

The background features a light blue gradient. Overlaid on this are several large, abstract, organic shapes. A large yellow shape is in the upper left, partially overlapping a green shape. A large purple shape is on the right side. Several green shapes, resembling leaves or petals, are scattered across the lower half of the image. The text 'ENTRE NÓS' is positioned in the upper left, within the yellow and green shapes.

ENTRE NÓS

Residências
Artísticas
2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Entre nós 2021 / organização Clara Sampaio

Cunha. -- 1. ed. -- Vitória, ES : Clara

Sampaio Cunha, 2021.

ISBN 978-65-00-19738-9

1. Arte 2. Arte contemporânea 3. Artes visuais

4. Residência artística I. Cunha, Clara Sampaio.

21-60479

CDD-747

Índices para catálogo sistemático:

1. Residências : Artes 747

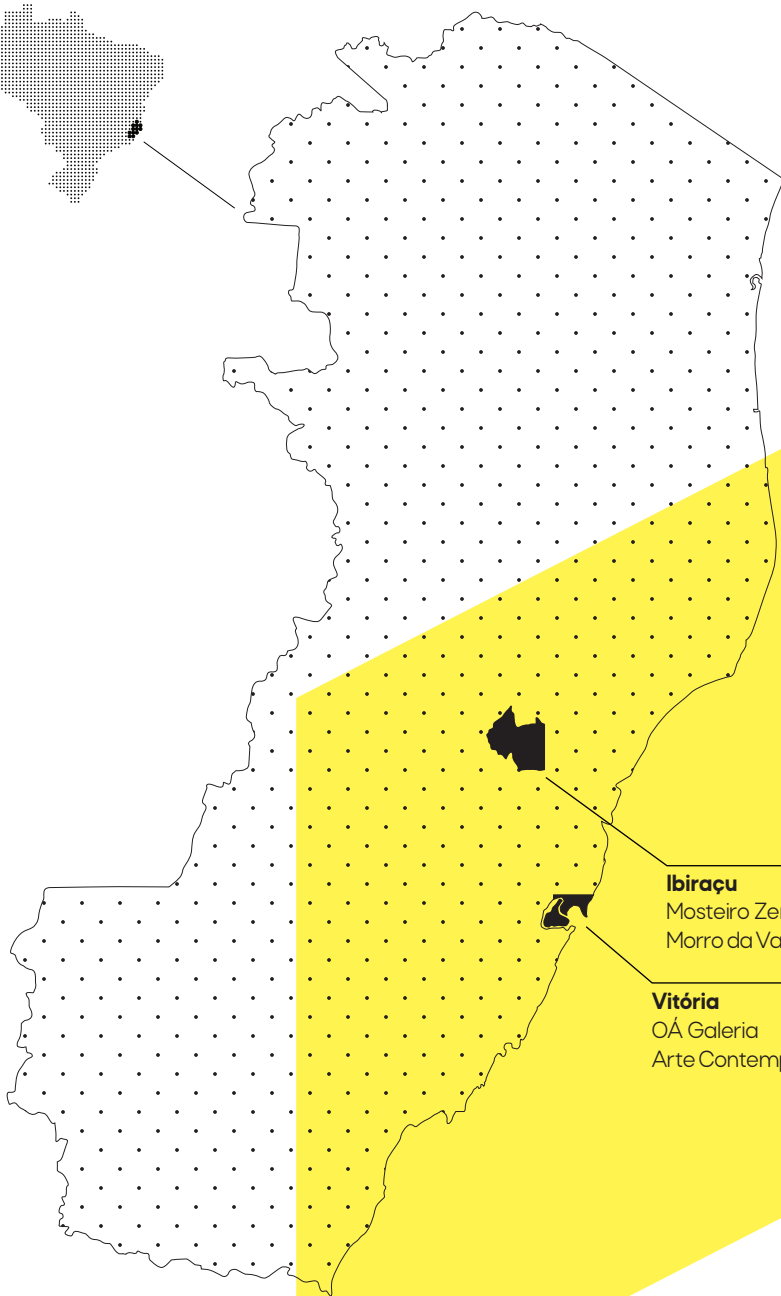
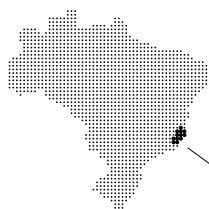


ENTRE NÓS

2021

Brasil

Espírito Santo



Ibiraçu

Mosteiro Zen
Morro da Vargem

Vitória

OÁ Galeria
Arte Contemporânea

Agir agora com o que se tem

Entre Nós é um projeto de residências que se constrói a partir de uma investigação da experiência do viver. É uma proposição de um tempo e um espaço para ser, é, enfim, um lugar para o debate e a produção artística não mediada por processos mais tradicionais de conhecimento.

