



# **[A comida como dispositivo de arte contemporânea: análise das obras ‘Restauro’, de Jorge Menna Barreto e ‘Untitled (Free)’ de Rirkrit Tiravanija]**

**Palavras-Chave:** [COMIDA], [JORGE MENNA BARRETO], [RIRKRIT TIRAVANIJA]

**Autores/as:**

**ISABELLA CARVALHO GONÇALVES [UNICAMP]**

**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> SYLVIA FUREGATTI(orientador/a) [UNICAMP]**

---

## **INTRODUÇÃO:**

O foco de estudo desta pesquisa é a análise e a reflexão sobre os seguintes trabalhos: “*Restauro*” de Jorge Menna Barreto (2016) realizado na 32<sup>a</sup>BIENAL de São Paulo e “*Untitled (Free)*” de Rirkrit Tiravanija (1992) feito na galeria 303 em Nova York. Foram assim elencados a fim de entender as proposições e indagações de cada artista ao servir comida como obra em um espaços institucionais da arte. Essa pesquisa pretende assim compreender aspectos da cozinha, da comida e de seu compartilhamento como obra de arte contemporânea a partir de relacionamento direto com o público, expondo a maneira de pensar dos artistas e pontuando a potência deste campo de discussão poética para se entender as relações sociais, culturais, políticas e geográficas de um território.

Em seu trabalho “*Untitled Free*” (1992), Rirkrit Tiravanija modifica o espaço da galeria transformando-a em uma cozinha temporária. Nela, ele prepara um prato de arroz e *curry* e distribui essa refeição para qualquer pessoa que entrar na galeria de maneira gratuita, ou seja, “*free*” como o próprio título indica. Permite-se assim que o público faça parte do trabalho, de modo a se conectarem e interajam com o prato de comida e os demais visitantes da galeria, promovendo uma ação que ativasse de maneira inusual o espaço da galeria, fazendo com que as pessoas se relacionassem entre si e com a obra a partir de um prato quente de comida.

Já “*Restauro*” (2016) configura-se como um restaurante/obra da 32<sup>a</sup> Bienal Internacional de Arte de São Paulo. Jorge Menna Barreto, instaura essa proposta artística dentro do espaço do restaurante existente no prédio da Fundação Bienal. Retificando o histórico de arrendamento daquele espaço, o artista serve um cardápio que consiste em

alimentos vegetais advindos de agroflorestas. A escolha por servir comida agroflorestal nos leva a refletir sobre o processo desses alimentos e o seu modo de colheita e produção levantando questionamentos sobre o uso de terra, cultura alimentar brasileira, a sua interferência na formação de paisagens e como estas estão em constante relação com o meio ambiente.

Concomitantemente à análise das duas obras, realizei uma pesquisa artística de caráter prático para o meu projeto experimental final da Graduação em Artes Visuais, de modo que a pesquisa teórica e de análise desta Iniciação Científica oferecesse suporte referencial e teórico, para a prática poética e artística possibilitando assim um método de criação vinculado, de modo estreito, à pesquisa científica. Deste modo, foram feitos experimentos de criação tomando o símbolo da comida como dispositivos para se pensar e produzir arte contemporânea em diferentes espaços e situações públicas ou comunitárias.

## **METODOLOGIA:**

A metodologia do projeto consistiu em levantamento bibliográfico e iconográfico referente às obras referenciadas dos artistas Jorge Menna Barreto e Rirkrit Tiravanija e aos objetivos da pesquisa. Dentre estes materiais, foram levantados diversos referenciais como entrevistas já publicadas, portfólios, site e catálogo da 32ª BIENALSP, livros, teses e artigos científicos.

Para a análise da obra “*Restauro*”(2016), houve um estudo da trajetória artística de Jorge Menna Barreto, sua produção de pesquisa científica nas artes e seu método de criação, utilizando o conceito de *site specifcy*. Como suporte teórico para a análise de *Untiled (free)* utilizei a teoria da Estética Relacional trabalhada por Nicolas Bourriaud. A relação entre as duas obras foi discutida a partir da perspectiva do conceito de Artevismo Alimentar, elaborado pela professora e pesquisadora Elaine Azevedo. Além disso, também foi feito um mapeamento de artistas e trabalhos de arte contemporânea que utilizassem a comida como dispositivo de criação como material comparativo dos processos empregados por eles.

Junto ao levantamento de material bibliográfico, foi desenvolvido o processo de pesquisa prática e artística vinculado ao meu projeto experimental em artes visuais para a finalização da graduação. O projeto prático também teve como ponto de partida o desejo de construir uma aliança entre a comida e as artes visuais, tendo esses dois artistas aqui pesquisados, como uma das principais referências para minha prática artística.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Aprofundar-se nestas duas obras já anunciadas e seus contextos é identificar como os dois artistas escolheram habitar o espaço institucional da arte (que em sua premissa exige uma postura conservadora no comportamento) de uma maneira reflexiva. Ambas as obras utilizam o ato de cozinhar e a comida que se cozinha pra “suscitar encontros casuais e fornecer pontos de encontro, gerando sua própria temporalidade “(BOURRIAUD,2009, p.41).

