto sofrivelmente largo, pregado de modo a correr com facilidade. Este modelo, de batilha branca, é apertado por uma faixa, e enfeitado de bordado a ponto de marca”.

A roupa mostra uma clara conexão com o que ocorria no cenário europeu, uma tendência forte no Rio de Janeiro da ocasião. No decorrer do século, sempre às vésperas da estação mais quente, a pauta voltava à baía na revista, com abordagem semelhante. Além das vestimentas, comentavam-se os comportamentos e cuidados com a saúde e a beleza a serem observados.

Santo remédio

Hoje, assim como no passado, a natação continua sinônimo de saúde. Se antes as terapias que usavam o nado eram rudimentares, agora são técnicas firmadas e reconhecidas. Nas universidades a modalidade também ganha novos contornos e auxilia principalmente quem sofre dificuldades motoras.

“A água é um novo meio de deslocamento. Pessoas que usam muletas ou cadeiras de rodas não precisam de nada disso em uma piscina. Porque você flutua e ganha um novo equilíbrio. Dentro da água você pode ficar de cabeça para baixo, quase voa. Então, conta com experiências nesse meio que você não vai ter em nenhum outro local. Essa capacidade de estímulos que a piscina oferece você não encontra em nenhum outro esporte”, esclarece Alexandre Rezende, doutor em educação física para pessoas com necessidades especiais e professor da Faculdade de Educação Física da Universidade de Brasília.

Um bom exemplo de como a natação impacta positivamente a saúde é um estudo realizado por pesquisadores da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp) que demonstrou como a natação é mais eficaz que a caminhada para aliviar a dor e melhorar a qualidade de vida dos pacientes com fibromialgia.

O trabalho envolveu 75 mulheres sedentárias com idades entre 18 e 60 anos que apresentavam fibromialgia. Elas foram divididas aleatoriamente em dois grupos: 39 praticaram natação e 36 caminharam. Ambos os grupos foram submetidos ao treinamento três vezes por semana durante 84 dias. As sessões tinham 50 minutos e foram supervisionadas por profissionais de educação física especializados em reumatologia.

As voluntárias foram avaliadas de acordo com vários parâmetros demarcados antes e depois do período de treinamento. Em uma escala de 0 a 10, a intensidade das dores sentidas pelas participantes caiu de 6,2 para 3,6 em média no grupo de caminhada e de 6,4 para 3,1 no grupo de natação. Também foram apontadas melhorias na interação social entre os integrantes e nos indicadores de saúde mental.

Rezende explica que as pesquisas acadêmicas são uma grande fonte de aprendizado para ensino da técnica nas piscinas: “O atendimento a pessoas com alguma doença ou deficiência é um desdobramento do uso terapêutico da água. Mas diferente da fisioterapia, que vai trabalhar em movimento específico, a natação vai envolver todo corpo. Além de ser ótimo promotor de convívio social sadio”, completa o professor.

Na primeira página do Correio Mercantil, numa edição de outubro de 1856, publicou-se a matéria traduzida “Hidropatia”, dedicada a discutir os ganhos e benefícios dos terapêuticos banhos de mar. “A natação no mar é

particularmente útil para habituar o corpo a uma demora prolongada na água que possa permitir uma maior absorção de princípios salinos. Deve-se também levar em conta os bons efeitos do exercício”, indicava o artigo.

1856

1854

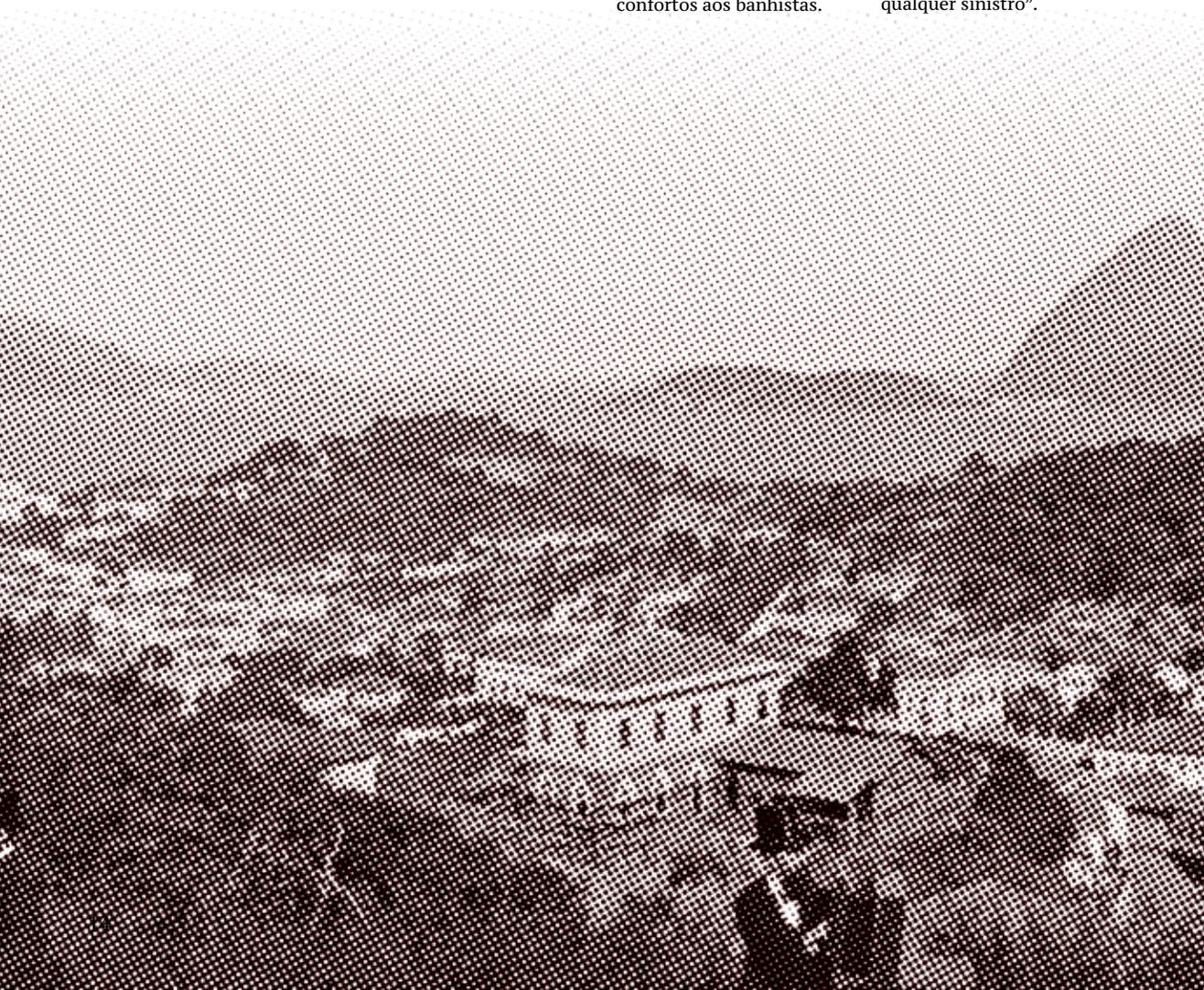
Na segunda metade do século 19, o hábito de banhar-se no mar é apreciado pela população carioca como um costume civilizado. “Felicito com entusiasmo aos patuscos que a certa

hora se banham no mar das Areias de Espanha, pelo imenso progresso que tem adquirido na arte de nadar”, escreveu um jornalista na seção “Pacotilha” do periódico Correio Mercantil em 1854.

1873

Na década de 1870, o comércio da cidade já borbulhava de consumidores ávidos para adquirir a última moda da Europa. As casas de banho, que ofereciam diversas modalidades, disputavam a clientela oferecendo diferentes confortos aos banhistas.

A empresa Banhos Populares Fluminenses destacava a segurança de suas instalações: “barracas asseadas e confortáveis, pontes para banhos de choque e banheiros-nadadores para acompanharem as senhoras ao mar e socorrerem a qualquer sinistro”.



A Guerra do Paraguai, entre 1864 e 1870, trouxe a noção da importância do bom preparo físico para os homens brasileiros, que deveriam estar prontos para defender os interesses nacionais. Em 1891, o jornalista Joaquim Serra sugeriu

que os jovens deveriam dedicar mais atenção à natação exatamente porque “desempenha-lhes a estatura e enrijece-lhes os músculos, dando-lhes essa atitude de altivez de quem ama o perigo, porque se sente nele à vontade como em seu elemento natural”.

