

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
INSTITUTO DE ARTES

LARA MAZETO GUARRESCHI

O MUSEU COMO COZINHA:

Uma análise de exposições de arte e comida no Museu de Arte Moderna de São Paulo

SÃO PAULO

2025

LARA MAZETO GUARRESCHI

O MUSEU COMO COZINHA:

Uma análise de exposições de arte e comida no Museu de Arte Moderna de São Paulo

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Artes do Instituto de Artes da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Unesp, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Artes.

Área de concentração: Artes Visuais.

Linha de pesquisa: Abordagens Teóricas, Históricas e Culturais da Arte.

Orientador: Prof. Dr. José Leonardo do Nascimento.

SÃO PAULO

2025

Ficha catalográfica desenvolvida pelo Serviço de Biblioteca e Documentação
do Instituto de Artes da UNESP. Dados fornecidos pelo autor.

G916m Guarreschi, Lara Mazeto, 1998-

O museu como cozinha : uma análise de exposições de arte e comida
no Museu de Arte Moderna de São Paulo / Lara Mazeto Guarreschi. --
São Paulo, 2025.

113 f. : il.

Orientador: Prof. Dr. José Leonardo do Nascimento.

Dissertação (Mestrado em Artes) – Universidade Estadual Paulista
“Júlio de Mesquita Filho”, Instituto de Artes.

1. Alimentos na arte. 2. Culinária na arte. 3. Arte - Exposições. 4. Arte
moderna - Séc. XXI. 5. Museu de Arte Moderna de São Paulo -
Exposições. I. Nascimento, José Leonardo do. II. Universidade Estadual
Paulista, Instituto de Artes. III. Título.

CDD 708.98161

Bibliotecária responsável: Catharina Silva Gois - CRB/8 11323

LARA MAZETO GUARRESCHI

O MUSEU COMO COZINHA:

Uma análise de exposições de arte e comida no Museu de Arte Moderna de São Paulo

Dissertação de mestrado apresentada ao programa de Pós-Graduação em Artes, do Instituto de Artes da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Unesp, como requisito parcial para obtenção de título de Mestre em Artes.

Data da defesa: 10/04/2025

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. José Leonardo do Nascimento – Orientador
Instituto de Artes da Universidade Estadual Paulista – Unesp

Profa. Dra. Mirtes Marins de Oliveira
Universidade Anhembi-Morumbi

Prof. Dr. Wagner Francisco Araujo Cintra
Instituto de Artes da Universidade Estadual Paulista – Unesp

AGRADECIMENTOS

À minha mãe, minha grande companheira de exposições e de vida.

Aos meus avós, por terem criado minhas memórias mais especiais.

Ao Prof. Dr. José Leonardo do Nascimento, por me receber como sua orientanda, pela dedicação e por tornar possível essa reflexão dentro do ambiente acadêmico.

À Profª. Drª. Mirtes Marins de Oliveira, por todo conhecimento que lecionou em um curso em que fui sua aluna e que tanto contribuiu para este trabalho, e ao Prof. Dr. Wagner Francisco Araujo Cintra, pela disciplina que me fortaleceu para continuar neste tema, e principalmente, por terem aceito o convite desta banca. Aos demais docentes e discentes do Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais da Unesp.

À Profª. Drª. Luana Maribele Wedekin, por ter me incentivado neste tema de pesquisa durante as aulas de metodologia na graduação. Ao Prof. Dr. José Marcos Romão da Silva, por ter sido meu orientador no trabalho de conclusão de curso da faculdade, pelas cartas de indicação e pela oportunidade de estagiar no Acervo de Artes Visuais da Unesp, início da minha trajetória profissional.

Às amigas e aos amigos, que muito atentamente me ouviram durante os altos e baixos desses anos e colaboraram para que a cidade de São Paulo se tornasse o meu lar. Especialmente, Guilherme e Raissa pelo suporte imprescindível neste trabalho.

Aos colegas do Theatro Municipal de São Paulo e do Museu de Arte Moderna de São Paulo, por terem transformado essas instituições em locais de afeto e aprendizado. Principalmente, por ter conhecido minhas amigas tão queridas nestes trabalhos: Bruna, Fabiana, Georgia, Maria Rosa e Yasmin.

Ao MAM, meu local de trabalho, por ter me ensinado muito sobre a gestão de um museu, por ser parte deste meu objeto de pesquisa e pela oportunidade de continuar o trabalho na cultura. Sobretudo, agradeço às minhas duas companheiras de trabalho, Lari e Mari, que tanto me sustentaram e incentivaram para finalizar este mestrado.

Por fim, agradeço à Unesp, universidade que, desde os meus 17 anos, tornou muitos sonhos possíveis.

“A comida mantém corpo e alma unidos, e, como a arte, é capaz de juntar o espiritual e o material, o natural e o tecnológico” (Chaimovich; Suaudeau, 2013, p. 24).

RESUMO

Esta pesquisa estabelece relações entre arte e comida e teve como objetivo realizar um estudo teórico dessas aproximações, especialmente pela abordagem histórica, através das exposições “Encontros de Arte e Gastronomia” (2012) e “Cidade da Língua” (2017) que aconteceram no Museu de Arte Moderna de São Paulo. A problemática desta pesquisa se encontra em explorar quais foram as condições históricas e artísticas que influenciaram os artistas, museus e instituições culturais desse recorte temporal (2012 - 2017) a refletirem sobre a questão da comida. Para tanto, foi realizado um levantamento bibliográfico e documental, bem como uma análise das imagens e outros dados das exposições. Com essas características e reflexões, buscou-se uma aproximação dessa temática e o diálogo entre o “fazer culinário” e o “fazer artístico” nas exposições e os pontos de intersecção em que essas duas áreas se tocam.

Palavras-chave: arte; comida; exposições; museus; MAM.

ABSTRACT

This research establishes relationships between art and food, with the objective of conducting a theoretical study of these proximities, particularly through a historical approach, by analyzing the exhibitions 'Encontros de Arte e Gastronomia' (2012) and 'Cidade da Língua' (2017), held at the Museu de Arte Moderna de São Paulo. The central problem explored in this research is to investigate the historical and artistic conditions that influenced artists, museums, and cultural institutions during this specific period to reflect on the subject of food. To achieve this, a bibliographical and documental survey was conducted, along with an analysis of images and other relevant data from the exhibitions. Through these characteristics and reflections, an attempt was made to approximate this thematic field and examine the dialogue between culinary and artistic practices within the exhibitions, as well as the points of intersection where these two areas converge.

Keywords: art; food; exhibitions; museums; MAM.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Obra “Restauro”, de Jorge Menna Barreto.....	20
Figura 2 - Obra “Restauro”, de Jorge Menna Barreto.....	21
Figura 3 - Batedor gigante operado por seres humanos inventado por Leonardo da Vinci.....	23
Figura 4 - Cozinha da casa de Claude Monet em Giverny.....	24
Figura 5 - Livro “ <i>La Cucina Futurista</i> ” publicado em 1932 na Itália.....	25
Figura 6 - Livro de receitas “ <i>Les Diners de Gala</i> ” de Salvador Dalí.....	26
Figura 7 - Cozinha do Museu Frida Kahlo na Cidade do México.....	27
Figura 8 - Jackson Pollock com Lee Krasner na cozinha.....	28
Figura 9 - Georgia O’Keeffe cozinhando em 1960.....	29
Figura 10 - Receita do livro “ <i>Wild Raspberries</i> ”, 1959.....	30
Figura 11 - Da esquerda para a direita, Tina Girouard, Carol Goodden e Gordon Matta-Clark em frente à bodega fechada que se tornaria seu restaurante <i>Food</i> , Nova Iorque, 1971. Fotografia de Richard Landry com alteração de Gordon Matta-Clark.....	32
Figura 12 - Menu do restaurante <i>Food</i>	33
Figura 13 - Fotografia do artista Daniel Spoerri.....	35
Figura 14 - Peça gráfica dos eventos do restaurante.....	36
Figura 15 - Fachada do restaurante <i>El Internacional</i>	37
Figura 16 - <i>Videomenu</i> (1984).....	38
Figura 17 - Centro de Arte <i>Mediamatic</i> , em Amsterdã.....	41
Figura 18 - <i>Counter Space: Design and the Modern Kitchen</i>	42
Figura 19 - Cozinha “Frankfurt Kitchen” instalada dentro do Museu de Arte Moderna de Nova Iorque (MoMA).....	43
Figura 20 - <i>Delfina Foundation, The Politics of Food</i> , 2014.....	44
Figura 21 - Réplica de um centro de mesa de açúcar criado por Ivan Day para a exposição.....	45
Figura 22 - Obra <i>Buste de femme rétrospectif</i> , de Salvador Dalí.....	46
Figura 23 - <i>FOOD SEX ART the Starving Artists Cookbook</i>	47
Figura 24 - Obras expostas na mostra <i>Picasso’s Kitchen</i>	48
Figura 25 - Picasso, abril 1957.....	48
Figura 26 - <i>Soup & Tart</i> : Los Angeles 2023.....	49
Figura 27 - Exposição “ <i>FOOD: Bigger than the Plate</i> ” no <i>Victoria and Albert Museum</i>	50
Figura 28 - Espaço expositivo 1 do restaurante-museu, criado por Henry Cole.....	51
Figura 29 - Espaço expositivo 2 do restaurante-museu, criado por Henry Cole.....	51
Figura 30 - Exposição “ <i>All Consuming: Art and the Essence of Food</i> ”.....	52
Figura 31 - Videoperformance “ <i>Semiotics of the Kitchen</i> ” (1975), de Martha Rosler.....	53
Figura 32 - Texto “Da Gula” no catálogo da 24 ^o Bienal de São Paulo.....	56
Figura 33 - Registro 1 da experiência gastronômica “Como Penso Como”.....	58
Figura 34 - Registro 2 e 3 da experiência gastronômica “Como Penso Como”.....	58
Figura 35 - Registro 2 e 3 da experiência gastronômica “Como Penso Como”.....	58
Figura 36 - Registro da exposição “CRU – Comida, Transformação e Arte”.....	59
Figura 37 - Imagem do catálogo da exposição “CRU – Comida, Transformação e Arte”.....	59

Figura 38 - Vista da exposição “Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro”.....	60
Figura 39 - Obra de Adriana Varejão na exposição “Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro”.....	61
Figura 40 - Obra de Regina Silveira.....	61
Quadro 1 - Exposições nacionais ocorridas em instituições culturais.....	62
Figura 41 - Fachada do MAM-SP com a pintura da dupla de artistas OSGEMEOS.....	66
Figura 42 - Obras do Jardim de Esculturas disponibilizadas no site do MAM-SP.....	69
Figura 43 - Planta 1 da Sala Paulo Figueiredo.....	72
Figura 44 - Perspectiva da Sala Paulo Figueiredo.....	72
Figura 45 - Peça gráfica de divulgação da exposição “Encontros de Arte e gastronomia” no Museu de Arte Moderna de São Paulo, em 2012.....	74
Figura 46 - Coletivo Opavivará e o chef Léo Filho na exposição.....	75
Figura 47 - Público comendo no Jardim de Esculturas do MAM-SP.....	75
Figura 48 - Rede instalada na arquibancada do projeto expositivo da mostra.....	76
Figura 49 - Público comendo a marmita realizada pelo Coletivo Opavivará e chefe Léo Filho.....	76
Figura 50 - Laura Lima e José Barattino na cozinha da exposição.....	77
Figura 51 - Refeição após o processo de desidratação.....	78
Figura 52 - Obra recriada para a exposição “Alternativas Para Viver”.....	78
Figura 53 - Jardim das Delícias criado por Caetano Dias e Amanda Lopes.....	79
Figura 54 - Jardim das Delícias criado por Caetano Dias e Amanda Lopes.....	79
Figura 55 - Sala expositiva com o momento do preparo da “Sopa de pedra”.....	80
Figura 56 - “Sopa de pedra”, 2012.....	80
Figura 57 - Performance de Marcos Paulo Rolla e Henrique Fogaça.....	81
Figura 58 - Performance de Marcos Paulo Rolla e Henrique Fogaça.....	81
Figura 59 - “Oferenda – Matriz Sensorial + Forças da Natureza”.....	82
Figura 60 - “Oferenda – Matriz Sensorial + Forças da Natureza”.....	82
Figura 61 - Regina Silveira e Tsuyoshi Murakami na exposição “Encontros de Arte e Gastronomia”.....	83
Figura 62 - Pratos servidos durante a semana de Regina Silveira e Tsuyoshi Murakami.....	83
Figura 63 - Registro fotográfico da exposição com o chefe Renato Carioni e o artista André Feliciano.....	84
Figura 64 - Chefe Renato Carioni e artista André Feliciano.....	85
Figura 65 - Mesa de comidas criada por Rochelle Costi e Philippe Brie.....	86
Figura 66 - Mesa de comidas criada por Rochelle Costi e Philippe Brie.....	86
Figura 67 - Público comendo durante a semana de Rochelle Costi e Philippe Brie.....	87
Figura 68 - Horta da Escola Municipal de Jardinagem no Ibirapuera.....	88
Figura 69 - Obra projeto cadastrada no site do Acervo do MAM-SP.....	89
Figura 70 - Exposição “Encontros de Arte e Gastronomia” divulgada na Folha de São Paulo.....	90
Figura 71 - Peças gráficas da exposição “Cidade da Língua”.....	92
Figura 72 - Imagens do Jornal Cidade da Língua, entregue aos visitantes da exposição.....	93
Figura 73 - Fumaça rosa na entrada da exposição.....	94
Figura 74 - Teste de PTC (<i>Phenylthiocarbamide</i>).....	95
Figura 75 - Vista da exposição “Cidade da Língua”.....	96

Figura 76 - Pula pula da língua ao estômago.....	98
Figura 77 - Peças gráficas da exposição “Cidade da Língua”.....	100
Figura 78 - Peças gráficas da exposição “Cidade da Língua”.....	101
Figura 79 - Vitrine da exposição “Cidade da Língua”.....	101
Figura 80 - Objetos expostos.....	102
Figura 81 - Vitrine da exposição.....	102
Figura 82 - Texto da curadoria na entrada da exposição.....	103
Figura 83 - Entrada da exposição.....	103
Figura 84 - Vitrine expositiva.....	104
Figura 85 - Minibiblioteca da exposição.....	104
Quadro 2 - Exposições “Encontros entre Arte e Gastronomia” e “Cidade da Língua”.....	105

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

MAC USP – Museu de Arte Contemporânea da Universidade de São Paulo

MAM – SP – Museu de Arte Moderna de São Paulo

MASP – Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand

MoMa – *Museum of Modern Art*

UNESP – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”

USP – Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
1.1 Aporte Teórico e Metodológico.....	11
1.2 Estrutura da Dissertação.....	12
2 CURADOR E COZINHEIRO: O MUSEU COMO COZINHA.....	14
2.1 Ingredientes das relações entre arte e comida.....	17
2.2 Comida no prato das artes visuais.....	19
2.3 Livros de receitas e as dietas artísticas.....	22
2.4 Arte e Apetite: Restaurantes galerias.....	31
3 SABORES NA ARTE: BANQUETE DE EXPOSIÇÕES.....	40
3.1 Menus internacionais.....	41
3.2 Menus nacionais.....	54
4 MAM NA COZINHA.....	64
4.1 O Museu de Arte Moderna de São Paulo.....	65
4.2 “Encontros de Arte e Gastronomia”.....	73
4.3 “Cidade da Língua”.....	91
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	108
REFERÊNCIAS.....	110

1 INTRODUÇÃO

O tema desta dissertação parte de um interesse contínuo iniciado no trabalho de conclusão de curso da autora, realizado durante a graduação em Artes Visuais na Unesp, cursado entre os anos de 2016 e 2019, com o título “Arte, sinestesia e comida: Estudo de caso da exposição Cidade da Língua”. Esta pesquisa de mestrado busca entender de que forma as exposições de arte e comida foram registradas, buscando reunir e organizar este conhecimento a partir da análise de documentos diversos e dos precedentes históricos do tema da arte e comida. A partir deste trabalho, pretende-se pesquisar outras obras e exposições que a autora identificou ao longo do referido trabalho acadêmico.

As relações entre arte e comida possuem ampla abrangência e podem ser estudadas pelo cinema, pela literatura, pela história da arte, naturezas mortas, etc. Filmes como “A Festa de Babette” (1987) apresentam grande relevância na percepção da alimentação dentro da cultura, assim como a visualidade plástica dos alimentos, como texturas, cor, cheiro, etc. Durante a pesquisa de trabalho de conclusão de curso citada acima, notou-se uma quantidade de exposições que aproximavam a temática de arte e comida, que giravam em torno de uma curadoria que propunha unir por meio dessas mostras um recorte histórico dessa relação temática. Diante disso, optou-se pelo recorte das exposições próximas da arte contemporânea, com facilidade de pesquisa em instituições culturais brasileiras, especialmente no Museu de Arte Moderna de São Paulo, e também relacionado ao trabalho proposto pela autora.

1.1 Aporte Teórico e Metodológico

Para coleta das informações acerca das exposições, a definição de um método é fundamental. Optou-se pela realização de um mapeamento, a partir do qual foi feita uma exploração teórica do tema, possibilitando múltiplas perspectivas para análise. O mapeamento incluiu a utilização de registros documentais e audiovisuais, livros, catálogos e materiais gráficos em geral, disponibilizados por arquivos, bibliotecas e bancos de dados de museus e instituições culturais, além de outros meios digitais. A revisão da literatura, apresentada integralmente nesta dissertação, foi o ponto de partida para o cumprimento dos objetivos propostos.

A partir da realização do mapeamento de exposições, a pesquisa realizou uma

investigação sobre os conceitos atrelados ao termo *exposição* e os estudos da história das exposições, sobretudo daquelas dedicadas à alimentação. Devido à escassez de registros, algumas informações permanecem, por ora, incompletas. Pelo mesmo motivo, outras exposições podem estar ausentes deste mapeamento, uma vez que sua natureza consente à atual incompletude, mas também possibilita e instiga sua continuidade.

Esta pesquisa propõe analisar comparativamente as exposições de arte e comida na contemporaneidade, especificamente duas exposições realizadas no Museu de Arte Moderna de São Paulo, “Encontros de Arte e Gastronomia” (2012) e “Cidade da Língua” (2017), refletindo, em um primeiro momento, sobre esses conceitos e revisando a bibliografia que se dedica às concepções de comida e de arte, apresentando argumentos dos pesquisadores do campo em suas máximas complexidades.

Para tal, serão utilizados os autores que abordam o tema “comida” no aspecto geral e também, especificamente, mostras e livros que tratam das teorias e história da arte referentes à história da arte contemporânea. Nesse escopo, o interesse parte de exposições de obras de artes com temática sobre comida, não o contrário. Além disso, pretende-se analisar os elementos plásticos presentes no interior das performances, assim como os pratos servidos, abrangendo um estudo das curadorias das exposições que vinculam arte e comida. O enfoque desta pesquisa será analisar as exposições envolvendo uma análise do local escolhido, arquitetura, quem são os curadores, as obras e colocar isso em perspectiva.

É pertinente destacar que, uma vez que a autora visitou apenas uma das exposições citadas, “Cidade da Língua” em 2017, este trabalho trata-se de uma pesquisa e análise bibliográfica e documental, pois foi realizada a partir do levantamento de referências teóricas e documentais publicadas em meios impressos e digitais como livros, textos de curadoria, site oficial dos museus, catálogos e artigos científicos.

1.2 Estrutura da Dissertação

O Capítulo 1, “**Curador e Cozinheiro: o Museu como Cozinha**”, aborda como as exposições podem se tornar objeto de pesquisa acadêmica e como são passíveis de análise dentro das artes visuais. Envolto em conceito bastante amplo e passível de múltiplas interpretações, o termo “exposição” já foi objeto de estudo para diversos autores brasileiros e estrangeiros. Diante disso, alguns argumentos serão apresentados para esclarecer a abrangência do assunto e evidenciar a escolha das mostras como objeto de pesquisa. Além disso, este capítulo também se dedica a uma breve aproximação entre os conceitos de arte e comida, partindo de uma reflexão teórica entre diversos autores, analisando essas

manifestações a partir de livros de receitas criados por artistas, restaurantes com este tema e obras que integram essa nomenclatura. Este capítulo não tem o objetivo de esgotar todas as possibilidades que abrangem o tema de arte e comida, apenas de apresentar uma discussão introdutória para análise das exposições.

Já o Capítulo 2, “**Sabores na Arte: Banquete de Exposições**”, é um mapeamento das principais mostras de arte e comida que aconteceram no território nacional e internacional, pertinente para contextualizar a temática inserida em instituições culturais e galerias, apresentando as obras e espaços expositivos.

