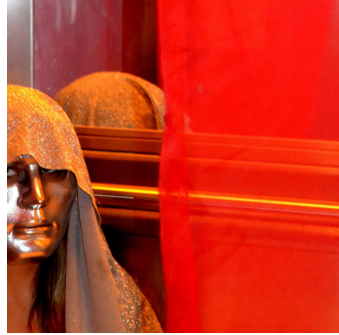


**NIBIRU E AMIGOS CONVIDAM:  
Saberes e sabores na poética de um banquete**

Luísa Prestes



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
INSTITUTO DE ARTES  
DEPARTAMENTO DE ARTES VISUAIS  
BACHARELADO EM ARTES VISUAIS

**NIBIRU E AMIGOS CONVIDAM:**

Saberes e sabores na poética de um banquete

Luísa Prestes Pereira

Porto Alegre  
2021  
LUÍSA PRESTES PEREIRA

**NIBIRU E AMIGOS CONVIDAM:**

Saberes e sabores na poética de um banquete

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado como requisito parcial e  
obrigatório para obtenção do título de  
Bacharel em Artes Visuais.

Orientação:

Profa. Dra. Claudia Vicari Zanatta

Banca examinadora:

Prof. Carlos Augusto Nunes Camargo

Profa. Dra. Maria Ivone dos Santos

Porto Alegre

2021

CIP - Catalogação na Publicação

Pereira, Luísa Prestes

NIBIRU E AMIGOS CONVIDAM: Saberes e sabores na poética de um  
banquete / Luísa Prestes Pereira. -- 2021/2.

71 f.

Orientadora: Claudia Vicari Zanatta.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) -- Universidade  
Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Artes, Curso de Artes  
Visuais, Porto Alegre, BR-RS, 2021/2.

1. alimento. 2. agroecologia. 3. arte  
contemporânea. 4. saberes ancestrais. 5. ritual. I. Zanatta,  
Claudia Vicari, orient. II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a)  
autor(a).

*Do lugar onde são possíveis as visões e o sonho. Um outro lugar que a gente pode habitar além dessa terra dura: o lugar do sonho [...] que é uma experiência transcendente na qual o casulo do humano implode, se abrindo para outras visões da vida não limitada. (KRENAK, Ailton. Ideias para adiar o fim do mundo, 2020. p. 65)*

## RESUMO

O presente trabalho apresenta um recorte na minha trajetória de pesquisa teórico-prática acerca do uso do alimento como mediador de relações entre o indivíduo e seu contexto social exploradas no projeto Nibiru, levando em consideração dimensões políticas, ecológicas, ficcionais e ritualísticas. O trabalho é dividido em três eixos, o primeiro diz respeito a aspectos sócio-políticos que atravessam o surgimento do projeto, tendo em conta o contexto e redes de relações que se estabelecem para a produção de obras que lidam com o alimento como objeto e/ou meio. As reflexões são feitas a partir do estudo de práticas de artistas como Jorge Menna Barreto, Louise Ganz e Tiravanija, bem como a partir da leitura de teóricas como Vandana Shiva e Silvia Rivera Cusicanqui. O segundo eixo trata dos aspectos ficcionais e relacionais acionados pelo projeto Nibiru, tecendo reflexões com autores como Ailton Krenak. O terceiro e último eixo trata aspectos (extra) cotidianos e ritualísticos presentes no projeto Nibiru e traz para diálogo as práticas de artistas como Lygia Clark, Alejandro Jodorowsky e o coletivo Opavivará!, articulados ao pensamento do filósofo Félix Guattari e do antropólogo Jeremy Narby.

Palavras-chave: alimento; agroecologia; arte contemporânea; saberes ancestrais; ritual

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
1. COLETIVIZAR A VISÃO	13
1.1. Pela diversidade das (se)mentes	13
1.2. A prática do sutil no cotidiano e a emancipação da mirada	15
1.3. <i>Oficina Suco Verde</i>	21
2. TECER A TEIA DA VIDA	25
2.1. <i>Projeto Nibiru</i>	25
2.2. <i>Nibiru caminha nas bordas do vazio que a razão deixou</i>	28
2.3. <i>Nibiru e amigos oferecem: Banquete Extravagante</i>	31
3. DE TODO O SUTIL QUE CABE NO SÓLIDO	40
3.1. <i>Sobremesa: Banquete Coma Arte</i>	47
3.2. <i>Nibiru de Elevador</i>	53
3.3. <i>Nibiru e Arcanos Maiores convidam: Banquete virtual</i>	57
CONCLUSÃO SEM BORDAS	62
APÊNDICE	64
REFERÊNCIAS	65



*Mirando atrás y adelante (al futuro-pasado)  
podemos caminar en el presente-futuro.*

Silvia Rivera Cusicanqui



## INTRODUÇÃO

Quem dedicar um momento a ler as próximas páginas encontrará palavras e imagens que contam a estória-história de Nibiru, desde seu nascimento até o momento atual. Nibiru é um planeta, um personagem, um projeto de arte contemporânea e muitas outras linguagens. Acredito que as coisas podem ser muitas em uma só, mais do que isso, acredito que ao borrar as bordas e abraçar as múltiplas possibilidades de ser, um gesto de força tremenda poderá ocorrer. Um gesto que transcende os limites estreitos de um mundo calcado pela razão utilitarista, um gesto que abre brechas por onde verte potência vital.

A trajetória de pesquisa e experimentação prática aqui apresentada, tem como polinizador uma conversa informal que se deu ao final de uma aula. Uma ideia que penetrou, enraizou e brotou, gerando frutos que vêm sendo compartilhados entre pessoas múltiplas. É interessante pensar nesses termos pois esta pesquisa conta como elemento central o alimento em diferentes camadas de experiência: afetiva, sensorial, coletiva, relacional, ritualística, ecológica, política.



O ato de cozinhar sempre me proporcionou grande prazer, principalmente quando associado a momentos de coletivização do alimento e do afeto. Em 2016 iniciei uma movida de produção de lanches veganos para vender na universidade como forma de me manter

financeiramente. Muitos colegas e estudantes de outros cursos passaram a se interessar por esses alimentos e a não apenas consumi-los com frequência na faculdade, mas a fazer encomendas. Meu micro negócio de culinária vegana foi se expandindo e eu passei a participar de feiras, fornecer lanches e doces para cafés e atuar em eventos como festas e aberturas de exposições.<sup>1</sup> Simultaneamente, naquela época estive muito afastada da prática artística, seguia cursando algumas disciplinas das artes visuais, mas minha energia estava na cozinha. Não apenas não estava produzindo pensamento no campo da arte, como sentia que me afastara completamente do caminho artístico e não via espaço para mim nesse universo.

Tudo mudou após uma conversa com a professora Maria Ivone dos Santos, na qual ela me provocou sobre o porquê de eu não alinhar as duas coisas - arte e cozinha - se ambas já estavam tão presentes em minha vida. Me instigou a fazer uma pesquisa acerca de artistas e coletivos brasileiros que utilizavam o alimento como objeto artístico, para que eu pudesse entender diferentes caminhos e ampliar meu próprio horizonte de possibilidades. De fato, essa conversa foi uma semente que germinou e mudou completamente meu rumo nas artes. Passei a conceber meus primeiros experimentos no campo da arte relacional, tendo o alimento como objeto mediador de relações. Enfim, encontrei um espaço na arte para explorar interesses de forma viva, um espaço onde encontrei sentido.



Visita à Feira dos Agricultores Agroecologistas de Porto Alegre, 2014. Fotografia 35mm. Luísa Prestes

---

<sup>1</sup> Cheguei a ter a minha marca AG Barazen Cozinha Vegana mencionada por um veículo midiático expressivo em uma matéria sobre alimentação vegana em Porto Alegre.

As primeiras aparições de Nibiru começaram a se ensaiar e a sua cosmologia foi ganhando espaço em minha vida, quase que alheia à minha vontade. Era como se Nibiru tivesse vida e vontade próprias e seu universo começasse a invadir o meu aos poucos, como um sonho que deixa uma forte impressão por muitos dias. Na medida em que ia produzindo e experimentando, cada vez mais sentia a necessidade de expandir esse universo, criar novos personagens e suas máscaras, cenários, receitas e um infinito de elementos constituintes dessa cosmologia.

Entendo Nibiru como um projeto-processo, pois está em aberto e em constante mudança. O que se apresenta aqui é um recorte temporal dos experimentos relacionados ao projeto Nibiru, desde os temas teóricos e experiências artísticas que o inspiraram e contribuíram no seu surgimento, passando por momentos chave de seu desenvolvimento e ativações, até chegar no momento atual e questões que o atravessam recentemente.

O primeiro capítulo está dedicado às questões sócio-políticas e ecológicas da alimentação, bem como às redes de relações que se estabelecem para que o alimento chegue até a mesa e as implicações dessas relações em diversos níveis. Esse diálogo se dá com as autoras Vandana Shiva e Silvia Rivera Cusicanqui, a primeira filósofa e ativista ecológica indiana e a segunda socióloga boliviana. Estão articulados, também, alguns artistas que inspiraram o presente trabalho, pois tratam de tais questões em seus trabalhos, fazendo uso do alimento como meio e obra, são eles Jorge Menna Barreto, Louise Ganz e Rirkrit Tiravanija.

No segundo capítulo, conto sobre o surgimento do universo do projeto Nibiru e suas primeiras ativações, onde o personagem começa a ganhar corpo e agregar elementos na narrativa. É um capítulo dedicado a contar as primeiras experiências de Nibiru em que o interesse estava mais voltado a aspectos relacionais presentes nas possibilidades do projeto e como essas questões contribuíram para o processo criativo na prática.

No terceiro e último capítulo, são compartilhadas as experiências de Nibiru que se desdobram a partir da conscientização acerca do interesse pelas pulsões de caráter simbólico e ritualístico que o projeto poderia suscitar. Aqui, as práticas de Lygia Clark e Alejandro Jodorowsky são as grandes influências nos caminhos que o projeto toma. Félix Guattari e Ailton Krenak aparecem como referências teóricas naquilo que se refere a construções de mundos a partir de subjetividades abertas à experiências e saberes ecológicos.



## 1. COLETIVIZAR A VISÃO

### 1.1. PELA DIVERSIDADE DAS (SE)MENTES

Trazer o alimento para o centro da atenção em um trabalho artístico é trazer para o debate também as cadeias de produção e distribuição desses alimentos, bem como os impactos ambientais, sociais, políticos e econômicos destas redes. Desde as primeiras experimentações com alimentos no campo da arte relacional, minha preocupação foi dar visibilidade à questão de uma alimentação mais justa e saudável para todos os seres. Dar foco aos alimentos provenientes da agroecologia familiar é uma forma de valorizar essas redes e combater o colonialismo da monocultura de sementes transgênicas e pesticidas perpetrado por grandes corporações, bem como seus impactos no meio ambiente e na sociedade. Ao ser indagada sobre o que deveríamos discutir quando falamos em comida, Vandana Shiva respondeu:

Deveríamos discutir a conservação da base de produtividade, ou seja: o solo, a água, a biodiversidade. Deveríamos falar sobre o sustento dos agricultores, a segurança alimentar para os pobres, a segurança alimentar para todos. O mesmo sistema que destrói a Terra, destrói o direito dos pobres à comida. Hoje, os mais afetados pela fome são aqueles que produzem comida, mas não têm acesso a ela, que têm de vender todos os grãos para comprar produtos químicos para produzir esses mesmos grãos. (SHIVA, s.p.)<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Entrevista de 2001. Folha de São Paulo. 13/05/2001. Disponível em <<https://www1.folha.uol.com.br/folha/especial/fj1305200116.htm>> . Acesso em 13 de dezembro de 2020.

Vandana Shiva (Dehradun, Índia, 1952) é ativista ambiental, física e filósofa com quase 40 anos de atuação no combate à destruição social e ambiental provocada pela indústria alimentícia. Vandana defende que a colonização mostra sua face atual através da biopirataria, na medida em que “as corporações vão para o Terceiro Mundo, descobrem com que objetivo usamos nossa biodiversidade e depois alegam que inventaram essa forma de usá-la.”<sup>3</sup> Alternativas de combate a industrialização da alimentação residiriam na agricultura descentralizada dos sistemas alimentares locais, com ampla biodiversidade, pautada em saberes tecnológicos, mas principalmente em saberes orgânicos e nativos. Vandana Shiva defende que todos são professores na educação para a sustentabilidade e que ninguém pode ser excluído deste potencial de ser um professor, mesmo o rio ou a semente oferecem saberes sobre a sustentabilidade neste rico sistema holístico.