Cada residente que chega ao projeto pouco pode prever o que acontecerá em sua estada. Na relação que desenvolverá com o lugar e com seus habitantes, é o próprio lugar, em seus contextos espaciais e temporais, que devolve a ele ou a ela suas questões; que chama à atenção; à presença, à escuta, que apresenta novos códigos e desafios; e perturba (talvez) o hermetismo que por vezes acomete a arte contemporânea. Veja só: em um momento em que nos vemos mais fragilizadas do que nunca, lembrados que a vida é um instante e o que o ser humano faz parte de um ecossistema complexo de relações com a natureza; não basta estar, temos que agir.

No ateliê-floresta da Estação Cultural, o tempo parece se comportar de outra forma: derrete-se, cria a ilusão de estar mais alargado; ao passo que é depressa, tudo é novo, fresco e inquietante, há muito que se absorver no Mosteiro. Em Vitória, em uma dinâmica completamente distinta, já que ali cada residente desloca seu espaço de produção e não sua morada, há muito que (re) aprender da cidade; o período da residência fica curto.

Pois bem, o tempo é curto, a vida pulsa. É este pulsar que em 2021, na segunda edição do projeto, se configurou como uma experiência entre praticantes e pesquisadoras; dentro e fora da Arte; para pensar a ideia de consumo de forma expandida: do que ingerimos, compramos ou utilizamos; dos impactos dessa equação no planeta.

Para contribuir com essa reflexão, participaram os artistas Denis Rodriguez e Leonardo Remor, que juntos se debruçam sobre os saberes dos povos originários e do contato com os elementos primordiais: fogo, ar, água e terra. A chama derrete a parafina da vela cuja mão desenha paisagens celestes, cria camadas e texturas em colagens; os

aromas da Chapada Diamantina preenchem a casa em um difusor coberto por uma renda de musgos; o barro moldado vira cerâmica para construir o maior japamala do Ocidente, espécie de terço budista, com o desejo de que alcance 108 voltas em seu eixo. Tudo é cuidado e pensado para formar o *aqui e o agora, o que é desde sempre*, reflexão que deu título à residência. Penso sobre a grande energia humana que será necessária para a construção do japamala e o quanto sua idealização nos coloca de volta ao centro da discussão: o desejo de estar junto de novo, conscientes do que nos rodeia, enfim, um fazer que é pensamento ativo, como nos ensina o Budismo e seu Zazen.

Em um segundo momento, chegam as convidadas Elaine de Azevedo e Neka Menna Barreto para fazer da Estação Cultural sua casa. Trazem consigo um verdadeiro arsenal de alimentos que farão parte de sua investigação durante a residência. Essa colaboração inaugura um passo importante no projeto ao incluir duas figuras cujas atuações centrais não estão no campo da arte. Vindas da nutrição e da sociologia, do ativismo alimentar e da cozinha, Elaine e Neka trazem ao Mosteiro vários pedacinhos de Brasil para contar a viagem do alimento: das mãos que semeiam, cuidam, colhem e distribuem a comida. Junto a essa riqueza de experiências coletivas, que como Elaine nos lembra, *quem come nunca está só*, organizam um verdadeiro banquete aos monges, um momento de partilha que em texturas, camadas e cores cria um *mapa dos sentidos* sobre a mesa.

Por fim, voltamos à Vitória, colocando o corpo de volta ao cotidiano urbano e seus desafios. A designer Juliana Lisboa conduz uma pesquisa sobre a presença do plástico na vida contemporânea, desenhando estratégias para lidar com a utilização exacerbada do material pela indústria e seu descarte inadequado. Em uma investigação prática, caminha pela cidade para registrar a perturbação da paisagem natural pela mão humana. Coleta embalagens e faz uso de ferramentas caseiras para dar novo uso a elas; prototipa alternativas de embalagens para o *Festival da Torta Capixaba*, abre um canal de escuta com o público por meio das redes sociais. Mostra que é possível agir agora com o que se tem, conectada à incrível provocação de Ailton

Krenak de *adiar o fim do mundo*¹. Ora, despindo-nos de fatalismos, se o capitaloceno nos encaminha para o último estágio do planeta, o que podemos de fato é criar estratégias de desvio. Enquanto isso, de que forma podemos reavaliar nossa presença na Terra?

Somos gratas por poder realizar *Entre Nós* em meio às perdas irreparáveis da pandemia. Certa e desejosa de que essa discussão não se encerre aqui, deixo meus agradecimentos especiais às pessoas que construíram comigo esse projeto e catálogo, que conta também com os relatos dos/das residentes, com as reflexões de Fabio Gomes e Ligia Sâncio, com os olhares muito cuidadosos de Patricia Sales e Paulo Prot, e o trabalho indispensável de Thais Hilal, Mirella Schena, Luísa Buzin e Shay Peled.