O Capítulo 3, “**MAM na Cozinha**”, explora o objeto de pesquisa, ou seja, a análise das duas exposições selecionadas para compor esta dissertação: “Encontros de Arte e Gastronomia” e “Cidade da Língua”, ambas no Museu de Arte Moderna de São Paulo, que tem sua história brevemente apresentada.

Em “Considerações finais”, abordaremos uma visão geral concisa dos resultados e conclusões alcançados ao longo da pesquisa, seguido das “Referências Bibliográficas”.

2 CURADOR E COZINHEIRO: O MUSEU COMO COZINHA

Envolto em conceito bastante amplo e passível de múltiplas interpretações, o termo “exposição” já foi objeto de estudo para diversos autores brasileiros e estrangeiros. Diante disso, alguns argumentos serão apresentados para esclarecer a abrangência do assunto e evidenciar a escolha das mostras como objeto de pesquisa.

É na exposição que se potencializa o fato museal. Waldisa Rússio Guarnieri o define como “a relação profunda entre o Homem, sujeito que conhece, e o Objeto, parte da realidade à qual o Homem também pertence e sobre a qual tem o poder de agir, relação esta que se processa num cenário institucionalizado, ou o museu” (2010, p. 204). Ao entendermos a função comunicacional da exposição museológica e sua importância para o campo da museologia, é fundamental um aprofundamento nas questões que interferem e se relacionam com esse campo, tornando-se uma base para o melhor entendimento do museu como entidade cultural contemporânea.

Conforme afirmam Benchetrit, Bezerra e Magalhães (2010), “geralmente consideradas como o instrumento de comunicação por excelência dos museus, as exposições devem oferecer uma visão de ideias, formas e funções, além de comunicar a temática objetivada de forma clara e compreensível aos diversos tipos de público” (Benchetrit; Bezerra; Magalhães, 2010, p. 13). Dessa forma, os autores apontam o papel do museu como um espaço de diálogo, onde a clareza encontra a diversidade do público, e as ideias, formas e funções se entrelaçam com as exposições.

Além disso, de acordo com Desvalléese e Mairesse (2014),

Como resultado da ação de expor, a exposição apresenta-se atualmente como uma das principais funções do museu. A exposição faz parte da função mais geral de comunicação do museu, que compreende igualmente as políticas educativas e de publicação. A partir deste ponto de vista, a exposição aparece como uma característica fundamental do museu, na medida em que este é desenvolvido como o lugar por excelência da apreensão do sensível pela apresentação dos objetos à visão (visualização), “mostração” (o ato de demonstrar como prova), e ostensão (como uma forma de sacralização de objetos por adoração). (...) A exposição, quando entendida como o conjunto de coisas expostas, compreende, assim, tanto as musealia, objetos de museu ou “objetos autênticos”, quanto os substitutos (moldes, réplicas, cópias, fotos, etc.), o material expográfico acessório (os suportes de apresentação, como as vitrines ou as divisórias do espaço), os suportes de informação (os textos, os filmes ou os multimídias), como a sinalização utilitária. A exposição, nessa perspectiva, funciona como um sistema de comunicação particular, fundado sobre os “objetos autênticos” e acompanhado de outros artefatos que permitem ao visitante melhor identificar a sua significação” (Desvalléese; Mairesse, 2014).

Dossin (2014) pontua que no contexto de uma exposição confluem os diversos atores e fatores atuantes no mundo da arte: artistas e as novas produções, curadores, críticos, colecionadores, galerias e museus, patrocínio privado, políticas públicas de apoio à cultura e ao público. Por esse motivo, entende que elas formam um importante objeto para a pesquisa:

A exposição, o mais notável acontecimento artístico, constitui-se numa paisagem sensível que agencia a rede da arte contemporânea e é por ela agenciada. Quando a crença na universalidade e eternidade da arte é abalada, os critérios para sua seleção perdem suas validades inatas e somam questões e dilemas. As afirmações sobre a qualidade, validade e importância artística e história das exposições podem ser uma ponte de acesso à determinada “paisagem sensível de uma comunidade”. Diante de tantos fatores e atores, abordá-la traz grandes desafios aos pesquisadores (Dossin, 2014).

A exposição é, em muitos casos, o resultado de um processo de pesquisa. Logo, pesquisá-las seria o processo inverso desse caminho. Acerca disso, busca-se, desse modo, compreender e analisar arte a partir do processo expositivo, evidenciando e/ou sobrepondo relações entre conceitos, objetos, obras e temas fundamentados através da exposição. Além disso, pensar sobre os impactos do edifício, do museu, da instituição onde a mostra se insere, os expositores, a iluminação, as possibilidades de fluxo, os textos escritos, as obras, o mobiliário para descanso, a sequência das obras e as etapas de produção da exposição são etapas fundamentais neste percurso.

A avaliação de exposições deve ser entendida na dimensão global do processo que abrange planejamento, criação, produção, montagem, divulgação e recepção. Envolve necessariamente aspectos conceituais, metodológicos e políticos e outros que são escolhas do museu e da equipe de profissionais que nele trabalha e/ou alheios à vontade institucional e de seu pessoal (Cury, 1999, p. 34).

Utilizou-se, como base, textos publicados, anais de encontros da área museológica, produção escrita não publicada que circula e/ou disponível para consulta. A análise se deu nas seguintes naturezas de documentos: reflexivos sobre comunicação em museus; descritivos sobre processos expositivos já concretizados; projetos expositivos; relatórios de atividades expositivas desenvolvidas e documentação sobre processos expositivos. Sobre o tema da documentação de uma exposição, a autora Magaldi afirma:

O processo de documentação coloca-se como fonte de reflexão da história da arte, através de catálogos, imagens e demais documentos gerados durante a concepção e realização das exposições, organizados e disponibilizados na biblioteca e centro de documentação do museu (Magaldi, 2017, p. 129).

Neste cenário do crescente estudo das exposições, o Centro de Pesquisa *Afterall*, da *University of the Arts London*, localizado na *Central Saint Martins*, publicou uma série de livros sobre histórias das exposições,

Se uma exposição é um desdobramento de experiência coletiva e atividade discursiva possibilitada por obras de arte, que opera mais poderosamente por meio da reunião de um senso de autoria, então vemos nossa tarefa como intervir para estender algo de seu significado anterior a outros lugares e tempos. Se a arte depende de uma mostra, ou exibição, para ganhar vida, então a exposição recusa a autossuficiência, confiando em seu contexto e contingências sociais, políticas e econômicas (a terra e o clima) para determinar sua vitalidade e sustentabilidade (germinação progressiva) (Choy; Esche; Morris; Steeds, 2021, tradução nossa).

Freire (2011), por sua vez, ressalta a importância da exposição como “[...] contexto para a percepção de uma obra de arte” (Freire, 2011, p. 69), acionado por meio do arranjo e rearranjo de “[...] sistemas complexos de sentidos que articulam contextos históricos, arquitetônicos e institucionais” (Freire, 2011, p. 69).

Ambos autores acima apontam como as obras de artes e as exposições estão amplamente interligadas, refletindo como a experiência temporal de uma exposição é determinada pela interação da arte com o seu contexto. Portanto, as histórias de exposições devem considerar os paradoxos de revisitar seu legado em termos de discurso, transitoriedade e passado.

Ainda, sabe-se a dificuldade de acesso às informações e ao conteúdo produzido pelas e sobre as mostras. A organização de arquivos institucionais no país ainda é recente e o seu acesso ainda é bastante restrito e burocrático. O estudo sobre as exposições torna-se mais complexo ainda quando observado o grande e crescente número de produções expositivas e o seu ritmo cada vez mais acelerado nas instituições culturais. A documentação de grandes volumes de exposições contemporâneas, bem como o resgate da memória de mostras passadas, representa um desafio que se soma à questão da documentação individual de exposições.

Nesta pesquisa, pretende-se analisar as exposições a partir dos documentos, registros fotográficos, unindo o tema de arte e comida. Para Oliveira (2010), as exposições museológicas são um sistema de comunicação passível de análise, assim como a cozinha, a culinária e a alimentação se inserem em um sistema alimentar e também o são.

A incorporação de alimentos em exposições de arte levanta questões críticas sobre a intencionalidade e a eficácia desses programas expográficos. Museus que utilizam a comida, seja como tema central ou como suporte para exposições, buscam criar uma conexão sensorial e emocional com o público. No entanto, esse enfoque pode ser duplamente interpretado: ao mesmo tempo em que democratiza e torna a arte mais acessível e relevante ao utilizar um elemento cotidiano, também corre o risco de trivializar ou simplificar a complexidade das obras e das narrativas museológicas. É essencial considerar como essas práticas expográficas são estruturadas e recebidas, e até que ponto

contribuem para uma compreensão mais profunda das relações culturais e sociais.

Ademais, a utilização de alimentos em exposições pode revelar camadas significativas de memória, contextualizando práticas alimentares como patrimônio cultural e identitário. Ainda assim, a abordagem crítica deve questionar a superficialidade com que, por vezes, esses temas são tratados, especialmente em um cenário de crescente consumismo e espetacularização da cultura. A crítica museológica deve, portanto, examinar as implicações éticas e estéticas dessas exposições, bem como as dinâmicas de poder envolvidas na seleção e representação dos alimentos como arte. Ao unir a arte e a comida em um campo de análise, a pesquisa deve não apenas contemplar os aspectos visuais e sensoriais, mas também as narrativas sociopolíticas e históricas que emergem dessa interseção.

2.1 Ingredientes das relações entre arte e comida

As intersecções entre arte e comida não são fenômenos modernos, mas remontam a reflexões históricas sobre a gastronomia como expressão cultural. Brillat Savarin, gastrônomo francês do século XIX, desempenhou um papel fundamental na elevação da comida ao patamar de fenômeno cultural. Em seu livro, “Fisiologia do Gosto” (1825), ele não apenas descreve receitas e técnicas culinárias, mas também explora a relação entre comida, sociedade e bem-estar, apontando a comida como um elemento intrinsecamente ligado à cultura, à sociedade e ao prazer humano. Essa perspectiva histórica enriquece a compreensão contemporânea sobre as exposições que utilizam a comida como tema ou suporte, evidenciando a profunda conexão entre alimentação e identidade cultural. Neste mesmo sentido, para o autor Michel Onfray,

A questão gastronômica é uma questão estética e filosófica: as práticas culturais das civilizações de todas as épocas e as belas-artes relacionam-se com a cozinha, que em seus diversos períodos históricos os representam tanto quanto as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou a arquitetura. (Onfray, 1996, p. 260).

Já o conceito de gastronomia, para Franco e Braune (2007), concilia arte e gastronomia por meio da experiência ao compreender que,

Quando se prepara o alimento com arte, transforma-se o que era apenas alimento para o corpo em experiência estética, prazer e alimento para o espírito; tem-se então, gastronomia, porquanto sua forma, textura, sabor, aroma, cores, temperatura etc., compõem-se um conjunto harmonioso que oferece a quem prova, além de alimento, a experiência do belo em mais de um sentido (Franco; Braune, 2007, p. 67).

Observando o potencial da visualidade e da visibilidade dos alimentos e os inúmeros aspectos relacionados a eles, a pesquisadora Sandra Regina Ramalho e Oliveira desenvolveu aproximações entre arte e gastronomia. De acordo com a autora, matéria e propósito não devem ser conceitos igualados. Nesse contexto, é a inter-relação ou “conjunção entre intencionalidade e a utilização” dos alimentos que define se tratar de arte ou não (Oliveira, 2010, p. 43). A elaboração culinária, quando analisada sob a perspectiva da criatividade, revela paralelos significativos com a produção artística.

Essa comparação com a arte foi difundida a partir do chefe de cozinha Marie-Antoine Carême (1784-1833), também conhecido como o “Arquiteto da Cozinha Francesa” e é considerado um dos maiores chefes da cozinha moderna. De acordo com Franco e Braune (2007), a popularidade de Carême iniciou com suas peças maciças de decoração de mesa feitas de açúcar, cola, cera e amêndoas, que reproduziam perfeitamente os templos clássicos e pontes da Europa, além de sua preocupação com a textura, aromas e harmonização dos pratos servidos nos banquetes. Na época, os pratos não tinham uma combinação preliminar, então todos eram servidos de uma vez, de forma que todos os convidados comiam de tudo. Por isso, Carême criou uma nova sequência: “a ordem do gosto”, onde havia um planejamento prévio e detalhado sobre as combinações – inclusive de cores, aromas e texturas dos pratos a serem dispostos na mesa. Por consequência, “o ato de se alimentar passa então a se comparar a um ritual que combinava prazer de comer e a estética” (Silva, 2013, p. 10-11).

Oliveira defende que seja feito também um estudo mais aprofundado sobre

O sistema gastronômico – aí incluído a autoria, os modos de fazer, apresentar, representar e relatar o ato de comer, a visualidade dos alimentos, in natura ou preparados, as obras dos artistas que usam alimentos, nossos hábitos correlacionados à mesa, a mística em torno dos grandes Chefs, entre outros aspectos, pois sistema não quer dizer um conjunto fechado – é um universo não só passível de ser explorado na arte, mas um objeto de estudo provocador de diversos desdobramentos. (Oliveira, 2010, p. 3).

As afinidades entre culinária e produção artística são reveladas, nas palavras de Revel, por meio da reflexão: “a mesa e o serviço de mesa são quadros, a sala de refeições é um cenário, um banquete pode tornar-se uma representação teatral” (1996, p. 260). O autor Marcelo Terça-Nada, complementa:

Nas artes visuais então, por vezes os alimentos aparecem representados nas obras; por vezes são usados como matéria-prima para composição delas; por vezes são elementos de experiência (estética/antiestética); por vezes servem como vetor de convívio/encontro/relação. E há ainda as práticas artísticas que interferem na maneira como os alimentos são produzidos, distribuídos e/ou consumidos, seja com

uma ação que envolve parte das etapas dos sistemas alimentares, seja configurando um sistema/rede de produção-consumo de alimentos (Terça-Nada, 2024, p. 26).

Já para Lisa Minari Hargreaves, as obras de arte que se relacionam com a comida podem ser categorizadas como a arte “visualimentar”, a arte “comestível” e a arte “alimentar híbrida” (Hargreaves, 2007, p. 32). Nessa dissertação, com o objetivo de apresentar uma análise das exposições, esta relação se mostra por meio da comida como material da obra de arte, dos livros de receitas, dos restaurantes de arte e comida e, por fim, das exposições com este tema.

Assim, ao explorar as relações entre arte e comida, fica evidente que os alimentos desempenham múltiplos papéis nas artes visuais: como representação, matéria-prima, elemento de experiência e vetor de convívio. As práticas artísticas que envolvem alimentos não apenas refletem, mas também influenciam a maneira como esses são produzidos, distribuídos e consumidos, configurando sistemas ou redes de produção-consumo. Terça-Nada (2024, p.26) aponta que essas práticas podem abarcar diversas etapas dos sistemas alimentares.

Ao abordar a comida como um elemento central nas exposições de arte, revela-se a importância de compreender esses processos e suas implicações culturais e sociais, enriquecendo a análise crítica das práticas expográficas contemporâneas.

2.2 Comida no prato das artes visuais

Segundo Bachelard, “na matéria estão os germes da vida e da obra de arte” (1994, p. 36). Sendo assim, a aproximação da arte com a vida, evidenciada na arte moderna, aponta para os desdobramentos da arte contemporânea em que os materiais mesclam com a experiência da vida. Nesse sentido, Michel Onfray questiona: “por quê não a cozinha? Que razões existem para não podermos utilizar o material alimentar num processo estético se não ético?” (1999, p. 166).

Com as novas perspectivas contemporâneas para a materialidade da arte, o suporte da obra pode ser realizado a partir de comida. O curador Marcello Dantas reflete, a partir da história da arte, como o alimento tem sido utilizado atualmente:

A evolução da relação da arte com a comida ganha contornos ainda mais contundentes no cenário atual. Se antes artistas representavam a comida, depois eles passaram a usá-la como matéria-prima de suas obras, culminando numa corrente ainda mais radical em que eles se tornam os fazendeiros, os produtores do alimento, usando artifícios criativos e uma espécie de “ativismo” socioambiental, no qual

artistas contemporâneos passam a pesquisar novas formas de produção e socialização da experiência da comida em nossas vidas (Dantas, 2015)

Na 32ª Bienal de Arte, em 2016, a obra “Restauro”, de Jorge Menna Barreto, levantou questões acerca dos hábitos alimentares e seu impacto no meio ambiente. O projeto foi composto por um restaurante, com cardápio elaborado em parceria com a nutricionista e chefe Neka Menna Barreto e a Escola de Ecogastronomia, enquanto o coletivo Grupo Inteiro criou o projeto espacial e o “microclima” – nome que o artista Jorge Menna Barreto utiliza para designar a relação entre o espaço e a experiência do comensal.

Figura 1 - Obra “Restauro”, de Jorge Menna Barreto.



Fonte: Jorgge Menna Barreto, 2016.

Figura 2 - Obra “Restauro”, de Jorge Menna Barreto.



Fonte: Jorge Menna Barreto, 2016.

A variedade de materiais plásticos utilizados pelos artistas contemporâneos têm transformado radicalmente a dinâmica das exposições, ampliando as possibilidades e desafios enfrentados por curadores e instituições culturais. Algumas obras, efêmeras por natureza, utilizam alimentos como material artístico, realçando a conexão entre arte e vida, conforme sugerido por Bachelard (1994). Outras obras, de dimensões monumentais, muitas vezes ultrapassam a capacidade física dos museus, exigindo novos espaços de exibição e formas de interação com o público. Onfray (1999) questiona a exclusão da cozinha do universo estético, argumentando que os materiais alimentares possuem um valor intrínseco tanto no processo artístico quanto no ético.

O curador Marcello Dantas ressalta a evolução do uso de alimentos na arte, desde sua representação até a atuação dos artistas como produtores, integrando práticas socioambientais. Esse “ativismo” reflete a busca por novas formas de produção e socialização da experiência da comida, desafiando as convenções tradicionais e ampliando os horizontes da arte contemporânea. A obra "Restauro", de Jorge Menna Barreto, exemplifica essa tendência ao abordar os hábitos alimentares e seu impacto ambiental, integrando arte, gastronomia e sustentabilidade em uma experiência imersiva e multifacetada.

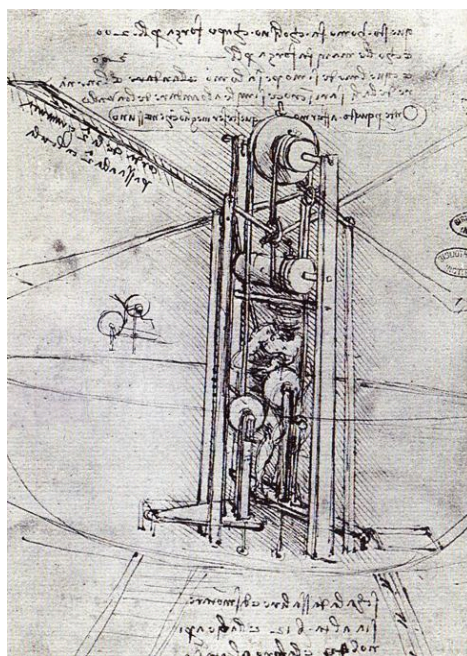
2.3 Livros de receitas e as dietas artísticas

Neste subcapítulo, apresentamos uma breve descrição de livros de receitas criados por artistas que propõem uma aproximação entre o processo criativo e a obra e o processo de cozinhar e a comida.

O livro “Vidas dos mais excelentes pintores, escultores e arquitetos”, escrito por Giorgio Vasari em 1550, descreve a “alegre brigada de cavalheiros chamada de *Compagnia del Paiuolo*” (Companhia do Caldeirão) que, chefiada por Andrea del Sarto, divertia-se em elaborar novas invenções chamadas “obras para comer”, utilizando elementos como uma porca assada transformada em costureira ou uma cabeça de boi transformada em martelo, para representar esse conceito. Sandro Botticelli, Guazzetto, Andrea del Sarto, Filippo Lippi aproximaram, dessa maneira, a produção da culinária renascentista e a própria história da arte através da relação da pintura e da escultura com o banquete da corte e sua produção arte/alimentar.