É preciso considerar também a questão dos impactos da alimentação na saúde do indivíduo, na medida em que uma dieta orgânica e variada seria a chave para a nutrição adequada de todas as necessidades de um organismo saudável. Em contrapartida, a alimentação industrializada e processada, além de não fornecer todos os nutrientes necessários, ainda causa malefícios à saúde em função de todos os agrotóxicos utilizados no cultivo desses alimentos, sem contar os componentes presentes em estabilizantes, conservantes, acidulantes, corantes e toda a gama de subprodutos químicos empregados na produção de alimentos processados. Ainda, é preciso pensar na destruição ambiental causada pela agricultura industrializada, na medida em que exaure e polui o solo e redes hídricas para além das regiões onde é praticada. Acaba com a biodiversidade de animais, insetos e plantas, pratica um desperdício tremendo de água potável, além da atrocidade da utilização dos combustíveis fósseis em larga escala no maquinário e na distribuição desses alimentos entre um lugar e outro, chegando a percorrer milhares de quilômetros. Sobre as monoculturas em escala industrial, Shiva afirma que “empresas criam agrocídio em escala planetária e impõem fascismo tóxico, fascismo de alimentos. Cada vez que se impõe intervenções agressivas no agrossistema, isso se dá em escala global e isso é ruim.”<sup>4</sup>

Um processo que afasta as pessoas de uma vida natural e em harmonia com os recursos e ciclos das regiões onde vivem. Um processo que não respeita o tempo da natureza, sua sabedoria e complexidade. Um processo que força a padronização em escala global dos hábitos alimentares da população, apartando lentamente os povos de seus saberes e práticas nativas e tradicionais.

---

<sup>3</sup> Entrevista de 2001. Folha de São Paulo. 13/05/2001. Disponível em <<https://www1.folha.uol.com.br/folha/especial/fj1305200116.htm>>

<sup>4</sup> Palestra em 2020. Soberania alimentar: Resistência e organização de camponeses, povos indígenas e comunidades tradicionais.

O processo de colonização da terra não pode ser separado do processo de colonização do sujeito. Vandana cunhou o termo *mente nullius* em alusão a jurisprudência *Terra nullius*, termo utilizado na época da invasão européia das Américas e África, para tratar da colonização da mente. Se refere à negar e extinguir qualquer processo vivo e livre que exista no sujeito, para afirmá-lo vazio e, portanto, passível de ocupação de acordo com a própria agenda. O processo contrário a essa tentativa de colonização residiria em cultivar a diversidade, tanto no solo quanto nas mentes, permitindo o espaço para as culturas locais vicejarem.

## 1.2 . A PRÁTICA DO SUTIL NO COTIDIANO E A EMANCIPAÇÃO DA MIRADA

É uma utopia pensar que podemos realmente coletivizar essa visão e convertê-la em um recurso de ação política [...] mas creio que como horizonte é uma possibilidade de rebeldia. (CUSICANQUI, s.p.)<sup>5</sup>

Socióloga e ativista, de ascendência aymara, Silvia Rivera Cusicanqui (La Paz, Bolívia, 1949) é uma grande referência em termos de produção de pensamento autônomo e anticolonial na América Latina. Ex professora de sociologia na Universidad Mayor de San Andrés de Bolívia, Cusicanqui segue propondo práticas de construção e compartilhamento de pensamento através de oficinas ministradas no tambo sede do Colectivo Ch'ixi, do qual é parte importante. É digno de nota que os *tambos* são locais de passagem e encontro de diversas comunidades a caminho dos centros urbanos.<sup>6</sup> Nesses espaços, o encontro das diferenças produz significado, conhecimento e trocas de saberes. Especialmente no tambo do Colectivo Ch'ixi, onde se mistura o pensamento acadêmico com o fazer cotidiano e o fazer poético de diferentes linguagens artísticas. Um lugar de valorização dos saberes visuais e orais, compartilhados com os povos tradicionais.

Silvia Cusicanqui defende a emancipação do pensamento a partir de práticas manuais e cotidianas. Essas pequenas ações cotidianas, segundo a autora, permitiriam o florescimento de espaços de liberdade, re-politizando o cotidiano a partir do trabalho na

---

<sup>5</sup> Entrevista de 2019. El salto. 17/02/2019. Trad: Autora. Disponível em <<https://www.elsaltodiario.com/feminismo-poscolonial/silvia-rivera-cusicanqui-producir-pensamiento-cotidiano-pensamiento-indigena>>. Acesso em 7 de dezembro de 2020.

<sup>6</sup> TORINELLI, Michele. Disponível em <<https://www.brasildefato.com.br/2018/04/26/a-experiencia-de-uma-sociologia-que-se-tece-por-meio-da-paixao-e-do-coletivo>>. Acesso em 2 de dezembro de 2020.

cozinha ou na horta, por exemplo. Ao articular os trabalhos manual e intelectual, com o pensamento e relações locais, constrói-se uma micropolítica em oposição às perspectivas macropolíticas que buscam sempre um interlocutor no Estado. Todos esses fazeres, de acordo com Cusicanqui, interrompem o processo totalizador do capital e marcam um horizonte emancipatório.

Trata-se de permitir o espaço e tempo necessários para o florescimento de experiências mais sutis e subjetivas, que alinham diferentes fazeres e saberes. Privilegiar o corpo ao reeducar a *mirada*, ou seja, expandir o olhar e torná-lo amplo. Ao desenvolver a *mirada periférica*, como a autora sugere, é possível descolonizar o próprio olhar e atentar para as formas de vida e conhecimento que florescem no entorno. Para des-hierarquizar a mirada é preciso conectá-la com os outros sentidos e sensibilidades. É importante ver através dos afetos e dos sonhos, ver através do olhar que vem de dentro. O escritor Kaká Werá Jacupé, fala sobre o papel do sonho no cotidiano a partir de sua cosmovisão:

O sonho é o momento em que nós estamos despidos da estrutura racional de pensar. Nós estamos no puro estado de espírito, no *awá*, no ser integral. É um momento em que a gente entra em conexão com a nossa realidade mais profunda. No sonho literalmente o seu espírito viaja e pode ser direcionado para onde quiser ou para o momento que quiser. Isso exige um treinamento, como aprender a falar. [...] Entre alguns povos existe uma coisa que se faz pela manhã que se chama Roda do Sonho. Eles reúnem cinquenta pessoas, fazem uma roda e começam a contar os sonhos. E aqueles sonhos vão dando uma direção para o cotidiano da aldeia. [...] Os povos lidam com o sonho como um momento de liberdade do espírito, quando o espírito vê tudo por todos os ângulos. (JECUPÉ, s.p.)<sup>7</sup>

Essa possibilidade de visão ampliada, de existência integralizada não é favorecida pelos modos de vida ocidentais contemporâneos, pelo contrário, é a própria relação da subjetividade<sup>8</sup> com sua exterioridade - seja ela social, animal, vegetal, cósmica - que se encontra comprometida pelas redes de relações decadentes e ossificadas da contemporaneidade. Os aparatos políticos e econômicos, segundo Guattari (1991), se mostram incapazes de apreender essa problemática no conjunto de suas implicações e apenas o que autor chama de pensamento ético-político *ecosófico*, ou seja, o conjunto dos três registros ecológicos (o do meio ambiente, o das relações sociais e o da subjetividade humana) daria conta de pensar a vida. Existem diversos coletivos humanos que resistem às

---

<sup>7</sup> Entrevista de 1999. IstoÉ. 21/07/1999. Disponível em <[https://istoe.com.br/32803\\_500+ANOS+DE+DESENCONTROS/](https://istoe.com.br/32803_500+ANOS+DE+DESENCONTROS/)>. Acesso em 9 de dezembro de 2020.

<sup>8</sup> Subjetividade, de acordo com Félix Guattari, é o conjunto das condições que possibilitam o surgimento de instâncias individuais e/ou coletivas como Território existencial auto-referente, na adjacência ou na fronteira de uma alteridade também subjetiva.



pressões do modo de vida ocidental capitalista, cada vez mais apartado da natureza em sua busca por um ideal questionável de progresso. Mesmo no campo da arte contemporânea, abriu-se espaço em suas práticas para o pensamento acerca das construções de mundo e sociabilidade para além do próprio campo. Algumas obras de arte contemporâneas têm a potência de produzir espaços-tempo relacionais, experiências inter-humanas, enfim, territórios imaginários onde se experimentam socialidades alternativas. Como Krenak (2020) sugere, tais territórios imaginários são lugares com conexão com o mundo que partilhamos; não se tratam de um mundo paralelo, mas de espaços simbólicos dotados de uma potência diferente. Especialmente no campo da arte relacional, nota-se o interesse por parte dos artistas em criar *modus vivendi* que permitam relações sociais mais justas em suas amplas possibilidades de existências. Articulando assim o fazer artístico às três ecologias competentes à ecosofia.

Na década de 1990, a partir principalmente das contribuições do teórico Nicolás Bourriaud, ganhou espaço o termo “arte relacional” para tratar de obras que, familiares aos happenings e performances, transcendem este tipo de experiência, pois tem como core a questão das relações interpessoais e estruturas sociais. Uma das principais referências dessa vertente é o artista de origem tailandesa, Rirkrit Tiravanija (Buenos Aires, Argentina, 1961). Filho de diplomatas, Tiravanija viveu em diversos países de culturas absolutamente distintas, aguçando sua percepção acerca das relações sociais. Sua obra é em grande parte pautada em tais noções, sendo a comida umas das principais ferramentas a partir das quais ele trabalha essas questões.

Uma exposição de Tiravanija, por exemplo, não se furta à materialização, mas desconstrói os modos de constituição do *objeto de arte* numa série de acontecimentos, devolvendo-lhe uma duração própria, que não é obrigatoriamente a duração convencional do quadro olhado.  
(BOURRIAUD, 2009, p. 76)

Free (1992) é uma de suas primeiras experiências nesse sentido. Tiravanija montou uma cozinha improvisada em uma galeria particular em Nova York e serviu, gratuitamente, porções de *pad thai*, prato típico tailandês, desestabilizando noções fortemente arraigadas no sistema da arte acerca do que é e o que pode uma obra de arte. Em uma entrevista para a *Surface Mag*, o artista comentou que nessa ocasião precisou cozinhar para muito mais pessoas do que habitualmente fazia em sua vida cotidiana, assim a refeição estava levando tempo demasiado para ficar pronta. Então amigos e desconhecidos presentes na galeria intervieram para ajudar a preparar os alimentos. Essa interferência que se deu, estabeleceu

novas camadas de relação entre os sujeitos e a obra e reverbera enquanto possibilidade de contato social.

Outra iniciativa de Tiravanija é a fundação *The Land*, na Tailândia, um espaço livre de cultivo de alimentos, discussão e experimentação de novas ideias voltadas para um desenvolvimento social justo em comunidade. Não se trata de um museu a céu aberto aos moldes de Inhotim (MG), onde se vive uma experiência de contemplação passiva, trata-se de um espaço coletivo de cultivo e distribuição de alimentos e produção de pensamento acerca das possibilidades do agir em sociedade. Uma ética que se transforma em estética, um pensar em comum que é também um fazer comum, e se materializa em um espaço de cultivo socioambiental.

Eu gostaria que minha arte fosse algum tipo de antídoto. Quando as pessoas se surpreendem pelo fato que poderiam sentar-se em uma mesa com outras pessoas e desfrutar de um jantar e uma conversa, isso é um pequeno passo adiante. E ser capaz de criar um lugar em um tempo e espaço para esse pequeno acidente acontecer, eu penso que eu seria muito feliz se for bem sucedido nisso.<sup>9</sup>  
(Trecho da entrevista com o artista Tiravanija retirado do site Surface Mag. Tradução livre)



Rirkrit Tiravanija. *Quem tem medo de Vermelho, Amarelo Verde?* Bangkok, 2010.