Clara Sampaio
Curadora

1. *Ideias para adiar o fim do mundo*, de Ailton Krenak, São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

Rodriguez Remor



TEMPO SEM COMEÇO, FUTURO SEM FIM

Denis Rodriguez e Leonardo Remor

Como responder a um convite de se exercitar a pausa e habitar o silêncio? Seria possível afastar as preocupações que atravancam a vida cotidiana? E abandonar a nossa própria inquietação?

É possível contemplar sem contar as horas? Desejar outra coisa diferente daquilo que nos move? Ou simplesmente remover a grossa capa do hábito e nos lançar no campo fértil da essência das coisas, do pulsar da vida, da impermanência do mundo? Aqui e agora.

Praticar a pausa, ou o silêncio, sendo que pausa e silêncio em nossa residência foram sinônimos com ressonância intensificada neste contexto paranoico prolongado de pandemia, confinamento e isolamento social.

E como falar do silêncio? E como compartilhá-lo? Se a voz quebra o silêncio, então estamos decididos em perpetuá-lo. Assim Rodriguez entrevista Remor que entrevista Rodriguez, em uma troca de mensagens que busca dar linguagem à experiência muda de se estar em contínua transformação.



Denis: Nossa principal leitura antes da residência foi o livro *Mente Zen, Mente de Principiante* de Shunryu Suzuki. Ele nos introduziu aos preceitos zen budistas e no final percebo que todos os trabalhos que realizamos na residência lidam com dois deles, a repetição e a atitude de não deixar rastros. A vela tem relação direta com esses preceitos e foi nosso principal material de trabalho, com ela produzimos 3 peças: a série *Impermanência*, as pinturas de parafina em matizes de azul que podem ser acendidas pelo visitante; a série *Fogo no Mar*, que misturou parafina e pesquisa iconográfica de embarcações em chamas e os desenhos de fuligem que deixamos nas paredes da Estação Cultural. Não me lembro exatamente do momento em que decidimos trabalhar com a vela, foi algo que simplesmente aconteceu. Gostaria que você comentasse sobre esses trabalhos e que tentasse responder: por que a vela é um material tão atraente?

Leonardo: A vela é um elemento comum a todas as manifestações espirituais e religiosas, de certa forma unifica a espiritualidade. Algo muito especial da residência foi a aproximação com os monges e a rotina do mosteiro. Daiju-San tem a preocupação/prática de se relacionar com o entorno e aproximar as outras religiões, tanto que ele criou o Caminho da Sabedoria, que percorre todas as pequenas capelas vizinhas. Caminho esse que curiosamente fecha em 108 km, o emblemático número do budismo e dos Vedas.

Buscamos a chama da vela para iluminar nossas noites e começamos a trabalhar com ela. Pensando sobre consumo consciente - esse pano de fundo presente na proposta da residência - fomos trabalhando com os materiais do cotidiano que tínhamos à nossa disposição, deixados pelos monges ou por outros residentes que por ali passaram. Fomos acendendo as velas no chão em contato com a parede e observando esse desenho que a vela deixava ao ser consumida pelo fogo: o único rastro de sua presença.

A parafina em contato com o papel foi virando pintura... e pintamos justamente o que víamos: o passar das nuvens, a impermanência do céu... E decidimos deixar um pequeno pedaço de vela no quadro para que a pintura pudesse ser acesa. Uma pintura com fogo.

Passou pouco tempo, eu sei, mas o que ficou dos nossos dias no mosteiro? Ou o que ainda está reverberando no aqui e agora?

Denis: Sigo atraído pelo enigmático número 108 e não me esqueço da trilha da purificação com os 108 portais toriis, aquele caminho ascendente que nos conduz a outro mirante do mosteiro. Me lembro do Daiju nos contando que os 108 toriis simbolizam as 108 virtudes a serem cultivadas... O número 108 é o número da representação divina para muitas culturas e religiões orientais. A distância aproximada entre a Terra e o Sol é 108 vezes o diâmetro do Sol. Ao mesmo tempo em que a distância entre a Terra e a Lua é 108 vezes o diâmetro da Lua. Me intriga como a civilização védica podia saber disso com tão poucas ferramentas científicas disponíveis... o número 1 indica aquele Um, chame-o por qualquer nome ou tenha qualquer forma, porque esse Um existe em cada um e em tudo o que percebemos ou imaginamos, com um nome e uma forma. Quanto ao 8, os Upanishads explicam que ele representa a natureza, da maneira mais breve possível para a compreensão de um leigo. O Capítulo 7 do Bhagavad Gita explica de maneira bastante semelhante a simbologia do número 8:

भूमरिपोऽनलो वायुः खंनिो बुद्धरिव च ।
अहङ्कार इतीयोमिभन्ना प्रकृतरष्टाणि ॥

Significado: terra, água, fogo, ar, espaço, mente, intelecto e ego - esses são os oito componentes da minha energia material.