Leonardo da Vinci provavelmente ajudava em várias cozinhas, pois desenvolveu habilidades que o levaram a trabalhar como gastrônomo em algumas tabernas, e até a ser mestre de banquetes de Ludovico Sforza, duque responsável por encomendar a pintura “A Última Ceia” (1495-1498). Durante sua estada no palácio da família Sforza, o artista escreveu sobre os hábitos, sabores e costumes, além de relatar, nas receitas que criou, seu interesse na alimentação vegetariana e esboços de melhorias para aparelhos de cozinha. Leonardo da Vinci descreve conselhos como o melhor lugar para um assassino sentar em um jantar (para que ele realize seu trabalho mais facilmente), e expressa, inclusive, a proibição de se deixar aves soltas à mesa. Os registros desses cadernos sobre gastronomia foram lançados em um livro denominado “Os Cadernos de Cozinha de Leonardo da Vinci”, em 1977. Depois das experiências nas cozinhas, ele abriu uma cantina em Florença com o amigo e artista Sandro Botticelli (Hargreaves; Berman, 2017).

Figura 3 - Batedor gigante operado por seres humanos inventado por Leonardo da Vinci.



Fonte: Michelle Legro, 2011.

A valorização da experiência e a aproximação da arte com a vida foi intensificada durante o período da arte pré-moderna e moderna. O conjunto desses movimentos artísticos se caracterizou pelo rompimento com os princípios acadêmicos para valorizar a “interioridade do artista”, adequando a arte à realidade da época e enaltecendo as experiências cotidianas. As emoções, “a respeito da própria sensibilidade e capacidade da experiência” (Hauser, 2000, p. 935), moviam os artistas e poetas do período, de modo que as fontes de inspiração surgiram através de vivências diárias, onde cada momento sentido era retratado através da perspectiva artística. Assim, “a arte tornou-se o ofício de viver” (Argan, 1992, p.127).

Giulio Carlo Argan, em sua clássica obra “Arte Moderna”, aborda como os próprios impressionistas, a partir de 1880, dedicaram-se a investigar a estrutura da sensação, “pretendendo provar com fatos que a sensação não é uma matéria bruta oferecida à consciência, mas é consciência que, em sua plenitude, faz-se existência” (Argan, 1992, p. 125). Desta forma, a comida pode vir a ser a matéria bruta de sensações.

No impressionismo, os artistas franceses retrataram os passatempos do mundo moderno, e alguns deles se concentraram em torno da comida e da bebida, tal como nas representações de refeições em restaurantes, piqueniques e, até mesmo, nos entretenimentos noturnos de bares e cabarés.

A comensalidade passou a inspirar e integrar a poética dos artistas, de modo que o

comer adquiriu um aspecto ritualístico. Claude Monet, um dos precursores e maiores expoentes da arte impressionista, esteve diretamente ligado à questão culinária. O livro de receitas culinárias “*The Monet Cookbook: Recipes from Giverny*” (2016), escrito por Florence Gentner, revela como o artista estava preocupado com a sua alimentação e realizava experiências na cozinha e rotinas de plantar e colher, sugerindo um estilo de vida cuidadosamente planejado e equilibrado. Nele, há 60 receitas originais de Claude Monet, juntamente com imagens de suas pinturas, cenas de sua vida em Giverny e fotografias de pratos. Cada capítulo aborda receitas que foram servidas na famosa sala de jantar amarela de Monet, refeições feitas ao ar livre nos jardins de Giverny, e em vários dos restaurantes ao longo do rio Sena.

Figura 4 - Cozinha da casa de Claude Monet em Giverny.



Fonte: *Claude Monet's house*, [s.d.].

Adiante, no Pós-Impressionismo, Toulouse-Lautrec e Joyant, amigos desde a infância, escreveram o livro de receitas “*L’Art de la Cuisine*” (1966). As páginas contêm desenhos do artista, uma pintura de Edouard Vuillard retratando Toulouse-Lautrec na frente de seu forno de cozinha, e as histórias dos jantares realizados para amigos – os quais sugerem sua reputação como bom cozinheiro. Edouard Vuillard relata uma ocasião na qual o artista interrompeu uma de suas festas após o jantar, solicitando a seus convidados que o seguissem até o apartamento de um amigo, onde uma obra-prima desconhecida de Edgar Degas estava pendurada na parede. Apontando para a pintura, ele disse: “Aí está sua sobremesa!” (Toulouse-Lautrec; Joyant, 1966). Os pratos gastronômicos, assim como as próprias pinturas, refletem a vida na França numa época em que o artista encontrava tempo para retratar o mundo em suas pinturas e também para se dedicar às experiências gastronômicas.

A experimentação modernista, em razão de novos materiais, novas tecnologias e novas formas de viver surgidas a partir do começo do século XX, adotou a cozinha como um “microcosmo” que se tornou um veículo fundamental para a formalização dos princípios do movimento moderno nos anos 1920 e 1930. Em 1932, Filippo Marinetti elaborou o manifesto da cozinha futurista, onde foram estipuladas as regras do novo sistema alimentar e da produção dos pratos futuristas.

Figura 5 - Livro “*La Cucina Futurista*” publicado em 1932 na Itália.



Fonte: Digital Library Yale.

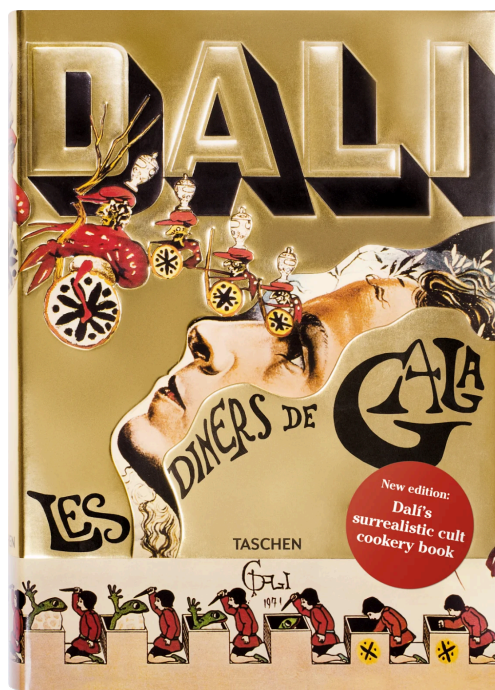
As receitas deveriam romper absolutamente com o passado, principalmente não utilizando o macarrão tipicamente italiano, destruindo-o completamente e contendo a assinatura do cozinheiro como uma forma de autoria. As atenções ao aspecto visual, pictórico e escultórico dos pratos e da arrumação das mesas deveriam fazer com que cada escultura tivesse uma arquitetura original e, se possível, diferente para cada um dos comensais:

A experiência proposta por Marinetti, embora já vivenciada em outros momentos históricos, tornou-se única a partir do momento em que o artista decidiu proporcioná-la conscientemente ao grande público. O artista decretou que seus pratos, além de suprir uma função mecanicista, transformariam o fruidor. O prato de comida tornou-se uma obra de arte carregada de significado transformador, assim como duas décadas antes, por vontade do artista Marcel Duchamp, um urinol tinha-se tornado importante elemento de mudança na produção artística (Hargreaves; Berman, 2017, p. 134).

Publicado originalmente em 1961, o livro “*The Artists & Writers Cookbook*”

apresenta mais de 220 receitas escritas por 55 pintores, 61 romancistas, 15 escultores e 19 poetas, incluindo Man Ray, John Keats, Marcel Duchamp, Lawrence Durrell, Robert Graves, Harper Lee e Irving Stone. A proposta foi assumida pelos diversos autores com diferentes graus de seriedade, nas quais alguns compartilham suas receitas reais e comestíveis, enquanto outros se valeram do livro como um desvio criativo e aleatório. O prefácio escrito por Alice Toklas dispõe que o livro é “dedicado à arte da imperfeição na cozinha”.

Figura 6 - Livro de receitas “Les Dinners de Gala” de Salvador Dalí.



Fonte: Taschen.

Em 1973, Salvador Dalí (1904 -1989) lançou pela primeira vez o livro “*Les diners of Gala*”, que se inicia com frases escritas pelo artista, que afirma que não é um livro para quem conta calorias e que nossas mandíbulas constituem a ferramenta mais eficaz de conhecimento filosófico (Dalí, 1973). Ao longo do livro, há fotos dos jantares realizados por ele e sua esposa Gala, imagens de pinturas de comidas e 136 receitas escritas por ele, com suas características pessoais e artísticas – seja nos ingredientes exóticos ou na montagem do prato, incluindo um capítulo de receitas afrodisíacas. Nesse sentido,

Cabe destacar a importância que Salvador Dalí atribui à comida. Em sua prática artística, transforma objetos reais em formas aparentemente comestíveis com o propósito de criar efeitos de fantasia e trabalhar os desejos sexuais e orais de consumir os objetos em questão. As formas moles permitem fazer múltiplas analogias entre objetos diferentes, oferecendo também a possibilidade de apontar características ocultas nesses objetos (Silva, N. R. da, 2023).

Aproximada com as obras surrealistas, a artista mexicana Frida Kahlo (1907-1954) também escreveu seu próprio livro de receitas, nomeado “Livro da erva santa”. A obra original foi roubada em uma exposição que ocorreu em Londres e não foi mais encontrada. Entretanto, antes do roubo, o escritor mexicano Francisco Haghenbeck, transcreveu as receitas e anotações desse livro escrito pela artista, relacionou com a biografia dela e lançou o livro “Os segredos de Frida Kahlo” (2011). Há uma descrição de seus pratos preferidos, que foram servidos a personalidades como Diego Rivera, Leon Trótski e outros, e utilizavam ingredientes que ela nomeava como “paixão, romance, dor, traição, luxúria e drama”. O livro retrata a vivência da pintora com o universo da gastronomia após o acidente sofrido na juventude, uma vez que a artista afirmou ter feito um pacto com a morte depois do trauma. Por isso, todos os anos, no Dia dos mortos, Frida fazia uma oferenda de pães e doces para lembrar o acordo.

Figura 7 - Cozinha do Museu Frida Kahlo na Cidade do México.



Fonte: Museu Frida Kahlo, [s.d.].

Além das receitas típicas mexicanas e criações da própria artista, há uma relação entre cada receita e algum momento de sua vida. O autor transcreve uma das falas da artista, que afirma que “a *sangrita* (bebida típica mexicana) é a mulher, é a que tem cheiro de tempero e cebola, a que dá cor e ardido ao macho tequila” (Haghenbeck, 2011, p. 20). Frida Kahlo relata ainda que seu romance com Leon Trótski começou na cozinha, enquanto ela preparava receitas e discutia a situação política da época.

Imediatamente após a Segunda Guerra Mundial, os Estados Unidos surgem como

nova potência mundial e centro artístico emergente, beneficiado pela imigração de intelectuais e artistas europeus. As diversas tendências do modernismo europeu conhecem soluções novas em solo norte-americano, resultando em recusa de estilos e novas técnicas artísticas, tal como aconteceu com Jackson Pollock e sua "pintura de ação" (*action painting*). Desde 1945, quando ele e a artista Lee Krasner se casaram, o casal morou em um bairro de Nova Iorque.

O livro “*Dinner with Jackson Pollock*” (2015) contém relatos sobre a vida nessa casa, receitas escritas pelo artista e sua esposa, fotografadas e pesquisadas por Robyn Lea. Cada receita é acompanhada de histórias sobre onde foi originada ou quando e para quem o prato foi servido, abordando uma rica história sobre a vida do casal. Aponta, ainda, uma relação pessoal dos artistas com a natureza, pois eles plantavam e colhiam os próprios alimentos que, posteriormente, eram preparados conforme as receitas que criavam.

O prefácio foi escrito pela sobrinha de Pollock, Francesca Pollock, e por Helen Harrison, diretora da *Pollock-Krasner House and Study Center*. Na introdução, sua sobrinha afirma: “Ele pintou da mesma maneira que cozinhava: usando sobras sem fim; mantendo e reutilizando; experimentando uma cor ou forma e depois outra. Nunca houve desperdício. Pintar, como cozinhar, era uma maneira de viver” (Lea, 2015, p. 6).

Figura 8 - Jackson Pollock com Lee Krasner na cozinha.



Fonte: Jesse Hirsch, 2015.

Ainda na cena de arte dos EUA, outra artista destaque foi Georgia O'Keeffe, com suas pinturas de flores, paisagens do Novo México, arranha-céus de Nova Iorque e crânios em formas uterinas. A fotógrafa Robyn Lea examinou os arquivos pessoais de O'Keeffe no *Georgia O'Keeffe Museum Research Center* em Santa Fé, Novo México, folheando livros de receitas e entrevistando pessoas que conheciam a artista pessoalmente. Esse conjunto de materiais pesquisados foi publicado no livro *“Dinner With Georgia O'Keeffe”* (2017), com receitas complementadas com notas da autora sobre as histórias e os significados das comidas.

Conforme a autora:

Talvez o papel mais importante que a comida desempenha na vida de O'Keeffe se concentre em sua crença de que a boa comida tem o poder de ajudar o artista a produzir seu melhor trabalho - não apenas fornecendo uma variedade sensorial de cores, formas, aromas e sabores e texturas, mas alimentando o corpo com alimentos específicos que tinham o poder de alimentar a mente criativa (Lea, 2015, p. 16, tradução nossa).

Figura 9 - Georgia O'Keeffe cozinhando em 1960.

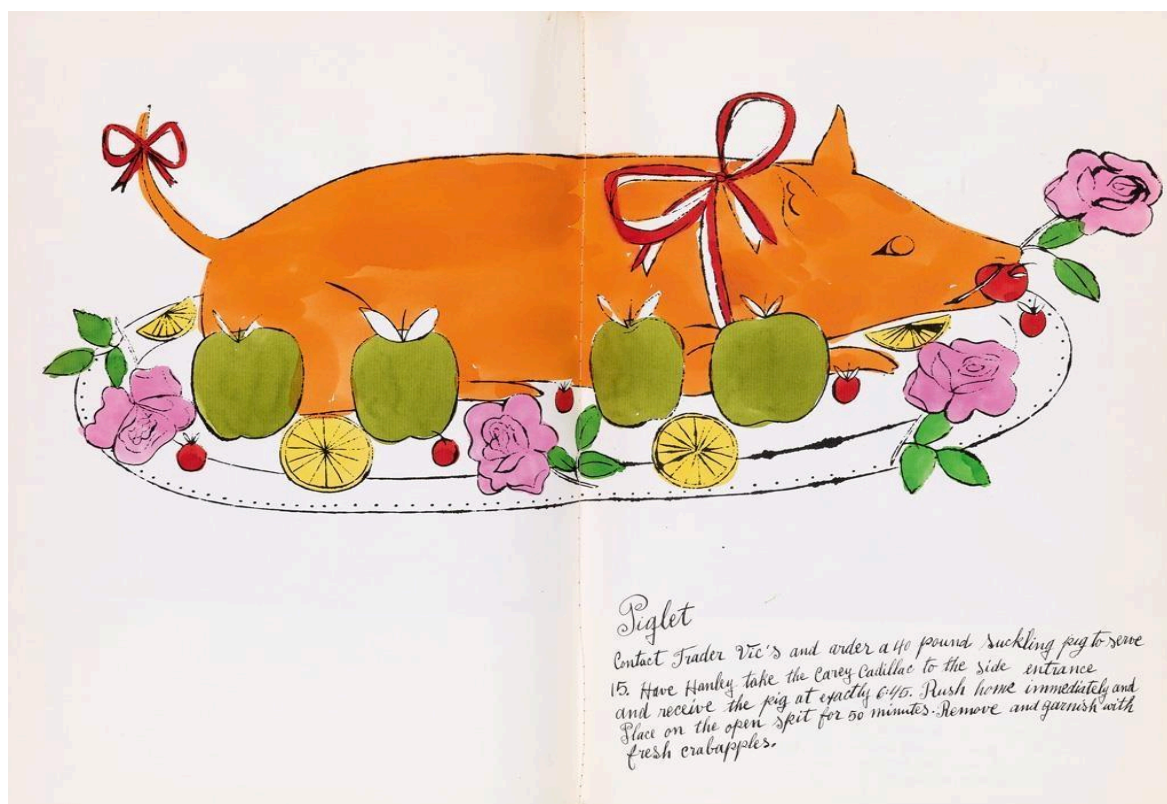


Fonte: Museu Georgia O'Keeffe, 2007.

No movimento da *pop art*, Andy Warhol nunca esteve realmente interessado nas artes culinárias, mas, mesmo assim, transformou a lata de sopa do *Campbell* em um ícone

americano. Era algo que ele alegava ter comido todos os dias durante 20 anos, e que era um alimento que o fascinava por causa de sua capacidade de ter exatamente o mesmo gosto, independentemente de quem estivesse consumindo. Em 1959, Andy Warhol e Suzie Frankfurt publicaram o livro de receitas “*Wild Raspberries*”, ao decidirem produzir uma série de livros feitos à mão e que ridicularizava os livros populares de cozinha da moda francesa, produzidos em massa nos anos 50. Frankfurt escreveu algumas receitas, Warhol as ilustrou, sua mãe, Julia Warhola, fez a caligrafia e, querendo que todos os livros fossem coloridos à mão, eles contrataram quatro garotos para fazer a coloração, mas foram capazes de produzir apenas 34 livros coloridos. Os autores afirmam que o livro era, antes de tudo, uma obra de arte, e as receitas nele contidas não são para ingestão e devem ser lidas com o espírito humorístico em que foram criadas (Flood, 2021).

Figura 10 - Receita do livro “*Wild Raspberries*”, 1959.



Fonte: MutualArt, 2014.

Os livros de receitas criados pelos artistas apontam como o fazer artístico pode estar relacionado à culinária, abordando a construção estética e material de uma receita. Essa

conexão se manifesta não apenas na apresentação visual dos pratos, mas também na experimentação com ingredientes, texturas e sabores, transformando a preparação de alimentos em um processo de expressão individual e coletiva. A culinária, nesse contexto, transcende a mera função de nutrir, tornando-se um meio de comunicação, onde artistas exploram temas como memória e identidade cultural.

2.4 Arte e Apetite: Restaurantes galerias

Além dos livros de receitas, este capítulo também relata três restaurantes que abordaram a arte como tema central de sua preparação culinária, de 1971 a 1986, em Nova Iorque e Düsseldorf. Esses espaços aproximaram o fazer artístico e o fazer culinário, representando a união dos artistas com o público, servindo comida aos espectadores, assim como as exposições que serão apresentadas posteriormente como objeto de pesquisa.

Figura 11 - Da esquerda para a direita, Tina Girouard, Carol Goodden e Gordon Matta-Clark em frente à bodega fechada que se tornaria seu restaurante *Food*, Nova Iorque, 1971. Fotografia de Richard Landry com alteração de Gordon Matta-Clark.



Fonte: Sandra Zalman, 2017.

Figura 12 - Menu do restaurante *Food*.


FOOD

127 Prince Street OPENING SAT., OCT. 16 . . . WE HOPE

TUESDAY - FRIDAY 11:30 A.M. until MIDNIGHT
 SATURDAY 11:30 A.M. until 3 A.M. serving hours
 SUNDAY SPECIAL GUEST CHEF NIGHT 7 P.M. until 11 P.M.

IMPORTANT NOTICE: WE DO NOT YET HAVE A LIQUOR LICENSE OR A
 WINE AND BEER LICENSE SO PLEASE BRING YOUR OWN LIQUOR.

OUR MENU CHANGES EVERY DAY. HERE ARE SOME SAMPLES.

LUNCHES are 2 soups and 1 stew with homemade bread, and sandwiches.

stock soup UTD	lamb and squash stew
mushroom and barley soup	beef and vegetable stew
carrot soup	rabbit stew with prunes
black bean soup cuban	used car stew
navy bean, beer and cheese soup	liver dumpling stew and alka seltzer
fish chowder	chili
borscht with sour cream	bouillabaise
gazpacho	shrimp and chicken gumbo
suimono	

DINNERS are one thing each night--a main course with vegetables, salad and dessert.

velvet chicken in satin sauce	canary pudding
acorn squash with mint	winter fruit salad
raw mackerel with wasabi sauce of wasabi, saki & soy	bananas flambe
Japanese New Year's dish	Mustard Day gingerbread
mock chicken drumsticks or city chicken	lumberjacks
creamed sorrel	hotnails
yams baked in honeybutter	quakers
stuffed tongue creole	apple apricot sauce with almonds
anchovy onion pie	
baked marrow bones	
roasts, pot roasts, curries	
macaroni maruzze with blueberries	
seviche	
peruska - periog for our vegetarian night which is Tuesdays	
fig, garlic and anchovy salad	
corn and flour tortillas	

SUNDAY SPECIAL GUEST CHEF DINNERS are.

DRINKS

fresh squeezed orange juice	
apple juices	
fresh vegetable juices	
coffee - we are trying several kinds and styles	
teas	
milk	

PRICES - 50¢ - 75¢ for soup with bread \$1.25 - \$1.50 stew with bread
 \$3.00 for dinner \$5.00 Sunday special guest chef night dinner
 We have \$10 books of meal tickets on sale at FOOD for only \$9.50

Fonte: Sandra Zalman, 2017.