<sup>9</sup> I would like it (my art) to be some kind of antidote. When people are surprised by the fact that they could sit at the table with other people and enjoy dinner and a discussion, that's a little step forward. And to be able to make a space in a place and time for this little accident to happen, I think I would be very happy if I'm successful at it.

As questões das redes de interações sociais e impactos ambientais em diferentes formas de cultivo e distribuição de alimentos também estão presentes no trabalho de Jorge Menna Barreto (Araçatuba, Brasil, 1970). Em trabalhos como *Suco Específico*, apresentado na Pinacoteca do IA/UFRGS em novembro de 2017, o artista ministra uma oficina de sucos à base de PANCS (plantas alimentícias não convencionais). Sobre esta ação Menna Barreto fala:

Os Sucos Específicos [2014] são parte de uma pesquisa que envolve ativismo alimentar, agroecologia e o site-specific no campo da arte. Os sucos começaram a aparecer como parte dos alimentos oferecidos no Café Educativo desde 2013. Em 2014, os Sucos Específicos assumem este nome na intervenção realizada no congresso de finalização do projeto Ações Curatoriais, em Florianópolis. Nela, plantas selvagens comestíveis específicas da ilha de Anhatomirim, no litoral catarinense, foram identificadas para serem consumidas como ingrediente em um suco de frutas e folhas verdes. O projeto contou com a participação do agrônomo Jefferson Mota para a identificação dos matinhos comestíveis (plantas alimentícias não convencionais) e do artista Bil Lühmann na ilustração das espécies identificadas colocadas nos rótulos.

Os Sucos Específicos fazem parte de uma pesquisa mais ampla sobre o alimento como um mediador da relação sociedade-ambiente, que foi aprofundada no projeto Restauro. - MENNA BARRETO, Jorge

10



Jorge Menna Barreto pesquisa em jardim de Londres

---

<sup>10</sup> .MENNA BARRETO, Jorge. Disponível < <http://cargocollective.com/jorgemennabarreto/Sucos-Especificos>>

Foto: Divulgação no site do artista



Jorge Menna Barreto. *Sucos específicos*, 2014

Foto: Divulgação no site do artista

Outro projeto do qual bebo por sua afinidade com a ideia do alimento como objeto mediador de encontros, é *Banquetes públicos*, da artista Louise Ganz (Belo Horizonte, Brasil, 1964). Ao longo do ano de 2017, a artista realizou cinco banquetes coletivos em diferentes locais públicos da cidade de Belo Horizonte. Mapeando espaços na cidade onde a população local já realizasse naturalmente práticas de coletivização do espaço público e integrando a esses movimentos a ideia dos banquetes, a artista propunha utilizar o alimento como objeto mediador de uma socialização que inventa outros usos para o território considerado público. Ganz defende esses espaços vagos e sem uso pré determinado pelo status social, como lacunas livres para a imaginação. O projeto gerou uma publicação e um vídeo homônimo, no qual se percebe intensamente a beleza de momentos cotidianos tornados extraordinários pela potência do encontro. Chama a atenção também como acontece o agenciamento de diferentes forças criativas para se materializar uma empreitada coletiva, fortalecendo uma rede de apoio orgânica e local.

A comida é um elemento mediador entre as pessoas, tanto no ato de cozinhar, quanto no de comer. É uma forma de experiência dos sentidos e do prazer que possibilita trocas e a aproximação entre pessoas. - GANZ, Louise<sup>11</sup>



*Registro do Banquete 2. Belo Horizonte, 2007.*  
Foto: Divulgação no site do artista

### 1.3. OFICINA SUCO VERDE

A partir das brechas criadas por artistas como os citados anteriormente, é possível pensar nesses encontros e redes de agentes de diferentes campos da sociedade como experiências artísticas ricas, na medida em que exploram vias de ação e realidades alternativas. Pautada nessa noção, minha primeira incursão explorando a arte relacional com preocupação ambiental foi a Oficina Suco de Verde, ação que ocorreu em 2016 no laboratório da professora Maria Ivone dos Santos, dentro do Instituto de Artes da UFRGS.

---

<sup>11</sup> Banquetes. p. 8

A ação consistia, em um primeiro momento, em visitar a FAE (Feira dos Agricultores Ecológicos), que acontece desde 1989 na rua José Bonifácio, em Porto Alegre. A visita à feira tinha diferentes motivações, para além de adquirir os ingredientes necessários para o preparo de um suco verde. Também era importante conversar com os produtores agroecologistas sobre as características daqueles alimentos e particularidades de seu cultivo. E, principalmente, debater acerca do impacto causado no meio ambiente pela produção agroecológica em oposição às monoculturas para, assim, entender melhor o ponto de vista de quem vive no seu dia a dia essa relação.

Um segundo momento da ação se tratava de ministrar uma oficina de preparo de Suco Verde para a professora Maria Ivone e os colegas presentes. Enquanto comentávamos sobre as propriedades medicinais e benefícios dos ingredientes utilizados no preparo do suco para a saúde, eu compartilhava com a turma os relatos coletados dos produtores agroecologistas na visita à feira. O debate entre os colegas proporcionou uma rica troca de saberes a respeito da origem destes ingredientes e do impacto ambiental-político-econômico-social de seu consumo.





Luísa Prestes, *Ação Oficina de Suco Verde*, 2016, Instituto de Artes da UFRGS, Porto Alegre.

Fotos: Ana Paula da Cunha

Ao final do preparo, o suco verde foi compartilhado livremente entre todos os presentes no momento. O ato de compartilhar alimentos é carregado de potência vital, pois trata-se de uma prática universal e ancestral. Compartilhar alimentos e, junto a eles, ideias, sentimentos, saberes, remete às tradições como o *Apthapi*, de origem dos povos andinos aymara, o *Apthapi* trata-se de um costume ancestral de compartilhar alimentos da colheita entre um *pueblo*. Geralmente se dá em locais cerimoniais, onde estende-se um grande tecido no solo e cada membro da comunidade compartilha algo que produziu para o encontro, fortalecendo vínculos familiares e comunitários. Nos *apthapis*, se compartilha conhecimento acerca da nutrição, práticas de cultivo e preparo de alimentos, solucionam-se conflitos, compartilham-se sensibilidades, enfim, tecem-se saberes.





## 2. TECER A TEIA DA VIDA

Tudo que existe é o co-surgir interdependente e simultâneo. Nós somos a rede, a teia da vida, nós somos a vida da Terra, interconectados, interligados com tudo que existe, um corpo único. [...] Assim, toda a nossa prática é para que cheguemos no aqui, no agora. A vida é processo em transformação, tudo o que fazemos, falamos e pensamos é a realidade, o agora é onde está a nossa vida e é essa vida que precisa ser apreciada. - Monja Coen<sup>12</sup>



Fonte: MELANCOLIA. Lars Von Trier. Estados Unidos: Warner Bros, 2011.<sup>13</sup>

### 2.1. PROJETO NIBIRU

Existe um mito contemporâneo do fim dos tempos muito difundido via online sobre um planetóide que colidiria com o planeta Terra, extinguindo assim a vida como a conhecemos.<sup>14</sup> Este corpo celeste é conhecido como Nibiru ou o Planeta X. Existem outras

---

<sup>12</sup> Entrevista. Disponível em

<<https://www.monjacoen.com.br/textos/entrevistas/241-sabedoria-zen-a-favor-da-iluminacao-de-todos-os-seres>>

<sup>13</sup> No filme *Melancholia*, o cineasta Lars Von Trier apresenta uma narrativa na qual a aproximação do planeta Melancholia à órbita terrestre faz com que as pessoas precisem lidar com as emoções causadas pelo iminente fim de suas vidas.

<sup>14</sup> De acordo com o cientista da NASA David Morrison, estima-se que existam mais de dois milhões de páginas online sobre o assunto.

versões do mito de Nibiru que defendem que sua órbita é circundante ou transversal à órbita terrestre. Sendo assim, Nibiru de tempos em tempos se aproximaria da Terra, mas não a tocaria.

Penso na força da presença que, mesmo com certa distância, afeta, atravessa, transforma o sujeito. Não é preciso que Nibiru danifique estruturas físicas para que a iminência de um fim possibilite espaço para se conceber a instauração de novas existências. Instauração é um termo difundido pelo artista Tunga (Palmares, Brasil, 1952-2016) desde a década de 1990. Tal conceito trata da indissociabilidade do tempo e do espaço em determinados processos e obras. A partir dessa noção, se entende a obra de arte como um acontecimento dentro de um contexto específico. Uma ação que afeta suas circunstâncias, logo pode instaurar uma nova realidade. Sobre o fenômeno da instauração na obra de arte, a filósofa Noéli Ramme comenta:

Podemos dizer que a obra é instaurada num mundo e simultaneamente sua presença instaura outro mundo a partir da modificação do já existente. Isso pode ser visto pelo fato de que a arte, na medida em que é experienciada, afeta nosso modo de perceber e de pensar a realidade. Todo trabalho de arte é, assim, a possibilidade de outro mundo, o deflagrar de um movimento, de um processo.  
(RAMME, Noéli. 2007)

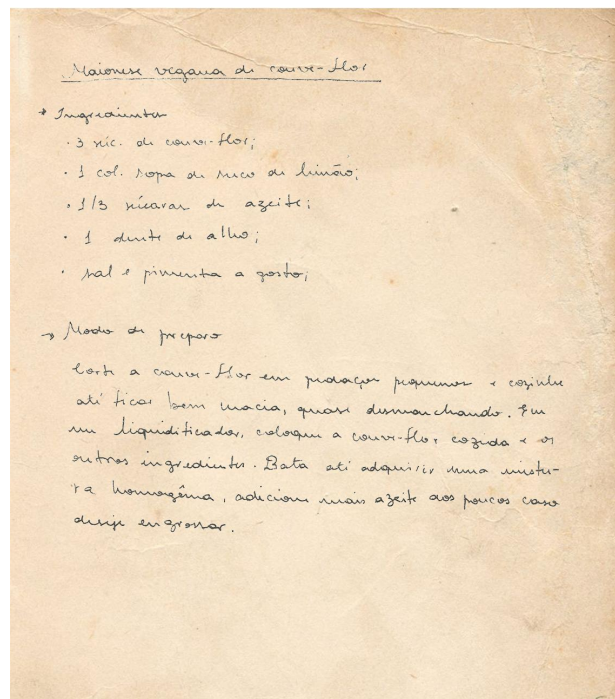
### Maionese vegana de couve-flor

#### Ingredientes:

- 3 xícaras de couve-flor;
- 1 col. sopa de suco de limão;
- 1/3 xíc. azeite;
- 1 dente de alho;
- sal e pimenta do reino a gosto;

#### Modo de preparo:

Corte a couve-flor em pedaços pequenos e cozinhe até ficar bem macia, quase desmanchando. Em um liquidificador, coloque a couve-flor cozida e os outros ingredientes. Bata até adquirir uma mistura homogênea, adicione mais azeite aos poucos caso deseje engrossar.

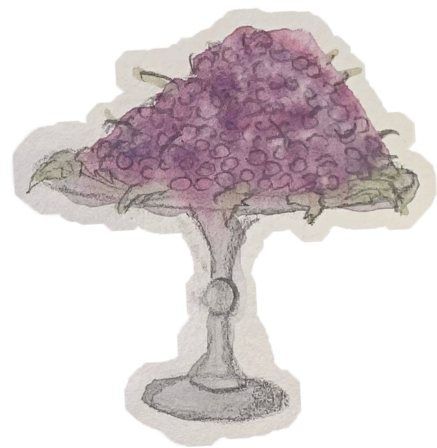


Reuniões, encontros, jantares podem ser encontros potentes, momentos de instauração de formas distintas de relacionar-se. Pensando na comensalidade como prática através da qual se experimentam sociabilidades, passei a imaginar o projeto Nibiru, que surgiu em 2016 e se estendeu através do tempo, agregando outras linguagens e camadas de significado. Pensado para acontecer em diferentes espaços, o projeto adaptava o formato e particularidades de cada ação ao contexto no qual esta se realizava. Ainda que nessas ações articulem-se diferentes sujeitos (entre produtores rurais e feirantes, agentes do sistema da arte e público), um elemento, porém, permanece central e se repete ao longo das ações: o fato de que o personagem Nibiru é o catalisador do evento, pois é ele quem convida para o banquete e oferece os alimentos. Um anfitrião misterioso.