Assim, os números 1 e 8 podem ser considerados como a manifestação do Um como natureza e aí compreendemos a espiritualidade ligada ao 108. Nesse trânsito entre a Índia e o extremo oriente essa simbologia só se fortaleceu. 108 são os mantras do budismo, como também, o número de contas do japamala. Repetir um mantra 108 vezes te aproxima da energia vital, do fogo e do Sol.

Não tenho dúvida de que o mistério dessa simbologia nos motivou a produzir o maior japamala do Ocidente, talvez do mundo [rs]... nessa

peça, feita de contas cerâmicas de diferentes cores, convidamos todos os que passaram pelo ateliê a produzirem bolinhas de argila. Acho que sozinhos produzimos mais de mil e os visitantes produziram outras tantas... Levaremos alguns anos para realizar as 108 voltas no chão, em torno do próprio eixo. Foi estranho criar um trabalho participativo em plena pandemia e, ao mesmo tempo, muito gratificante. Ter tido a chance de ver o público contribuir para a expansão da instalação no dia do encerramento da residência, apesar de todas as restrições, me fez pensar sobre a sociabilidade como a grande característica da humanidade, que apesar de todos os reveses sempre ressurge.

Se a pausa e o silêncio ainda são uma escolha, o isolamento social é uma condição de emergência, um estado de exceção. Fico pensando se a nossa residência não foi exatamente como uma vela, um instante material, um lampejo fugaz, situado entre o efêmero, a espiritualidade e a poesia do presente.

Rodriguez Remor (RS/BA) • Artistas e pesquisadores, Denis Rodriguez e Leonardo Remor refletem sobre o binômio Arte e Natureza em projetos que voltam seu olhar ao campo, à terra e à transmissão de conhecimento e tecnologias ancestrais dos povos originários do Leste da América do Sul.















Elaine de Azevedo

Neka Menna Barreto



Comida entre nós

Elaine de Azevedo

Tempos de encontros de poucos, de desacelerar, de compreender o invisível e valorizar o esforço do coletivo. Essas palavras do monge Daiju durante a meditação se tornaram a essência da nossa residência Entre Nós. Poucos estiveram presencialmente, como deve ser agora. Mas entre nós, esteve a comida. O banquete intimamente compartilhado no mosteiro. E entre nós, o Juarez, que cultivou o arroz; o Rudmar, que plantou o gergelim; a Ana, que fez o umeboshi; a Naiumi, que cuidou dos cogumelos. Entre nós, o Vicente e o Ciro, que plantaram a árvore de louro; os agricultores paulistanos, pomeranos e capixabas, que germinaram os vegetais orgânicos. A Lucia, que revelou seu chocolate. Entre nós, o olival dos Arrifes em Portugal, o mel de Barbacena. Entre nós, os indígenas que ensinaram o beiju e protegeram o amendoim; a África, berço do *tupinambur* e do inhame; o Cerrado que ofereceu o cumaru e a baru; os povos pré-colombianos que cultivaram a quinoa; a Índia que enviou as semente de erva-doce e o gengibre; a Alemanha, a semente de damasco e a ervilha beluga; a China, o missô, e shoyu. Entre nós a Thaís, a Clara, a Mirella, o Fabrício, a Secretaria de Cultura do Espírito Santo que se contaminaram com a arte da comida. Entre nós e as montanhas capixabas, o terno acolhimento do Daiju, do Kendo, do Enshu, da Taishin e do Shojun. A nossa tela - minha e da Neka - foi o Mosteiro; as nossas tintas foram as relações humanas transpassadas pela criatividade e cores que a comida, em todas suas dimensões, oferece.

Elaine de Azevedo (SP/ES) • Nutricionista, socióloga da alimentação, professora da Ufes e ativista alimentar. Defende a arte socialmente engajada, a agricultura familiar orgânica e agroecológica.

Algo do sagrado em mim

Neka Menna Barreto

Participar do projeto Entre Nós foi uma surpresa. Estava em carne viva pelo falecimento do meu pai, feito um ovinho sem casca. Cheguei lá sem sabor, uma página em branco, um pano sem vestígios, sem rastros, na escuta de algo que não sabia... fui colecionando folhinhas que apareciam na minha frente, um sonho, palavras, feito um quebra-cabeça.

Tudo estava silencioso, amanteigado e fácil. Muitas vezes precisamos nos traduzir para o outro. Lá parecia que a paisagem e o outro estavam dentro e fora o tempo inteiro. Assim, com o Mosteiro fechado, o Daiju, o Kendo, a Elaine e as gurias (Thais, Clara e Mirella) tínhamos uma relação-paisagem onde a vastidão existia. As meditações com os monges, os rituais, a floresta, a relação na casa transparente com a Elaine. Entrelaçamos, a essência apareceu, e tudo fluiu como a água que corre no rio e desemboca no mar. Foi o sagrado dentro de mim. 10.800 minutos cabem numa vida inteira. Vive-se.