A proposta de Rirkrit Tiravanija utiliza da ação de cozinhar e servir comida da cultura de sua origem familiar, a tailandesa, ao fazer isto o artista levanta discussões relacionadas às trocas entre os visitantes da galeria ao se reunirem para comer o prato servido privilegiando o contato humano, a sociabilidade e a efemeridade, como pontua o autor Nicolas Bourriaud em seu livro *Estética Relacional* (2009). Apesar da premissa de Jorge Menna Barreto, não ser promover o encontro, o restaurante/obra também promovia a ação de comer junto. Mesmo tendo como ponto de partida a ideia chave de escultura ambiental, pensamento da cultura alimentar e a sua interferência na formação da paisagem no Brasil.

Ambas as obras também podem ser lidas e permeadas pelo conceito de *Artevismo Alimentar*, de Elaine de Azevedo. Neste contexto a professora e pesquisadora identifica os artistas que discutem através da arte e do ativismo político o símbolo da alimentação. Como exemplo a discussão que Jorge Menna Barreto levanta ao servir em sua obra alimentos agroecológicos para questionar o método de produção dos alimentos que se transformarão em comida e como este se relaciona diretamente com o ambiente em que ele está sendo cultivado. O ativismo alimentar feito pela arte está também no ato de comer junto uma comida feita artesanalmente por pessoas reais, e não, por uma indústria, ação presente na obra de Rirkrit Tiravanija.



Figura 1- *PÃODERIVA*  
Isabella Carvalho  
Focaccia coloridas com beterrabas e cobertas com folhas de batata doce, alecrim, picão e tomates.  
30x20 cm.

Em meu trabalho para o Projeto Experimental final da Graduação em Artes Visuais elaborei duas obras referenciadas por estas perspectivas teóricas de título: *Pãoderiva* (2020) que consiste em uma focaccia colorida com suco de beterraba e recheada com PANC's (Plantas Alimentícias não convencionais) que foram mapeadas e colhidas em derivas realizadas pelo meu bairro. E a instalação "*Observe a luz que emana de todas as coisas, deixe que a natureza seja sua professora*" (2020), na qual um pergolado de madeira abriga batatas doces em processo de germinação, suspensas em sua estrutura. Apresentando e refletindo sobre a transformação do alimento, o seu renascimento, germinação e enraizamento. A fim de conectar o espectador, ao caminhar por esse jardim de batatas, a uma ponte para compreender que comida, cozinha e os processos da natureza estão totalmente interligados.



Figura 2- "*Observe a luz que emana de todas as coisas, deixe que a natureza seja sua professora*"  
2020, Isabella Carvalho.  
Instalação de potes de vidro com batatas germinando penduradas em um gazebo de madeira.  
2,10mx2,10m2,10m

## CONCLUSÕES:

Análise dos dois trabalhos permitiu a compreensão de que comida é matéria, história, cultura, natureza e pode ser arte. A comida, elemento de forte teor cultural, também é um dispositivo para criação e elaboração de crítica e pensamento. O seu caráter simbólico de união permite que mais pessoas se relacionem e se aproximem de espaços artísticos e vivenciem a experiência da arte

de uma maneira mais ativa, usando seu corpo para experimentar, compartilhar e sentir sabores. Além disso, foi possível compreender pensamento político por traz do ato de comer e escolher seus alimentos.

## BIBLIOGRAFIA

BOURRIAUD, Nicolas. **Estética relacional**. São Paulo, Martins Fontes, 2009a.

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.

FUNDAÇÃO BIENAL DE SÃO PAULO; **Incerteza viva**. Catálogo da 32ª Bienal de São Paulo, São Paulo, 2016. Disponível em : <<http://bienal.org.br/publicacoes/3325>> Acesso em 20 de julho de 2021.

BARRETO, Jorge Mascarenhas Menna. **Lugares moles**. 2007. Dissertação (Mestrado em Artes Plásticas) - Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007. doi:10.11606/D.27.2007.tde-05072009-204120. Acesso em: 2021-04-29.

STOKES Rebeca. **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 01 de agosto de 2021.

Guggenheim: RIRKRIT Tiravanija. Collection online. Site oficial do Guggenheim Museum. Sessão Artists. Disponível em: . Acesso em 29 de julho de 2021.

ZALMAN,Sandra, ‘**Eat, Live, Work**’, in Sandra Zalman (ed.), In Focus: Walls Paper 1972 by Gordon Matta-Clark, Tate Research Publication, 2017, <https://www.tate.org.uk/research/publications/in-focus/walls-paper/eat-live-work>, accessed 25 April 2021.

SANTIAGO, Alexander de Cerqueira. **Experiência e educação na obra de Jorge Menna Barreto**. 2017. Dissertação (Mestrado em Teoria, Ensino e Aprendizagem) - Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017. doi:10.11606/D.27.2018.tde-22022018-151942. Acesso em: 2021-08-27.