## 2.2. NIBIRU CAMINHA NAS BORDAS DO VAZIO QUE A RAZÃO DEIXOU

A linha do horizonte se confunde na névoa rosada de uma atmosfera etérea. Ao longe a areia se desfaz e refaz constantemente em dunas de formas mutáveis, como uma dança produzida por infinitos pequenos e leves bailarinos. Agora que seguro um punhado desses grãos fugidios em minha mão e observo-os enquanto escorrem pelo meio de meus dedos, me pergunto: são grãos de areia ou cristais de açúcar? Aqui o sol é uma lembrança morna, remota, o dia e a noite são um tempo só. Imaginava que ao me encontrar no deserto sentiria um calor tremendo, mas a temperatura é agradável, quase fresca e o ar é impregnado de um cheiro adocicado. Um movimento distante fisga meu olhar e sugere uma silhueta incerta que se aproxima lentamente. A figura está agora mais próxima e suas formas são bem definidas. É uma criatura alta e esguia, forte e delicada, sua pele reflete minúsculos pontos de brilho prateado. Seus cabelos são cobertos por um manto feito de algo que só posso acreditar ser pó de estrela. Seus longos dedos portam anéis de pedra porosa. A figura demonstra em seus gestos uma dignidade madura, sua presença provoca a sensação macia de calma e segurança. Em uma comunicação além da fala, este silencioso ser se apresenta: seu nome é Nibiru.





Nibiru é a personificação da energia de seu planeta, é o espírito que habita o núcleo oculto pelo magma, é o embaixador astral, é o próprio planeta X. Seu propósito é vagar pelas galáxias em uma missão de paz, levando consigo sua corte de seres tão especiais quanto ele mesmo. Nibiru compreende a potência que compartilhar uma refeição pode ter nos sujeitos. Por onde passa oferece banquetes, acolhe, alimenta. Através dos pratos que servem, ele e sua corte contam a história de suas culturas, convidam para que conheçam em seus sabores e texturas representações de sua natureza.

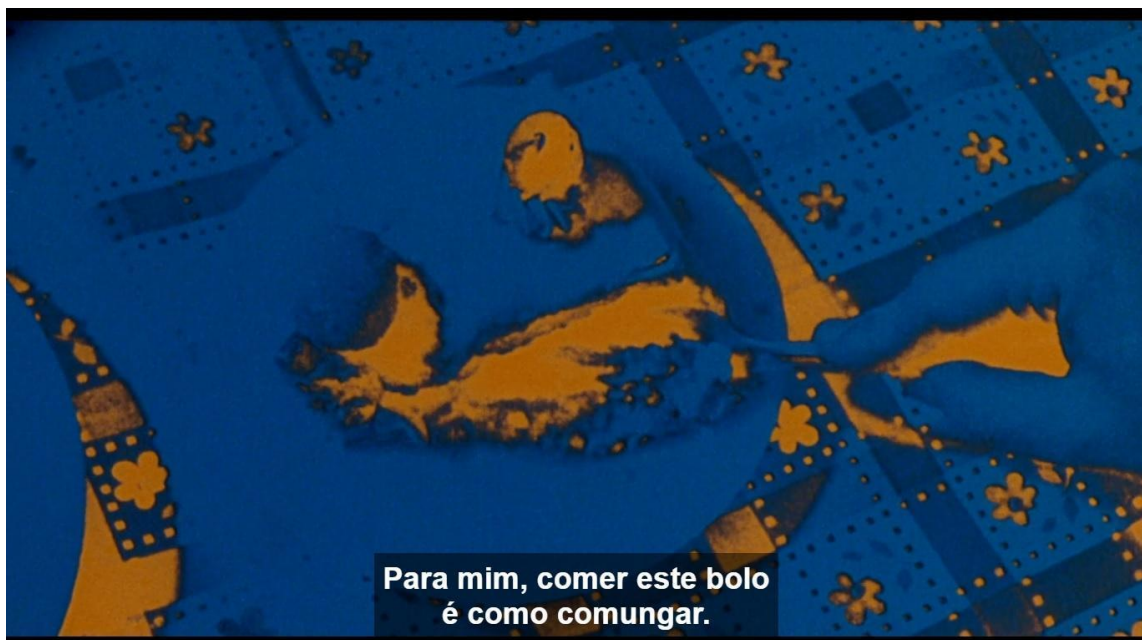
A presença gigantesca e silenciosa de Nibiru invade os sentidos. Não é preciso que Nibiru fale ou toque no sujeito que o contempla para que sua presença provoque a alteração da percepção. É como uma mudança na atmosfera que remove o sujeito de seu estado mental automatizado. Isso pode ser assustador para algumas pessoas - existem pessoas tão rígidas que qualquer influência exterior - por mais sutil que seja - que desestabilize seus modos de ser, se apresenta como uma ameaça. É, de fato, o fim de um mundo. Porém, o fim de um mundo pode ser a instauração de um novo. Nibiru é o novo mundo que é sempre outro, pois está em constante movimento, afetando e sendo afetado, se desmanchando e reagrupando em outras formas sem bordas fixas.

Ao oferecer o alimento, Nibiru oferece um pedaço de si, ato que possui algo de eucaristia e antropofagia, simultaneamente. Seu corpo se expande a outros corpos, sua matéria impregna a matéria do alimento, que passa a fazer parte do corpo de quem a consome. Nibiru sabe que comer é o mais importante, universal e ancestral dos atos. Os

ritos e rituais que se seguem daí extrapolam a vulgaridade da mera sobrevivência e se deslocam até camadas de transcendência na experiência espiritual. Comer é voltar a ser constituído de matéria cósmica e a habitar um corpo divino.



Fonte: MAUS hábitos. Almodóvar. Espanha: Espanha: Alta Filmes, 1983.



Fonte: MAUS hábitos. Almodóvar. Espanha: Espanha: Alta Filmes, 1983.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> No filme *Maus Hábitos*, o cineasta Pedro Almodóvar apresenta um convento habitado por um grupo de freiras nada ortodoxo. Na cena em questão, uma das irmãs consome LSD para cozinhar e provocar uma experiência entre lisérgica e espiritual com a comida.

### 2.3. NIBIRU E AMIGOS OFERECEM: BANQUETE EXTRAVAGANTE

A primeira ativação do projeto foi uma espécie de banquete performático chamada de *Nibiru e Amigos oferecem: Banquete Extravagante*. Na ocasião, performers mascarados ofereciam aos comensais uma rica refeição, totalmente composta por alimentos veganos<sup>16</sup>. A ação ocorreu no segundo semestre de 2016, na sala de escultura do Instituto de Artes da UFRGS, sendo pensada durante a disciplina de Linguagem Tridimensional, ministrada pela Professora Dra. Maria Ivone dos Santos. Os participantes foram a professora e os alunos da disciplina, além de alguns convidados.



---

<sup>16</sup> O termo vegano refere-se a alimentos que não contenham nenhum produto ou subproduto de origem ou força de trabalho animal.



Luísa Prestes. Registro da ação *Nibiru e Amigos oferecem: Banquete Extravagante*. Porto Alegre, 2016.

Stills de vídeo captado por Pietro D'ávila







Luísa Prestes. Registro da ação *Nibiru e Amigos oferecem: Banquete Extravagante*. Porto Alegre, 2016.

Stills de vídeo captado por Pietro D'ávila

A premissa era a de uma espécie de banquete diplomático oferecido por Nibiru e sua corte. Foram concebidos para este projeto seis personagens, cada um deles dotado de uma aura própria. Convidei para dar vida aos personagens amigos que já se relacionavam com a linguagem da performance e que demonstravam interesse em participar do projeto.<sup>17</sup> Todos os performers portavam vestes similares: roupas largas, de tecido sem estampas e monocromáticos em tons de preto, branco, vermelho e cinza, além de echarpes e panos que lhes cobriam os cabelos, o que os distinguia eram as máscaras que portavam. Estas haviam sido confeccionadas nos meses anteriores a partir de um molde de gesso que fiz do meu próprio rosto e buscavam sintetizar em suas características estéticas as diferenças culturais dos personagens que representariam. Não fora definido se os personagens tratavam-se de povos reais atuais ou passados, povos de um futuro utópico, seres de um universo fantástico ou mesmo alienígenas. Compartilhei com todos, porém, características que imaginava nos personagens. Estas, se tratavam antes de características sensoriais, como sabores, odores, texturas. Apenas duas coisas foram acordadas de antemão com os performers: nenhum deles deveria falar na duração do acontecimento; e cada um deles escolheria a máscara que desejasse encarnar, dando à ela o tom que se sentisse emanar do encontro de suas próprias sensibilidades com a dos personagens.

---

<sup>17</sup> Os participantes do projeto foram: Alexis Camille Chevallier, Ana Paula da Cunha, Anouk Moyaux, Papoula Castro, Pedra Preta e Vinícius Gubert.



Luísa Prestes. Molde de gesso feito a partir do meu próprio rosto. 2016



Luísa Prestes. Máscara confeccionada para o projeto Nibiru. 2016



Luísa Prestes. Máscara confeccionada para o projeto Nibiru. 2016



Lúisa Prestes. Processo de confecção de máscara. 2016

Nos dias que antecederam a ação comecei o preparo de seis diferentes pratos, um para cada personagem. Busquei incluir nos pratos características que acreditava serem afins às da personalidade da máscara que os ofereceria. Fosse por seu sabor, textura ou apresentação. Era fundamental que os alimentos fossem veganos, pois deveriam seguir uma ética de não crueldade ou exploração de qualquer forma de vida.

## Brownie vegano de chocolate

### → Ingredientes

- 240ml (1 xíc.) de água;
- 2 col. sopa de farinha de linhaça;
- 120ml (1/2 xíc.) de óleo vegetal (coco ou girassol);
- 1 xíc. farinha de trigo; *→ Misture o de coco*
- 1 xíc. açúcar mascavo;
- 1/2 xíc. cacau em pó; *→ se não substituir o...*
- 1/2 col. chá de fermento químico; *1 col. chá de bicarbonato + 1 col. sopa de vinagre*
- 1/2 col. chá de sal;

### → Modo de preparo;

Unte uma forma com óleo e pré aqueça o forno em 180°C.  
Em um recipiente, adicione a água, a linhaça e o óleo, misture bem e reserve. Em outra tigela, adicione a farinha de trigo, o cacau em pó e o açúcar, o fermento e o sal e misture bem. Junte o conteúdo dos dois recipientes e misture mais, transfira para a forma e leve para assar em 180°C por 20 minutos.  
Espere esfriar bem antes de desenformar e cortar.

## Brownie vegano de chocolate

### Ingredientes:

- 240 ml (1 xíc.) água;
- 2 col. sopa de farinha de linhaça;
- 120 ml (1/2 xíc.) óleo vegetal (coco ou linhaça);
- 1 xíc. farinha de trigo;
- 1 xíc. açúcar mascavo;
- 1/2 xíc. cacau em pó;
- 1/2 col. chá de fermento químico (pode substituir com bicarbonato de sódio e vinagre de maçã);
- 1/2 colher de chá de sal;

### Modo de preparo:

Unte uma forma com óleo e pré aqueça o forno a 180°C. Em um recipiente, adicione a água, a farinha de linhaça e o óleo, misture bem e reserve. Em outra tigela, adicione a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, o fermento, o sal e misture bem. Junte o conteúdo dos dois recipientes e misture mais, transfira para a forma e leve para assar em 180°C por mais ou menos 20 minutos. Espere esfriar bem antes de desenformar e cortar.