1891

1875

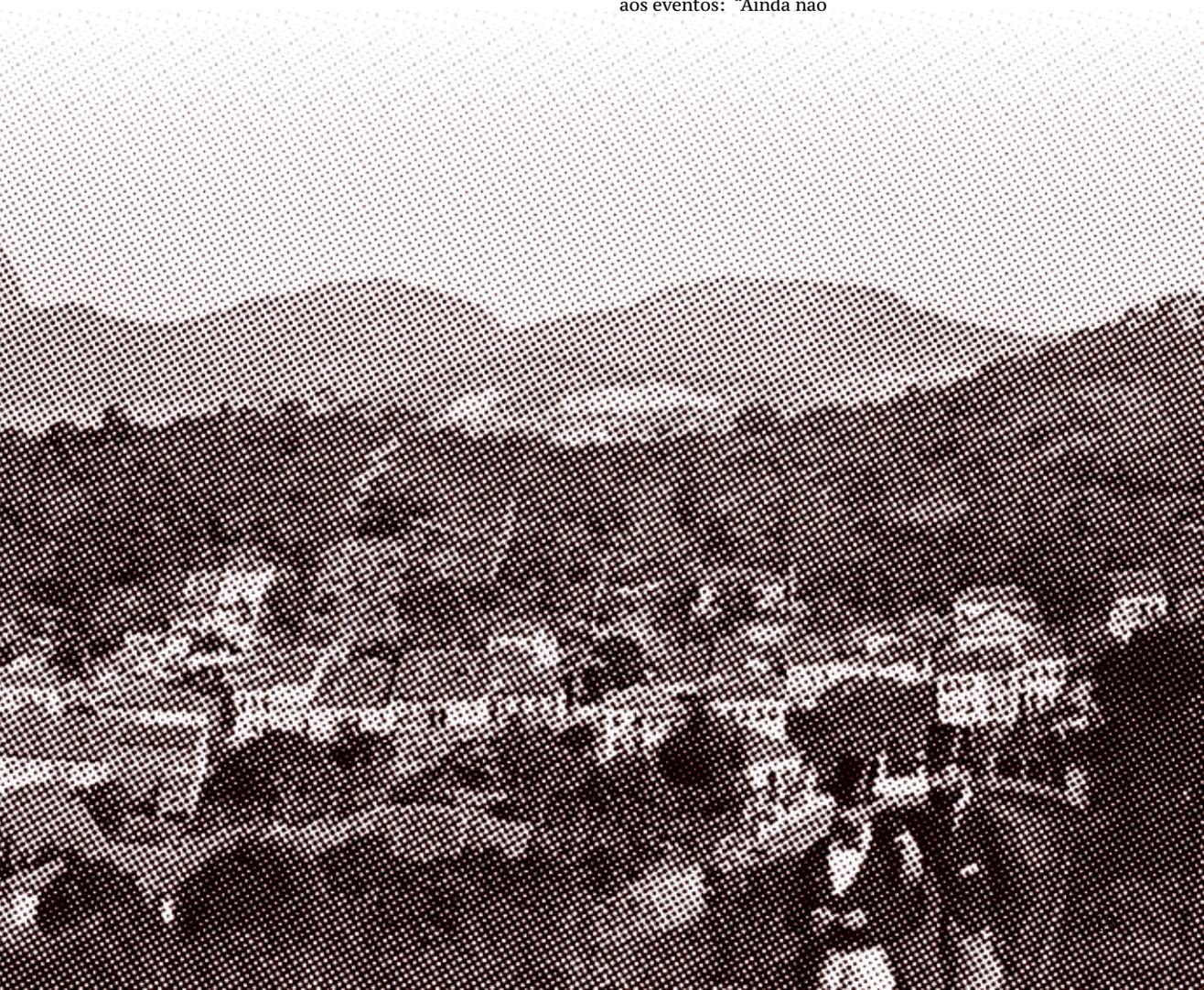
Pipocavam pelas praias torneios e competições. As proezas do inglês Matthew Webb, pioneiro a cruzar nadando o canal da Mancha, que era um costumeiro superador de recordes e vencedor de apostas, inspiraram a juventude carioca. “O

maravilhoso nadador é lento, tem movimentos doces e vigorosíssima seção de pernas. Conserva a cabeça baixa, tanto que a cada movimento de braços a água excede ao nível da boca”, assim descrevia o jornal Gazeta de Notícias em 1875.

1897

A natação entusiasmava a cidade inteira, sendo mais um indicador da forte relação que estava progressivamente se estabelecendo entre os fluminenses e as praias. Os torneios juntavam todos os estratos da sociedade, que compareciam em pessoa aos eventos: “Ainda não

eram 6 horas da manhã e extraordinária era a concorrência no Boqueirão do Passeio. Tudo quanto a sociedade fluminense tem de mais chic lá estava, a fim de assistir ao certame daquela pléiade de moços”, descreveu o jornal Cidade do Rio em 1897.



O sagrado para os Munduruku

Texto **Kellen Barreto**

Diagramação **Francisco Matias**

Fotografia **Rebeca Hadassa e Mariana Bitencourt**

Um povo que vive com simplicidade no meio da Floresta Amazônica lutando para proteger e manter vivos costumes e cultura. A aldeia Bragança, de uma comunidade indígena tradicional, é cercada de histórias e “estórias” que se misturam com o imaginário e o folclore brasileiro. A seguir, o relato da repórter que visitou o território dos Munduruku.



“O **fogo** é algo muito forte e onde tem ele, existem pessoas no local. Nós indígenas dançamos em torno do fogo porque existimos nesse lugar, firmes e resistentes. O fogo serve para fazer nossos alimentos, queimar nossos roçados, ele é **forte**.”

Ao lado

- 1 O fogo ilumina, aquece e transforma a matéria. Para o ritual na aldeia Bragança é essencial, representa a coragem e a resistência dos indígenas. Significa que eles existem e lutam por seus direitos.
- 2 Em torno do fogo, crianças, homens e mulheres da aldeia exaltam Tupã e a grande mãe natureza.
- 3 Simples, respeitando o ambiente da floresta, as casas de madeiras utilizam palha no telhado.

Saindo de Alter do Chão, a 1.361,3 quilômetros de Belém do Pará, são duas horas de barco a motor para chegar a Aldeia Bragança, no município de Belterra, onde vivem os Munduruku, que como vários outros povos indígenas no Brasil, lutam por qualidade de vida e para manter vivo os seus costumes e as crenças ancestrais. A aldeia situa-se dentro da Floresta Nacional do Tapajós – Flona – a unidade de conservação com uma área total de 527.319 hectares que abrange os municípios de Alveiro, Belterra, Placas e Rurópolis, no Oeste do estado do Pará.

Os Munduruku habitam uma paisagem rica em rios, praias, lagos, planaltos, florestas, campos e açaiçais. As águas do rio Tapajós mudam de cor no decorrer do dia, ficando em diferentes tons de azul, amarelo e verde. Mesmo com as quatro estações do ano, a sensação é de verão o ano todo, como afirmam os moradores da região. “Aqui temos apenas uma estação, o verão sem chuvas, com muito sol de agosto a janeiro, e o verão com chuvas a partir de fevereiro até julho,” afirma Andrea Aymar, dona de uma pousada em Alter do Chão. Quando o rio baixa, aparecem as praias de água limpa e transparente, que alcançam cerca de 160 quilômetros de extensão, repleta de peixes de diferentes espécies. A cobertura vegetal é preservada e com a presença marcante de grandes árvores como a Sumaúma vovó, que alcança até 90 metros de altura, pode chegar a 400 anos de idade e é conhecida como uma das maiores árvores da flora mundial. É preciso mais de 20 pessoas para abraçar sua raiz.

Atualmente, na aldeia Bragança vivem 18 mulheres, 22 homens e 16 crianças em casas familiares individuais cercadas pelo rio Tapajós, por igarapés que dão passagem a embarcações pequenas e com a

floresta como quintal. O céu amazônico durante a noite é tomado pela escuridão e banhado de estrelas. Em meio a completa escuridão, as crianças Munduruku são capazes de andar, sabendo exatamente onde pisam, e se aventuram, até mesmo, a tomar banho no rio durante a noite. Vivem da caça, pesca, produzem óleo de produtos típicos da Amazônia, como andiroba, piquiá e copaíba. O óleo é feito principalmente para o consumo próprio, mas também é vendido na cidade ou para quem passa pela aldeia e se interessa.

Os índios produzem farinha, tapioca, a massa branca retirada da mandioca na hora de fazer a farinha, e o tarubá, bebida indígena também feita da mandioca. A comunidade mantém plantações de batata, feijão, milho e cará, produtos que, assim como os óleos, são vendidos na cidade e para quem vai até a aldeia. Os artesanatos feitos com sementes coletadas na natureza, complementam a renda e melhoram a subsistência, pois a aldeia Bragança não recebe recurso financeiro de nenhuma instituição governamental para auxiliar na sobrevivência.

Cada família possui a sua casa, mas são tão próximas que a sensação é de que uma é extensão da outra. Feitas com madeiras como cedro, angelim, itaúba, utilizam no telhado a palha de Curuá - pixuna, uma palmeira da família das Arecáceas. As escovas de dentes todas juntas dentro de um mesmo recipiente colado na parede de um espaço comum revela como a Aldeia Bragança leva uma vida simples em ambiente coletivo, todos filhos de uma família. Apesar de casas individuais, chamadas de ocas, existe a oca comum, também feita com madeira e coberta de folhas de palmeira ou palha, sem qualquer estrutura lateral, onde as decisões sobre a comunidade são tomadas em conjunto.







Os mais novos precisam se fortalecer na cultura Munduruku, estar perto de Tupã e respeitar a natureza e suas criaturas. Assim, terão forças para lutar pelos direitos da Aldeia, diz o Cacique Domingos.



Tainá **acima**, 8 anos, e Luciana Munduruku **ao lado**, 11 anos, vivem livres, correm descalças na floresta e brincam nos igarapés.

O Sagrado no cotidiano da aldeia

A identidade étnica da comunidade indígena, chefiada pelo cacique Domingos Munduruku, de 63 anos, é marcada, também, por uma relação com o sagrado, com Tupã, que, para eles, é o criador de tudo e todos os seres da Amazônia e para quem são realizados vários rituais em torno do fogo.

Diz Eldianny Santos, indígena Munduruku de 19 anos, e porta voz da aldeia: “O fogo é algo muito forte e onde ele existe, há pessoas no local. Nós indígenas dançamos em torno do fogo porque existimos nesse lugar, firmes e resistentes. O fogo serve para fazer nossos alimentos, queimar nossos roçados, ele é forte.” Lídia Munduruku, de 31 anos, uma das mulheres da aldeia, afirma que o fogo remete aos ancestrais da comunidade indígena. “É a força dos nossos antepassados, o ritual é uma celebração à vida, aos antepassados e uma celebração pela floresta”. Os rituais, que também podem ser puxados pelas crianças, são realizados em diversas ocasiões e o agradecimento a Tupã é sempre o principal foco da cerimônia. Os rituais são feitos, por exemplo, durante a lua cheia, para obterem fartura, em celebrações como casamentos e batizados, e até mesmo na menarca, a primeira menstruação de uma menina.

O cacique da aldeia, Seu Domingos, diz que quando a moça menstrua, ela deve comunicar à mãe, que deve comunicar ao líder da comunidade. Então o culto é providenciado “O ritual deve ser feito para que aquela moça fortaleça a nossa cultura Munduruku, para que continue lutando pelo movimento, seja uma moça de responsabilidade e nunca traia o seu povo”, afirma o cacique. O ritual serve também para consagrar a vida de um casal nos casamentos, abençoar nos batizados e benzer a comida e a bebida da aldeia. O cacique Domingos diz que tudo é para ficarem perto de Tupã. “Se a gente não faz isso, não temos aproximação com Tupã, que é nosso pai. Por isso, consagramos tudo.”

Na oca comum, as crianças ou adultos puxam o ritual e todos cantam: “Tupã está no céu, está no mar, está na terra, Tupã está em mim e em você. Tupã está em toda parte”. Cantam utilizando instrumentos como maracá, reco reco, flauta, arco e flecha. Na cerimônia é essencial o banho de cheiro, feito com ervas, e que na cuia bebam o tarubá, uma bebida que leva cerca de três dias para ser produzida a partir da raiz da mandioca que tenha entre seis meses a um ano. A bebida é alcoólica e natural, acredita-se que seja energética.