Neka Menna Barreto (SP) • Nutricionista e chef de cozinha, é uma das precursoras da cozinha inventiva no Brasil. Cria refeições e experiências imersivas na forma de banquetes para falar de assuntos como agricultura ecológica, locavorismo e alimentação saudável.



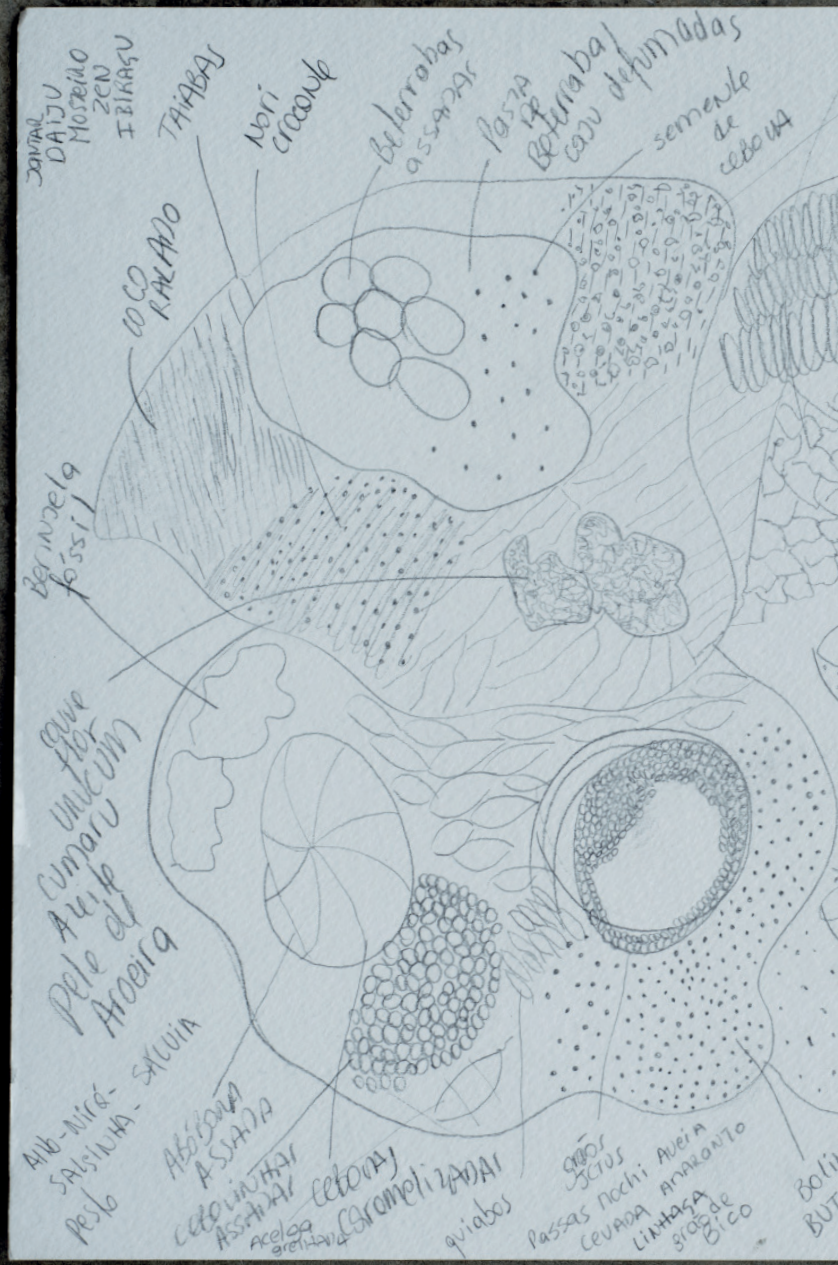












Juliana Lisboa



Provocações para fabular futuros possíveis

Juliana Lisboa

Esta foi a minha primeira experiência com uma residência, que terminou no dia 15 de março de 2021, véspera do dia em que completou-se um ano desde o começo do meu isolamento por causa da pandemia de Covid-19.

Nessa timeline, intensifiquei minha revisão sobre como, o que e de quem estou consumindo. Pensar sobre isso me atravessou enquanto designer ao me ver co-responsável pelos processos de criar, especificar e comunicar ideias que compactuam com o sistema consumo-descarte.

Marcas no mar

Se todo lixo plástico do mundo está a caminho do oceano, o que pensar de uma cidade como Vitória, que é rodeada por água? Quem se importa com o cenário de um 2050 com mais plástico do que peixe no mar? Qual o papel das marcas nesse processo?