Outra questão pertinente deste trabalho é que ele seguiu os moldes da ação Oficina de Suco Verde, na medida em que a aquisição dos ingredientes utilizados no preparo do banquete foi pensada enquanto camada significativa do processo. Ou seja, todos os alimentos foram adquiridos entre a FAE e o Mercado Público de Porto Alegre. Situação na qual manteve-se a preocupação em estabelecer diálogo com os produtores, feirantes e distribuidores. Além disso, parte do processo foi registrado e incluído em um vídeo que compôs o ambiente de fundo da ação.<sup>18</sup>

O vídeo em questão continha trechos das visitas à FAE e ao Mercado Público, momentos de interação com os feirantes e vendedores, trechos do preparo de alguns dos alimentos oferecidos durante o banquete, entre outras etapas do processo. O vídeo foi todo captado e editado pela artista e amiga Ana Paula da Cunha. Na edição saturaram-se as cores das imagens captadas, causando um grande contraste entre as imagens projetadas na parede do atelier e o espaço do atelier em si, ambiente frio, predominantemente branco e preto, composto por materiais industriais.

Após essa primeira experiência, algumas questões ficaram evidentes. A primeira dizia respeito à importância da preparação dos performers que ativam a corte de Nibiru. Ou seja, a importância de uma imersão nesse universo para que os performers estejam a vontade personificando estes seres mascarados, apropriando-se de seus gestos e entrando em sintonia uns com os outros. A segunda questão tratava-se da fundamentalidade de uma espécie de cenografia, num sentido de se construir um ambiente propício para o banquete. Um ambiente que influenciasse o estado de espírito dos participantes, que tencionasse a mentalidade cotidiana automatizada. Com tais questões em mente, passei a aprimorar as máscaras e figurinos e a me empenhar na produção de peças de cerâmica específicas para as ações do projeto Nibiru. Peças cerâmicas que, por seu formato, textura, tamanho ou outras qualidades materiais, alterassem a apresentação e forma de consumo dos alimentos, enriquecendo visualmente o universo de Nibiru.

Percebi então que meu interesse no projeto Nibiru, além de estabelecer esse espaço de experimentação de uma possível sociabilidade em co-existência justa de diferentes agentes da sociedade, residia em acessar uma camada de vivência extra cotidiana que se aproximava de um estado entre ficcional e ritualístico.

---

<sup>18</sup> O vídeo pode ser acessado em <https://www.luisaprestes.com/projeto-nibiru>



Lúsa Prestes. Peças cerâmicas desenvolvidas para o projeto Nibiru. 2018.



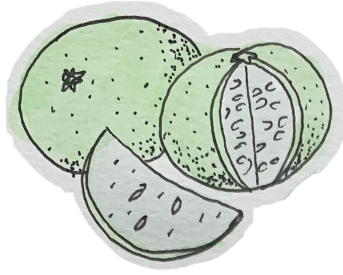
### 3. DE TODO O SUTIL QUE CABE NO SÓLIDO

*Deslocamento atômico  
Para um instante único  
Em que o poema mais lírico  
Se mostre a coisa mais lógica*

Maurício Pereira, Trovoa

Pensando em dimensões de experiências tanto coletivas quanto subjetivas que não são necessariamente conscientes e que transbordam as fronteiras duras da racionalidade, relato aqui ativações do projeto Nibiru que se aproximem de experiências de caráter simbólico ou ritualístico, tendo o alimento como mediador de relações e/ou provocador de fissuras por onde irrompem fluxos vitais.





Na busca por novos territórios existenciais mais juntos e vivos, é possível conceber uma nova referência ecosófica (GUATTARI, 1991) que indique linhas de recomposição das praxis humanas nos mais variados domínios, inclusive o da arte. Em todas as escalas individuais e coletivas, naquilo que concerne tanto a vida cotidiana quanto os aspectos mais sutis da existência, trata-se de desenvolver dispositivos de produção de subjetividade, da re-singularização individual ou coletiva. Contida nesta proposta, está a noção de subjetividade não como categoria estática, mas um eterno fluxo, construído e reconstruído pela relação do sujeito com o mundo.

O mundo é apreendido de acordo com as políticas que regem os processos de subjetivação. No processo de construção do mundo ocidental como se o concebe hoje, privilegiaram-se aspectos racionais, pautados por uma noção cientificista e de progresso capitalista, relegando a segundo plano outros aspectos mais sutis da experiência humana: os aspectos simbólicos, poéticos e sensoriais. Ailton Krenak afirma que essa configuração mental é mais do que uma ideologia, é uma construção do imaginário coletivo, em que várias gerações se sucedendo, camadas de desejos, projeções, visões, períodos inteiros de ciclos de vida de ancestrais que o sujeito contemporâneo herdou, adaptou e retocou até chegar à essa imagem coletiva de humanidade apartada do orgânico. Todas essas forças atuam simultaneamente e se sobrepõem: psique-corpo-cosmos vivem em influência constante e recíproca. Quer o sujeito aceite ou sequer perceba, sua concepção de mundo é permanentemente desafiada e desestabilizada por ondas de influência exterior. Cada nova experiência se apresenta como uma possibilidade de expansão do limite anterior. Como um território imaginário que expande suas fronteiras, não através da destruição das subjetividades vizinhas, mas de sua apreensão. A arte, por essa perspectiva, pode agir tanto como um desses aspectos desestabilizadores como re-estabilizador em um novo território, abrindo uma fenda por onde novas luzes entram.

Talvez estejamos muito condicionados a uma ideia de ser humano e a um tipo de existência. Se a gente desestabilizar esse padrão, talvez a nossa mente

sofra uma espécie de ruptura, como se caíssemos num abismo. Quem disse que a gente não pode cair? Quem disse que a gente já não caiu?

(KRENAK, Ailton, 2020. p. 57)



Propostas que tangenciam o campo da arte e buscam extrapolar esses processos de subjetivação e dialogar com experiências curativas e simbólicas podem ser vistas em diversas práticas contemporâneas. A artista Lygia Clark (Minas Gerais, Brasil, 1920-1988), por exemplo, desenvolveu práticas riquíssimas e que servem de referência ainda hoje para profissionais não só do campo da arte, como da clínica e tantos outros. Uma dessas proposições eram os *objetos relacionais*, utilizados nas sessões de *Estruturação do Self*, trabalho que a artista desenvolveu de 1976 até sua morte, em 1988. Esses objetos eram produzidos a partir de materiais comuns e facilmente acessíveis, como sacos plásticos, elásticos, pedras, bolas de isopor e até mesmo o ar.



[...] é que a relação estabelecida entre objetos e corpo não é atingida através de significado ou forma (imagem visual do objeto), mas através de sua imagem sensorial: algo vago 'vivido' pelo corpo [...] numa interioridade imaginária, onde encontra significação.

(WANDERLEY, Lula, 2002. p. 63)

Os objetos eram manipulados buscando evocar noções essencialmente simples, como leve-pesado, quente-frio, vazio-cheio e sua função consistia em estimular percepções sutis a partir do próprio corpo nos "clientes", denominação que Clark escolheu para se referir aos participantes que visitavam sua casa para as sessões.

Outro artista que trabalha com a prática de momentos de suspensão da lógica funcional racionalista a partir de experiências que são da ordem do sensível ou do ritual é Alejandro Jodorowsky (Tocopilla, Chile, 1929). Escritor, tarólogo, cineasta, ator, mago, poeta e tantas outras coisas, Jodorowsky foi responsável, juntamente com Philippe Camoin, herdeiro da família Camoin, pela restauração e preservação do Tarot de Marselha, um dos baralhos mais tradicionais de que se tem conhecimento. Por essa relação íntima com o tarot, seus filmes são carregados de imagens simbólicas muito impactantes. Entre tantas produções e linguagens, a prática da Psicomagia é uma das facetas de Jodorowsky mais interessantes. Ao longo de várias décadas ele desenvolveu este método entre místico e terapêutico. Jodorowsky lê o tarot para seu consulente e, a partir da leitura, propõe ao

consulente um ato denominado *Psicomágico*, através do qual o indivíduo libertar-se-á de um complexo inconsciente que bloqueava seu desenvolvimento e criatividade. O ato psicomágico trata-se, acima de tudo, de um ato poético, uma ação criativa e surreal que gera um curva na linearidade cotidiana.



Fonte: Still do filme *A Montanha Sagrada* (1973)

Práticas como as de Clark e Jodorowsky são exemplos de como, dado o contexto apropriado, objetos e situações comuns podem proporcionar experiências fantásticas de utilização. Através de tais experiências, podemos acessar camadas mais profundas de existência. A partir das investigações de tais práticas, passei a desenvolver peças cerâmicas para serem utilizadas especificamente nas ações do projeto Nibiru. Minha intenção era que essas peças fossem uma espécie de disparador. Fosse pelo formato, textura ou apresentação do alimento proporcionado por essas peças, sua materialidade aguçaria a percepção do participante acerca do alimento e do ato de comer em si. Assim, deslocando-o de seu modo funcional cotidiano e abrindo brechas em sua percepção para outros estados de existência. Produzi diversas peças cerâmicas, como a *Xícara Beijo*, que recebeu esse nome pois suas bordas irregulares forçavam as pessoas a encaixar seus lábios gentilmente nela, assemelhando o gesto a um beijo. Seu tamanho reduzido, limitava a capacidade de conter líquido a uma pequena porção de chá. O cuidado e delicadeza necessários para se consumir o chá nesta xícara, faziam com que o ato precisasse ser muito consciente e atento, quase meditativo, além de intensamente sensual.



Luísa Prestes. *Xícara beijo*, 2016.





Luísa Prestes. Peças de cerâmica desenvolvidas para o projeto Nibiru. 2018



### 3.1. SOBREMESA: BANQUETE COMA ARTE

Após meses de dedicação ao aperfeiçoamento do projeto Nibiru, uma nova oportunidade de ativação da ação se apresentou. Tratava-se da exposição coletiva Sobremesa, ocorrida entre agosto e setembro de 2017 na Galeria Península, em Porto Alegre. Na ocasião, o projeto passou por várias adaptações para que pudesse ocorrer no formato de exposição de longa duração dentro de uma galeria.

Por se tratar de uma exposição com pouco mais de um mês de duração, seria inviável oferecer o banquete no mesmo formato da primeira ativação. Sendo assim, optei

por dividir o trabalho em duas abordagens: ação e instalação. A ação aconteceu no evento de abertura da exposição, nos moldes das experiências anteriores. Ou seja, começou com as visitas à feira orgânica e ao Mercado Público, estabelecendo contato com os produtores e vendedores dos ingredientes utilizados no preparo dos pratos que seriam oferecidos na ação. Nesta oportunidade, eu mesma personifiquei Nibiru, portando sua máscara e vestimentas, ao oferecer diferentes pratos para o público presente na vernissage.

Sobre a instalação, tratava-se de uma mesa redonda inteiramente revestida de tecido de pelúcia branca, onde seriam dispostos os elementos constituintes da ativação. Na mesa encontravam-se algumas das novas peças cerâmicas feitas especialmente para a ação, além de diferentes plantas e ervas medicinais com pequenos cartões informando sobre seus benefícios e modos de preparo - em sua maioria na forma de chá. Assim o público visitante poderia ler sobre as ervas e utilizá-las como bem entendesse, contando com as peças cerâmicas e água quente livremente disponíveis na galeria, de maneira semelhante a ação *Self Service pajé*, do Coletivo Opavivará!, ocorrida em 2011, na ArtRio.

O público participa ativamente da intervenção selecionando no cardápio as ervas mais apropriadas para o momento, criando sua própria mistura de chás. Assim cada um se torna o pajé de si mesmo, buscando no seu interior seus problemas e dores para transmutá-los em prazeres e curas através de um ritual artístico, popular, ancestral e xamânico. - Opavivará!<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> Fala retirada do site do coletivo. Disponível em <<http://opavivara.com.br/p/self-service-paje/>>





Fonte: Reprodução do site do coletivo Opavivará!