Em 1971 foi inaugurado, em Nova Iorque, o restaurante “*Food*”, idealizado pelo artista e arquiteto Gordon Matta-Clark, em colaboração com a bailarina e cozinheira Caroline

Goodden, além de outros amigos que se juntaram ao casal. A proposta era criar um local para a vida comunitária por meio da comida, como uma crítica às formas dominantes do consumismo que os cercavam. Os artistas trabalhavam juntos, promovendo uma rede social em torno do restaurante, e o consideravam como um ponto de encontro de músicos, poetas, cineastas, bailarinos, escultores e atores. A cada domingo, um artista tornava-se chefe convidado e criava um cardápio a partir da própria poética. Do mesmo modo, atuavam em todas as atividades do restaurante, tais como limpeza e contabilidade.

Nesse contexto, alinhado às manifestações artísticas da época, Matta-Clark criou o “*The Sunday Night Guest Chef Dinners*”, evento realizado aos domingos e no qual eram convidados diversos artistas para realizar performances a partir da própria poética, envolvendo a comida. Durante o período de funcionamento do restaurante, Matta-Clark utilizou a materialidade da comida para produzir obras artísticas, como cozinhar fotografias *polaroid* (*Photo-Fry*) e cultivar microrganismos (*Incendiary Wafers*). O restaurante se tornou palco para experimentações de como a matéria está continuamente em transformação. Contudo, como a maioria das refeições eram distribuídas gratuitamente, o local não conseguiu se sustentar financeiramente e o formato comercial fechou em 1973.

Assim, com o objetivo de registrar o dia a dia dos artistas, Matta-Clark gravou o filme “*Food*”, que:

representou um mergulho da arte experimental no domínio da cozinha como um todo, não mais restringindo a colaboração a campos especializados como a pâtisserie. Porém, o formato comercial de restaurante levou ao encerramento do projeto original três anos após sua fundação, pois a maioria das refeições era distribuída gratuitamente, levando ao desequilíbrio das finanças do empreendimento (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2012, p. 9-10).

Em 1968, outro restaurante conceitual, que relacionava arte e comida foi inaugurado pelo artista Daniel Spoerri, em Düsseldorf, na Alemanha. Daniel fez uma performance em Paris onde críticos de arte assumiram o papel de garçons, entregando comida e bebida aos convidados. Além do menu com sabores e pratos exóticos, o restaurante funcionava com eventos e seus clientes tinham a possibilidade de encomendar sua própria *snare-picture* ao final da refeição. Em setembro de 1970, Spoerri fundou a galeria *Eat Art*, anexa ao restaurante. No ano de 1972, encerrou suas atividades com os restaurantes.

Sua poética é caracterizada pelos seus *tableaux pièges* (*snare-picture* - quadros armadilhas), formados por colagens de objetos ordinários extraídos do cotidiano e

apresentados verticalmente sobre uma prancha (Souza, 2016). Algumas das obras mostram restos de uma refeição fixados na mesa em que ela foi consumida e a mesa é pendurada na parede.

Figura 13 - Fotografia do artista Daniel Spoerri.



Fonte: Hic Terminus Haeret I | Fondazione Il Giardino di Daniel Spoerri.

Figura 14 - Peça gráfica dos eventos do restaurante.

EAT ART GALERIE

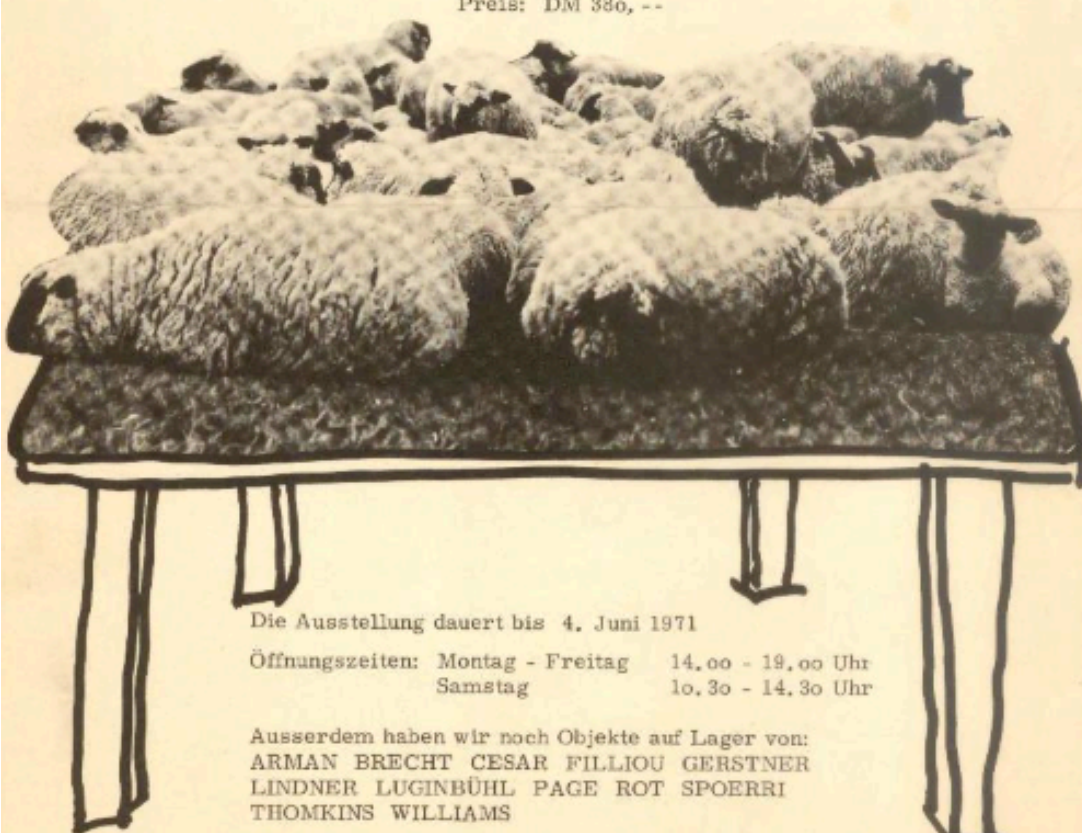
präsentiert am Freitag, dem 21. Mai 1971, um 18.00 Uhr
in der neuen Galerie neben dem Restaurant SPOERRI

zwei Atembanquette
von
GÜNTHER WESELER

Um 20.00 Uhr macht WESELER eine EAT-ART-Quellaktion.

Zur Ausstellung erscheint
ein atmendes EAT-ART-Schlangenobjekt
in einer Auflage von 30 Exemplaren

Preis: DM 380, --



Die Ausstellung dauert bis 4. Juni 1971

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 14.00 - 19.00 Uhr
Samstag 10.30 - 14.30 Uhr

Ausserdem haben wir noch Objekte auf Lager von:
ARMAN BRECHT CESAR FILLIOU GERSTNER
LINDNER LUGINBÜHL PAGE ROT SPOERRI
THOMKINS WILLIAMS

EAT-ART-GALERIE
HETE HÜNERMANN
4 DÜSSELDORF, BURGPLATZ 17
NEBEN DEM RESTAURANT SPOERRI
TEL: 13328

EAT-ART-PRODUKTION
CARLO SCHRÖTER
4 DÜSSELDORF-KAISERSWERTH
KESELBERGWEG 2
TEL: 404299

Fonte: Fondazione Bonotto.

Entre 1984 e 1986, em Nova Iorque, funcionou o restaurante *El Internacional*, resultado da parceria entre o artista Antoni Miralda e a chefe de cozinha catalã Montse

Guillén, unindo simultaneamente um projeto artístico e gastronômico. O local envolvia comida, experiências sensoriais, performances e instalações artísticas como veículos e rituais para transmitir tradições e misturar práticas sociais da época. Apesar do restaurante fechar após 2 anos, tornou-se um símbolo icônico da Nova Iorque dos anos 1980, durante a qual a vida noturna e a experiência foram colocadas no mesmo contexto das artes visuais.

Em 2017, o Museu de Arte Contemporânea de Barcelona inaugurou a exposição MIRALDA MADEINUSA, com todos os projetos do artista vinculados aos Estados Unidos de meados dos anos setenta até o final dos anos noventa, envolvendo sua relação com arte e comida. O museu serviu ao público um drinque e uma comida que eram oferecidas no restaurante *El Internacional*. Parte da convivência do restaurante foi registrada por Miralda e Jordi Torrent em vídeos, como *Sentimental Room* (1984), gravação que relembra os clientes famosos, e *Videomenu* (1984), anunciando o menu do *El Internacional*. No ano seguinte, em 2018, o *Faena Art*, instituição cultural de Buenos Aires, apresentou uma recriação do *El Internacional*.

Figura 15 - Fachada do restaurante *El Internacional*.



Fonte: Faena Art, 2018.

Figura 16 - Videomenu (1984).



Fonte: MACBA.

Nesse contexto, a gastronomia e o ambiente do restaurante emergiram como espaços de experimentação criativa para diversos artistas. Tal cenário propiciou a instauração de uma nova dinâmica relacional com o público, o qual passou a vivenciar a experiência de adentrar um restaurante de forma análoga à visita a um ateliê de artista. Dessa forma, recriar o espaço tradicional de refeição em um ambiente de imersão artística promoveu a reconfiguração dos limites entre arte e vida cotidiana, assim como apontado no modernismo, desafiando as convenções e ampliando as possibilidades de interação entre o artista e o público.

Portanto, as exposições como objeto de pesquisa constituem um campo de reflexão para a análise das inter-relações entre arte e alimentação, destacando a complexidade intrínseca das práticas expositivas contemporâneas. A investigação da documentação, dos registros fotográficos e dos documentos pertinentes às exposições permite uma compreensão parcial de como a arte interage com a vida cotidiana e com os sistemas alimentares. O estudo dessas exposições desvela não apenas as narrativas visuais e sensoriais, mas também as dinâmicas sociais que permeiam a produção artística e a experiência museológica.

Por fim, a incorporação de alimentos nas exposições de arte inaugura novas possibilidades de análise e reflexão crítica acerca do papel dos museus e das práticas expográficas. A utilização de comida como material artístico, tema central ou suporte para as exposições expande os horizontes da museologia, desafiando as convenções tradicionais e

promovendo um diálogo com o público em geral. A abordagem crítica dessas exposições deve contemplar as implicações éticas, estéticas e culturais, bem como as relações de poder envolvidas na seleção e representação dos alimentos como arte. Assim, a pesquisa sobre exposições de arte e comida contribui para um entendimento mais abrangente e multifacetado do campo museológico e das interseções entre arte, cultura e alimentação.

3 SABORES NA ARTE: BANQUETE DE EXPOSIÇÕES

As exposições internacionais sobre arte e comida oferecem uma perspectiva abrangente sobre como diferentes culturas e contextos tratam a relação entre esses dois elementos. A análise dessas exposições não só enriquece a compreensão das práticas museológicas brasileiras, mas também contextualiza e compara as abordagens adotadas por diversas instituições ao redor do mundo. Dessa maneira, ao longo deste capítulo, é possível identificar tendências, desafios e inovações que permeiam o universo da arte contemporânea, especialmente no que tange ao uso de alimentos como material artístico ou tema central.

Como será visto a seguir, o levantamento e mapeamento de dados sobre exposições internacionais revelam a crescente importância da comida como um elemento significativo na produção artística e na programação de museus. Desde o trabalho experimental do Centro de Arte *Mediamatic*, em Amsterdã, que explora novos materiais vivos, até a inclusão de um chefe renomado na Documenta de Kassel, as exposições refletem a diversidade de abordagens e a complexidade das interseções entre arte e alimentação. Essas iniciativas promovem um diálogo interdisciplinar e sustentável, desafiando as percepções tradicionais sobre a arte e ampliando os horizontes das práticas expositivas contemporâneas.

No contexto das exposições nacionais, o diálogo entre arte e comida tem se intensificado, refletindo uma crescente preocupação com a integração dessas duas áreas. A interseção entre arte e gastronomia é cada vez mais explorada por curadores e instituições culturais brasileiras, resultando em um número crescente de exposições que abordam os modos de consumo, a cultura alimentar e as práticas gastronômicas. Este capítulo pretende apresentar e analisar algumas dessas exposições realizadas no Brasil, destacando as particularidades e contribuições de cada uma para o campo da museologia e das artes visuais.

Ao examinar as exposições nacionais, é possível identificar um extenso panorama de iniciativas que utilizam a comida como temática central ou suporte para obras de arte. Por exemplo, a 24ª Bienal de São Paulo, realizada em 1998, destaca-se como um marco histórico ao abordar a alimentação a partir do conceito de antropofagia, estabelecendo um eixo conceitual para a mostra. Outras exposições, como “Como Penso Como” no Sesc Pompeia e “CRU – Comida, Transformação e Arte” no Centro Cultural Banco do Brasil, exemplificam a diversidade de abordagens e a profundidade das relações entre arte e comida no contexto nacional. Essas iniciativas ilustram a capacidade das exposições de promover reflexões

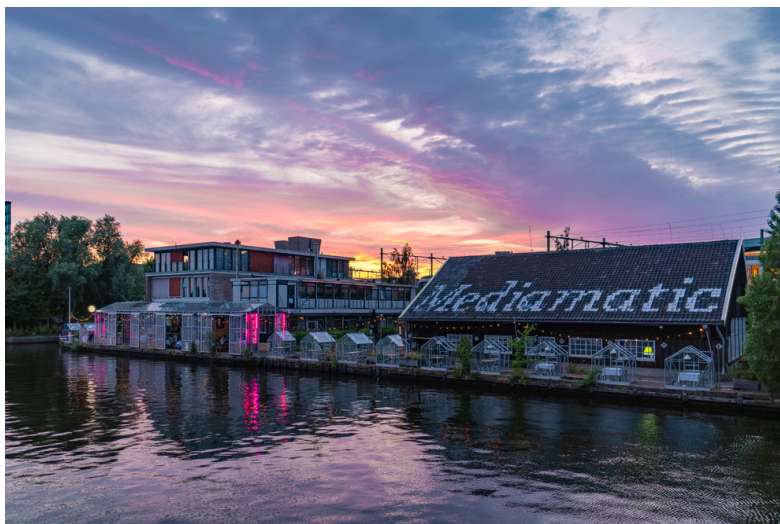
críticas sobre a cultura alimentar e a arte contemporânea, ao mesmo tempo em que oferecem experiências sensoriais e estéticas inovadoras para o público brasileiro.

3.1 Menus internacionais

A pesquisa desenvolveu-se a partir das seguintes ações: mapeamento e análise dos dados coletados e realização de um breve levantamento de outras exposições com o tema de arte e comida que aconteceram em outros países. Tais ações tiveram como intuito ilustrar e apresentar o contexto das exposições brasileiras.

Desde 1983, o Centro de Arte *Mediamatic*, em Amsterdã, trabalha com a experimentação de novos materiais vivos, combinando arte, design e ciência. Através de seus projetos, a instituição desafia as percepções sobre alimentos, resíduos e materiais não convencionais, como urina, bactérias e fungos. Todos os processos desenvolvidos pela instituição são baseados em princípios sustentáveis, visando a construção de uma economia circular. A programação inclui um restaurante com jantares criados por artistas, performances e cursos de gastronomia (Mediametic, s. d.).

Figura 17 - Centro de Arte *Mediamatic*, em Amsterdã.



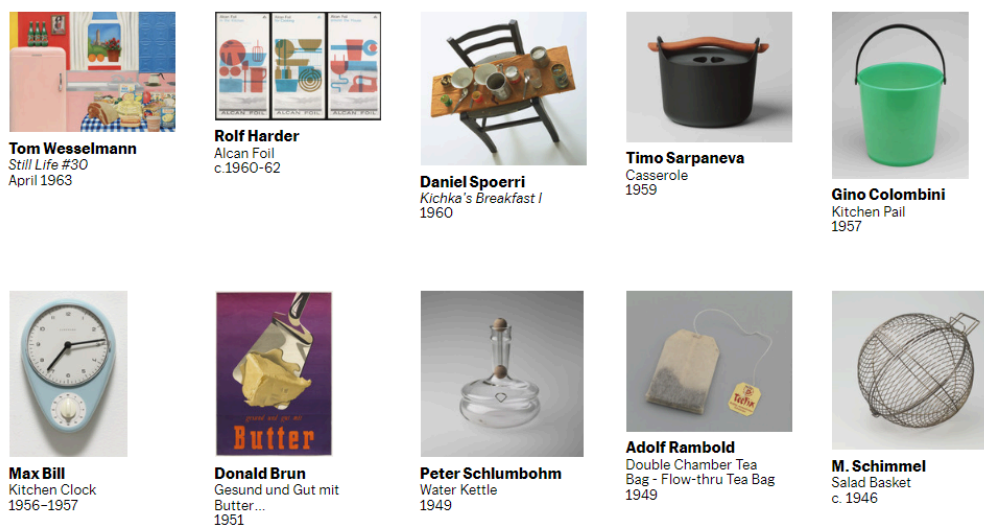
Fonte: *Mediamatic*, 2023.

A Documenta, renomada exposição que influencia as tendências da arte contemporânea atual, em sua 12ª edição, realizada em 2007 em Kassel, na Alemanha, teve como diretores artísticos os curadores alemães Roger Buerger, escritor, e Ruth Noack, historiadora da arte, e contou com a participação especial de Ferran Adrià, chefe de cozinha

catalão (Documenta, s. d.). Pela primeira vez nas edições da Documenta, um cozinheiro e um restaurante, o *elBulli*, integraram uma mostra, que concedeu durante os 100 dias o *status* de arte à gastronomia.

Em 2011, a exposição “*Counter Space: Design and the Modern Kitchen*” explorou a transformação da cozinha no século 20, além de destacar a aquisição pelo Museu de Arte Moderna de Nova Iorque (MoMA) de um exemplar completo da “*Frankfurt Kitchen*”, projetada entre 1926 e 1927 pela arquiteta Grete Schütte-Lihotzky. Conforme aponta o texto da curadoria, anteriormente escondida em um porão ou anexo, a cozinha tornou-se uma ponte do pensamento moderno na esfera doméstica, ou seja, “um campo de testes para novos materiais, tecnologias e fontes de energia e um trampolim para a reorganização racional do espaço e do trabalho doméstico dentro de casa” (MoMa, 2011). A cozinha, instalada dentro do museu, representava uma redução da carga do trabalho doméstico das mulheres. No período expositivo, o museu promoveu o evento “*Eat, Drink, MoMA*” em que chefes de cozinha foram convidados para promover um jantar ao público.

Figura 18 - *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*.



Fonte: MoMa, 2011.

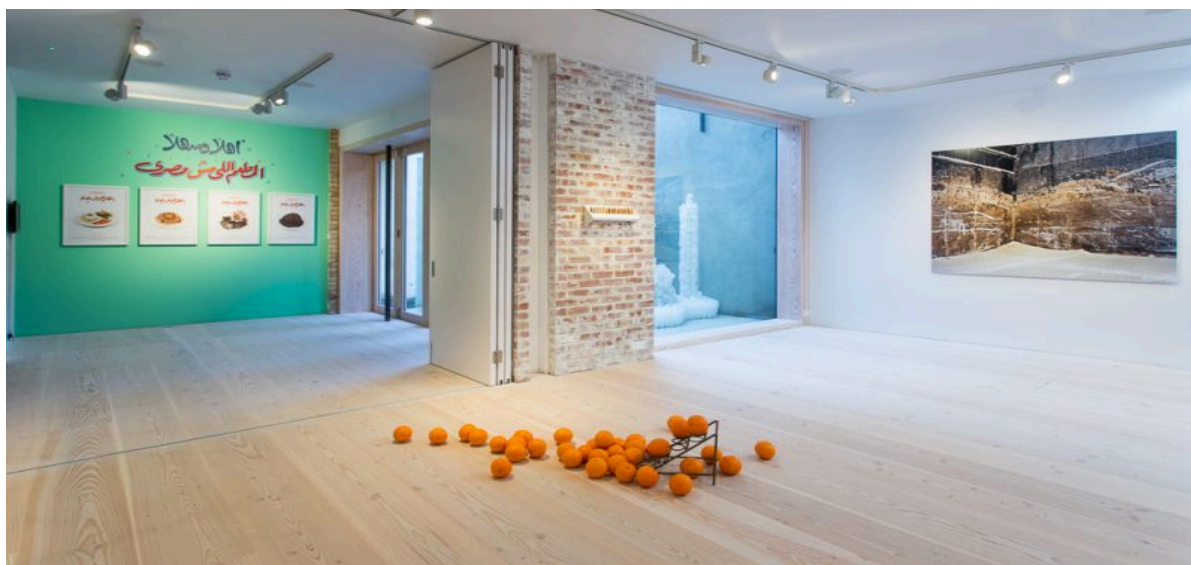
Figura 19 - Cozinha “Frankfurt Kitchen” instalada dentro do Museu de Arte Moderna de Nova Iorque (MoMA).