O cacique Domingos explica que o ritual é feito também no nascimento e na morte. “O nascimento dos filhos é uma alegria, mas muitos choram porque sabem o que a criança vai passar na vida. Então tem mãe que chora e outras que acham graça, é mais um passarinho que nasce.” A morte é vista como um ciclo natural de toda a criação de Tupã. “Quando alguém morre não é fácil para o Munduruku, mas o ritual é em agradecimento a Tupã, porque ele é quem manda no céu e na Terra. Estamos todos prontos para ele, o grande Deus”, ao qual é dirigida toda atividade social dentro da aldeia, segundo o cacique. O ritual da comida, normalmente na lua cheia, é responsável por levar a fartura e o cacique afirma: “Quando a gente faz o ritual na lua cheia, passa o mês todo com muito peixe, caça, farinha e muita bebida. Se não faz, passamos o mês de fome.”

Seu Orlando Munduruku, de 71 anos, substituiu o cacique Domingos em suas ausências e, para ele, o ritual é a linguagem indígena para agradecer e referenciar o ser criador de tudo, que legou a grande mãe natureza. Os indígenas entendem que todos eles estão dentro de um sistema e precisam estar em comunhão com a floresta. “A gente pede para os mais

jovens e crianças da aldeia que estejam muito ligados a Tupã”, diz seu Orlando. O contato com o divino nas comunidades indígenas é mais presente na vida cotidiana do que na sociedade em geral, que possui religiões formalizadas com regulamentos próprios e que, em muitos casos, necessitam de uma representação visual. Segundo o especialista em etnologia indígena, antropólogo e professor da Universidade de Brasília, José Pimenta, “os povos indígenas têm uma dimensão do sagrado e da religiosidade. Os primeiros colonizadores achavam que eles não tinham Deus, não tinham leis, mas, na verdade, têm os próprios seus próprios deuses.”

“Quando a gente faz o ritual na lua cheia, passa o mês todo com muito peixe, caça, farinha e muita bebida. Se não faz, passamos o mês de fome.”



“O que nós temos é **respeito** pelos seres da natureza, pela Curupira, pelo boto, porque entendemos que eles existem e podem fazer o bem ou mal. **Não são deuses**, são seres que a gente respeita.”

Ao lado

Oca comum, onde todos da aldeia se reúnem para tomar decisões e vivenciar o ritual.

Os índios Munduruku tiveram o primeiro contato com o não indígena, durante o século XVII e as missões religiosas, de diferentes orientações, tiveram um importante papel no desmantelamento das “religiões indígenas”. A que mais se destaca foi fundada em 1911, a missão de São Francisco. Ao longo do tempo, com a catequese e a conversão de muitos indígenas ao catolicismo, a tradição cultural Munduruku foi sendo contaminada, com padres e missionários ligados à igreja católica, principalmente, reprimindo diversos rituais e crenças que faziam parte da cultura original.

Para o antropólogo José Pimenta, “o problema é quando vêm religiões de fora, como no caso do cristianismo, por exemplo, que se pensam universais”. Pelo menos parte dos “propagadores dessas fés pensam que todo mundo tem que pensar como eles. Então você vê todo um processo de colonização, que começou com a ocupação das terras, mas também das mentes, e isso passa pela religião, pela imposição da religião a esses povos. Desde a chegada dos jesuítas, na verdade até agora, de alguma forma esse processo continua, na Amazônia, no Brasil todo e em outros países também.”

Os Munduruku sempre realizaram migrações sazonais, em busca de recursos naturais disponíveis. A aldeia Bragança teve origem em outro povoado, o de Marai, e apenas em 1972 que foi fundada. O movimento migratório indígena é comum desde o período colonial. A característica de estarem muito ligados ao sobrenatural desde os primórdios pode ter sido uma chave para facilitar o acesso das missões às suas aldeias. Quando os Munduruku viviam sem interferência do não-indígena, várias cerimônias eram realizadas em agradecimento a Tupã, a floresta, viviam em torno da caça e da guerra e tentavam curar seus doentes com os próprios meios. Atualmente, já

fazem uma conexão entre suas crenças e práticas sociais, como a medicina. Na aldeia Bragança, quando algum indígena necessita de cuidados médicos, sai de barco até Alter do Chão e viaja a Santarém, importante cidade do Pará, distante a 38 quilômetros por estrada de terra. A outra opção é ir para Belterra, município ao qual pertence a Aldeia, mas que tem o acesso mais difícil.

Uma característica Munduruku desde o contato com o “homem branco” é a luta e resistência para manter vivo os seus costumes. Não ter uma religião como instituição contribui para conviver com a ideia de um Deus cristão e a crença em Tupã e outros juízos. “O que é interessante é que muitos desses povos também se apropriam do que vem de fora, esses discursos missionários, e transformam isso em uma coisa própria, uma espécie de sincretismo”, afirma o antropólogo, José Pimenta

Animais sagrados e outras crenças

O povo Munduruku não acredita na separação entre o ser humano e os animais, já que, segundo a crença, todos estão em interação e igualdade, sendo os animais dotados de espíritos protegidos pela mãe natureza. Acreditam que Tupã pode abençoar e guiar a expedição para o local onde se encontram as caças, mas os indígenas, como retribuição, devem respeitar a relação entre o homem e o animal, pois, ao comerem a carne, incorporam o espírito do animal. Na comunidade Munduruku da Aldeia Bragança, se Tupã é o pai criador, a floresta é a grande mãe, que carrega animais sagrados como a anta, o boto e algumas criaturas já conhecidas do folclore brasileiro, como a Curupira, representada pelo homem branco como um menino pequeno, de cabelo de fogo e pés virados para trás, criatura de mil artimanhas.



Ao lado

Igarapé da Encantada. O transporte pode ser feito em canoas águas com pouca profundidade.

Acredita-se que a morte de uma anta provoca um impacto direto na vida dos indígenas. Para eles, a cada anta morta é um indígena Munduruku que morre. Segundo o relato do seu Orlando Munduruku, existiu um grande pajé na comunidade. Quando os guerreiros saíam para a caça, as mulheres ficavam na aldeia e o seu filho mantinha relações sexuais com todas elas, em segredo, mas um dia esses guerreiros descobriram. O grande chefe da comunidade, para fazer justiça, transformou o próprio filho em uma anta e o expulsou da aldeia. Tempos depois as mulheres começaram a ir para os igarapés todos os dias, até que um dos guerreiros, desconfiado, deixou de caçar, seguiu o grupo e descobriu que elas continuavam suas relações com a anta. Os guerreiros se reuniram e decidiram matar a animal, mas, quando as mulheres perceberam, se jogaram de uma cachoeira. Os guerreiros ficaram sem suas mulheres e, desde então, sempre que uma anta é morta por algum caçador, um Munduruku falece. O animal e sua carne se tornaram sagrados. Segundo seu Orlando, por esta razão, a carne da anta não pode ser vendida, precisa ser doada. “Se a gente mata uma anta, não pode vender a carne, temos que doar, para não sermos reprimidos pela força da natureza, a anta é um animal sagrado.”

Seu Orlando faz questão de esclarecer: “O que nós temos é respeito pelos seres da natureza, pela Curupira, pelo boto, porque entendemos que eles existem e podem fazer o bem ou mal. Não são deuses, são seres que a gente respeita.” A mãe de seu Orlando, Rosa dos Santos, conta que presenciou a morte de uma mulher da aldeia provocada pelo boto, ainda durante a sua juventude. Era um grupo de três mulheres, uma estava menstruada, bateu nas costas de um boto vermelho e ordenou que fosse embora

assim que ele começou a boiar na água. Na aldeia as casas ficavam todas próximas ao rio e a moça que mandou o boto sair tinha um namorado. Um dia, ele não quis entrar para dentro da casa a fim de vê-la. Estava vestido todo de branco, como se para uma ocasião especial, e os dois ficaram do lado de fora da casa, onde tiveram relação sexual.

No outro dia, quando o namorado chegou a moça questionou por que não quis entrar na casa, mas ele afirmou que não esteve lá no dia anterior. A moça ficou sem entender e depois de um tempo descobriu que estava grávida. Na hora do parto o boto circulava e assoviava em torno da casa, a criança nasceu com uma moleira aberta nas costas, era metade boto, metade gente. A mãe e a criança não resistiram e faleceram, conta a história. “A gente sabe que o boto vem, esses dias no meio do rio comecei a assoviar e logo ele veio. Os meninos ficaram om medo, mas ele vem a, às vezes, pode trazer o peixe, por isso a gente precisa respeitar todos os seres da floresta,” afirma seu Orlando, filho de Rosa Santos, que nunca esqueceu o caso da moça menstruada.

A Curupira também é um ser sagrado, mas para os Munduruku da aldeia Bragança não tem a representação visual descrita pelo homem branco. Não se sabe exatamente como é, assim como Tupã. A comunidade, porém, acredita que para caçar é preciso da bênção de Tupã e o aval da Curupira. Se alguém estiver andando na floresta e não conseguir caçar nada, pode desistir, que a Curupira está por perto. “Ela faz a gente ver caça que não existe, ir para o lado contrário, fica brincando. Então, quando saímos sempre fazemos um agrado para ela, deixamos um fumo na estrada, ela gosta de fumo bom,” afirma o cacique seu Domingos Munduruku.



Memória das Ruas

Realidade constantemente observada nas grandes cidades brasileiras, a situação de rua no Brasil é bem mais do que um problema social resultante da crise financeira. Atualmente, mais de 100 mil pessoas vivem nas ruas do país e apenas uma parcela pouco expressiva consegue sair dali e traçar um rumo diferente.



Texto **Marcus Barbosa e Neila Almeida**

Diagramação **Luã Leão**

Fotos **Alex Fábio, Ana Paula Fonseca, Fernando Pires, Júlia Nogueira, Lucas Cândia e Neila Almeida**

À medida que o sol se põe, diferentes sensações vão brotando. A luz, que aos poucos vai se tornando cada vez mais fraca, por fim dá lugar à escuridão, e com ela surgem também o medo e a insegurança. Para a maioria das pessoas, o fim de mais um dia pode passar completamente despercebido, mas, para quem não tem para onde voltar, o que era para ser um momento de descanso se transforma em apreensão e desconfiança.