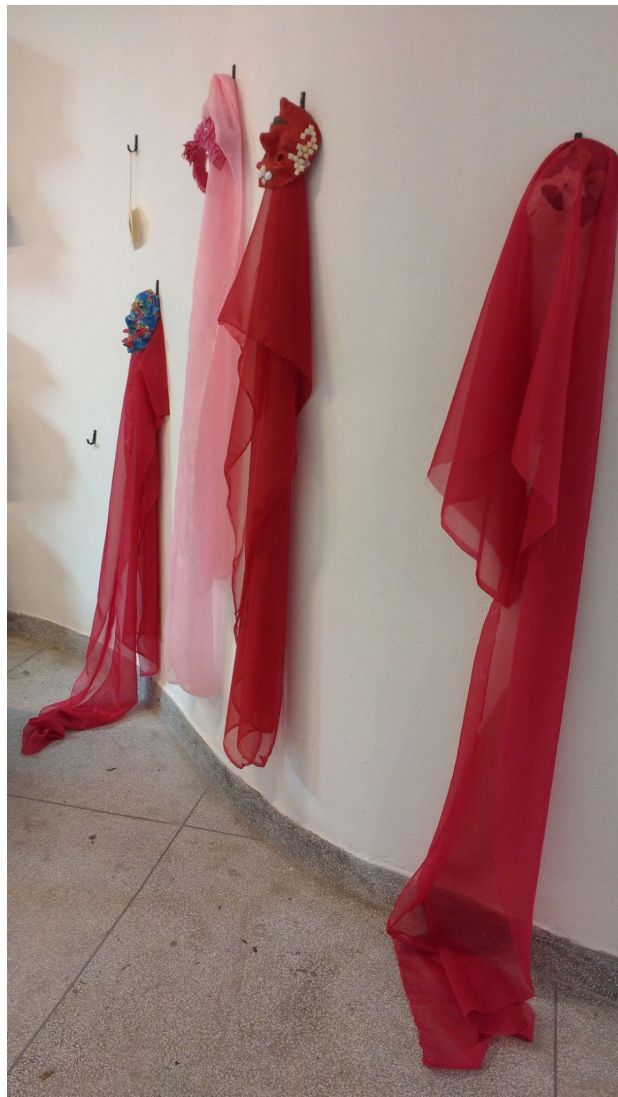
Luísa Prestes. Parte da instalação constituinte do Projeto Nibiru. Galeria Península. Porto Alegre, 2017.

O uso das plantas e ervas medicinais em substituição aos alimentos se deu por razões práticas, mas principalmente por uma escolha conceitual. Ao trazer para o espaço da galeria plantas medicinais, propunha a valorização dos saberes populares, naturais e ancestrais e seu caráter ritualístico simbolizado por essas plantas. Nesta instalação, explorei a questão dos saberes ancestrais e populares em oposição ao modo de vida ocidental contemporâneo racional-cientificista. O público poderia preparar seus próprios chás e transformar o espaço da galeria em um espaço de acolhimento, um simulacro de seu espaço íntimo, se assim desejasse. Sobre a questão da sabedoria dos povos originários em relação ao uso medicinal e ritualístico das plantas, o antropólogo Jeremy Narby propõe uma questão muito interessante: uma analogia entre as serpentes fundadoras presentes nas cosmologias de diversos povos originários ao redor do mundo e a dupla hélice do DNA como portadoras e difusoras dos saberes orgânicos, fontes de informações compartilhadas coletivamente e interespecies ao longo de milhões de anos a nível não-racional. Ou seja, uma linguagem para além da linguagem.

“[...] em suas visões, com a consciência de certa forma reduzida ao nível molecular, os xamãs têm acesso, por diferentes técnicas, a uma informação proveniente do DNA, ao qual eles chamam “essências animadas” ou “espíritos”. Daí verem as hélices, as escadas em espiral e as formas cromossômicas. Com isso as culturas xamânicas ou “animistas” sabem, há milênios, que o princípio vital é único para todas as formas de vida, assemelhando-se a duas serpentes entrelaçadas (ou um cipó, uma corda, uma escada...). É o DNA a fonte desse espantoso saber botânico e medicinal, numa via de conhecimento que só se revela em estados de consciência desfocada e “não racional”, mas com resultados empiricamente verificáveis. Os mitos dessas culturas estão plenos de imagética biológica e as explicações metafóricas dos xamãs correspondem bem precisamente às descrições que a ciência ocidental começa a dar.”

(NARBY, Jeremy, 2018. p. 121)

Ainda, em função da inviabilidade de se manter os performers ativando a corte de Nibiru ao longo de um mês na galeria, optei por provocar os visitantes da exposição a personificar, eles mesmos, Nibiru e seus amigos, ao disponibilizar permanentemente no espaço expositivo as máscaras e acessórios concebidos para a ação.

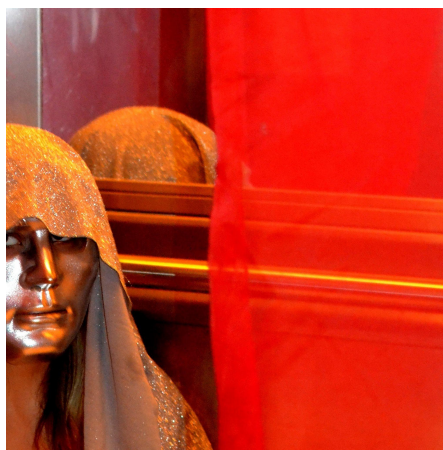




Luísa Prestes. Parte da instalação constituinte do Projeto Nibiru. Galeria Península. Porto Alegre, 2017

### 3.2. NIBIRU DE ELEVADOR

As portas automáticas deslizam para a esquerda e um espaço em tons quentes se desdobra diante dos olhos. Lá dentro, espelho, banco e Nibiru oferecendo amarelo-creme. Doce? Picante? Nibiru não fala, mas observa. Durante o tempo-espaço deslocamento, o elevador supera o caráter de local de passagem e se torna local de presença. Reconhecimento da presença-eu-outro, da presença-eu-corpo através da textura, do sabor, da cor.



Luísa Prestes. *Nibiru de Elevador*. Porto Alegre, 2017

Na esteira do interesse por pensar a questão da fissura no cotidiano, a ativação do projeto Nibiru chamada *Nibiru de elevador* se deu nesse espaço de passagem que é um dos elevadores do Instituto de Artes da UFRGS, em outubro de 2017. O elevador não tem função social nenhuma, seu único propósito é o de permitir o deslocamento do sujeito entre diferentes andares. Dividir o trajeto do elevador com outros pode ser, inclusive, desconfortável para algumas pessoas, dependendo do seu estado de ânimo. Tratando-se de um prédio público de uma instituição federal, o elevador ganha um caráter ainda mais burocrático e, portanto, simbólico deste fazer automatizado e funcional.

Ao conceber este trabalho, minha intenção era a de causar uma ruptura de imediato neste estado de funcionamento cotidiano. Assim, a intervenção visual no espaço do elevador se mostrava fundamental para causar impacto no momento em que as portas se

abrissem. Sendo assim, decidi criar um ambiente totalmente vermelho, o oposto completo da luz e sensação frias que o espaço de um elevador normalmente apresenta. Para tanto, cobri o teto luminoso com papel celofane vermelho, desviando a tonalidade da luz para um tom vermelho rosáceo. Além disso, cobri a face interna da porta e parte do espelho com tecido translúcido, também vermelho. Tais intervenções, apesar de simples, causaram grande impacto visual, fazendo com que o espaço inteiro parecesse ser vermelho.

A ativação da obra se deu ao longo de uma manhã. Na ocasião, eu mesma personifiquei Nibiru, novamente portando sua máscara e estilo característico de vestes. Retomei também a textura da pelúcia utilizada na mesa da ativação na Galeria Península, desta vez revestindo a bandeja na qual estava o recipiente cerâmico que continha o alimento. Na ação Nibiru de Elevador, apenas um alimento era oferecido: um creme de manga em tom amarelo vivo. O foco nesta oportunidade para além do alimento em si, estava na ruptura do *modus operandi* automatizado provocada pelo estranhamento. Nibiru oferecia em silêncio o creme para quem entrava no elevador. Por não ter informações prévias, o sujeito contava apenas com a experiência física de seu próprio paladar para compreender do que se tratava o creme que lhe era oferecido.



Luísa Prestes. *Nibiru de Elevador*. Porto Alegre, 2017

As reações foram tão variadas quanto variadas são as pessoas. Algumas pessoas ao se depararem com aquela cena ao abrir-se a porta do elevador, riam. Outras, desconfiadas, se negavam a entrar. Havia ainda quem entrasse no elevador mas se negasse a entrar no jogo da proposição, ignorando Nibiru e sua oferta de alimento. Muitos curiosos provavam o

creme desconhecido e se mostravam genuinamente surpreendidos com o sabor doce da manga, uma espécie de recompensa para aqueles que ousaram experimentar.



Luísa Prestes. *Nibiru de Elevador*. Porto Alegre, 2017



### 3.3. Nibiru e Arcanos Maiores convidam: Banquete Virtual



Em março de 2020 a pandemia global de COVID-19 chegou ao Brasil. Ao ser impactada por essa experiência e suas consequências, entendi que muito do projeto Nibiru precisava ser repensado. As pulsões vida-morte, proximidade-distância, destruição-reconstrução ficaram ainda mais latentes. Se nas primeiras experiências era a corte de Nibiru que vestia máscaras ritualísticas que lhes cobriam a boca, hoje somos todos os mascarados. Como compartilhar uma refeição pública entre desconhecidos nessas circunstâncias? A suspensão da vida e a migração para as relações digitais me fez pensar em como este trabalho poderia acontecer em caráter virtual. Ao mesmo tempo em que a saturação das mídias digitais exarcebava a necessidade de experiências e encontros físicos, esses encontros estavam impossibilitados em função das medidas de contenção da pandemia. Como Nibiru poderia visitar as pessoas em suas casas e lhes propor a experiência sensorial de um banquete?

Durante os meses de agosto e setembro de 2021, tive a oportunidade de participar da web residência da plataforma Bica<sup>20</sup>, um espaço de encontros virtuais e trocas entre artistas e curadores de diversos locais do planeta, com os mais variados *backgrounds*. Vi na web residência uma boa oportunidade para explorar as potencialidades de uma experiência híbrida, entre o virtual e o físico, levando o projeto Nibiru para uma nova instância. Ao longo dos encontros pensamos em conjunto as implicações da *webficação* da vida íntima e pública. Pensamos e debatemos acerca das particularidades e potências de experiências em arte através do virtual. A partir dessas reflexões, entendi que alguns aspectos do projeto, como o caráter conectivo de se estabelecer o encontro entre pessoas diversas e desconhecidas, seriam privilegiados pelo virtual. Enquanto outros aspectos, como a fisicalidade e sensorialidade da experiência gastronômica deveriam ser preservados. Sendo assim, passei a me dedicar à elaboração da ativação do projeto Nibiru chamada *Nibiru e Arcanos Maiores convidam: Banquete Virtual*. Nesta ativação, a ideia é que cada participante habite seu próprio tempo e espaço e o elo que os une, seja a força da presença

---

<sup>20</sup> Bica Web Residência #2. Disponível em <<https://bicaplataforma.com/web-residencia-2>>. Acesso em 4 dezembro de 2021.

que se descobre ao habitar o próprio corpo e a consciência de se saber parte de uma rede ampla e diversa.



Para esta ativação, me inspirei nos arquétipos presentes nos arcanos maiores do tarot de Marselha para provocar o público participante a criar suas próprias receitas como atos ritualísticos. Escolhi alguns destes arcanos e os incorporei ao universo de Nibiru, lançando mão de algumas de suas características marcantes, desenvolvendo cartas próprias, disparadoras de processos criativos na cozinha.

A proposta consistirá em que o participante visite a página do projeto Nibiru em meu site<sup>21</sup>, onde encontrará textos, relatos, imagens e vídeos do projeto (futuramente, o presente trabalho também estará disponível na página). Nesta página, o participante encontrará as cartas criadas para a ativação em questão. Ao clicar na carta, acessará não uma receita para ser seguida, mas provocações para que crie sua própria receita em sua própria casa.