#marcasnomar é uma provocação aberta à apropriação. Se fundamenta em levar para as redes a imagem e a rastreabilidade de marcas que, de forma contínua, produzem e estimulam o consumo de embalagens. A tensão formada por essas postagens vai em direção ao consumidor, que pode considerar 'descartar' a opção de comprar dessas marcas e em direção às empresas, como forma de pressão por mudanças.

Ações para uma vida COM plástico

A realidade é: todo o plástico fabricado no mundo até hoje ainda está por aí. Na outra ponta, organizações continuam produzindo mais e mais. Como fazedora de coisas, foi importante virar uma chave te-trá. A primeira volta foi parar de olhar o plástico como lixo e passar a vê-lo como um resíduo. A segunda foi deixar de compreender o resíduo como tal e enxergar um material. A terceira foi triturar, derreter e moldar esse material para testar o que aconteceria com ele. Por fim, pensar o que essas novas ligas geradas poderiam substituir ou criar.

Provocações para um futuro SEM plástico

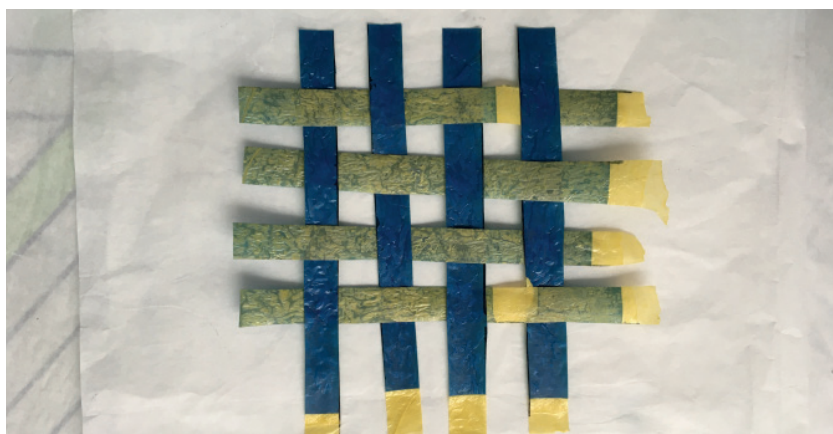
Uma palavra para ser reinventada: PRATICIDADE. Para modelar um futuro radicalmente diferente é preciso desde já reaprender a viver sem plástico, no nível individual e coletivo. A experiência de fabular embalagens para um Festival da Torta Capixaba plástico-zero, me remete a uma Ilha das Caieiras livre de tal material num futuro não muito distante. Para isso acontecer, comunidades, empresas, governos e especialistas precisam aprender a cooperar. A inteligência coletiva será a nossa ponte.

Juliana Lisboa (ES) • Designer, educadora e articuladora cultural. Aposta na arte e no design como formas de desenvolvimento local, co-criando junto a diferentes especialistas soluções e estratégias que geram impacto socioambiental.



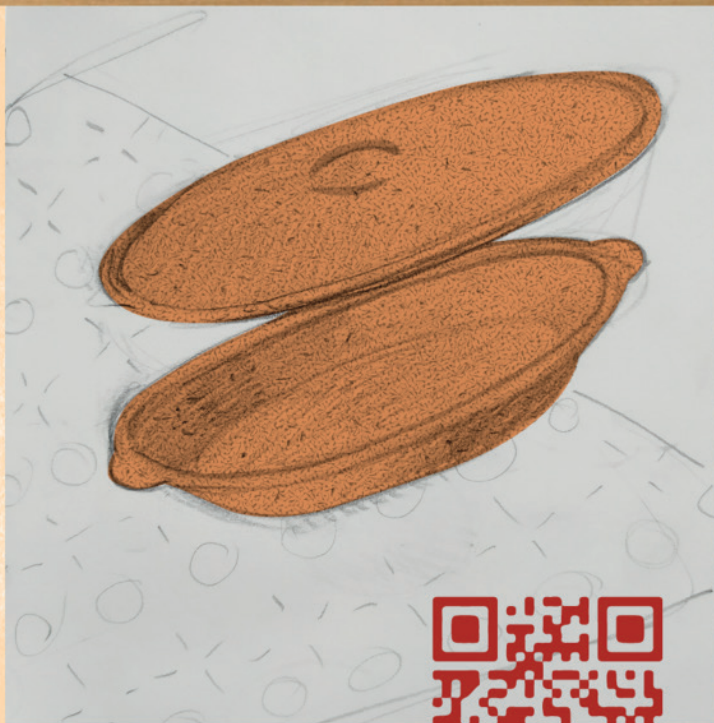














No Dicionário Aurélio: continuar a viver, a ser, a existir.