O Brasil não possui dados oficiais sobre o número absoluto de pessoas em situação de rua, mas, segundo uma estimativa feita pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), em 2016, pelo menos 100 mil brasileiros têm que enfrentar a agonia de não ter sua própria moradia. Para essa população, depois de um dia de trabalho ou até mesmo peregrinação, o que resta são os coretos das praças públicas ou a proteção de um grande viaduto. Além dos mais, diversos dramas pessoais ainda fazem parte da vida nas ruas: a invisibilidade social e o estigma alimentado pelos mais diversos tipos de preconceito.

A crise financeira, o aumento exponencial do desemprego e a dependência química também são fatores relevantes que contribuem à formação do cenário em que as ruas, um espaço comum a todos, tornam-se, cada vez mais, lugar de permanência da população menos favorecida.

“Eu estava afundado na bebida. Eu começava a beber e falava que era socialmente, mas eu socialmente não conseguia parar. O meu social começava de tarde, todo mundo parava de beber e eu queria continuar sozinho acabando com tudo que era bebida”, diz Ademir.



Em 2018, de acordo com a Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos (SEDESTMIDH), no Distrito Federal, o número de pessoas em situação de rua na cidade é de pouco mais três mil pessoas, ou seja, 0,1% de toda a população da capital federal, que, segundo o último levantamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) era de 3,3 milhões de pessoas.

Razões que levam à rua

Segundo a Pesquisa Nacional sobre a População em Situação de Rua, realizada pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), entre 2007 e 2008, os principais motivos que levam as pessoas a viver nas ruas são: alcoolismo e/ou uso de drogas (35,5%), perda de emprego (29,8%) e conflitos familiares (29,1%).

Uma das histórias que compõem esse cenário é do casal Ademir Duarte e Cláudia Santos, que viveram em situação de rua por seis anos. Ele, um comerciante do interior de São Paulo e ela, uma jornalista do Rio de Janeiro, acabaram abandonando seus empregos e tiveram que recorrer à vida na rua quando não tinham mais como se sustentar e ao mesmo tempo perderam o controle sobre o uso de álcool. “Eu estava afundado na bebida. Eu começava a beber e falava que era socialmente, mas eu socialmente não

conseguia parar. O meu social começava de tarde, todo mundo parava de beber e eu queria continuar sozinho acabando com tudo que era bebida”, lembra Duarte.

Após peregrinar por vários estados e vir andando de São Paulo até o Distrito Federal, eles aceitaram ajuda e foram encaminhados para uma comunidade terapêutica, onde ficaram separados até se recuperarem. Com o apoio de doações eles conseguiram se casar no final de 2017 e assim passaram a viver juntos novamente, mas dessa vez em um lar.

De morador de rua a modelo

A vida de Adriano Lugoli não parecia muito diferente de qualquer jovem de sua idade na periferia de Uberlândia, Minas Gerais. No entanto, por conta do preconceito racial sofrido, especialmente na escola, ele acabou desenvolvendo depressão e teve contato com as drogas. O que começou apenas com um passatempo entre amigos passou a tomar dimensões gigantescas na vida dele e por fim, já num estágio total de vício, foi expulso de casa. “Chegou um ponto que eu passei a vender as coisas de casa e meu irmão falou para minha mãe optar: ou eles, ou eu. Minha mãe teve que fechar as portas para mim e assim começou minha história nas ruas”, disse.

A partir desse momento, Lugoli viu a vida escorrer pelas mãos. As dificuldades próprias da situação de



*“Chegou um ponto que eu passei a vender as coisas de casa e meu irmão falou para minha mãe optar: **ou eles, ou eu.** Minha mãe teve que fechar as portas para mim. Aí começou minha história nas ruas”, disse.*

rua foram potencializadas pelo intenso uso de drogas e o envolvimento com o tráfico. Após muita insistência de familiares, ele tomou coragem e aceitou ajuda para se tratar. Veio para uma casa de recuperação no Gama, no Distrito Federal, e logo conseguiu uma oportunidade de emprego. Depois de três anos sem ter onde morar e sob o uso dos mais variados tipos de entorpecentes, foi descoberto por uma agência de modelos e hoje, além de diversos desfiles e propagandas, tornou-se palestrante, quando compartilha a história de sua vida. Casou-se e quando nasceu seu primeiro filho, ele percebeu a importância de não ter desistido de lutar.

Só com uma mochila e os materiais da faculdade

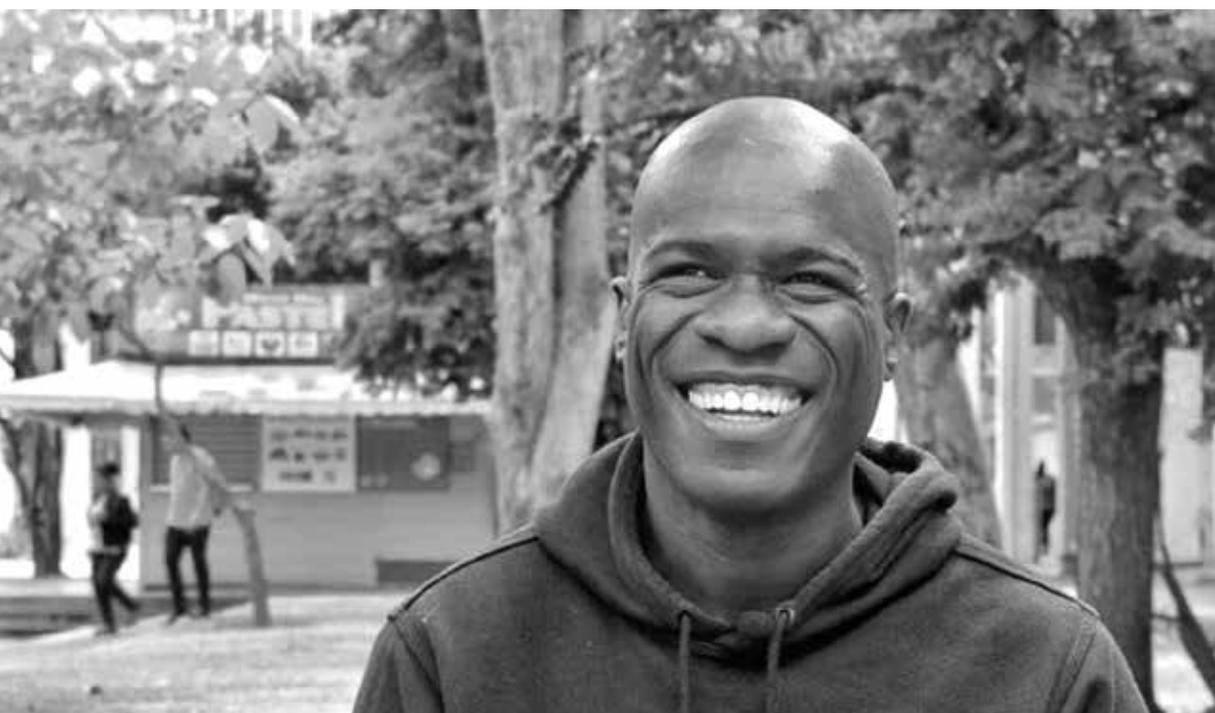
A brasiliense Daniela Alves foi parar nas ruas por conta de brigas com o pai. Ele tinha dificuldade de aceitar que sua filha estudasse. “Ele vivia falando que eu não ia ser capaz, que não ia ser ninguém, aí a gente ia escutando essas coisas sempre, e são coisas que não é bom guardar dentro da gente”, conta Daniela. Após mais uma dessas discussões saiu de casa só com os materiais da faculdade em uma mochila. Mesmo tendo que enfrentar os desafios comuns de quem vive na rua, Daniela continuou estudando e trabalhando. Bastante atarefada, durante o dia ela se dividia entre as salas de aula do curso profissionalizante de

Depois de brigar com o pai, Daniela Alves foi parar nas ruas de Brasília

marketing e os sinais de trânsito, onde trabalhava como palhaça. Sua rotina foi essa até conseguir ser acolhida por uma comunidade religiosa em Ceilândia (DF). Atualmente, ela concluiu a faculdade e sonha com a construção de uma casa e a formação de uma família.

Todos os personagens entrevistados relataram como se sentiam ao passar por alguma situação constrangedora - como ser chamado por nomes pejorativos, ser ignorado ao pedir ajuda ou simplesmente ser referenciado como um mau exemplo. Existe um preconceito imenso por parte da população em geral em relação à pessoa que está em situação de rua. Foi possível constatar que, além de ser necessário novas políticas públicas que reintegrem esse grupo à sociedade, é necessário mudar também a consciência da população, para que possam enxergar esses indivíduos como seres semelhantes, carentes de oportunidades para saírem dessa condição. De fato, o período nas ruas não necessariamente significa um ponto final na vida dessas pessoas, mas é apenas uma pausa que antecede o recomeço.

“Ele vivia falando que eu não ia ser capaz, que não ia ser ninguém, aí a gente ia escutando essas coisas sempre, e são coisas que não é bom para a gente guardar dentro da gente”, conta ela.



A pesquisa de campo

Pensando na importância dessa discussão, Marcus Barbosa e Neila Almeida, alunos de jornalismo da Faculdade de Comunicação da UnB (FAC-UnB), produziram um documentário, fruto do Trabalho de Conclusão de Curso desenvolvido na FAC, para contar histórias de pessoas que viveram em situação de rua e, depois de algum tempo, conseguiram sua reinserção na sociedade. Como forma de evidenciar os detalhes da vida nas ruas, a partir da perspectiva de quem realmente viveu essa experiência, a dupla construiu um roteiro com base nos relatos que ouviu durante a pesquisa de campo, realizada entre

agosto e novembro de 2017, em Brasília (DF). A partir de uma gama de possíveis abordagens, foi necessário fazer um recorte no tema. Para o trabalho, a dupla decidiu que seriam contadas diferentes histórias que, além de serem ligadas pela experiência nas ruas, tiveram em comum, um momento de superação que culminou com a saída e a retomada de todo um contexto social. Com esse recorte, a intenção era, de fato, não apenas discutir sobre quais os fatores levam alguém a viver em situação de rua, mas também entender os dramas e desafios enfrentados por aqueles que muitas vezes são encarados com desconfiança.