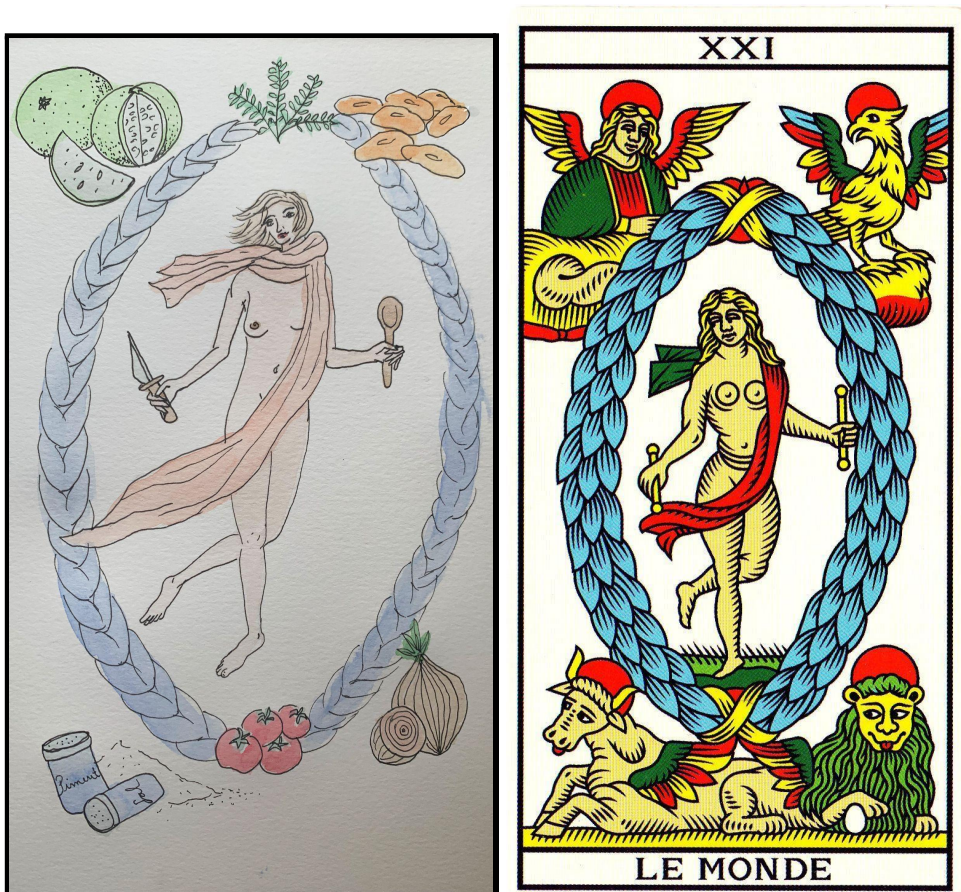
---

<sup>21</sup> <https://www.luisaprestes.com/projeto-nibiru>

Na concepção da proposta, gostaria de sugerir que os participantes, assim como eu ao longo das ativações ocorridas no passado, privilegiasse produtores agroecologistas, feiras orgânicas e ingredientes locais e sazonais, pois considero que este é um aspecto central do trabalho. Ao privilegiarmos produtores agroecologistas locais, fortalecemos redes de produção e distribuição justas e ecológicas. Sendo assim, trata-se de uma escolha política. Após criar sua receita, convidarei o participante a fotografar sua criação e compartilhar comigo os registros em imagem e a receita desenvolvida para serem incluídas na página, gerando assim uma espécie de livro de receitas coletivo e online. Minha vontade é que, com o tempo, as pessoas passem a se interessar também por adaptarem as receitas umas das outras com seus ingredientes locais e sazonais.

### O Mundo

Inspirada no arcano XXI, O Mundo.

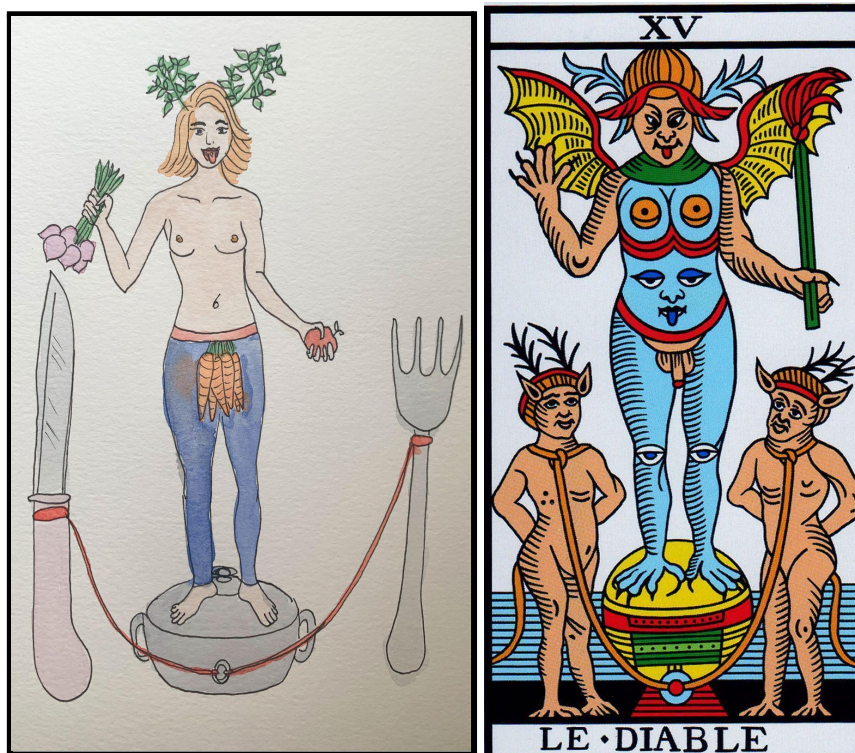


Esta carta representa o final da jornada dos arcanos, é a integralização de todos os ensinamentos e de todos os princípios. Este arcano contém os quatro elementos (terra, água, fogo e ar) em perfeito equilíbrio. Fala sobre inspiração e generosidade, sobre

encontrar o seu lugar no mundo. As provocações para a criação de um prato são baseadas em duas culturas culinárias orientais que aplicam essa noção de equilíbrio de todos os elementos num mesmo prato. Por um lado, a cultura indiana com sua culinária ayurvédica que produz massalas onde todos os sabores integram a composição e tem suas receitas pensadas a partir da noção do equilíbrio dos quatro elementos (água, ar, fogo e terra) presentes nos alimentos. Por outro lado, a cultura japonesa com o conceito de umami, o quinto sabor ou sabor que surge após os outros quatro (doce, salgado, amargo, azedo). Assim como a carta do mundo fala sobre a integralização, harmonia e equilíbrio dos quatro elementos, a sugestão aqui é criar um prato que equilibre os quatro elementos representados por ingredientes e sabores que façam sentido para quem cozinha. Sua apresentação pode ser pensada levando em consideração a noção de beleza e harmonia que a carta representa.

### A Diaba

Inspirada no arcano XV, O Diabo.

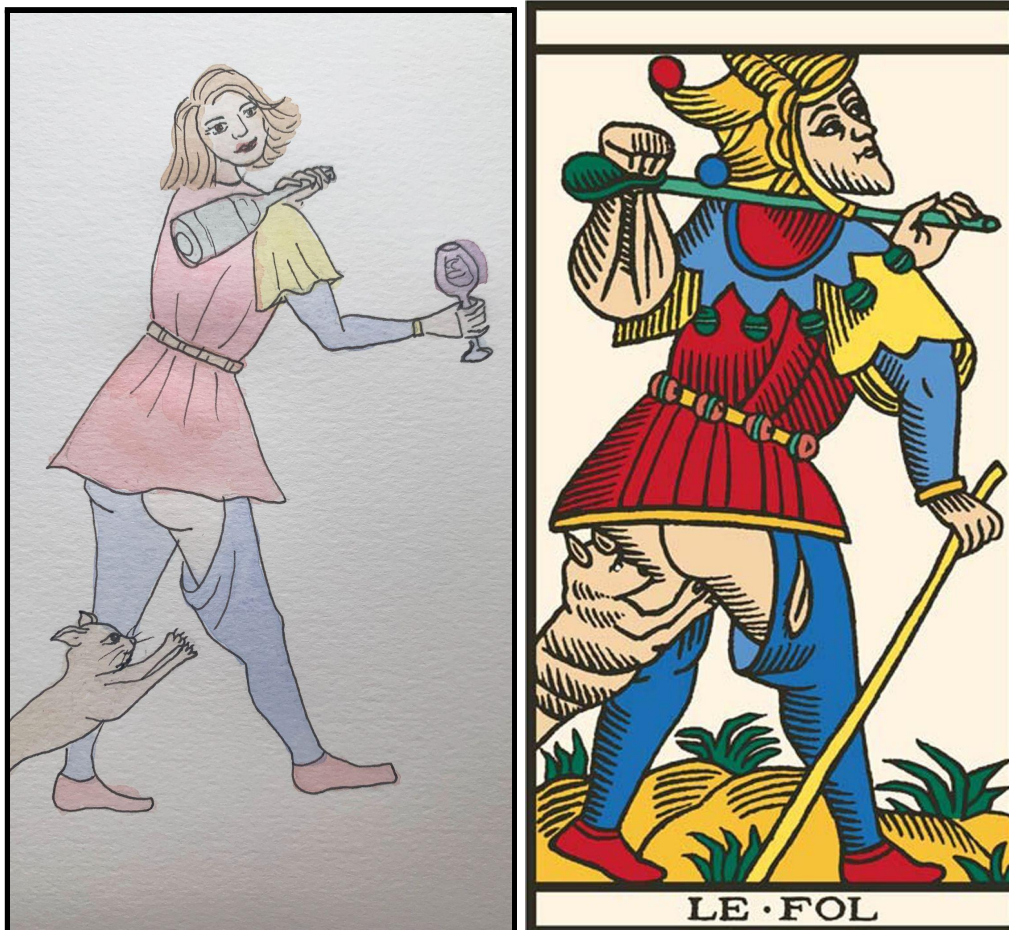


Esta carta representa o momento na jornada dos arcanos em que o sujeito entra em contato com seu lado animal e instintivo através da experiência da carne, a partir das urgências de seu próprio corpo. O arcano fala sobre os impulsos mais materialistas e animais do ser humano, sobre a pulsão sexual e a sensualidade. A provocação aqui é

a criação de um prato que seja sedutor e sensual, que hipnotize os sentidos, que preencha a boca com sua textura e sabor. Aqui, não importa a elegância na apresentação, quanto mais selvagem, melhor.

### A Louca

Inspirada no arcano sem número, O Louco.



O Louco é o arcano sem número por sua posição não ser fixa na jornada dos arcanos maiores. O Louco, é o próprio sujeito consulente em sua jornada de aprendizado ao longo dos ciclos da vida. Dotado de um espírito aventureiro e desbravador, o Louco é inocente e brincalhão, podendo ser ingênuo, por isso conta com proteção divina para que não caia nos buracos que não enxerga pelo caminho. A proposta para essa carta é que se crie uma bebida que acompanhe o jantar. Uma bebida leve e divertida, alcoólica ou não, que harmonize com todos os pratos da refeição-experiência.



Tomates orgânicos, 2014. Fotografia 35mm. Luísa Prestes

## CONCLUSÃO SEM BORDAS

Desde as primeiras explorações relacionadas ao projeto Nibiru, ao compartilhar partes do processo com outras pessoas, despertava seu interesse, mas também uma resposta em comum: me diziam que este projeto era muito amplo e de difícil inserção em circuitos expositivos e comerciais. Me diziam que eram demasiadas demandas para que eu desse conta sozinha e que tantas camadas poderiam ser confusas. De fato, o projeto Nibiru é ambicioso, são realmente muitas linguagens, vontades, ideias que o constituem, mas isso nunca me demoveu. Pelo contrário, fico cada vez mais fascinada com a força desse personagem que existe para além de minha própria vontade. Nibiru tem vida própria - eu já me afastei dele, deixei-o na geladeira por bastante tempo, mas ele segue escapando e ganhando espaço na minha vida. Eu procuro fazer escolhas estéticas pautadas em meus gostos pessoais, mas Nibiru não aceita, ele tem suas próprias cores, suas próprias texturas, seus próprios sabores. Não me assusta a quantidade de trabalho e tempo que precisam ser dedicados ao projeto, pois não tenho pressa, ele existe em seu próprio tempo. Uma dessas vontades é reunir todo o material audiovisual produzido ao longo dos anos e ativações e transformá-lo em um filme curta metragem que seja uma espécie de janela por onde se

espie um pouco deste universo. Talvez o próprio filme não seja um objeto fechado, mas um vídeo-processo a ser modificado com o tempo como o próprio projeto.<sup>22</sup>

Percebi ao longo do tempo que, dos aspectos essenciais do projeto Nibiru, o que me é mais caro é a questão da alimentação agroecológica. A noção de que as escolhas que fazemos para nossa alimentação são políticas, com grandes impactos sociais e ecológicos. De que alimentar-se, para além de preservar nossa saúde física, preserva nossos afetos e culturas. Sempre pensei muito nas implicações políticas de estar trabalhando com comida como objeto artístico em um país com milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar. Em muitos momentos ponderei se deveria levá-lo adiante, pois me questionava acerca da ética de se oferecer alimentos gratuitamente em contextos privilegiados como o da universidade e de galerias de arte, sabendo que se cruzássemos a porta da rua, encontraríamos pessoas famintas nas calçadas.