Enfrentamos desde março de 2020 uma crise sanitária mundial com a pandemia do Coronavírus, cuja possível causa é o desequilíbrio ecológico. Estamos, a partir da ação humana no planeta, desequilibrando tudo. E sabemos. Tanto é que acabamos de completar o aniversário da pandemia. A sensação é de que estamos ganhando um tempo de sobrevivência enquanto seguimos, deliberadamente, no mesmo caminho, desequilibrados. Há bem pouco tempo, cerca de 5 mil anos, deixamos de ser coletores e caçadores. Até aí, nesse ponto obtuso da existência do Homo sapiens, o que fazíamos era desenvolver técnicas para sobreviver. Em grupo. Em grupos nômades menores e que, posteriormente, quando instalados em terras férteis, cultivavam o que entendiam, caçavam o que conseguiam e conservavam como sabiam. E é aqui que quero chegar. Conservar era uma habilidade cotidiana. Era urgente saber prolongar a vida dos alimentos e de recursos naturais para sobreviver. Desidratar, curtir, salgar, defumar, fermentar, enterrar, submergir em banha, envolver em açúcar, secar ao tempo, ferver, assar... Hoje não conservamos nada. Não estamos refletindo sobre o que é permanecer existindo neste planeta. Talvez porque perdemos o fio dos ensinamentos orais de saberes ancestrais, ou mesmo o respeito por quem trilhou os caminhos que nos trouxeram até aqui, mas essencialmente, porque sobreviver hoje está atrelado a outros sentidos. E entre eles não se inclui pertencer a um grupo. Há pelo menos 150 anos decidimos tratar com total desrespeito alimentos que não consideramos estar à altura da nossa perfeição. Montanhas e mais montanhas de comida com pequenos defeitos são descartadas nas feiras livres e grandes redes de supermercados, como se defeitos ninguém tivesse. Se a metade de nós fosse descartada do planeta, a crise ecológica estaria resolvida. Indo além do ideal renascentista, estamos diante do intrigante desgaste da noção de sobrevivência, negligenciada pela bolha do conforto. Ou pelo conforto de quem está na bolha. É tão torpe a nossa necessidade de

sobreviver que seguimos, dia após dia, amontoando comida boa, com pequenos defeitos muito maiores que os nossos, em montanhas de lixo.

Ligia Sancio (ES) • Culinarista Natural, Personal Chef e Fermentadora. A autonomia alimentar, a agricultura camponesa e uma rede de afetos são premissas do seu trabalho que ganham terreno fértil em sua cozinha sazonal e, por isso, sempre criativa. Pesquisadora da origem dos alimentos, suas raízes ancestrais e consumo, problematiza o distanciamento simbólico provocado pela ruptura industrial nos modos de produção modernos. Tem em sua bagagem vivências com populações tradicionais e traz como guia seus valores e ensinamentos ancestrais. É formada em Comunicação Social (FAESA) e pós-graduanda em Gastronomia História e Cultura (SENAC-SP).

Comida, comestíveis e a essencialização do supérfluo

Fabio da Silva Gomes

Parece óbvio que no Brasil a população se refira à comida como comida, mas em outros idiomas e culturas não há uma palavra que comunique de forma simples, fácil e precisa o que isto significa. No Brasil, se você está buscando um lugar para comer comida e pergunta a alguém: “onde há por aqui um lugar para comer?”, e a pessoa te diz “o que você quer comer?” É suficiente você responder: “quero comer comida.” Tanto quem pergunta quanto quem está sendo consultado entende imediatamente do que se trata: uma refeição ou preparação culinária com alimentos essenciais para a alimentação do dia a dia.

Do ponto de vista da saúde, da nutrição e dos direitos, essa compreensão nos coloca em vantagem. A comida, o prato de comida, no Brasil, reúne alimentação, nutrição, direitos, cultura, espiritualidade, agricultura, economia, sociobiodiversidade e agrobiodiversidade. Ainda que vejamos nele ora só o alívio da fome, a realização de um direito humano, ora uma manifestação cultural, o prato de comida nunca dissocia todos os elementos que ele carrega consigo.

Por isso também, tão importante quanto a clareza sobre o que é comida, é a compreensão do que não é comida. Essa confusão pode causar danos irreparáveis para a alimentação, a saúde e a nutrição, os direitos, a agricultura, a economia, a equidade, a justiça social, o meio ambiente, as relações sociais e a cultura de um país inteiro.

Essa falta de clareza tem ganhado espaço em muitas sociedades, não por obra do acaso. Ela é construída e difundida diariamente por indústrias fabricantes e promotoras de comestíveis supérfluos, com um único e primordial propósito: conquistar o reconhecimento social de que seus produtos são alimentos, são comida.