Adriano Lugoli saiu das ruas
e virou modelo

Cor da pele

Quanto à cor de pele de todas as pessoas que vivem nas ruas, 39,1% se autodeclararam pardos na pesquisa; 29,5% se declararam brancos e 27,9% se declararam pretos. O censo do IBGE – que junta negros e pardos –, contabiliza a população brasileira em 53% de negros e 46% de brancos. Levando em conta a população em situação de rua, se formos usar o mesmo método, a representação negra é de 67% – bem mais alta que a sua representação na população brasileira.

Você Sabia?

A imensa maioria de quem vive nas ruas são homens, 82%. De toda a população masculina, a maioria é jovem: 15,3% na faixa etária dos 18 aos 25 anos. A faixa da idade com o maior número de homens em situação de rua é a dos 26 aos 35 anos, 27,1%.

Fonte Pesquisa Nacional sobre a População em Situação de Rua. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Dezembro de 2009. Conteúdo disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/assistencia_social/Livros/Rua_aprendendo_a_contar.pdf



Ana Iscane

A complexidade da cozinha simples

Em Brasília desde a década de 1960, Ana Toscano é nome forte da culinária local, inclusive pelo tempo em que, além de comandar cozinhas de restaurantes importantes, esteve à frente também de um programa na televisão. Nele, a chef se destacou pela praticidade e pelo talento em transformar qualquer geladeira vazia em um banquete.

Texto **Laura Quariguazy**
Diagramação **Leonardo Bustamante**
Fotos **Lanna Silveira**

Brasília é minha casa, é meu lugar.

Anamaria Frechiani Zanella Toscano, ou Ana Toscano, como ficou conhecida ao longo de quase 50 anos de carreira, decidiu “tirar férias”. A cozinheira encerrou a última operação em Brasília no fim do ano de 2017: o *Villa Borghese*, aberto e fechado por ela após 23 anos de atividade.

Além do Villa, italiano classado da 201 Sul, Ana foi o nome por trás da Confeitaria Francesa, que dirigiu de 1976 a 2016. Outros empreendimentos também têm as mãos de Ana, e foi justamente com as habilidades manuais que a cozinheira adentrou de vez as casas e o imaginário do brasiliense. Manteve, por sete anos, um programa diário na *TV Bandeirantes* de Brasília, no qual cozinhava receitas práticas, com ingredientes simples, no *Temperando a Vida*. Nas palavras da própria apresentadora: “Adoro tirar leite de pedra”.

Hoje, com a pausa, a Anamaria de casa tem mais tempo para descansar, relaxar e colher os louros do trabalho, que ela garante não estar interrompido permanentemente. “Estou sempre com a cabeça cheia de planos, B, C, que podem ou não acontecer. Não tenho mais a obrigação de que aconteça. No momento, estou descansando, mas penso muito, cozinho todo dia... Faço o que gosto, algo que há muito tempo não podia fazer.” É sempre com muito orgulho e “pompa” que a cozinheira fala da trajetória. Como todo chef, Ana preza pela aparência auspiciosa do que oferece. Gesticula, debate e garante: tudo o que faz dá certo.

Coração candango

Capixaba, da cidade de Colatina, nasceu em 30 de julho de 1949. É filha de Oswaldo Zanella, político eleito deputado federal pelo Espírito Santo (PRP), e de

dona Maria Frechiani. Com a mudança da capital do país do Rio de Janeiro para o Distrito Federal, veio com os pais e os irmãos para a cidade praticamente deserta que era Brasília, em 1960. Tinha 11 anos.

“Uma das maiores alegrias da minha vida foi ter vindo para a capital. Eu amava tudo, ainda amo. Na época, como era diferente... E toda aquela coisa de Brasília no barro, colégios começando. Enfim, a gente estava em algum lugar e de repente o helicóptero do Juscelino pousava, levantando aquela poeirada toda. Era um filme de faroeste”, conta. Quando desembarcaram no ainda canteiro de obras gigantesco e a céu aberto, não havia nem apartamento pronto para morar.

Ana viveu na capital desde então. Fez amigos, se casou, teve filhos e se estabeleceu dentro de um cenário profissional – o da gastronomia. “A minha geração teve uma experiência única no mundo, que é crescer junto com uma cidade. Crescer vendo cada desabrochar, cada rua que foi asfaltada, cada jardim feito, cada avenida iluminada, cada prédio inaugurado. Uma experiência que muito pouca gente pode dizer que teve. A gente aproveita, envelhecendo junto com a cidade e a história.”

Ligada à família, a cozinheira fez bons amigos ao longo das décadas em Brasília. Elvira Albuquerque, comadre “de coração”, está ao lado de Toscano desde a década de 1970, quando se casou com um familiar de Ana. “Admiro-a demais como empreendedora e como pessoa. Ana está sempre pronta para me ajudar. Quando meu marido faleceu, ela esteve comigo. Participou de tudo da minha vida, pois nunca deixou de lado os amigos”, diz Elvira.



Pé no chão

Ana é comumente procurada para oferecer consultorias e assessoria durante o processo de abertura de novos empreendimentos na área de gastronomia em Brasília. O jeito de levar negócios sempre sob rédeas curtas lhe rendeu boa fama. A braveza vem na hora certa – e o sorriso ameniza puxões de orelha.

“Muitas pessoas têm o sonho de fazer restaurante, casa de chá, um empreendimento ligado à área de gastronomia. E você tem sempre que dar lembretes... São tantas outras coisas envolvidas, que a pessoa pode se decepcionar. É tanto a pagar, é tanto a cumprir... Cozinhar é o melhor da história. Mas, há todo um lado muito prático, o aspecto jurídico, o aspecto legal e o financeiro, que é muito importante. Muito diferente do meu tempo. Você tinha logo retorno. A pessoa hoje tem que entrar bem para não ter desilusão”, explica a chef.

Esse costume vem da grande quantidade de empreendimentos dirigidos por Ana Toscano. Além do *Villa Borghese* e da *Confeitaria Francesa*, na década de 90 ela esteve à frente da sorveteria *Summer*. E,

nos anos 1970, quando Brasília ainda estava criando uma cultura gastronômica, decidiu inovar, abrindo a butique de carnes *Casa de Carnes Temperadas*. Diversificada, teve confecção infantil, a *Chiclete e Companhia*. “Não me arrependo de nada. Nem do que abri, nem do que fechei, não me arrependo de nada.”

O primeiro empreendimento dela na capital, a *Casa de Carnes Temperadas*, foi uma aposta que Ana fez no potencial da cidade, em 1973. O local vendia bifes temperados, rosbifes amarrados, cortes semi-prontos, entre outras coisas que facilitavam a vida de quem cozinhava em casa na época. A cara diferente dos açougues tradicionais e o espírito inovador do negócio deram o sucesso da casa de carnes, que funcionou até o fim da década de 1970.

“Eu achava que, com a mulher trabalhando, cada vez sobrava menos tempo para ela, e eu escutava muito das minhas amigas que o mais difícil [na cozinha] era a carne. Fazer arroz, feijão, uma massinha, era fácil. Ninguém tinha empregada na época... e não havia essa coisa de comprar comida pronta. Resolvi facilitar com uma carne já encaminhada. Era só botar no forno.”



Eu fazia muitas coisas ao mesmo tempo. Sempre trabalhei muito, mas quem trabalha com o que gosta não trabalha. Então eu não trabalhei, eu me diverti muito!

Com bons amigos, negócios não ficam à parte

Depois de um tempo, ainda com a casa de carnes aberta, Ana Toscano descobriu que a Confeitaria Francesa, na Asa Sul, estava à venda. Decidiu adquirir o empreendimento, no ano de 1976. A dona anterior acabou se tornando grande amiga da chef. Mimi Nicole e a cozinheira foram “inseparáveis até morrer”. “Apesar de ser mais velha, era uma pessoa encantadora, com coisas para contar.” Durante 40 anos, comandou a Confeitaria Francesa. Passou à frente em 2016.

Ela nunca se afastou das panelas. O *Villa Borghese*, que funcionou durante 23 anos, foi o italiano que a consagrou na alta gastronomia brasileira. Em 30 de setembro de 2017, após muito pensar, a chef decidiu fechar as portas. A casa acumulava dez prêmios do famoso Guia Quatro Rodas. Com decoração vintage e disposição intimista, a casa trabalhava com parmegianas, filés (gorgonzola, por exemplo), massas com frutos do mar, arroz piemontese, entre outros. Dividia bons títulos ao lado de casas como o Lagash (comida árabe), da amiga Fátima Hamú.



*Foram emoções diferentes...
Não era só aparecer na
televisão. Era o que isso
significava. Foi uma
experiência maravilhosa.*

“Nos conhecemos desde 1965, estudamos juntas no colégio Auxiliadora. A gente ficou na mesma área, de restaurantes. Eu fiquei com o restaurante 30 anos, e a Ana também. A gente sempre se ajudou. Não tinha aquela concorrência de inimigo. Sempre saímos, até hoje. Pelo menos uma vez por mês ela me telefona. Cada um na sua área, sem picuinha, sem coisa. Ela procura trabalhar bem, eu também. Eu a trazia no meu restaurante! Antes de ela fechar [o *Villa Borghese*], ela me convidou, fomos lá, jantamos...”

Sua bela coleção de amizades e capacidade de oratória e convencimento lhe renderam oportunidade de ouro: realizar sonhos de criança. “Nunca brinquei de boneca. Sempre brinquei de cozinhar e de programa de televisão. Sempre cozinhei para a televisão. Numa época em que não tinha isso, estou falando de 60 anos atrás. Não tinha qualquer programa culinário. A televisão estava começando... E eu já queria ter.”

Foi por meio de um convite amigo que o sonho do *Temperando a Vida* começou a se concretizar. Em uma conversa, revelou ao colega publicitário Éber Romão o desejo de cozinhar para a TV. Éber foi atrás de conhecidos na *Rede Bandeirantes* em Brasília, pois gostou da ideia de Ana. Pega de surpresa, Ana se viu diante da tão sonhada oportunidade. “Comecei a explicar como seria ensinar a pessoa que não sabe nada. É essa que eu gosto. Pegar uma receita que tem 20 passos, transformar em três e dar certo igual ao outro. Essa é a minha especialidade. Tornar fácil: o linguajar fácil, o fazer fácil, a organização para que você faça rapidamente e não se perca.”

Foi justamente com essa ideia que foi montado o programa piloto. Ana Toscano conseguiu convencer a produção de que deveria ser feito em casa. A receita era um rosbife enformado. A primeira tentativa foi direto ao ar. O sucesso foi praticamente instantâneo e

durou pelos sete anos, em que ela esteve diariamente nas telinhas da *Band Brasília*, até 2009.

A partir do trabalho, ela colheu boas histórias: “Já recebi mensagens de pessoas dizendo que estavam sustentando os filhos com um pão de mel que eu tinha ensinado. Ou um bolo. Escolheu aquele, e o vendia. Eu vi que era muito mais do que só ensinar alguém. Cozinhar é ter prazer. Quando você está diante daquela química e alquimia e faz algo, é espetacular”.

No *Temperando a Vida*, o trabalho incluía diversos tipos de pessoas. “Tudo numa casa pode ser transformado”, afirma com convicção. “Se você não tem uma boa toalha de mesa, você tem um lençol lindo? Vamos passar bem esse lençol e trazer para a mesa. O que você tem? Uma saboneteira? Vamos transformar em molheira, em porta-ervas à mesa. Tudo numa casa você pode transformar. Só tem taças diferentes? O chique é isso, bota uma taça diferente para cada um. Acho que isso fiz muito bem. E com muito prazer, por isso fiz bem.”

Acima de tudo, Ana é uma mestra da transformação na cozinha. Ao longo de dezenas de anos no ramo da gastronomia, e mesmo com nenhuma formação profissional, a chef transformou a habilidade nata em resultados palpáveis e consolidou nome e reputação.

Mundos em choque

Muito da proatividade em ensinar de maneira fácil e da simpatia reservada ao público é construído e se percebe a partir das declarações de Ana. A vaidade em apresentar-se como alguém simples, mas ao mesmo tempo exaltando cada um de seus feitos, é muito bem manejada pela chef. Afinal, a autoafirmação faz parte do jogo das panelas. Todo cozinheiro



faz isso quando apresenta o trabalho: uns se dizem contemporâneos, outros italianos... E para que sejam reconhecidos, antes de tudo, precisam anunciar para que vieram.

De vez em quando, Ana Toscano ministra cursos no estilo coach. Algumas empresas utilizam o método para treinamento de pessoal a parti da gastronomia. As aulas são para dezenas de pessoas, e, na ocasião, a cozinheira separa, em ilhas, grupos de pessoas com diferentes hierarquias para a realização de uma mesma receita. “É uma coisa muito interessante... Há interação entre pessoas que mal se conheciam, mal se falavam, trabalhando às vezes no mesmo andar. São habilidades complementares. Às vezes, o chefe sabe muito menos do que o porteiro. O porteiro cozinha em casa, tem habilidade que o chefe não tem. A gente mistura as hierarquias”, conta.

Amor de família

Ana leva a fé a sério. Evangélica, frequentadora da Igreja Cristã Maranata, está na igreja todos os dias à noite. Inicialmente esteve na Igreja Católica, com os pais. Porém, se identificou mais com o protestantismo, o qual segue há pelo menos 20 anos. “Descobri que o que era parte de uma obrigação, ir à igreja, passou a ser uma enorme necessidade. Eu tenho muita alegria de ir, de participar, de ouvir a Palavra.”

Fora dos empreendimentos (mas nunca longe das caçarolas), com o círculo íntimo de amigos e familiares, aparece uma Anamaria menos séria, mais plácida, e, ao mesmo tempo, com o mesmo estado de espírito dinâmico que a acompanha em todas as áreas. De estatura média (aproximadamente 1,60 m), o que mais chama a atenção no comportamento dela é o sorriso – que usa muito para quebrar o gelo, ou na técnica “morde e assopra”, quando reclama de algo e bate

o pé, mas não deixa de sorrir para garantir a elegância no posicionamento.

“Tenho amigos para a vida inteira. Não são muitíssimos, mas são ótimos. Tenho muito prazer de estar com eles, cozinhar para eles. Experimente chamar amigos para conversar na sala, não dá para segurar muito tempo. Daqui a pouco, um vira para cá, outro para lá, vai para casa... Agora experimente colocar uma comida boa na mesa ou peça ajuda a eles para preparar. Você vai até de madrugada. Funciona para qualquer amizade. A conversa em torno da mesa rende, é alegre. Tive isso na minha família, a gente sempre esteve junto em torno da mesa. Comer foi sempre uma coisa celebrada... Então se saía da mesa no domingo pensando no que se ia comer no domingo seguinte.”

Mais velha de uma família de oito, Ana Toscano procura manter algumas das tradições familiares, claro, ligadas à cozinha. “Nos juntamos todo ano para fazer capeletti no Natal, e, quando a gente era pequeno, eram todos em volta da mesa. Capeletti foi sempre um símbolo de comemoração na minha casa. Capelletti angolin, *in brodo* (no molho). Se ganhava neném: capeletti *in brodo*. Natal: capeletti *in brodo*. Páscoa, aniversário...”

Anamaria é mãe de duas: Daniela e Valeska. Casouse apenas uma vez: com Carlos Alberto Toscano, com quem divide a vida desde 1978.

A simplicidade sempre esteve em torno dos hábitos à mesa. Apesar de ter condições para montar uma cozinha bem equipada, Ana prefere picar os vegetais na faca. “Claro que essas modernidades ajudam, mas, até eu ligar uma batedeira de bolo, já bati na mão. Depois dismantelar aquilo tudo, lavar aquilo tudo... Prefiro bater logo clara em neve à mão. Sou muito rápida. Cato logo tudo, em dois minutos está no forno”.

Além de bater bolos à mão, a parte dona de casa de Ana aprecia outros trabalhos manuais, como com velas, em rolhas, pinturas, transformação de móveis e cuidado do próprio jardim, que ela mesma faz questão de podar até onde consegue.

“Eu já tive em moda também. Você está sempre sendo lembrado, porque eu acho que você tem alguma contribuição a dar apesar de não estar mais no *front*.”

A trajetória de Anamaria causa boa impressão muito por conta do desembaraço e da objetividade. Ela representa uma legítima casa brasileira qualquer, tratada com carinho e que alcançou bons resultados. Como não possui muita formação técnica

(não porta diploma de gastronomia), e concentra apenas alguns cursos na área, o jogo de cintura demonstra uma típica brasilidade no trato com a comida.

Hoje, com a rotina menos corrida, e com mais segurança com relação à imagem que construiu, ela investe o tempo na vida privada – como boa parte das senhoras de sua idade, não é muito fã do excesso de exposição em redes sociais. Aí, porém, não se encaixa a mídia. Ah, dessa, ela nunca vai fugir, muito menos se cansar. Boas histórias e pulso firme para garantir um retrato ajeitado ela terá sempre – e fica cada vez melhor na persuasão.

Cozinha básica e funcional

Para Ana, não é preciso desembolsar altas cifras para garantir refeições saborosas em casa. “Cozinha é intuição, é se aventurar.” Confira dicas da chef para incrementar os preparos – ou, para os perdidos, começar do zero.

- Tomate, cebola, alho e ervas frescas são o suficiente para uma boa massa
- Plantar coentro, salsinha e ervas em vasos na cozinha ou no quintal é uma forma de aproveitar bem o espaço e ter temperos frescos e livres de pesticidas sempre à mão. Algumas ervas também podem ser adquiridas na versão seca, como o orégano
- Investir em um azeite saboroso pode mudar a finalização dos preparos
- Sempre moa a pimenta do reino na hora: isso preserva os óleos essenciais que dão seu sabor e aroma, pois são componentes voláteis
- Um bom queijo parmesão ralado na hora pode ser utilizado nas mais diversas preparações
- Invista em dois tipos de massas sempre à mão: penne e espaguete, conchiglione e fusilli, entre outros
- Quando tiver disponível mais tempo e ousadia, com farinha de trigo e ovos é possível fazer o próprio macarrão. O sabor é incrível. “Massa fresca na hora não tem erro”
- Com arroz arbóreo, é possível juntar os vegetais da geladeira em um risoto: um curinga com ares chiques





Ana Toranzo



Relevé

Diagramação Luã Leão e Virginia Gomes

Fotos Sarah Pimentel

O ensaio Relevé foi realizado pela aluna Sarah Pimentel Ferreira como trabalho final da disciplina de Fotojornalismo, ministrada pela profa. Susana Dobal, no 2º semestre de 2017. O intuito do ensaio foi identificar como o ballet é visto por seus praticantes e a forma como ele se introduz e se adapta ao espaço universitário. Além de tudo, a forma com que ele se mostra, visualmente, como expressão e movimento. Para isso, Sarah realizou ensaios e entrevistas com uma turma de ballet iniciante, com aulas ministradas pela professora Carol Chavarri no anfiteatro da UnB.

“O interessante foi observar a adaptação criada pela professora e os alunos para as aulas acontecerem. Foi preciso muita criatividade e empenho para se adaptar ao ambiente do anfiteatro, que não é feito para aulas de ballet. Entretanto, até o momento, o espaço era suficiente para as aulas e os alunos estavam muito animados com a ideia.” conta Sarah.

O ensaio fotográfico foi dividido em três partes: Professora, Aulas e Alunos. Desta forma, foi possível traduzir todos os cenários no qual o tema estava envolvido, de forma a compreender cada parte de forma específica. No ensaio, teve-se uma preocupação estética maior, para que fosse possível contar a história das alunas e da professora não somente pela legenda, mas pela forma imagética. E assim mostrar que a fotografia é capaz de expressar e contar muitas histórias. Além disso, pelo fato de as aulas serem dadas na UnB, o campus foi escolhido como o melhor cenário para as fotos, de maneira a abordar a relação do ballet com o espaço no qual é praticado.

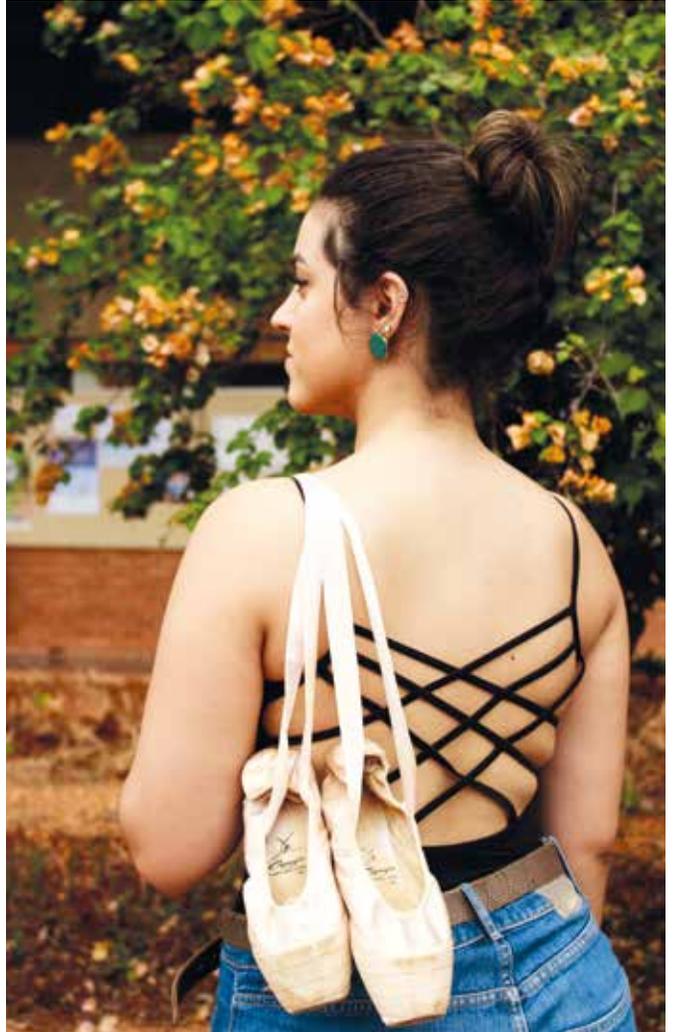
Para Sarah, foi muito positiva a experiência de poder fotografar e entrevistar a professora Carol e suas alunas, que foram muito solícitas. “Além de tudo, foi ótimo conhecê-las e poder ver o esforço e sonho de muitas em praticar o ballet. De acordo com todas as alunas, a aula estava sendo muito gratificante, para algumas era um passatempo, para outras era a melhor parte da semana e a forma de adquirir mais consciência corporal.”



















Cerrado à mesa

*Produtos nativos aproximam os
brasilienses de uma gastronomia mais
conectada com a realidade local.*

Três projetos se destacam.

Texto Thais Umbelino
Diagramação Luã Leão e Giulia Marcelino
Fotos Lanna Silveira e Mayara Senise
Ilustrações Vicente Gomes





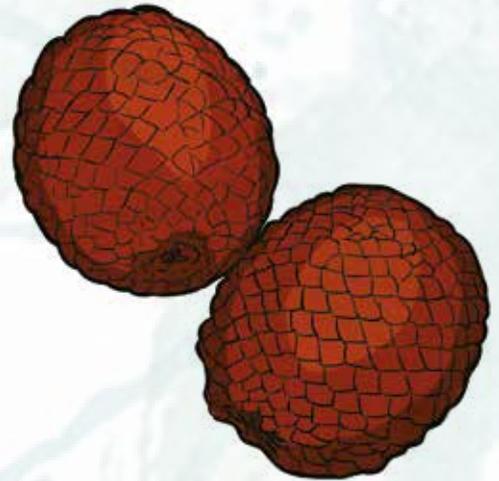
Ana Paula Boquadi, chef e proprietária do Buriti Zen.

*“O buriti cai vestido
—de escamas avermelhadas—
e no vertical sentido,
lembra peixe arredondado,
mas não pescável, colhido:
vem ser doce na cidade
e é bom pra ser bebido.”*

Cocada de pequi, chocolate quente com jatobá, farofa com pimenta de macaco, licor de araticum e brigadeiro de buriti. Com sabores fortes e exóticos, todas essas delícias têm algo em comum: a presença de produtos naturais do cerrado. Conhecidos como superalimentos, eles apresentam grande potencial nutritivo. A gabiroba, por exemplo, é 20 vezes mais rica em vitamina C do que a laranja. O uso dessa abundância nutricional cresce nos pratos brasileiros com o estímulo de projetos gastronômicos.

O bioma cerrado possui uma área de dois milhões de km² e é considerado a maior savana do mundo em biodiversidade, com rica fauna e flora. Conhecer esses recursos é fundamental para inseri-los cada vez na vida do brasileiro, principalmente em suas refeições. A culinária é uma das maneiras de retratar a cultura e os costumes de determinado local. Pensando nisso, projetos desenvolvidos em Brasília incluem ingredientes nativos na gastronomia da cidade. O *Panela Candanga*, o *Slow Food Cerrado* e o *PEQUI-nique* valorizam e chamam atenção ao que é próprio da região.

O crítico Guilherme Lobão, colunista do portal *Metrópoles*, chama atenção para a formação da gastronomia do Distrito Federal, inicialmente





Risoto negro feito com arroz negro, funghi, baru, gergelim kalunga e pasta de pequi.

influenciada por setores voltados para o mercado turístico nacional, a exemplo das cozinhas mineira, sulista e nordestina. As características franco-italianas também são marcantes. Mas a cozinha caipira, segundo ele, deveria ser o centro da mesa brasileira. O próprio setor produtivo, entretanto, abastece o mercado com ingredientes de produção em massa (batata, arroz, feijão) e sem variedade, reflexo da alimentação do lar e em restaurantes. O fortalecimento das relações do cozinheiro com o produtor rural é uma maneira de sair desta realidade, pois o chef passa a ter autonomia na compra de produtos que lhe interessam.

Jesus Barros Boquady, amante do cerrado, simplifica em palavras a forma e a cor forte do buriti. Dona do *Buriti Zen*, Ana Paula Boquadi descobriu recentemente os poemas do avô. As delícias do cerrado sempre estiveram presentes, desde a infância, nas comidas preparadas pela avó. O restaurante vegano é referência no uso de ingredientes do Cerrado. A partir de experimentações, ela prepara diferentes receitas, como a massa de nhoque, utilizando farinha de jatobá e baru; lasanha de brócolis com baru; feijão branco com bacon de buriti, entre outros.

Os sabores marcantes e exóticos do bioma são um desafio para convencer os insatisfeitos das diversas possibilidades na gastronomia. Ana Paula não gostava do famigerado pequi, mas decidiu que o ingrediente ficaria bom de alguma forma. Na cozinha, resolveu o problema: a pasta de pequi se tornou uma boa opção. “Eu tinha resistência com o pequi, mas pensei que era só a forma de fazer que não me agradava. Como sou cozinheira, decidi fazer a fruta ficar a meu gosto”, ri Ana.

Os chefs Mara Alcamim e Gil Guimarães também decidiram encarar as árvores retorcidas do cerrado. Criaram o *Panela Candanga* como uma alternativa na valorização dos produtos na gastronomia e convidaram outros restaurantes para participar. Iniciado em 2016 com o objetivo de trazer para as refeições dos candangos opções nativas desconhecidas, os restaurantes *Universal*, *Dom Francisco*, *Baco Pizzaria*, *Sallva* e *Oliver* apresentam pelo menos um prato com ingredientes da região.

Além disso, os chefs pesquisam e catalogam os produtos cultivados por pequenos produtores. Segundo Gil Guimarães, proprietário da *Baco Pizzaria* e do *Parrilla Burger*, os produtos mais utilizados pelos



Risoto feito com arroz calunga, ora-pro-nóbs, baru e pasta de pequi.

chefs são tomatinho e cajuzinho do cerrado, limão imperial, jatobá e murici. A ideia é, por meio da parceria com os produtores rurais, obter uma variedade de riquezas nas mesas dos restaurantes. “O objetivo é mapear os produtores e continuar próximo deles e com isso buscar maior diversidade”, conta.

A globalização causou mudanças na rotina moderna, e a alimentação foi afetada na busca por rapidez e praticidade – o famoso *fast food* tomou conta da cultura alimentar. O movimento *Slow Food* surgiu em oposição à filosofia da comida rápida. A organização não governamental, fundada na Itália em 1986 por Carlos Petrini, visa a uma relação diferente com a comida, tanto na qualidade quanto no consumo e na produção. Ele opera local e mundialmente.

Em Brasília, o *Slow Food Cerrado*, fundado em novembro de 2009, possui 70 membros e diversos projetos internos. A Aliança dos Cozinheiros é um deles. Surgiu a partir da conscientização do papel fundamental dos cozinheiros para a proteção da biodiversidade local. Assim, Eliane Régis, coordenadora do projeto, busca fazer contato direto com os extrativistas, introduzir os frutos nativos dentro da gastronomia e mostrar para os chefs de cozinha e consumidores a

importância de sua utilização. A iniciativa, realizada a partir de palestras, receitas e parcerias, estimula o conhecimento e consumo de ingredientes do cerrado.

O apoio do *Slow Food* e de chefs conhecidos estimula um maior consumo pelo público. “Ainda que usurpe muito do real significado das relações políticas, econômicas e sociais que envolvem essa discussão, à visibilidade midiática oferece guarida a movimentos como *Slow Food Cerrado* e *Panela Candanga*”, explica Lobão.

Para trazer os pratos nativos à mesa cotidiana, é necessário que os brasilienses conheçam e entrem em sintonia com a variedade e os sabores dos produtos. “A gente conhece tanta coisa de fora e às vezes não conhece o que é nosso”, lamenta Eliane. Para resolver essa falha e na tentativa de atrair novos, digamos, consumidores do bioma, ela elabora pratos deliciosos na cozinha, como o bolo de pequi e o brigadeiro de baru. Grande apreciadora das riquezas nutritivas, Eliane acredita que as pessoas que não têm contato com os frutos desconhecem sua opulência e acabam não dando a importância devida.

Não é o caso de Nathália Patrão. Formada em nutrição e associada do *Slow Food Cerrado*, ela passou a consumir vários produtos da região. Após começar



Ana Maria Ameiro comercializa, no setor de Agricultura Familiar do Ceasa, mercadorias feitas com os produtos do cerrado.



a se informar mais sobre os benefícios nutricionais dos alimentos, criou o hábito de ir, nos fins de semana, ao Ceasa comprar ingredientes para utilizar nas receitas do dia a dia. Ela prepara pesto de castanha de baru e sucos. As geleias preferidas são as de araticum e cagaita. A profissão ajuda a incentivar novos consumidores. “Eu sempre passo dicas de onde encontrar e o porquê de os clientes estarem consumindo esses produtos”, conta. A intenção é fazer com que o indivíduo não precise investir em um alimento caro e importado, mas, sim, nativo e relacionado à sua cultura.

Desde pequena, Ana Maria Ameiro já sabia o que Nathália descobriria mais tarde. Bolos, bebidas e doces típicos do cerrado fizeram parte das receitas preparadas por sua família na fazenda Taboquinha, no município de Padre Bernardo, bem próximo de Brasília. A partir disso, decidiu empreender: começou a vender os frutos do bioma para amigos produtores e chefs. Mas depois se convenceu a vender as próprias receitas. Ana Maria comercializa, no setor de Agricultura Familiar do Ceasa, produtos como licores nos sabores pequi, araticum, mangaba e cajuzinho; chocolate quente com farinha de jatobá; farofa com



Nhoque de flores feito com batata doce, farinha de arroz, flores de ipê e de bougainvillee.

semente de castanha e pimenta de macaco; caponata, receita italiana, feita com berinjela, castanha de baru e pimenta do macaco; kombucha, famosa bebida fermentada, nos sabores de cajuzinho e cagaita; além do bolo de cenoura com cobertura de chocolate e farinha de jatobá.

Mas outras delícias gourmet, como fondue de chocolate branco com praliné de baru e chutney de cagaita, também são possíveis. A gastrônoma e professora Tainá Zaneti, especialista em tecnologia dos alimentos e líder do movimento *Slow Food Cerrado*, elabora essas delícias no projeto de extensão (ação de uma universidade junto à comunidade) *PEQUI-nique*. Os estudantes fazem uma triagem pelas árvores de jatobá, baru, lobeira, pequi e cagaita. Em parceria com alunos do curso de Engenharia Florestal, que explicam a fitofisionomia do cerrado, os extensionistas preparam receitas com jatobá, baru e cagaita embaixo de cada respectiva árvore. A finalidade é apresentar esses produtos para trazer à tona uma consciência culinária da riqueza do país.

A estudante de Turismo Paula Schulz teve uma experiência bastante positiva nas duas edições do *PEQUI-nique*. Ficou com receio da receita de

cocada de pequi. “Eu não gostava de pequi”, recorda. Obrigada a experimentar na aula, aprovou o sabor. Também constatou que Distrito Federal e Entorno estão “cem por cento” no cerrado. Por isso, passou a ter uma relação mais próxima com os produtos e utilizá-los no dia a dia.

Marcos Lélis, professor da disciplina Cozinha Regional Brasileira do Centro Universitário Iesb, confirma essa variedade de matéria-prima, mas entende que o principal desafio de inseri-la na gastronomia é a predominância da monocultura no país. “Se os brasileiros começassem a utilizar ingredientes nativos, a diversidade nas refeições seria cada vez maior e todos seriam obrigados a criar o seu próprio regionalismo”, afirma. Mesmo assim, Lélis ainda usa poucos ingredientes do bioma na disciplina que ministra. Dificuldades burocráticas o impedem de ir a feiras livres e ter contato com esses ingredientes.

Para o *restaurateur* Gil Guimarães, a introdução dos produtos é um trabalho de passo a passo. Os entraves, segundo ele, podem ser amenizados pela parceria dos chefs com os produtores locais. O benefício é tanto para questão ambiental como para a geração de renda.



Risoto feito com arroz calunga, ora-pro-nobs, baru e pasta de pequi.

O extrativismo e a sazonalidade também dificultam na hora de incluir os produtos nos menus dos restaurantes. “As safras são passageiras”, conta Ana Maria Ameiro. No primeiro semestre, é o momento do pequi e do araticum, conhecido como a fruta da quaresma. Já no segundo, é a vez do cajuzinho, da cagaita, da mangaba e da gabiroba. A pimenta do macaco tem produção o ano inteiro.

Lobão afirma que o maior desafio é mudar o costume brasileiro de não consumir os ingredientes de sua terra, hábito construído a partir de uma “cartelização” nos mercados e supermercados em torno dos insumos do agronegócio e de produtos importados. Desapareceram da mesa o jatobá, o pequi e o buriti, entre outros.

Para a professora Tainá, é possível existir uma nova cultura na gastronomia de Brasília, mas deve haver uma série de mudanças nos estabelecimentos, a começar pelos cardápios. O *Buriti Zen* adotou a prática sob demanda. “Tem coisas que não dá pra produzir o ano inteiro e você tem que aceitar”, conta Ana Paula. Em época de cada produto é o momento de testar vários sabores e pratos. Quando é a vez do cajuzinho do cerrado, por exemplo, ela se arrisca

em diversos preparos como carne e moqueca de cajuzinho do cerrado. “Eu vou colocando cajuzinho do cerrado em todos os lugares”, brinca.

Tainá também acredita que a mudança deve ser cultural: tanto os chefs de cozinha quanto o público devem conhecer mais os sabores e a diversidade da região e com isso oferecer e consumir, respectivamente, novas alternativas na culinária brasileira. “Este é o desafio do chef: ter criatividade de introduzir nas refeições o alimento da época. O chef passa a ser um artista e para de reproduzir receitas”, afirma.



Estes contos fazem parte do livro Contículos, inédito, de Paulo Paniago, autor dos livros de contos “É um bom título” e “Quando termina” (edições independentes), este último vencedor do prêmio Cidade de Belo Horizonte, em 2012, e escrito em coautoria com P. R. Cunha, dona de uma sensibilidade e postura inovadoras, capaz de entender o lado humano para além da universidade.

Contos Paulo Paniago
Diagramação Vicente Gomes

LIVRO DA DANÇA

A luz se acendeu num ponto do palco e havia uma cadeira, simples, de madeira, pintada de vermelho. Era possível supor que fosse madeira. A bailarina entrou e trazia consigo um livro. Eu gostei, nunca tinha assistido balé que usasse livro como adereço. Cadeiras eu tinha visto aos montes, sobre o palco, em apresentações de dança. Parece haver grande sintonia entre bailarinos contemporâneos e cadeiras. Com livros a história é outra. Obviamente, não era possível ler o título, nem saber de que livro se tratava. Apenas se percebia que a capa tinha uma tonalidade intensa de azul escuro. Fazia um bom par com a cadeira.

A certa altura, supus que houvesse

perfeita simbiose entre os movimentos da bailarina e da luz, que a seguia pelo palco, de um lado, e entre a imobilidade da cadeira e do livro sobre ela, do outro. Temi que houvesse impasse, a sugestão de um duelo. Não sei o que mais pensar a respeito dessa coreografia. A não ser isto: gostaria de ter visto as anotações da bailarina feitas a partir do que leu, projetadas numa tela, enquanto ela dançava. Os movimentos curtos que faço com o corpo sobre a cadeira a que tenho direito, na plateia, enquanto dura o espetáculo, são uma dança mínima que somente eu noto.

HERANÇA IRRECONHECÍVEL

A IRRELEVÂNCIA é o maior legado de grande parte da humanidade, mas todo mundo parece bastante comprometido em ignorar este fato.

INCOMPATIBILIDADE BÁSICA

Gostaria muito de saber quem é esse sujeito que me responde aos bons-dias dirigidos a mim.

Queria saber por que ele tem necessidade de agradar aos outros, ser simpático, abrir sorrisos, eventualmente distribuir tapinhas nas costas, fazer comentários pertinentes e lisonjas mais ou menos inverídicas, discordar até, mas sempre com certa elegância e evitando acirrar atritos.

Ele é diferente de quem sou quando estou só e grave, nas ocasiões em que me irrita contra o mundo e troveja na contramão de opiniões convencionais.

Eu e este senhor temos desavenças sérias, não sei por que o deixo me representar (mal, muito mal) para o mundo.

COMEÇA POR BAIXO

Há ladrilhos no chão desta casa, quadrado ao lado de quadrado, todos mais ou menos de cor branco gelo em algum passado remoto, agora misturado com tonalidades de barro que se acumularam ao longo dos anos. O certo seria dizer branco encardido. Também estou nesta casa, sobre os ladrilhos. Melhor seria chamá-los de lajotas, um ladrilho crescido, adulto. Meus pés avançam pela sala, pelos quartos. Direi, esta casa é minha, mas não a reconheço como minha propriedade (eu que sou tão impróprio), nem suponho que ela entenda isso. Se a casa fosse realmente minha, a lajota seria outra coisa. Não me reconheço na casa, nem ela a mim.

Somos estranhos que se convivem como podem, que se suportam com desconfianças mútuas. Não há guerra declarada, mas má vontade.

Expediente

Editora-executiva

Ana Carolina Kalume Maranhão

Editores

Ana Carolina Kalume Maranhão,
David Renault, Paulo Paniago,
Sérgio de Sá

Edição de arte

Célia Matsunaga
Rafael Dietzsch

Reportagem

Kellen Barreto, Laura Quariguazy,
Marcus Barbosa, Neila Almeida,
Thais Umbelino, Vitor Sales

Revisão

Murilo Fagundes

Capa

Luã Leão

Projeto gráfico e diagramação

Luã Leão, Francisco Matias,
Leonardo Bustamante, Vicente
Gomes, Giulia Marcelino, Roberta
Pissutti, Virgínia Gomes, Vitor Sales

Ilustração

Vicente Gomes

Ensaio fotográfico

Coordenação

Susana Dobal

Fotografia

Lanna Silveira
Mariana Bitencourt
Mayara Senise
Rebeca Hadassa
Sarah Pimentel

Faculdade de Comunicação

Diretor

Fernando Oliveira Paulino

Vice-Diretora

Liziane Soares Guazina

Chefe de Departamento de Jornalismo

Sérgio Ribeiro de Aguiar Santos

Chefe de Departamento de

Audiovisuais e Publicidade

Armando Bulcão

Chefe de Departamento de

Comunicação Organizacional

Janara Kalline Leal Lopes de Sousa

Coordenador dos Cursos de Jornalismo,

Publicidade e Audiovisual

Pedro David Russi Duarte

Coordenadora do Curso de

Comunicação Organizacional

Elen Cristina Gerales

Coordenador de Pós-Graduação

João José Azevedo Curvello

Coordenadora de Extensão

Rose May Carneiro

Coordenadora de Laboratórios

Priscila Monteiro Borges

Coordenadora de Projetos Finais

Suelen Brandes Marques Valente

Endereço

Faculdade de Comunicação,
Campus Universitário Darcy Ribeiro,
ICC Norte

CEP: 70 910-900 Brasília-DF

Tel: (61) 3107 6527

E-mail: fac@unb.br

<http://www.fac.unb.br>

Ano 11, Nº 20 | Outubro de 2018

Impressão Gráfica Coronário

Tiragem 3000 exemplares