É preciso conservar na *mirada periférica* a dimensão social do fazer artístico.

Ampliar a ideia do nutrir - para além dos corpos, os afetos

- coletivizar os sentidos.

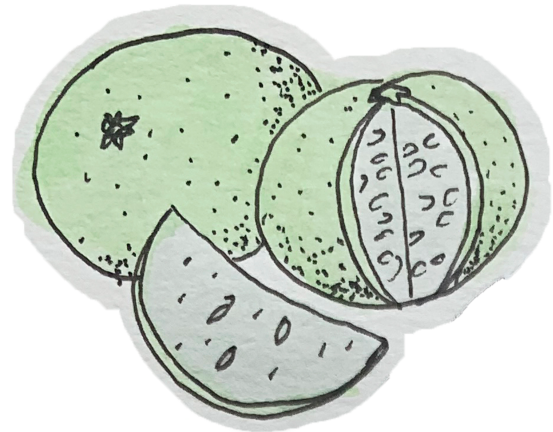


---

<sup>22</sup> O embrião deste filme está disponível em: <https://www.luisaprestes.com/projeto-nibiru>.

## APÊNDICE

O texto a seguir foi escrito pelo professor Carlos Augusto Nunes Camargo ao ser atravessado por Nibiru.



Nibiru em seus campos ensolarados  
aguça a visão e congela a face em contato  
com o vento gelado que desce a  
montanha e atravessa as bordas de  
um corpo em deslocamento, ao aguardo de um  
encontro com diplomatas de  
outros campos dos sentidos e da teoria.  
Intermediados por uma tela fria e futurista,  
entre olhares difusos e distantes, buscam  
ressignificar a ausência dos corpos.



## REFERÊNCIAS

- About. **The Land**, 2016. Disponível em <<https://www.thelandfoundation.org/about>>. Acesso em 15 de novembro de 2020.
- ALICE, Tania. PARC (Performances de Arte Relacional como Cura): performance e somatic experencing. **Rev. Brasileira de Estudos da Presença**, Porto Alegre, v.5, n.2, p. 396-412, maio/ago. 2015.
- A profecia de Nibiru, o suposto planeta que alguns grupos dizem que levará ao fim do mundo no dia 23. **BBC**, 2017. Disponível em <<https://www.bbc.com/portuguese/geral-41359071>>. Acesso em 6 de dezembro de 2020.
- ASSUNÇÃO, Ademir. 500 anos de desencontros. **IstoÉ**, 1999. Disponível em <[https://istoe.com.br/32803\\_500+ANOS+DE+DESENCONTROS](https://istoe.com.br/32803_500+ANOS+DE+DESENCONTROS)> . Acesso em 9 de dezembro de 2020.
- Ayrson Heráclito. **Prêmio Pipa**, 2016. Disponível em <<https://www.premiopipa.com/pag/ayrson-heraclito/>>. Acesso em 21 de novembro de 2020.
- AZEVEDO, Elaine de; PELED, Yiftah. “Artevismo” alimentar. **Contemporânea - Revista de Sociologia da UFSCar**. São Carlos, v. 5, n. 2, jul.-dez. 2015, pp. 495-520.
- BARTHES, Roland. **A aventura semiológica**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
- BASBAUM, Ricardo (org.) **Arte Contemporânea Brasileira: Texturas, Dicções, Ficções, Estratégias**. Rio de Janeiro: Ed. Rios, 2001
- BRANDT, Maria. Biopirataria é o colonialismo atual, diz Vandana Shiva. **Folha de São Paulo**, 2001. Disponível em <<https://www1.folha.uol.com.br/folha/especial/fj1305200116.htm>>. Acesso em 13 de dezembro de 2020.
- CAUQUELIN, Anne. **Arte contemporânea: uma introdução**. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
- COEN, Monja. Sabedoria Zen a favor da iluminação de todos os seres. **Monja Coen**, 2019. Disponível em <<https://www.monjacoen.com.br/textos/entrevistas/241-sabedoria-zen-a-favor-da-iluminacao-de-todos-os-seres>>. Acesso em 10 de dezembro de 2020.
- CUNHA, Andrea F. Vandana Shiva: “Temos de destruir o mito de que a tecnologia é uma religião que não pode ser questionada”. **Instituto Humanitas Unisinos**, 2019.

Disponível em

<<http://www.ihu.unisinos.br/78-noticias/594334-vandana-shiva-temos-de-destruir-o-mito-de-que-a-tecnologia-e-uma-religiao-que-nao-pode-ser-questionada>>. Acesso em 13 de dezembro de 2020.

- CUSICANQUI, Silvia Rivera. FEMINISMO POSCOLONIAL: “Tenemos que producir pensamiento a partir de lo cotidiano”. **El Salto Diario**, 2017. Disponível em <<https://www.elsaltodiario.com/feminismo-poscolonial/silvia-rivera-cusicanqui-producir-pensamiento-cotidiano-pensamiento-indigena>>. Acesso em 7 de dezembro de 2020.
- CUSICANQUI, Silvia Rivera. **Sociología de la Imagen: Miradas cí'ixi desde la historia andina**. Buenos Aires: Tinta Limón, 2015.
- ESCÓSSIA, L.; KASTRUP, V. **O conceito de coletivo como superação da dicotomia indivíduo-sociedade**. *Psicologia em Estudo*, Maringá, v. 10, n. 2, p. 295-304, mai.- ago. 2005
- FABRICANT, Florence. These Curries Are Works of Art. **The New York Times**, 2019. Disponível em <<https://www.nytimes.com/2019/05/14/dining/rirkrit-tiravanija-hirshhorn-museum.html>>. Acesso em 6 de dezembro de 2020.
- FERREIRA, G. E COTRIM, C (org.). **Escritos de artistas anos 60/70**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.
- FOOD. Direção de Gordon Matta-Clark. Nova Iorque, 1972. (43 min.), 16mm, p&b.
- FORTES, Luana. Restauo em inglês. **Revista Select**, 2017. Disponível em <<https://www.select.art.br/restauo-em-ingles/>>. Acesso em 4 de dezembro de 2020.
- FREIRE, Cristina (org.) Herve Fischer No Mac Usp - Arte Sociológica e Conexões. São Paulo: MAC / USP, 2002.
- FREITAS, Andrea Cunha. Da colonização das sementes à colonização da mente. **Fronteiras do Pensamento**, 2020. Disponível em <<https://www.fronteiras.com/entrevistas/vandana-shiva-da-colonizacao-das-sementes-a-colonizacao-da-mente>>. Acesso em 2 de dezembro de 2020.
- GUATTARI, Félix. **As três ecologias**. Campinas: Ed. Papirus, 1991.
- GUATTARI, Félix. **Caosmose: Um novo paradigma estético**. São Paulo: Ed. 34, 1992.
- HANLEY, William. Rirkrit Tiravanija and the Politics of Cooking. *Surface Mag*, 2017. Disponível em



2C%2C768a1bb8-3c53-42ee-9782-9eeb3dff2118-67833516%7C1%2CtitlesResults>  
. Acesso em 3 de abril de 2022.

- **MELANCOLIA**. Direção: Lars Von Trier. Produção de Memphis Film. Estados Unidos: Warner Bros, 2011. 1 DVD.
- **MONTANHA SAGRADA, A**. Direção: Alejandro Jodorowsky. Produção de ABKCO Films. México: ABKCO Films, 1973. 1 DVD.
- MENNA BARRETO, Jorge. Sucos Específicos. **Cargo Collective**, 2014. Disponível em <<http://cargocollective.com/jorgemennabarreto/Sucos-Especificos>>. Acesso em 21 de dezembro de 2019.
- Meret Oppenheim. **MoMa**, 2019. Disponível em <<https://www.moma.org/collection/works/80997>>. Acesso em 20 de janeiro de 2020.
- NARBY, Jeremy. **A Serpente cósmica: O DNA e a origem do saber**. Rio de Janeiro: Dantes editora, 2018
- PANERARI, Vanessa. Vandana Shiva: indiana, filósofa, física feminista e ativista. **Medium**, 2017. Disponível em <<https://medium.com/lado-m/vandana-shiva-indiana-fil%C3%B3sofa-f%C3%ADsica-feminista-e-ativista-7ceb2e5edb87>>. Acesso em 2 de dezembro de 2020.
- PRESTES, Luísa. **Projeto Nibiru**. Disponível em <<https://www.luisaprestes.com/projeto-nibiru>>. Acesso em 23 de dezembro de 2021.
- RAMME, Noéli. **Instauração: um conceito na filosofia de Goodman**. Arte & Ensaios, n. 14, 2007, p.92-97.
- RANCIÈRE, Jacques. **A partilha do sensível**. São Paulo: Editora 34, 2009.
- RANCIÈRE, Jacques. **O inconsciente estético**. São Paulo: Editora 34, 2009.
- Restauo. **Incerteza Viva- 32ª Bienal de São Paulo**, 2016. Disponível em <<http://www.32bienal.org.br/pt/post/o/2747>>. Acesso em 22 de novembro de 2020.
- ROLNIK, Suely. Breve descrição dos objetos relacionais. **PUCSP - Núcleo de Subjetividade**, 2005. Disponível em <<https://www.pucsp.br/nucleodesubjetividade/Textos/SUELY/descricao relacionais.pdf>>. Acesso em 6 de dezembro de 2020.
- ROLNIK, Suely. **Cartografia Sentimental**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2006.
- SANTANA, Ana Lucia. Vênus de Willendorf. **InfoEscola**, 2020. Disponível em <<https://www.infoescola.com/arqueologia/venus-de-willendorf/>>. Acesso em 12 de dezembro de 2020.
- SILVA, Breno; GANZ, Louise. **Banquetes: Expansões do doméstico**. Belo Horizonte: Instituto Cidades Criativas ICC, 2008.

- Self Service Pajé. Opavivará!, 2011. Disponível em <<http://opavivara.com.br/p/ssp/ssp>>. Acesso em 21 de dezembro de 2019.
- STARHAWK. Magia, visão e ação. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, São Paulo, n. 69, p. 52-65, abr. 2018.
- STOKES, Rebecca. Rirkrit Tiravanija: Cooking Up an Art Experience. **MoMa**, 2012. Disponível em <[https://www.moma.org/explore/inside\\_out/2012/02/03/rirkrit-tiravanija-cooking-up-an-art-experience/](https://www.moma.org/explore/inside_out/2012/02/03/rirkrit-tiravanija-cooking-up-an-art-experience/)>. Acesso em 6 de dezembro de 2020.
- TORINELLI, Michele. A experiência de uma sociologia que se tece por meio da paixão e do coletivo. **Brasil de Fato**, 2018. Disponível em <<https://www.brasildefato.com.br/2018/04/26/a-experiencia-de-uma-sociologia-que-s-e-tece-por-meio-da-paixao-e-do-coletivo>>. Acesso em 2 de dezembro de 2020.
- WANDERLEY, Lula. **O dragão pousou no espaço**: Arte contemporânea, sofrimento psíquico e o Objeto Relacional de Lygia Clark. Rio de Janeiro: Rocco, 2002.
- WEB RESIDÊNCIA #2. **BICA**. Disponível em <<https://bicaplataforma.com/web-residencia-2>>. Acesso em 4 dezembro de 2021.
- ZALMAN, Sandra. Eat, Live, Work. **TATE**, 2017. Disponível em <<https://www.tate.org.uk/research/publications/in-focus/walls-paper/eat-live-work>>. Acesso em 6 de dezembro de 2020.