Com a pandemia de COVID-19 todo o mundo se viu obrigado a refletir sobre o essencial, inclusive no que se refere à alimentação e suas práticas associadas. Tanto porque uma alimentação inadequada nos coloca sob maior risco de adoecer gravemente e morrer por uma infecção por COVID-19, como porque os sistemas que garantem

uma alimentação adequada e saudável para todas e todos têm sido destruídos por comestíveis supérfluos e por sistemas agroalimentares igualmente dispensáveis.

Com um conjunto de práticas mercadológicas que escamoteiam a consciência, manipulam mentes e desejos, escondem e distorcem informações, gerando enganos, a indústria investe grande parte de suas fortunas em transformar seus produtos em alimentos essenciais.

Sem esse arsenal empregado, produtos supérfluos manteriam seu lugar de supérfluos, isto é, de consumo ocasional. Essa pressão mercadológica agressiva, incessante e quase onipresente, é empregada para que a população passe a dizer que já “não consegue viver sem” aquele determinado “alimento”. Ou seja, até que passem a reconhecer tais produtos como essenciais, ainda que sejam na realidade totalmente desnecessários e muitas vezes, nocivos.

Por essas e outras razões, comer também é sempre um ato político. Porque atores estranhos à nossa cultura, indiferentes à nossa socio-biodiversidade, aos nossos biomas e sistemas alimentares, e que se opõem à vida, decidem disputar o que é nosso, a comida. A comida de verdade, aquela que sem dizer mais nada o povo já entende que é essencial, básica, de direito e sem a qual realmente não podemos viver e não podemos ser; aquela que valoriza a agrobiodiversidade; aquela que garante a vida de pessoas no campo e nas cidades; aquela que promove a equidade; aquela que identifica um povo, suas caras, seus gostos, seus temperos; que respeita e protege o meio ambiente; que valoriza o trabalho e a justiça social.

Fabio Gomes (ES) · Mestre em Estudos Populacionais e Pesquisas Sociais pela Escola Nacional de Ciências Estatísticas e Doutor em Saúde Coletiva pelo Instituto de Medicina Social da UERJ. Sua especialidade é a análise nutricional de populações, políticas e programas de alimentação e nutrição. Como pesquisador visitante da Universidade de Nova York se dedicou à investigação das atividades políticas corporativas de indústrias de ultra-processados e o impacto destes produtos na agrobiodiversidade da América Latina.

//RESIDÊNCIAS ARTÍSTICAS 2021

Ficha Técnica **Entre Nós 2021**

Realização
OÁ Galeria - Arte Contemporânea

Projeto curatorial e organização
Clara Sampaio

Produção executiva
Mirella Schena

Residentes

Denis Rodriguez e Leonardo Remor
Estação Cultural do Mosteiro Zen Morro da Vargem
26 de janeiro a 14 de fevereiro de 2021

Neka Menna Barreto e Elaine de Azevedo
Estação Cultural do Mosteiro Zen Morro da Vargem
25 de fevereiro a 03 de março de 2021

Juliana Lisboa
Vitória
01 a 15 de março de 2021

Textos
Clara Sampaio, Denis Rodriguez e Leonardo Remor, Neka Menna Barreto, Elaine de Azevedo, Fabio Gomes e Ligia Sancio.

Projeto Gráfico, Capa e Diagramação
Paulo Prot

Projeto Editorial e Revisão final
Clara Sampaio

Revisão de textos
Bernardo de Britto

Especificações Gráficas
Papel Cartão Supremo 250g/m² para a capa e OffSet 120g/m² para miolo
Fonte utilizada neste projeto: Rota Sans, projetada por Serdar Öztürk.

Agradecimentos

Às convidadas e aos convidados desta edição, nosso agradecimento pela generosidade e disponibilidade em criar esse diálogo e parceria em plena pandemia e caos planetário;

Ao Mosteiro Zen Morro da Vargem, nosso agradecimento especial, mais uma vez, pela parceria, diálogo, carinho e a todos os momentos que nos faltam palavras, em especial ao monge Daiju Bitti, Kendo, Taishin, Prof. Márcio Moura e ao coordenador da Estação Cultural, Ernesto Bonato;

À equipe do Entre Nós 2021 e à Secretaria de Estado da Cultura do Espírito Santo, pelos recursos captados via Lei Aldir Blanc.

As imagens contidas nessa publicação são de autoria da fotógrafa Patrícia Sales, com exceção das páginas 20, 25 e 28, (Elaine de Azevedo) e 35, 36, 38, 39, 40 e 41 (Juliana Lisboa).

Vitória e Ibirapu, Brasil, 2021

ENTRE
NÓS

Realização



Apoio



MOSTEIRO ZEN MORRO DA VARGEM

LEI
ALDIR
BLANC

DE FOMENTO À CULTURA



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO

Secretaria da Cultura

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA
MINISTÉRIO DO
TURISMO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL