

Data: 20/03/2022

Veículo: Século Diário

Título: ‘Cidades Comestíveis’ propõe olhar as cidades sob a perspectiva dos passarinhos

Link: <https://www.seculodiario.com.br/cidades/cidades-comestiveis-propoe-olhar-as-cidades-sob-a-perspectiva-dos-passarinhos>

‘Cidades Comestíveis’ propõe olhar as cidades sob a perspectiva dos passarinhos

Projeto mapeia árvores frutíferas, estimula colheitas urbanas e cozinhas experimentais coletivas nos bairros

FERNANDA COUZEMENCO

20/03/2022 10:54 | Atualizado 21/03/2022 18:52



Divulgação

Junte um olhar silvestre sobre a cidade com a vontade de compartilhar alimentos, afetos e abundância na selva de pedra. Acrescente doses generosas de arte e faça bom uso de uma ferramenta desenvolvida para dar forma e unir experiências semelhantes nos quatro cantos do mundo. Essa é a receita básica do projeto Cidades Comestíveis, idealizado pelo artista capixaba Piatan Lube.

Já em funcionamento, o projeto está reunindo, por meio de um mapeamento colaborativo, pontos em que há alimentos disponíveis nas cidades, não em mercados ou doações, mas no próprio ambiente natural, por meio de grande quantidade e variedade de árvores frutíferas e outras plantas disponíveis para alimentação pública na cidade.

O município de Viana, onde reside o idealizador, é o pontapé inicial desse mapeamento, que será contínuo e vai incluir a realização de cozinhas coletivas para preparar alimentos encontrados no mapeamento.



Divulgação

O mapa online que dá origem ao projeto está sendo feito utilizando uma plataforma já usada internacionalmente para esse tipo de registro, a **Falling Fruit**, que traz como slogan 'Map the urban harvest' (Mapear a colheita urbana). A proposta das cozinhas é compartilhar alimentos entre as pessoas que passam pelo local.

O projeto parte dos conceitos de arte social e práticas comunitárias, que vêm sendo trabalhados há anos por Piatan Lube em suas obras. "Esse projeto enriquece a maneira de perceber a cidade, alonga a área de atuação dos artistas, se propõe como construção de uma ação comunitária coletiva e colaborativa. Eu sozinho não consigo realizar, então a gente vai envolvendo, criando ferramentas para a colaboração", diz Piatan Lube. Para ele, além dos questionamentos, o projeto apresenta solução, uma linha de condução para uma cidade viva, que compartilhe farturas e felicidades.



Divulgação

"Eu me vi como um pássaro. Se eu sou um pássaro, como andaria na cidade? Eu andaria atrás das frutas. Assim, como artista, o que eu fiz foi mudar meu olhar para esse olhar de pássaro e comecei a mapear os locais onde estão as frutas", conta o idealizador do projeto. No desafio de criar essa colaboratividade que faz parte de sua linha artística, ele aponta várias possibilidades de participação das pessoas diante do Cidades Comestíveis: acompanhando o projeto pelo site e redes sociais, se cadastrando na plataforma do Falling Fruits e ajudando no mapeamento e também participando das cozinhas coletivas, que são abertas e gratuitas nos bairros indicados.

"São pontos de multiplicação. Ali se pode tomar um suco, levar uma fruta, fazer um doce, colher de uma árvore, além de receber material informativo com instruções sobre como funciona toda a metodologia e funcionalidade do projeto e como se pode participar e colaborar. "Vamos envolvendo as pessoas e utilizando ferramentas para que o projeto seja autônomo, que as pessoas continuem plantando, colhendo e distribuindo alimentos como parte de uma sociabilidade e de uma forma de ver o lugar em que a gente mora, para torná-lo melhor, mais saudável e com alimentos gratuitos".



Divulgação

O projeto é realizado com recursos do Fundo Estadual de Cultura (Funcultura), por meio de seleção no edital de Artes Visuais da Secretaria de Cultura do Espírito Santo (Secult), contando também com apoio da Secretaria de Esporte, Turismo e Cultura de Viana (Semect) e do Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Viana (Ifes Viana).

Do Museu para as ruas e praças

O embrião do projeto está numa experiência realizada por Piatan Lube em 2013 chamada Tabebuias Cozinhas Experimentais, que resultou em uma instalação no Museu de Arte do Espírito Santo (MAES) no qual frutas colhidas eram levadas para o local, fazendo com que a exposição fosse uma cozinha experimental.

"A ideia inicial era realizar o plantio de árvores frutíferas na cidade, como uma intervenção urbana que a transformaria. Mas houve impedimentos por parte da prefeitura, alegando que plantar frutas poderia ocasionar alguns acidentes e a prefeitura poderia ser responsabilizada", diz.

Por isso, a solução foi mapear árvores já existentes, algo que ganhou novo impulso anos depois com o Cidades Comestíveis, que tem início em Viana, mas com potencial de se expandir para outros municípios.



Divulgação

Piatan considera que o novo projeto permite aumentar o mapeamento, ampliar a pesquisa e também possibilitar que as cozinhas espontâneas se deem para além do espaço do museu para agora ganhar as ruas e praças.

Calendário

O Cidades Comestíveis fez sua primeira atividade no dia cinco de março em Marçílio de Noronha. Na semana seguinte, Em seguida, passou pelo bairro Primavera e, na última sexta-feira (18), no bairro Universal, onde envolveu os estudantes da escola local. As próximas estações serão em Canaã, (dia 25) e a pracinha do posto de Saúde de Viana Sede, no dia dois de abril.



Divulgação

Participação em cinco passos

Veja as dicas do Cidades Comestíveis para estimular a participação no projeto:

Primeiro: Passeie pelo seu bairro, de preferência a pé, e comece a observar as árvores que compõem sua cidade: banana, acerola, cacau, abacate, manga, jaca, seriguela, cajá, araçá, goiaba, entre tantas. Vá descobrindo as frutas de sua rua e do seu entorno. Uma dica é pesquisar aqui: <https://www.frutiferas.com.br/nativas-brasileiras>.

Segundo: Entre no **Falling Fruit**, faça seu cadastro, é simples e fácil. O site <https://piatanlube.wixsite.com/website> tem em seu cabeçalho um item explicando passo a passo de como marcar as árvores que você achou.

Terceiro: Acompanhe a agenda das cozinhas espontâneas por mídias sociais no Instagram @cidades.comestiveis e pelo website <https://piatanlube.wixsite.com/website>.

Quarto: Faça sua colheita e compartilhe.

Quinto: Guarde as sementes e replante na cidade, assim, semente por semente, plantinha por plantinha, deixaremos nossa cidade viva e repleta de alimentos para que possamos sempre colher e compartilhar.



Divulgação