Fonte: MoMa, 2010.

Iniciado em 2014, “Política da Alimentação” foi o primeiro programa temático lançado pela *Delfina Foundation*, e especialmente criado para residências artísticas com refeições compartilhadas, servindo como um local de generosidade, convívio e discussão animada sobre a prática cultural e o mundo em que ela opera. Segundo a fundação, os artistas há muito empregam alimentos em seu processo criativo e prática, tal como os artistas Giuseppe Arcimboldo e Caravaggio – que utilizam os alimentos para destacar, de modo sutil, questões sociais complexas. Nos séculos XX e XXI, uma série de praticantes culturais continuou nessa linha, questionando as relações entre comida e preocupações ambientais, econômicas e sociais, bem como as noções de cozinhar e comer como atos performativos e de pratos, além de receitas e livros de receitas, como marcadores de memória cultural frequentemente contestados. Já na 5ª temporada, o programa da fundação se baseia nessas histórias e convida artistas para uma residência de um semestre a partir deste tema (*Delfina Foundation*, 2022).

Figura 20 - *Delfina Foundation, The Politics of Food, 2014.*



Fonte: *Delfina Foundation, 2014.*

O complexo cultural *Getty Center* inaugurou, em 2015, a linha de pesquisa “*Art and Food*”, que aprofundou as histórias sobre comida na arte na Europa medieval, renascentista e moderna, a partir das exposições “*The Edible Monument: The Art of Food for Festivals e Eat, Drink, and Be Merry: Food in the Middle Ages and Renaissance*”. Com livros e gravuras raras – incluindo livros de receitas antigos e cardápios que ilustram os métodos e materiais para fazer monumentos comestíveis, as mostras foram acompanhadas de uma série de palestras e oficinas, contando com atividades como confecção de esculturas em açúcar (*Conservation Research Foundation Museum, 2016*).

Figura 21 - Réplica de um centro de mesa de açúcar criado por Ivan Day para a exposição.



Fonte: Ivan Day, 2017.

Retomando a história, a *Di Donna Gallery* realizou, em Nova Iorque (EUA), a exposição “*A Surrealist Banquet*”, para a edição da primavera de 2017 da *The European Fine Art Fair* (TEFAF), no *Park Avenue Armory*. Reunindo “obras de arte surrealistas e do período pós-guerra inspiradas nos aspectos misteriosos e sensuais da gastronomia” (Di Donna, s.d.), a galeria produziu um espaço expositivo que recriava os jantares de grupo organizados por escritores surrealistas e artistas a partir do final da década de 1920. A mostra também apresentou mais de 50 obras, entre pinturas e esculturas relacionadas à comida, ao vinho e às flores, organizadas em torno de uma enorme mesa de jantar de madeira em uma das salas históricas do *Armory*. O grande destaque central da mesa acontece na obra Salvador Dalí, *Buste de femme rétrospectif*, um manequim feminino nu que equilibra na cabeça uma baguete, encimada por um tinteiro (Di Donna, s.d.).

Figura 22 - Obra *Buste de femme rétrospectif*, de Salvador Dalí.



Fonte: Di Donna Galleries, 2017.

Em Nova Iorque, Ran Leey, no ano de 2018, criou a “*Food, sex, art*”, uma exposição do projeto duplo de vídeo e livro desenvolvido entre 1986 e 1991 pelos artistas transdisciplinares Paul Lamarre e Melissa Wolf. A dupla colabora e expõe sob o pseudônimo de *Everything I Do is Art* (EIDIA), com a missão de usar a arte como um meio de promover a mudança social. Para “*Food, sex, art*”, a EIDIA trabalhou em Nova Iorque e em toda a Europa reunindo receitas, arte e vídeos de culinária de mais de 160 artistas como um meio de se envolver com as personas e filosofias dos artistas, observando o mais primitivo dos hábitos: seus apetites.

A exposição consiste em 32 fotografias e obras de arte, e continua os compromissos centrais do empreendimento original: a sensualidade comum, porém divergente dos temas titulares, as conotações socioeconômicas do consumo e a mitologia do homônimo “artista faminto”. Fios aparentemente contraditórios de abnegação e auto indulgência, sistemas de valores capitalistas baseados no consumo e o sonho socialista de liberdade da cultura de consumo colorem esses discursos entrelaçados para formar uma visão estranha do ritual cotidiano e as implicações dessas práticas na arte individual, coletiva e de processos (Ryan Lee Gallery, 2018).

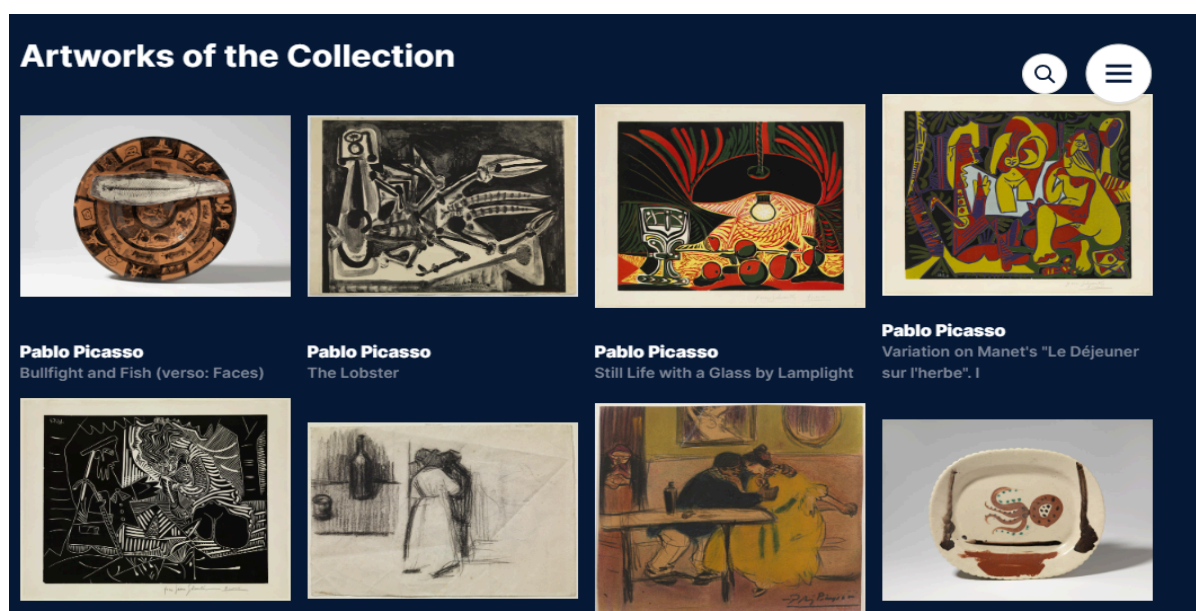
Figura 23 - *FOOD SEX ART the Starving Artists Cookbook*



Fonte: *Ryan Lee Gallery*, 2018.

De maio a setembro de 2018, o tema da culinária na obra de Pablo Picasso foi explorado na exposição “A cozinha de Picasso”, no Museu Picasso em Barcelona, Espanha. Os curadores da exposição, Emmanuel Guigon, Claustré Rafart e Androula Michael, trabalharam para reunir mais de 200 obras de diferentes museus, institutos e coleções particulares de todo o mundo. A exposição foi organizada de forma cronológica e apresenta pinturas, esculturas e fotografias que relacionam o artista a este tema. Durante o período expositivo, o museu promoveu diversas atividades, entre elas um ciclo de palestras sobre alimentação. Outro tema apontado pela mostra é a importância dos restaurantes como ponto de encontro das figuras da vanguarda da época – locais em que, inclusive, Picasso e sua turma boêmia se reuniam, como o *Quatre Gats* e o cabaré francês *Lapin Agile*. O texto curatorial reflete como “o próprio ato de comer e digerir é uma metáfora para um artista criativo. No comestível – e mesmo no não comestível – existe a alegre possibilidade de engolir o mundo. Picasso tinha esse gosto pelo mundo e por tudo o que é concreto, a ponto de mordê-lo” (Museu Picasso, 2018) [tradução nossa].

Figura 24 - Obras expostas na mostra *Picasso's Kitchen*.



Fonte: Museu Picasso, 2018.

Figura 25 - Picasso, abril 1957.



Fonte: Museu Picasso, 2018.

Criada em 2018, a *Active Cultures* é uma organização sem fins lucrativos com sede em Los Angeles (EUA), dedicada à exploração artística dos hábitos alimentares globais, e

que envolve as atitudes, práticas, histórias e rituais em torno do que consumimos, e têm como missão explorar a convergência entre comida e arte na vida contemporânea. A organização possui um programa de residências artísticas, parcerias com instituições culturais e promove publicações e eventos sobre o tema.

Em 2023, no Museu de Arte Contemporânea (MOCA), a *Active Cultures* recriou uma experiência de 1974 com o objetivo de questionar o que os modelos das vanguardas anteriores revelaram na contemporaneidade. Inspirando-se no *Soup & Tart*, um evento idealizado pelo artista Jean Dupuy, do movimento *Fluxus*, em 1974 e realizado no *The Kitchen*, no centro de Nova Iorque, o “*Soup & Tart: Los Angeles 2023*” reuniu cinquenta artistas, músicos e dançarinos de toda a paisagem cultural de Los Angeles, convidando-os a usar dois minutos da maneira que quiserem: uma improvisação, uma música, uma ação, um movimento ou um texto. À medida que as apresentações avançavam, uma lista de chefes de Los Angeles servia sopas e tortas deliciosas para todos. Durante o acontecimento de 1974, tigelas de sopa de lentilha e tortas de maçã francesas foram servidas enquanto artistas como Phillip Glass, Yvonne Rainer, Arthur Russell, Laurie Anderson, Gordon Matta-Clark, Hannah Wilke, Richard Serra e Joan Jonas entretinham os espectadores (Active Cultures, 2023).

Figura 26 - *Soup & Tart: Los Angeles 2023*.



Fonte: Artforum, 2023.

No ano seguinte, de 18 de maio a 20 de outubro de 2019, ocorreu no *Victoria and Albert Museum*, a exposição “*FOOD: Bigger than the Plate*”. O museu explorou o interesse crescente no tema da alimentação e apresentou mais de 70 projetos contemporâneos, novas

comissões e colaborações criativas de artistas e designers que trabalharam com chefes, agricultores, cientistas e comunidades locais. Por meio de uma perspectiva experimental, esses projetos apresentaram futuros alimentares alternativos que envolviam desde experimentos gastronômicos a intervenções criativas na agricultura. Além disso, 30 objetos das coleções do V&A, incluindo anúncios influentes de alimentos, ilustrações e cerâmicas, forneceram um contexto histórico para as exposições contemporâneas.

Figura 27 - Exposição “*FOOD: Bigger than the Plate*” no *Victoria and Albert Museum*.



Fonte: *Victoria and Albert Museum*, 2019.

A exposição foi dividida em quatro seções: Compostagem, Agricultura, *Trading* e Comer, e se relaciona, especificamente, com a história do próprio museu que, ainda no século XIX, na década de 1860, construiu o espaço expositivo explorando o conceito de um restaurante-museu. Tal espaço foi criado por Henry Cole, como uma forma de encorajar as pessoas a irem e desfrutarem da cultura. Assim, alinhada à proposta de criação do museu, a mostra ofereceu bebidas e comidas ao espectador (*Victoria and Albert Museum*, 2019).

Figura 28 - Espaço expositivo 1 do restaurante-museu, criado por Henry Cole.



Fonte: *Victoria and Albert Museum*, 2019.

Figura 29 - Espaço expositivo 2 do restaurante-museu, criado por Henry Cole.



Fonte: *Victoria and Albert Museum*, 2019.

Mais recentemente, em 2022, a exposição “*All Consuming: Art and the Essence of Food*” no *The Norton Simon Museum*, em Pasadena (Califórnia-EUA), explorou como os artistas responderam e moldaram as culturas alimentares na Europa de 1500 a 1900, representadas em um grupo de 60 pinturas, gravuras, fotografias e esculturas das coleções do museu. A curadoria dividiu a exposição nos seguintes eixos: “Fome”, “Excesso” e “Sustento” (*Norton Simon Museum*, 2023).

Figura 30 - Exposição “*All Consuming: Art and the Essence of Food*”.



Fonte: *Pasadena Weekly*, 2023.

Em 2024, o Museu Nacional Centro de Arte Reina Sofía apresentou a exposição “Na mesa Semiótica da Alimentação”, a partir da videoperformance *Semiotics of the Kitchen* (1975), de Martha Rosler, que faz parte da Coleção *Museo Reina Sofía*. A obra reflete o papel socialmente atribuído à mulher na esfera doméstica por meio de um exercício semiótico e toda a relação capitalista envolvida com a produção dos alimentos, desde a plantação até o consumo. Além da videoperformance, a mostra exhibe uma seleção de materiais visuais e texturais, como fotografias, livros, poemas, cartões postais, livros de receitas e objetos, que são organizados em um glossário alfabético com o propósito de aprofundar a relação com a comida.

Figura 31 - Videoperformance “*Semiotics of the Kitchen*” (1975), de Martha Rosler.



Fonte: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia, 2024.

As diversas iniciativas internacionais mencionadas até aqui, apresentam a complexidade das abordagens contemporâneas que relacionam arte e alimentação em espaços museológicos. Cada exposição apresenta uma perspectiva particular sobre como os alimentos podem ser utilizados como matéria-prima, tema central ou elemento de crítica social. Essas exposições internacionais não apenas destacam a importância da comida na arte, mas também oferecem um contexto comparativo essencial para a análise das práticas expositivas brasileiras. Ao mapear e analisar as exposições internacionais, foi possível reconhecer paralelos e identificar convergências nas abordagens adotadas por diferentes instituições ao redor do mundo.

Dessa forma, a pesquisa realizada não só ilustra o cenário global das exposições que exploram as interseções entre arte e alimentação, mas também amplia a compreensão das práticas museológicas ao considerar a diversidade de materiais e métodos empregados, bem como os contextos históricos em que essas exposições se inserem. Nesse caso, a seguir serão apresentadas experiências museológicas nacionais como uma referência para a reflexão final acerca das manifestações artísticas apresentadas no Museu de Arte Moderna de São Paulo.

3.2 Menus nacionais

O tema “arte e comida”, ou “arte e gastronomia” tem sido também cada vez mais explorado pelos curadores, como demonstra o crescimento do número de exposições que promovem um diálogo entre arte, comida, modos de consumo e gastronomia. Neste subcapítulo, apresenta-se exposições nacionais que abordam este tema.

Importante referência para o estudo de exposições, de 03 de outubro a 13 de dezembro de 1998, a 24ª Bienal de São Paulo, com curadoria de Paulo Herkenhoff e curadoria adjunta de Adriano Pedrosa, neste trabalho, relaciona-se com a alimentação a partir da antropofagia e como primeira manifestação da comida em uma exposição de arte. O “Núcleo Histórico” da que ficou conhecida como “Bienal da Antropologia” fixou o eixo conceitual de toda a mostra, a partir de uma série de histórias de canibalismos que desencadeou exposições coletivas e individuais, articulando questões-chave do Modernismo brasileiro, a partir do “Manifesto antropófago” de Oswald de Andrade de 1928 (Marcelina, 2008).

Essa Bienal possuía um projeto político claro a partir de uma certa premissa de que seu ponto de partida era o Brasil. Deste eixo central irradiavam-se componentes, teias articuladas que vinculavam diferentes conceitos: “densidade, antropofagia e canibalismos”, em “um tripé formado pela exposição, o projeto educacional e as publicações” (Fundação Bienal de São Paulo, 1998, p. 16), das quais estas últimas são apêndices da exposição.

Uma publicação em particular que nos faz interessante discutir é o artigo “Da Gula” de Vilém Flusser, presente no catálogo da exposição *Arte Contemporânea Brasileira: Um e/entre Outro/s*. Entretanto, antes de desviscerar o artigo de Flusser, é importante traçar um paralelo com a dissertação de mestrado *Antropofagia ou Multiculturalismo? Oswald de Andrade na 24ª Bienal de São Paulo* de Helena Pereira de Queiroz (2012), que cita como Oswald de Andrade, a partir do Manifesto Antropofágico, concluiu que dentre as várias culturas fundadoras da cultura da brasileira - africana, indígena e portuguesa - havia uma que cultivava o canibalismo¹ como uma prática simbólica, ou seja, que incorporava os valores de um “Outro” na construção de seus próprios, nutrindo-se deste outro. O Manifesto Antropofágico substitui a ideia de canibalismo pela antropofagia, evidenciando o processo de

¹ Essa concepção em particular, seria fomentada a partir de relatos de Hans Staden, viajante e mecenas alemão, que foi aprisionado por indígenas, e, ao voltar para a Europa, sob uma narrativa eurocêntrica compartilhou relatos sobre “índios canibais brasileiros”. Ver FUNDAÇÃO BIENAL DE SÃO PAULO - XXIV Bienal de São Paulo: núcleo histórico, antropofagia e histórias de canibalismos, “-V. I / [curadores Paulo Herkenhoff, Adriano Pedrosa]. -- São Paulo : A Fundação, 1998. - p. 27.

absorção de culturas para formação da identidade brasileira (Queiroz, 2012). Para a exposição, Paulo Herkenhoff retomou esse conceito de absorção conjuntamente com a ideia de canibalismo, para estruturar essa edição da Bienal.

Ao trabalhar a absorção, Herkenhoff optou estabelecer um viés curatorial denominado de contaminação entre obras, em uma abordagem historiográfica, no qual não haviam barreiras estilísticas, temporais ou artísticas, incluindo obras contemporâneas em um núcleo histórico, rompendo o critério cronológico como base de uma coleção, trazendo novas possibilidades interpretativas nas questões curatoriais, enquanto uma obra dialoga com a outra.

Cabe aqui retomar Vilém Flusser, ao discutir a distinção entre fome e gula no artigo mencionado anteriormente, enquanto traça um paralelo entre a civilização ocidental e o futuro da tecnologia. O autor parte da premissa que a fome é uma condição natural do ser humano, mas a gula o corrompe, esbarrando em uma metáfora de progresso desenfreado, no qual a humanidade não apenas devora a natureza, mas também a si mesma, suas instituições e até sua alma, transformando tudo em resíduos e detritos industriais. Em um contraste, e uma contaminação, por assim se dizer, Flusser discute como na visão oriental a fome pode ser saciada apenas com o jejum, por exemplo, enquanto que no ocidente, a fome não é saciada, pelo contrário, ela cresce à medida que é satisfeita, em um desejo nunca saciado, mas preso em um ciclo (1998, p. 156 e 157).

Nessa bienal, cada sala tinha um programa curatorial específico: no espaço dos séculos XVI a XVIII a pauta era o encontro entre o colonizador europeu e os povos colonizados da América; o século XIX tratava da presença do canibalismo no inconsciente ocidental. (Queiroz, 2011, p. 40). O segmento *Núcleo Histórico: A antropofagia e histórias de Canibalismos*, como indicado no nome, adotou o conceito da Antropofagia. Por ocasião da mostra, criou-se um modelo participativo visando à definição de antropofagia e canibalismo, a partir do qual foram colhidas interpretações, conceitos, etc, sobre o tema, em uma lista denominada provisoriamente de *165, entre 1000, formas de antropofagia e canibalismo*, esse processo depois foi publicado como uma lista final no catálogo *XXIV Bienal de São Paulo: antropofagia e histórias de canibalismos* (Fundação Bienal de São Paulo, 1998).

No *Núcleo Histórico: Antropofagia e Histórias de Canibalismos*, podemos dialogar 03 obras em questão, unidas por dois motivos aparentes: o primeiro, o exercício de contaminação, entre obras de diferentes estilos e temporalidades, e, em segundo, pela fragmentação do corpo. Essas obras são inclusive discutidas no catálogo da 24ª Bienal de São Paulo e a relação entre as obras em questão são: *as T.E. (trouxas ensangüentadas)*, 1969, de

Artur Barrio; *Tiradentes esquartejado*, 1893, de Pedro Américo, somando a elas mais uma: *America tertia pars memorabile provinciae brasiliae*, 1592, de Theodore de Bry (Fundação Bienal de São Paulo, 1998, p. 27 e 85).

Essa tríade traz em comum diferentes elementos: antropofagia, os cortes do corpo, o sangue, a carne, o corte, as entranhas. Esses elementos em um território único causam estranhamento ao espectador, de modo que permite-se criar narrativas ligadas a uma ideia primitiva em relação aos povos locais, a partir de imagens propagadas fora do Brasil sobre aqueles que aqui viviam. Essa concepção, presente na iconografia europeia, trazem a tona imagens que correram o mundo de uma forma ambígua - passível de ser interpretado como um relato verdadeiro ou não, - do que acontecia, estabelecidas pelo olhar curatorial de Paulo Herkenhoff, sob o mote da antropofagia.

Figura 32 - Texto “Da Gula” no catálogo da 24º Bienal de São Paulo.



Fonte: Issuu - Bienal de São Paulo, 2010.

Desse modo, a 24^a Bienal de São Paulo pode ser interpretada como um marco precursor da crescente presença da comida em exposições dedicadas ao debate da arte contemporânea e da cultura brasileira.

A escolha de se debruçar sobre mostras que ocorreram no Brasil foi motivada pela amplitude da possibilidade de pesquisa nas instituições, além da oportunidade de explorar exposições que aconteceram em importantes instituições culturais e que ainda não são estudadas dentro da academia. Pretendeu-se explorar o que foi apresentado, analisando as exposições considerando o local escolhido, arquitetura, quem são os curadores, as obras e analisar a forma como esses elementos se articulam para construir narrativas e significados, apresentando como as exposições se inserem no contexto cultural brasileiro e como dialogam com as discussões contemporâneas sobre arte.

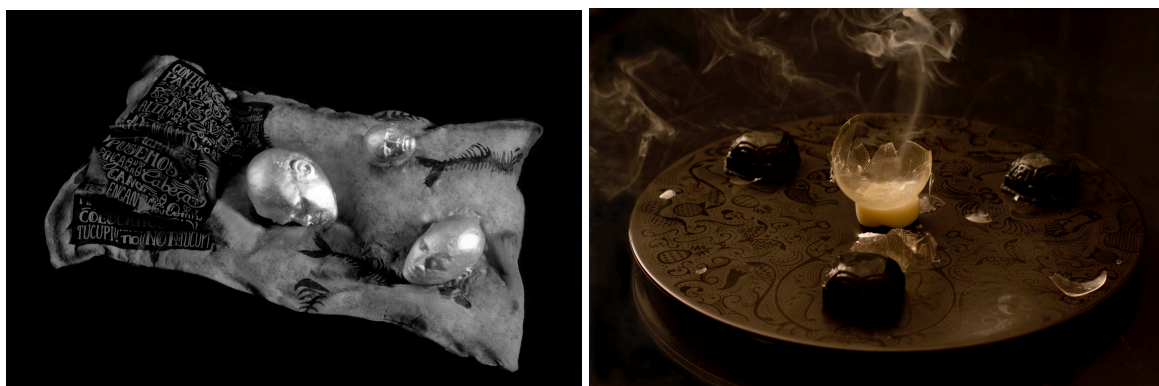
Em 2013, no Sesc Pompeia, a artista Simone Mattar se propôs a questionar os preconceitos existentes no Brasil e retomar a nossa diversa identidade a partir de uma experiência gastronômica nomeada de “Como Penso Como”. A exposição serviu nove “pratos-conceito” ao público com espetáculos musicais e dramáticos, abordando o modo que o homem se relaciona com a comida e os significados adquiridos ao longo da história, desde os rituais ancestrais à gastronomia internacional do século XXI. A exposição foi resultado de um processo de pesquisa realizado por quatro historiadoras que selecionaram 14 momentos que marcaram a construção da identidade brasileira relacionada ao alimento. Além disso, Simone Mattar relata no texto curatorial que a mostra pretendia estabelecer um diálogo entre o Design e a Gastronomia, convidando o espectador a repensar e questionar as relações entre essas áreas (Sesc, 2013).

Figura 33 - Registro 1 da experiência gastronômica “Como Penso Como”.



Fonte: Simone Mattar, 2013.

Figuras 34 e 35 - Registro 2 e 3 da experiência gastronômica “Como Penso Como”.



Fonte: Simone Mattar, 2013.

No ano de 2015, o Centro Cultural Banco do Brasil, em Brasília, realizou a exposição multidisciplinar “CRU – Comida, Transformação e Arte”. Sob curadoria de Marcello Dantas, o evento trouxe um olhar para a comida por meio da arte, no qual artistas e chefes de diversos perfis e nacionalidades foram convidados para criar performances, obras e atividades que de alguma forma se relacionassem com o tema da alimentação. Além disso, a exposição explorou o potencial artístico, experimental e característico dos alimentos, como a efemeridade e a materialidade.

Figura 36 - Registro da exposição “CRU – Comida, Transformação e Arte”.



Fonte: Globo, 2015.

Figura 37 - Imagem do catálogo da exposição “CRU – Comida, Transformação e Arte”, 2015.



Fonte: Catálogo digital fornecido pelo curador Marcello Dantas, 2024.

Também em 2015, a exposição “Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro”, que estreou no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro em 2014, levou para a Oca do Ibirapuera 150 obras, objetos e documentos que proporcionaram diversas possibilidades de leituras sobre a relação entre arte, comida, história, “brasilidade” e gastronomia. Conforme afirmou o curador Jacopo Crivelli Visconti:

Mais do que apresentar documentos e obras que contassem a mesma história, o que seria impossível, buscou-se, por meio das obras, expor um retrato do universo alimentar brasileiro que fosse fiel no sentido de reproduzir não seus traços externos, mas a pluralidade, a diversidade e até o seu estado de permanente transformação (Base7, 2015).

Fizeram parte do evento os artistas Ernesto Neto, Adriana Varejão, Beatriz Milhazes, dentre outros. A exposição foi montada novamente na Expo Milano 2015 no Pavilhão Brasil, organizado pela Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil), sob a coordenação do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC).

Figura 38 - Vista da exposição “Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro”.



Fonte: Base7, 2015.

Figura 39 - Obra de Adriana Varejão na exposição “Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro”.



Fonte: Base7, 2015.

Figura 40 - Obra de Regina Silveira.



Fonte: Estadão, 2015.

<https://www.estadao.com.br/fotos/cultura/artes/exposicao-alimentario-arte-e-construcao-do-patrimonio-alimentar-brasileiro/>. Acesso em: 10 dez. 2024.

Quadro 1 - Exposições nacionais ocorridas em instituições culturais.

Exposição	Local	Data	Curador	Artistas
Encontros de Arte e Gastronomia	Museu de Arte Moderna de São Paulo (São Paulo, SP)	2012	Felipe Chaimovich	Coletivo Opavivará, Matheus Rocha Pitta, Laura Lima, Caetano Dias, Marco Paulo Rolla, Rodrigo Bueno, Regina Silveira, Amilcar Packer, Jardineiro André Feliciano, Rochelle Costi
Como Penso Como	Sesc Pompéia (São Paulo, SP)	2013	Simone Mattar	Simone Mattar
CRU – Comida, Transformação e Arte	Centro Cultural do Banco do Brasil (Brasília, DF)	2015	Marcello Dantas	Performances: Fyodor Pavlov-Andreevich Héctor Zamora (performance com receita de Ana Luiza Trajano e música de André Hosoi, João Simão, André Venegas, Luiz Gayotto e Denis Duarte) Neka Menna Barreto (performance em colaboração com Jorge Menna Barreto e Fernando Limberger), Kreëmart apresenta Rirkrit Tiravanija. Obras: Ayrson Heráclito, Damián Ortega, Dana Sherwood, Daniel Spoerri, Fernanda Rappa, Gabriel Rodríguez Pellecer, Gabriel Sierra, Greta Alfaro, Hans Op de Beeck, João Maria Gusmão & Pedro Paiva, Mark Dion, Michel Blazy, Philip Ross, Pierre Fonseca, Rivane Neuenschwander, Rochelle Costi, Ryan Gander, Sigalit Landau, Sonja Alhäuser, Sophie Calle, Thomas Rentmeister, Zhang Huan
Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro	Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro (Rio de Janeiro, RJ)/ Oca do Ibirapuera (São Paulo, SP) / Expo Milão (Milão, Itália)	2014/ 2015	Jacopo Crivelli Visconti	João Maria Gusmão, Pedro Paiva, Walter Riedweg, Maurício Dias, Erika Verzutti, Ernesto Neto, Adriana Varejão, Matheus Rocha Pitta, Débora Bolsoni, Vicente do Rego Monteiro, Marcos Coelho Benjamin, Cândido Portinari, Harald Schultz, Heinz Foerthmann, Luciana Mello Witkowski Pinto, Maureen Bisilliat, Marc Ferrez, Paulo Nimer Pjota, Amilcar Packer, Ayrson Heráclito, Caetano Dias, Marepe, Lasar Segall, Paulo Nazareth, Wesley Duke Lee, Vincenzo Pastore, Marc Ferrez, Victor Brecheret, Helio Oiticica, Hector Zamora, Vik Muniz, Hauro Ohara, Fulvio Pennachi, Beatriz Milhazes, Lenora de Barros, Regina Silveira, Ana Luiza Dias Batista.
Cidade da Língua	Museu de Arte Moderna de São Paulo (São Paulo, SP)	2017	Felipe Chaimovich	Bompas & Parr

Fonte: Elaboração da autora, 2024.

Conforme visto até aqui, as exposições nacionais não apenas apresentam a crescente tendência de utilização do tema “arte e comida” no contexto brasileiro, mas também demonstram as diversas abordagens curatoriais e a diversificada produção artística brasileira. De acordo com o que foi apresentado, a 24ª Bienal de São Paulo é um exemplo pioneiro que incorpora a antropofagia como conceito central do discurso expositivo, enquanto outras exposições como “Como Penso Como” e “CRU – Comida, Transformação e Arte” exploraram a relação entre arte e alimentação por meio de experiências sensoriais e reflexões críticas.

Ao mapear e analisar essas exposições, é possível perceber como elas contribuíram para a construção de narrativas complexas sobre a cultura brasileira e a utilização da arte contemporânea como vetor principal dessa comunicação. A diversidade de materiais, contextos arquitetônicos e abordagens curatoriais utilizadas demonstra a capacidade das exposições de envolver o público de maneira educativa e provocativa. Em linhas gerais, o estudo dessas exposições nacionais reforça a importância do tema “arte e comida” como um campo de investigação relevante e inovador, que enriquece a compreensão das práticas museológicas e das artes visuais no Brasil. E como será visto adiante, o Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP) se destaca como um dos principais celeiros dessa discussão a partir de suas experiências provocadoras expressadas nas exposições “Encontros de arte e gastronomia” e “Cidade da Língua”.

4 MAM NA COZINHA

Como visto até aqui, a ideia de “exposição museológica” é um conceito suscetível a várias interpretações, tendo sido objeto de estudo para diversos autores tanto brasileiros quanto estrangeiros. Diante disso, é imprescindível reconhecer as interseções entre arte e gastronomia e sua utilização na comunicação museológica e na experiência cultural no contexto das instituições. As exposições em museus, conforme descritas por Benchetrit, Bezerra e Magalhães (2010), operam como espaços de diálogo que devem comunicar ideias de forma clara e compreensível ao público, refletindo a diversidade de visitantes. Da mesma forma, as exposições que utilizam a comida como tema ou suporte, conforme discutido por Brillat Savarin e outros autores, enfatizam a conexão entre alimentação e identidade, tornando a gastronomia uma expressão artística e cultural significativa.

A relação entre o ser humano e os objetos em um cenário museológico, como definido por Waldisa Rússio Guarnieri (2010), pode ser comparada à relação entre a intencionalidade e a utilização dos alimentos na arte culinária, conforme analisado por Sandra Regina Ramalho e Oliveira (2010). Ambas as perspectivas destacam a importância de compreender o significado e a função comunicacional dos elementos apresentados, seja no museu ou nas práticas gastronômicas. A inter-relação entre intencionalidade e utilização define tanto a arte museológica quanto a arte culinária, revelando paralelos significativos na criação e comunicação dessas experiências culturais.

Além disso, a análise das exposições, seja de obras de arte ou de gastronomia, enfrenta desafios semelhantes em termos de acesso às informações e documentação. A organização de arquivos institucionais ainda é recente e muitas vezes burocrática, dificultando a pesquisa sobre o crescente número de produções expositivas. Assim, a crítica museológica e a crítica gastronômica devem considerar as implicações das práticas expográficas contemporâneas. Do ponto de vista teórico, os museus são arenas de disputas e, devido ao seu aspecto simbólico, são promotores de memórias (Vieira, 2017). Segundo o historiador Guilherme Lopes Vieira,

Deve-se ter em vista que a memória opera a partir de um processo seletivo e totalizador. Que o caracteriza como absoluta. Portanto, são essas interações da memória que, quando manifestadas através de um museu, possibilitam a caracterização desse espaço como “lugar de memória” e, conseqüentemente, habilitam o historiador a questioná-lo (2017, p. 149).

No âmbito desta pesquisa, percebe-se que é papel não só do historiador, mas também do pesquisador, analisar os museus, pois estes se configuram como campos de tensão e de disputas narrativas. Os museus são espaços onde múltiplas vozes e perspectivas se encontram, resultando em uma constante negociação sobre quais histórias e narrativas são valorizadas e apresentadas ao público. Portanto, a análise crítica dessas instituições deve levar em conta as dinâmicas de poder, as escolhas curatoriais e as implicações socioculturais das exposições, revelando assim as complexas camadas de significado e interpretação que permeiam o cenário museológico.

Dessa forma, neste capítulo, procede-se à descrição e análise das exposições "Encontros de Arte e Gastronomia" e "Cidade da Língua", ambas realizadas no Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP). Diante da variedade de exposições nacionais passíveis de análise, a presente pesquisa circunscreveu-se ao estudo das duas mostras sediadas no MAM-SP, motivada pela oportunidade de conduzir a investigação a partir de fontes primárias e pela capacidade de análise aprofundada em uma única instituição, garantindo, assim, a homogeneidade contextual da pesquisa.

4.1 O Museu de Arte Moderna de São Paulo

Fundado em 1948 por Francisco Matarazzo Sobrinho, Ciccillo Matarazzo e Yolanda Penteado, o MAM-SP tem como missão “coleccionar, estudar, incentivar e difundir a arte moderna e contemporânea brasileira, tornando-a acessível ao maior número de pessoas possíveis” (MAM-SP, [20–]). Adaptado pela arquiteta Lina Bo Bardi, o edifício do MAM-SP tem área construída de 3500m² sob a marquise do Parque Ibirapuera, possuindo duas salas expositivas (Sala Milú Villela com área de 950m² e Sala Paulo Figueiredo com 500m²), ateliê, biblioteca, auditório, restaurante e loja, além da Sala de Vidro, criada para expor a aranha de bronze da Louise Bourgeois.

Figura 41 - Fachada do MAM-SP com a pintura da dupla de artistas OSGEMEOS.



Fonte: Museu de Arte Moderna de São Paulo, [s.d].

Inicialmente, o MAM-SP ocupou o 2º andar do edifício à rua 7 de Abril n.º 230 (o mesmo que o Museu de Arte de São Paulo - MASP - ocupou em seus primórdios), permanecendo nesse endereço até 1958, quando se transfere, em 31 de agosto, para o Parque Ibirapuera (Lourenço, 1999). Já no ano seguinte, em 1959, mudou-se para o segundo andar do antigo Pavilhão das Indústrias (atual Pavilhão Ciccillo Matarazzo, conhecido como Pavilhão Bienal), onde permaneceu até o seu desmonte, ou fim de sua primeira fase² em 1962 (Signorelli, 2018).

Em *O Panorama da Arte Brasileira do MAM SP: da formação de Acervos aos projetos curatoriais*, Paula Signorelli (2018) discorre em mais detalhes sobre a saída do MAM do segundo andar do prédio dos Diários Associados no centro de São Paulo para o Parque Ibirapuera – a princípio na Oca, e, a partir de 1959, no Pavilhão da Bienal, que fez parte, onde discorreremos adiante, do início de um quadro de retraimento da instituição, envolvendo problemas de mobilidade, visto que “(...) por encontrar-se distante do centro da cidade e de difícil acesso, dados os precários meios de transporte de que dispõe o público, o museu é obrigado a rever sua estratégia expositiva” (Signorelli, 2018 apud Fabris, 2008).

² Essas fases foram atribuídas na historiografia por Tadeu Chiarelli, propondo que o Museu de Arte Moderna de São Paulo seja estudado em 5 fases, contemplando sua existência e funcionamento (Signorelli, 2018 apud Chiarelli, 2001).

Posteriormente, outras dificuldades apareceriam, quando em dezembro de 1962, 29 dos 2 mil sócios do MAM - SP participaram da assembleia para a dissolução da Sociedade Civil Museu de Arte Moderna. Walter Zanini, um dos sócios e então professor da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH) da Universidade de São Paulo (USP), foi convocado por Ciccillo Matarazzo para acompanhar o processo de inventário de sua coleção que fazia então parte do acervo MAM-SP. Entre janeiro e abril de 1963, a coleção do casal Ciccilo Matarazzo e Yolanda Penteado e a coleção do MAM-SP acabaram doadas à USP, extinguindo-se assim, em definitivo, a coleção de arte do museu (Signorelli, 2018).

Esse processo de dissolução da coleção é decorrente de diferentes fatores: financeiros, institucionais, logísticos, mas principalmente pautados pelos interesses de Ciccillo Matarazzo, a partir de 1951, no qual a cada dois anos desta data, era realizada a Bienal de São Paulo, inspirada na Bienal de Veneza. O sucesso do evento fez com que outras atividades do MAM-SP perdessem prioridade, e, com o tempo, as Bienais cresceram em importância, demandando altos investimentos e o envolvimento direto de Francisco Matarazzo Sobrinho, o que levou à criação de uma instituição exclusiva para organizá-las (Barros, 2002).

Os primeiros anos do MAM-SP foram marcados por intensa atividade, e, entre 1949 e 1950, o museu apresentou uma ampla programação de exposições e eventos, consolidando-se como um espaço dinâmico e promissor. Entre suas iniciativas mais relevantes, como vimos anteriormente, destaca-se a Bienal de São Paulo, que não apenas projetou a arte brasileira no cenário internacional, como também revelou novos artistas e contribuiu significativamente para a ampliação de acervos museológicos, incluindo do próprio MAM-SP (Lourenço, 1999).

O acervo do museu começou a se formar desde meados de 1946, quando Nelson Rockefeller doou uma série de obras que, inicialmente, poderiam ser distribuídas para futuros MAMs no Brasil. Essas peças permaneceram sob a guarda da Biblioteca Nacional até serem incorporadas ao acervo do museu em sua própria futura sede (Signorelli, 2018). Ao longo dos anos, essa coleção foi crescendo em diferentes contextos e iniciativas.

No ano de 1950, em meio aos preparativos para as comemorações do quarto centenário da cidade de São Paulo, Oscar Niemeyer foi convidado a projetar o Parque Ibirapuera. O parque, com sua proposta de integrar áreas verdes e um programa cultural, representava a visão de modernidade da época. Nesse sentido, realizou-se a segunda Bienal Internacional de São Paulo em 1953, em um pavilhão de 200 metros de comprimento, construído no parque para abrigar o evento. O projeto arquitetônico do parque, desenvolvido

em 1951, levou a assinatura de Oscar Niemeyer, Zenon Lotufo, Hélio Uchôa e Eduardo Kneese de Mello. Em 1969, o MAM-SP, após a doação de 81 obras por seu diretor Carlo Tamagni, solicitou ao prefeito Faria Lima uma concessão em um pavilhão sob a marquise do parque Ibirapuera, recebendo a concessão e permanecendo no mesmo edifício até hoje.

Em *Museus Acolhem Moderno*, Maria Cecília França Lourenço (1999) discorre como Paulo Mendes da Rocha discutiu o processo de formação do acervo do museu em meio a posterior seu processo de dissolução, em uma série publicada em uma coluna no jornal do Estado de S. Paulo em 1963, sob iniciativa de reiterar a trajetória do MAM-SP enquanto se efetuava a passagem de seu acervo para o MAC (Lourenço, 1999). Nessa publicação perpassa os diferentes lugares expositivos e artistas que consolidaram esse acervo, exibidas inicialmente na metalúrgica Matarazzo, na então Rua Caetano Pinto, em São Paulo, e que nessa etapa inicial havia artistas proletários como Alfredo Volpi, Mário Zanini, Graciano e Bonadei, além de Anita Malfatti, Di Cavalcanti e de José Antônio da Silva, antes da inauguração na Rua 7 de Abril (Lourenço, 1999).

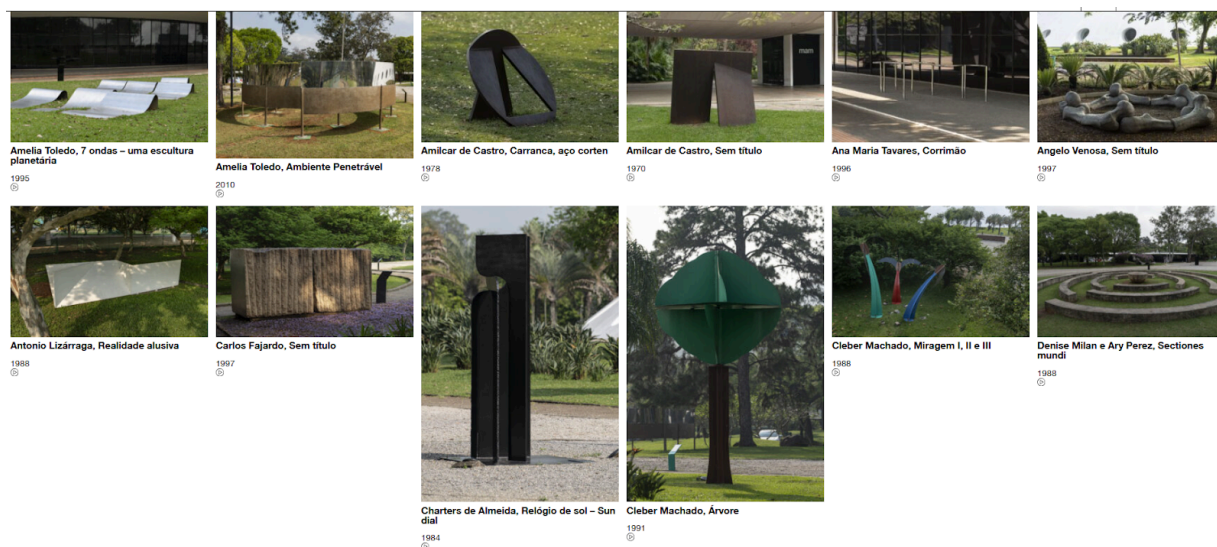
Antes ainda da inauguração da sede, sete obras foram doadas por Rockefeller, transferidas ao MAM-SP apenas no final de 1949 - por questões hipotéticas de que tais obras poderiam ser doadas não só para São Paulo, mas também outras localidades no Brasil, propondo a concretização de uma cadeia de MAMs. Paulo Mendes de Almeida também atribui as aquisições e os contatos para a formação do acervo, antes da Bienal, ao casal Pentead e Matarazzo, aqui e no exterior, quando Ciccillo, aproveitando a queda dos preços pós-Segunda Guerra Mundial, comprava na França e Itália grandes quantidades de obras de artistas modernos, movimentado por uma subjetividade colecionista, de mecenas (Lourenço, 1999).

Em 1962, ano em que efetivamente se dá o início ao processo de dissolução mencionado, Francisco Matarazzo Sobrinho propôs ao Conselho do Museu de Arte Moderna mudanças estatutárias, com o intuito de se desfazer da instituição. De fato, no ano seguinte, como discutido, o acervo do Museu de Arte Moderna de São Paulo - que cresceu tanto em quantidade quanto em qualidade devido aos prêmios concedidos e doações captadas nas Bienais - foi doado à Universidade de São Paulo (Barros, 2002). Em decorrência, o reitor da Universidade, Prof. Dr. Ulhoa Cintra, criou então, o Museu de Arte Contemporânea da Universidade de São Paulo (MAC-USP) para salvaguardar a coleção.

Com o objetivo de ampliar sua coleção, em 1986, o MAM-SP cria o Clube de Colecionadores, que convida anualmente artistas para produzirem obras em tiragem, preservando em sua coleção exemplares de todas as edições já realizadas. Além de apoiar o museu, o programa tem como objetivos incentivar a produção artística brasileira e fomentar o colecionismo de arte contemporânea a um valor convidativo.

Em 1993, o MAM-SP inaugurou o Jardim de Esculturas com um projeto de paisagismo assinado por Roberto Burle Marx e Haruyoshi Ono, sendo o único espaço expositivo de longa duração para as obras do acervo, indicando seu caráter público e de grande circulação no Parque Ibirapuera. Segundo o curador-chefe, Cauê Alves, o projeto do jardim apresenta uma série de desafios, como a preservação e conservação das obras em exposição (MAM-SP, [20 –]).

Figura 42 - Obras do Jardim de Esculturas disponibilizadas no site do MAM-SP.



Fonte: Museu de Arte Moderna de São Paulo, [s.d.].

O acervo, acondicionado em reserva técnica, possui mais de 5 mil obras, produzidas por artistas da arte moderna e contemporânea (principalmente brasileira), exibidas em exposições temporárias realizadas no museu e também em outras instituições. Atualmente, as exposições são organizadas em quatro temporadas e, a cada dois anos, é realizada a exposição “Panorama da Arte Brasileira”, resultante do mapeamento da produção contemporânea em todas as regiões do país. Desde 1969, após o acervo do MAM-SP ser transferido para a Universidade de São Paulo, o “Panorama da Arte Brasileira” é uma mostra que acontece também com o objetivo de novas aquisições para o museu, por meio de premiações e doações

de artistas e apoiadores, uma vez que a maioria das obras são comissionadas especialmente para a exposição.

O museu também possui outros programas de relacionamento, como o Amigo MAM, que propõe unir uma comunidade de apoiadores por meio de uma programação exclusiva, e o Clube de Colecionadores. Já o núcleo educativo do MAM-SP, principal responsável pela formação de público, recebe grupos escolares com visitas agendadas e realiza diversas ações, tais como formação de professores e educadores, práticas de marcenaria nas artes visuais e em projetos expográficos e educativos, oficinas plásticas e encontros para toda a família. Promove ainda ações acessíveis como o uso da audiodescrição, acervo tátil e experiências sensoriais nas exposições. A instituição também conta com uma ampla grade de atividades como cursos, seminários, palestras, performances, espetáculos musicais, sessões de vídeo e práticas artísticas.

Além disso, apesar de ser um museu privado, é pertinente destacar que a instituição é organizada e voltada para os interesses da sociedade civil, atuando por meio de leis de renúncia fiscal para o patrocínio de exposições e projetos educacionais e apoio à sua manutenção, com finalidade pública. Segundo o Plano Museológico do MAM-SP de 2019³ (último publicado pelo museu), a instituição mantém uma estrutura de captação de recursos, gerida pela área de comunicação em colaboração com a diretoria. Entretanto, o diagnóstico revela a necessidade de aprimoramento das ferramentas de captação, da sistematização dos processos e da implementação de um programa estruturado de diversificação de fontes de financiamento.

O MAM-SP, espaço museal destinado às exposições analisadas, foi construído através de uma ocupação da marquise de um edifício inserido no conjunto arquitetônico projetado por Oscar Niemeyer em 1954, e reformado por Lina Bo Bardi em 1982. Esse processo gerou diversas discussões uma vez que ele é:

Um museu que está, ao mesmo tempo, dentro e fora do parque. Um edifício que abarque distintas escalas de tempo, sincronizado tanto com o lazer no parque quanto com a pressa das avenidas. Uma construção que ora se percebe na escala de um edifício, ora na escala urbana. Um prédio que não se possa abarcar por inteiro pela visão, mas que se possa inferir claramente pela lógica e pelo seu significado. Um edifício cidade (SPBR Arquitetos, 2013).

³ O Plano Museológico do Museu de Arte Moderna de 2019 está disponível em: <https://mam.org.br/institucional/lei-de-acesso/> Acesso em: 10 jan. 2025.

O Parque Ibirapuera é um parque de grande extensão, com 258 hectares, e se localiza na zona centro-sul de São Paulo, que engloba as subprefeituras de Vila Mariana, Santo Amaro e Jabaquara. Ao redor do MAM-SP, encontram-se as instituições: Museu Afro Brasil, Emanuel Araújo e Fundação Bienal de São Paulo. A região onde está localizado o Parque Ibirapuera, é uma das mais caras na cidade. A localização do MAM-SP promove diversos debates sobre o acesso público da instituição, uma vez que, além de ser um museu privado e disponibilizar entrada gratuita apenas um dia por semana, teve uma relação de formação por meio da elite paulistana. Não surpreendentemente, as principais salas expositivas carregam o nome de duas figuras na história do museu: Milu Vilela, uma das principais acionistas do banco Itaú, e Paulo Figueiredo, em homenagem ao marchand, galerista e colecionador que doou um conjunto de aproximadamente 90 obras ao MAM-SP (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2023).

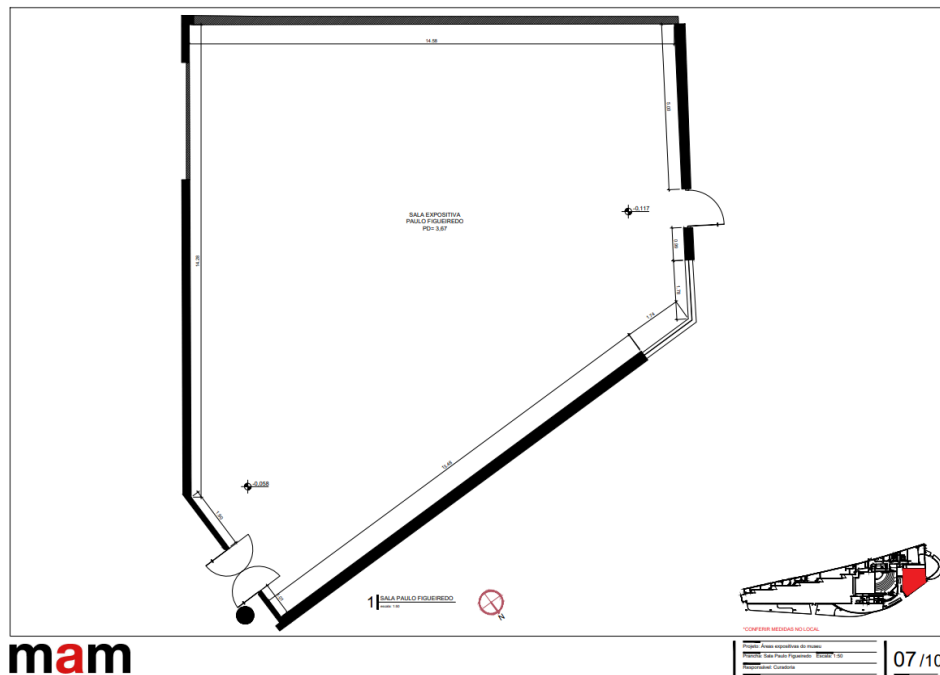
A museologia, por meio de uma perspectiva social, propõe que o museu, além de um local de preservação, pesquisa e comunicação, atue refletindo os problemas sociais, econômicos, políticos e ambientais enfrentados pelas comunidades, de modo a buscar e lutar por seu desenvolvimento sociocultural. Nesse sentido, as exposições discutem o acesso à alimentação e o gosto contemporâneo, embora apresentando apenas possivelmente a realidade somente do público do MAM, ainda mais com uma exposição que convidou muitos chefes de cozinha de restaurantes de alta gastronomia. Ambas as exposições a serem analisadas nos subcapítulos seguintes apresentam patrocínio de grandes empresas, como Electrolux e Scielo, refletindo o interesse privado cada vez mais intenso na área cultural.

A trajetória do Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP) é marcada por significativas transformações em seu acervo, incluindo a perda substancial de obras para o Museu de Arte Contemporânea da Universidade de São Paulo (MAC-USP), e por sucessivas mudanças de sede, inclusive dentro do Parque Ibirapuera. Esse histórico impulsiona uma busca contínua por identidade, em contraste com a trajetória mais estável de outras instituições de arte da cidade. A história do MAM-SP sugere, portanto, uma busca por um posicionamento singular no cenário da arte contemporânea, mesmo que ainda preserve em sua nomenclatura a referência ao "moderno".

As exposições que serão objeto de análise nos subcapítulos subsequentes foram realizadas na Sala Paulo Figueiredo, que configura-se como o segundo maior espaço

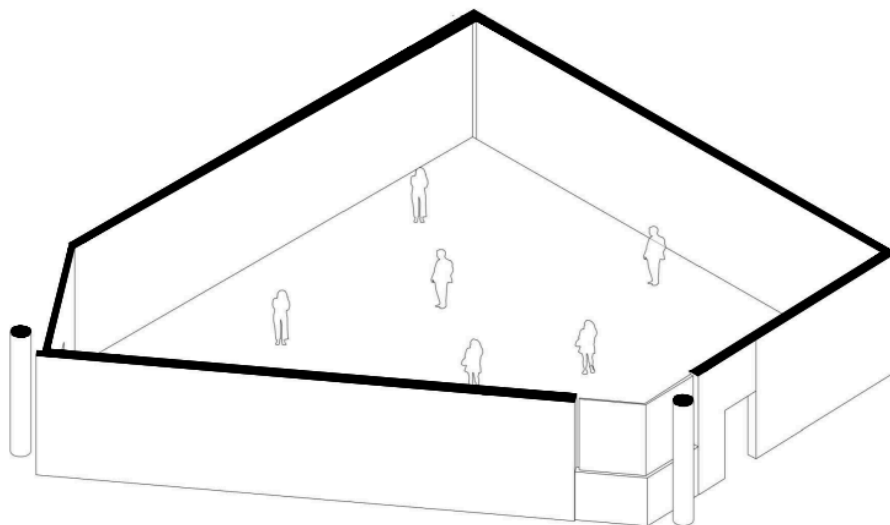
expositivo do museu, precedida pela Sala Milu Vilella, enquanto o espaço do corredor interno, biblioteca e sala de vidro são destinados a projetos de menor escala.

Figura 43 - Planta 1 da Sala Paulo Figueiredo.



Fonte: Projeto disponibilizado pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2025.

Figura 44 - Perspectiva da Sala Paulo Figueiredo.



Fonte: Projeto disponibilizado pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2025.

4.2 “Encontros de Arte e Gastronomia”

Entre 03 de setembro e 06 de dezembro de 2012, o MAM-SP realizou o “Encontros de Arte e Gastronomia”, com curadoria de Felipe Chaimovich e Laurent Suaudeau, inaugurando a linha de arte e gastronomia do museu para criar um espaço para a livre experimentação sobre o gosto contemporâneo. Dez duplas, compostas por um chefe de cozinha e um artista, trabalharam, cada uma delas, de terça a sábado e durante dez semanas, colaborando numa cozinha especialmente concebida para a Sala Paulo Figueiredo. Cada dupla deixou registrada em uma lousa as etapas desse processo de trabalho e o público observou ao vivo a interação entre os saberes do chefe e os do artista.

O curador da exposição, Felipe Chaimovich, possui graduação, mestrado, doutorado e pós-doutorado em Filosofia pela Universidade de São Paulo. Foi professor titular pleno da Fundação Armando Álvares Penteado e foi curador do MAM-SP de 2007 a 2019. Laurent Suaudeau, curador convidado, é um chefe francês radicado no Brasil. Em 1980, foi convidado pelo chefe Bocuse para trabalhar como chefe assistente no *Le Saint Honoré*, restaurante localizado no Rio de Janeiro. Suaudeau encantou-se com os ingredientes típicos do país como o cupuaçu, a manga, o tucupi, entre outros, o que o levou a continuar o trabalho. Em 1986, abriu o seu restaurante no Rio de Janeiro, que recebeu o nome de Laurent. Mudou-se para São Paulo em 1991 e, em 2000, passou a se dedicar exclusivamente à sua Escola das Artes Culinárias Laurent e reabriu o restaurante em São Paulo.

No texto curatorial, Felipe Chaimovich (2012) propõe uma discussão sobre o gosto contemporâneo e o acesso à alimentação – fator este que gerou grandes discussões no campo da cultura. A investigação sobre cozinhar e comer acabou sendo isolada pelas especializações profissionais que dividiram as funções: um profissional somente responsável pelo comer e outro somente pelo cozinhar. Assim, por meio de propostas experimentais, a exposição permitia que o público, os artistas e os chefes refletissem sobre a questão do gosto. No catálogo, o curador fez um breve relato sobre a história da alimentação, apresentando desde o surgimento do fogo até a criação do restaurante *Food* – destacando que ele foi referencial para a concepção da exposição.

Além disso, é pertinente destacar que Gordon Matta-Clark propôs uma aliança do artista com o chefe de cozinha, o que permitiu que fosse recuperado o aspecto ancestral da comida na constituição do ser humano. Enquanto o *Food* funcionou com uma lógica de restaurante utilizando mesa, cadeiras, pratos e cardápio, a exposição “Encontros de Arte e Gastronomia” permitiu que as duplas pudessem escolher livremente a forma de servir suas

refeições, instrumentos, números de comensais, etc. Segundo Chaimovich (2012), além do *Food*, as outras referências para a exposição foram edifícios históricos cujas cozinhas integram a visitação do público, principalmente aquelas que são exibidas em funcionamento, como no caso do castelo de *La Ferté Saint-Aubin*, na França.

Figura 45 - Peça gráfica de divulgação da exposição “Encontros de Arte e gastronomia” no Museu de Arte Moderna de São Paulo, em 2012.



Fonte: Instituto PIPA, 2012.

Laurent Suaudeau, em seu texto curatorial, agradece o convite para fazer parte da curadoria e reflete que a exposição é um fato histórico para o país, pois, pela primeira vez, um museu leva as artes plásticas em direção à cozinha, valorizando também a cultura gastronômica. Juliet Kinchin, curadora do Departamento de Design do Museu de Arte Moderna de Nova Iorque (MoMA), escreveu um texto para o catálogo da exposição e afirmou que a ideia de aliar arte e gastronomia gerou vários desafios para os curadores devido às características físicas do espaço do museu e do caráter efêmero que a comida apresenta (Chaimovich; Suaudeau, 2013).

Ao longo do período expositivo, as dez duplas atuaram de diversas formas. O Coletivo Opavivará e o chefe Léo Filho distribuíram marmitas feitas a partir de receitas de suas famílias para o público, refletindo como a cozinha é o local de base da casa onde o caráter afetivo e ancestral é amplamente marcado.

Figura 46 - Coletivo Opavivará e o chef Léo Filho na exposição.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 47 - Público comendo no Jardim de Esculturas do MAM-SP.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 48 - Rede instalada na arquibancada do projeto expositivo da mostra.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 49 - Público comendo a marmita realizada pelo Coletivo Opavivará e chefe Léo Filho.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

A artista Laura Lima e o chefe José Barattino produziram duas refeições de vegetais, tendo a primeira sido servida para cerca de 20 pessoas, entre público espontâneo e funcionários do museu. A segunda refeição foi criada com os mesmos ingredientes para

questionar a redução da culinária ao ato de consumo, produzindo uma refeição vegetariana, cujos ingredientes passaram por um processo de desidratação e, posteriormente, foram embalados a vácuo. A refeição foi doada ao museu como uma obra museológica, para ser consumida em um jantar marcado para acontecer 30 anos após o evento, às 17h do dia 20 de setembro de 2042. Essa obra foi recriada no centenário da Bauhaus, comemorado na cidade alemã de Krefeld, com a exposição “Alternativas Para Viver”, propondo uma performance coletiva imprevisível, que envolve os profissionais dos museus, como conservadores, e cozinheiros.

Figura 50 - Laura Lima e José Barattino na cozinha da exposição.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 51 - Refeição após o processo de desidratação.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 52 - Obra recriada para a exposição “Alternativas Para Viver”.



Fonte: Select | arte e cultura contemporânea, 2020.

O artista Caetano Dias e a chefe Amanda Lopes realizaram um “Jardim das Delícias”, com flores e plantas feitas de chocolate, e pediram ao público que não pegasse a comida da mesa com as mãos, mas sim diretamente com a boca. A dupla também criou um cordeiro feito de chocolate, como uma referência à figura do corpo de Cristo e a outros atos antropofágicos.

Figura 53 - Jardim das Delícias criado por Caetano Dias e Amanda Lopes.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 54 - Jardim das Delícias criado por Caetano Dias e Amanda Lopes.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Com um viés crítico sobre mercado e consumo, o artista Matheus Rocha Pitta e o chefe Rodrigo Oliveira criaram uma “Sopa de pedra” feita com alimentos e pedra sabão. O artista contou a lenda existente sobre a sopa e sobre o fato de ser passada de geração a geração, assumindo novas formas em diversas culturas (Chaimovich; Suaudeau, 2013).

Figura 55 - Sala expositiva com o momento do preparo da “Sopa de pedra”.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 56 - “Sopa de pedra”, 2012.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

O artista Marcos Paulo Rolla e o chefe Henrique Fogaça desenvolveram várias performances ao longo da semana em que atuaram no museu. Em uma delas, o artista fez um café da manhã e jogou toda a comida no chão para deixá-la como uma natureza-morta real. Já em outra performance, a dupla dançou sobre um chão composto por frutas, amassando-as. Também foi realizado o “Fooderótica”, que contou com pratos realizados em formatos eróticos, que discutiam o sentido da palavra “comer”.

Figura 57 - Performance de Marcos Paulo Rolla e Henrique Fogaça.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 58 - Performance de Marcos Paulo Rolla e Henrique Fogaça.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Inspirados nas comidas de santo oferecidas aos orixás, o artista Rodrigo Bueno e a chefe Ana Luiza Trajano realizaram a “Oferenda – Matriz Sensorial + Forças da Natureza”, na qual era pedido que o público também levasse um alimento preparado artesanalmente como forma de oferenda.

Figura 59 - “Oferenda – Matriz Sensorial + Forças da Natureza”.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 60 - “Oferenda – Matriz Sensorial + Forças da Natureza”.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Já a artista Regina Silveira utiliza a linguagem como elemento associado à culinária há anos: em 1996, ela criou um molde que recortava a palavra “Arte” na massa de biscoitos e, em 1997, esses biscoitos foram assados novamente e servidos no Café do Paço das Artes, em São Paulo, proporcionando ao público a possibilidade de “comer arte”. Na exposição “Encontros de Arte e Gastronomia”, em 2012, ela realizou com o chefe Tsuyoshi Murakami uma experiência sensorial, em que ele tocou piano e a artista fez diversas projeções de luz e sombra nas paredes do museu.

Figura 61 - Regina Silveira e Tsuyoshi Murakami na exposição “Encontros de Arte e Gastronomia”.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 62 - Pratos servidos durante a semana de Regina Silveira e Tsuyoshi Murakami.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

O fotógrafo Amilcar Packer e a chefe Maria do Céu⁴, diretora do Centro de Gastronomia da Amazônia, em Manaus, refletiram e apresentaram múltiplas possibilidades de usos da mandioca – alimento tipicamente brasileiro e marcado por lendas indígenas. O artista organiza debates sobre questões sobre alimentação e modos de consumo na atualidade, enquanto a chefe de cozinha, em seu trabalho em Manaus, desenvolve soluções modernas para receitas tradicionais de sua região e busca preservar os sabores vindos da floresta (Chaimovich; Suaudeau, 2013).

Junto com o chefe Renato Carioni, o artista André Feliciano, conhecido como “jardineiro de arte”, elaborou pratos em formato de máquina fotográfica que foram servidos em piqueniques, festas e jantares performáticos. A dupla ainda proporcionou um jantar no qual o público teve os olhos vendados, tendo que adivinhar o prato servido (Chaimovich; Suaudeau, 2013).

Figura 63 - Registro fotográfico da exposição com o chefe Renato Carioni e o artista André Feliciano.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

⁴ Fotografias da dupla Amilcar Packer e a chefe Maria do Céu não foram encontradas relacionadas ao tema em questão.

Figura 64 - Chefe Renato Carioni e artista André Feliciano.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Por fim, a artista Rochelle Costi e o chefe Philippe Brye criaram uma mesa inteira comestível em que pratos, colheres e copos foram feitos de massa. A dupla também apresentou alguns pães em formato de animais, como um jacaré, por exemplo. As construções de formas escultóricas a partir da comida, em cima da mesa, fazem uma referência ao chefe de cozinha Marie-Antoine Carême, que criou peças de decoração de mesa feitas de açúcar, cola, cera e amêndoas (Chaimovich; Suaudeau, 2013).

Figura 65 - Mesa de comidas criada por Rochelle Costi e Philippe Brye.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 66 - Mesa de comidas criada por Rochelle Costi e Philippe Brye.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 67 - Público comendo durante a semana de Rochelle Costi e Philippe Brye.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Conforme dados do relatório anual de 2012, fornecido pelo MAM-SP em visita técnica ao museu, pela bibliotecária da instituição, a exposição recebeu 58.754 visitantes. A equipe educativa relatou que a exposição ampliou o recorte de público, uma vez que dialoga com outra esfera do saber e do conhecimento. Assim, o MAM-SP recebeu diversos perfis de público, desde pessoas que acompanhavam o trabalho dos chefes, aqueles que quiseram ir somente para comer e, até mesmo, parentes da equipe educativa que nunca antes tiveram o desejo de ir ao museu.

Conforme afirmou o curador Felipe Chaimovich (Chaimovich; Suaudeau, 2013), o ambiente da cozinha não foi visto pelo público como um local vigiado e repressor dos movimentos – como geralmente ocorre em espaços expositivos. A assistente de curadoria, Ana Paula Pedroso de Santana, apontou que ocorreu um engano e algumas pessoas acharam que era um curso de culinária com um chefe de cozinha, e não uma exposição. Ela relatou ainda que o público não acreditava que era permitido comer e os espectadores perguntavam se podiam repetir as refeições. A assistente acredita que a exposição trouxe outros públicos para o museu, porém, que é difícil afirmar isso com plena certeza visto que no período também ocorria a exposição de Adriana Varejão na Sala Milu Villela.

Para a realização da exposição, uma cozinha em formato de palco foi instalada no fundo da Sala Paulo Figueiredo. Com projeto museográfico da Zol Design e patrocínio da

Electrolux, vários equipamentos e utensílios foram disponibilizados aos artistas e chefes, como um fogão monitorado digitalmente, forno e equipamentos de cocção à vácuo. Para a ocasião, foram importados dois fogões com sistema de depuradores de fumaça que devolvem o ar limpo ao ambiente, impedindo a fumaça de se espalhar pelo museu.

Para o curador Felipe Chaimovich (Chaimovich; Suaudeau, 2013), os principais desafios da instalação da cozinha foram o isolamento entre a ventilação e a exaustão da cozinha, o sistema de ar condicionado do museu como um todo e a construção de sistemas de água, esgoto e eletricidade específicos para a cozinha. Além do público, da equipe do museu, dos artistas e dos chefes, circulavam no espaço também os auxiliares de cozinha e um fotógrafo.

As duplas também dispuseram de temperos e ervas plantados em uma horta da Escola Municipal de Jardinagem no Ibirapuera, transformando o parque em um produtor de alimentos para as atividades realizadas, além da integração do jardim externo do MAM-SP como parte da exposição. O espaço da horta foi utilizado pela equipe educativa do museu como um local de acolhimento ao público, degustação e experimentação de todos os sentidos do corpo.

Figura 68 - Horta da Escola Municipal de Jardinagem no Ibirapuera.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Além das visitas mediadas, a equipe educativa atua em programas de contato com a arte promovidos aos finais de semana, e é responsável por mediar o contato de professores com os educadores do museu, os curadores da exposição e os artistas. Após o término da exposição, o artista Jorge Menna Barreto levou a instalação “Café educativo” ao espaço expositivo, e o atendimento foi feito pela referida equipe, com o objetivo de proporcionar ao público um espaço de conversas sobre comida, acompanhadas da degustação de chá e café.

Figura 69 - Obra projeto cadastrada no site do Acervo do MAM-SP.



Fonte: Museu de Arte Moderna de São Paulo, [s.d.].

Nesse contexto, é pertinente destacar que a maioria dos chefes que foram convidados para a exposição atuam em restaurantes famosos e são considerados de alta gastronomia, além de terem participado de programas de televisão sobre culinária. Por outro lado, como a cada semana uma dupla diferente participou e em cada dia houve uma programação específica, seria necessário ir a todos os dias da exposição para realmente conhecê-la por inteiro. No caso de algumas duplas, permitiu-se que apenas alguns convidados pudessem participar das refeições, o que gerou, segundo a equipe educativa, uma pequena frustração no público. Realizamos uma conversa com a equipe que trabalhou na exposição no ano

de 2012, no qual relataram que, em alguns casos as pessoas esperavam realmente comer e ter uma refeição, enquanto a proposta de alguns artistas foi a degustação da experiência e não ingerir o alimento em si.

Figura 70 - Exposição “Encontros de Arte e Gastronomia” divulgada na Folha de São Paulo.



Fonte: Folha de São Paulo, 2012.

Seu contexto relaciona-se com o restaurante *Food* de Gordon Matta-Clark, uma vez que o arquiteto buscou novas formas de construir e ocupar a cidade a partir da reflexão sobre elementos físicos e simbólicos do ambiente urbano, assim como o próprio MAM-SP teve uma mudança de sedes e ocupações em diferentes espaços na cidade de São Paulo. O próprio restaurante foi instalado em um antigo edifício que foi transformado em um local de uso público. A ideia de recriar um espaço semelhante ao restaurante Food inserido em um espaço museológico aponta para os desafios da curadoria:

Como um museu de arte poderia criar uma estrutura que facilitasse os encontros entre os protagonistas, enquanto ao mesmo tempo, proporcionasse oportunidades para o público emergir num gênero de arte, que por sua própria natureza, é efêmero, isso sem falar em ser potencialmente perigoso? (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2012, p. 24).

Como o museu serviu a comida preparada pelo chefe e pelo artista, algumas duplas da exposição possibilitaram ao público a oportunidade de comer um prato preparado por chefes conceituados. No entanto, Michael Pollan, jornalista e pesquisador da história da culinária, destaca que as pessoas estão cozinhando cada vez menos e assistindo cada vez mais programas de culinária na televisão, o que os têm afastado do ato de cozinhar e, conseqüentemente, da reflexão do que é o ato de se alimentar (Pollan, 2016). A exposição “Encontros de Arte e Gastronomia”, ainda que pretendendo discutir a alimentação, ao propor ao público assistir os chefes cozinhando pode ter se distanciado do objetivo no decorrer das experiências. Apesar das diferenças entre um programa de televisão e uma sala de exposições, foi montada uma arquibancada na Sala Paulo Figueiredo para que o público pudesse se sentar e assistir. Acerca dessa estrutura, Juliet Kinchin relata que “a cozinha do MAM-SP foi instalada ao longo da parede do fundo da galeria, como um palco, um pouco semelhante ao cenário de um programa de culinária na TV” (Chaimovich; Suaudeau, 2013, p. 25).

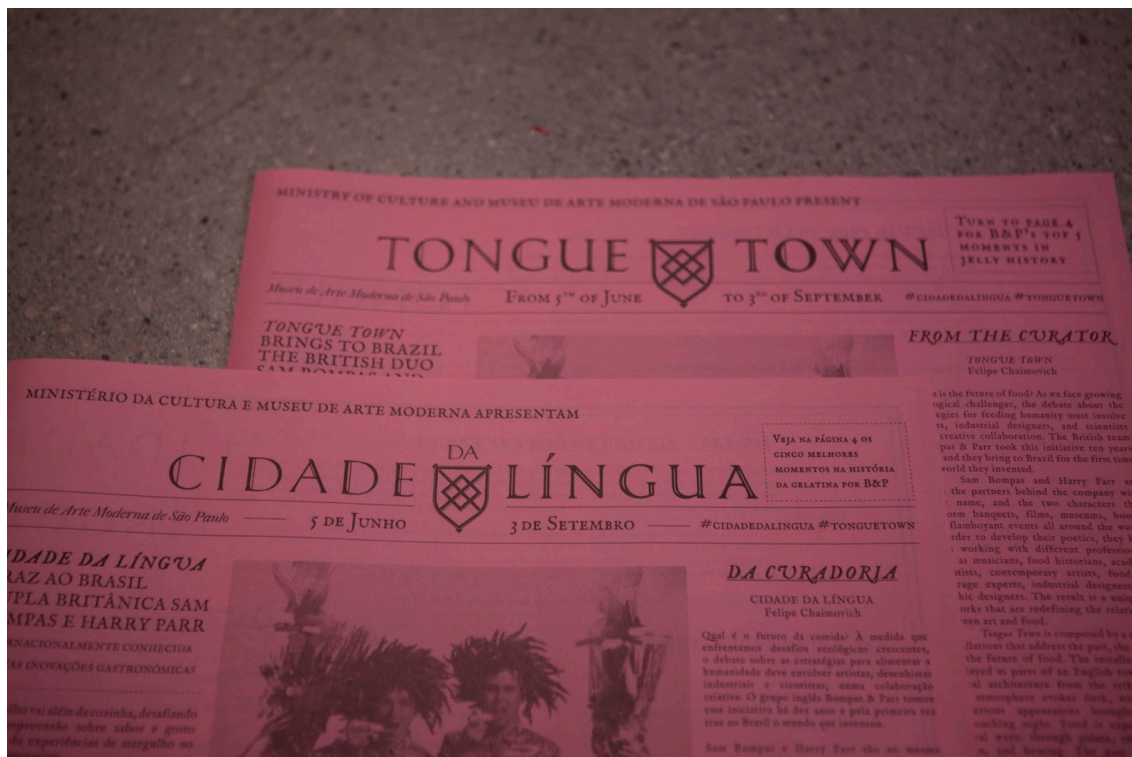
A arte contemporânea se caracteriza pela amplitude de suas interações, abarcando diálogos entre campos aparentemente distintos, como a gastronomia. Essa abertura multifacetada expande o escopo de possibilidades de interconexão entre o domínio artístico e outras esferas, inserindo, por exemplo, os chefes de cozinha ao lado de artistas dentro de uma exposição em um museu.

4.3 “Cidade da Língua”

Em 2017, no Museu de Arte Moderna de São Paulo, ocorreu a exposição “Cidade da Língua”. Ela contou com obras e instalações dos artistas Sam Bompas e Harry Parr, fundadores do estúdio *Bompas & Parr*, que trouxeram as relações estabelecidas entre o homem e a comida. Composto por uma série de instalações, o evento propôs ao expectador uma experiência sinestésica através de cheiros, sabores, sons e obras, despertando a criatividade.

disponíveis como a vitrine da Confeitaria, a Taverna, a Sala do Cinema, a Sala de aula, a Biblioteca com livros dos artistas e a Farmácia.

Figura 72 - Imagens do Jornal Cidade da Língua, entregue aos visitantes da exposição.



Fonte: Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017.

O trabalho dos artistas vai além da cozinha e desafia a compreensão do paladar através de experiências imersivas de sabor. De acordo com o catálogo da exposição, disponível no site oficial do museu, essa experiência explora a pesquisa contemporânea sobre a percepção do sabor e do corpo, apresenta as tendências e previsões que afetam nosso relacionamento com os alimentos, e convida o espectador a se envolver com o sabor de uma perspectiva incomum.

Na entrada da exposição, *Bompas & Parr* apresentou um sistema climático de frutas para a língua e olfato através de uma fumaça rosa com cheiro de morango, explodindo o sabor natural da fruta em uma escala para subverter as convenções de como normalmente "bebemos". A curadoria resgatou essa proposta do *Alcoholic Architecture* – instalação em que uma nuvem colorida inalável de álcool foi criada utilizando uma tecnologia de umidificação que satura o ar e entra pelos pulmões e olhos, e que foi realizada em 2009 pelos artistas. A quantidade de álcool do ar foi calculada por médicos e cientistas para estar em uma

proporção segura e saudável. A instalação, portanto, envolvia uma complexa fusão e transformação entre olfato, paladar e visão, provocando uma sinestesia nos espectadores.

Figura 73 - Fumaça rosa na entrada da exposição.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Sandra Regina Ramalho e Oliveira (2010) reflete que o olfato possui um caráter subjetivo – como quando algumas pessoas afirmam que certos alimentos dão mais prazer pelo seu cheiro do que pelo seu sabor, enquanto outras não experimentam um alimento somente ao sentir o cheiro. Podemos observar, portanto, que questões culturais e históricas interferem na atribuição de significados aos elementos geradores de tais sentidos pois são sinestesias. “(...) Em contrapartida, há os odores agradáveis, que trazem boas recordações e, sinestesicamente, geram outras” (Oliveira, 2010, p. 2499-2500).

A partir dos estudos do Estúdio *Bompas & Parr*, percebe-se que o paladar e o gosto também são pessoais e subjetivos, uma vez que todos experimentamos alimentos de maneiras diferentes – em parte por causa de nossa genética, mas também por conta do ambiente em que os consumimos.

Assim que as pessoas entravam na “cidade” medieval, elas eram recebidas por um *Town Crier*, típico mensageiro oficial de uma corte real ou autoridade pública que faz pronunciamentos públicos conforme necessário. O *Town Crier* recebeu o público oferecendo tiras embebidas em PTC (*Phenylthiocarbamide*), um composto orgânico que representa um teste genético simples que distingue super-degustadores e não provadores. O gosto pode parecer muito amargo ou praticamente sem sabor, dependendo do genoma do provador. Além de perceber ou não o gosto do PTC em ambas as categorias, há alguma variação individual que fazia com que algumas pessoas tivessem uma alta capacidade de gustação amarga, mesmo em nível baixo. Estes indivíduos são chamados de super-degustadores do ponto de vista evolutivo.

Figura 74 - Teste de PTC (*Phenylthiocarbamide*).



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

A sensibilidade é um dos muitos fatores que tornam o paladar individual, além de diferenças genéticas e da influência do ambiente e da cultura em que vivemos. A experiência convidou o espectador a reavaliar seu relacionamento com os alimentos, explorando os sabores e conhecimentos do próprio paladar. O objeto central da exposição era uma fonte dos desejos, com água e várias línguas rosas, e tratava-se da ideia da salivação das línguas que por fim, em grande quantidade, transformavam-se em água da fonte. É pertinente destacar

que “a língua é, certamente, um dos órgãos principais para o mecanismo da degustação, pois tem a função de amassar, revirar, espremer e ingerir os alimentos através da energia muscular e papilas gustativas (Brillat-Savarin, 1995, p. 47).

Figura 75 - Vista da exposição “Cidade da Língua”.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Nesse contexto, a exposição, projetada como uma cidade, teve várias salas denominadas com locais característicos de uma vila medieval. A Taverna era um local vazio, apenas com a fumaça rosa presente na entrada da exposição. A Sala da Confeitaria contava toda a trajetória dos artistas com a gelatina, e relata como foi importante examinar a relação desse alimento com a arquitetura devido ao escopo de experimentação na forma e cor. Ao lado, três cálices feitos por artistas convidados e pensados como uma marca apotropaica que, supostamente, poderia afastar o mal – que era prejudicial e nefasto. O cálice, tipo de copo mais refinado e utilizado simbolicamente em religiões cristãs, foi criado através de ossos de animais (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

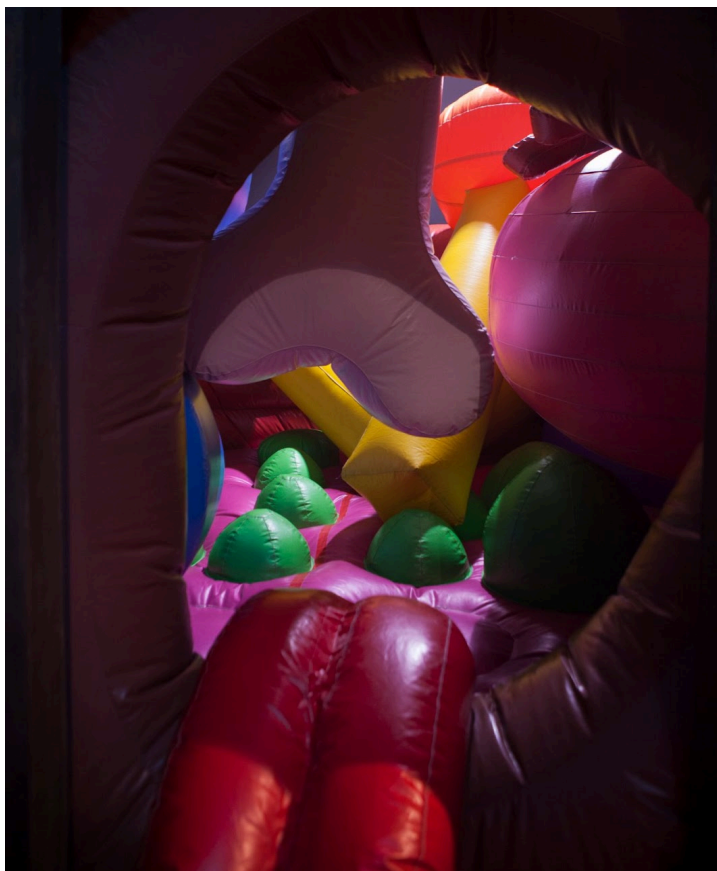
A “Sala de Aula” apresentava a teoria da comida. Ela foi aprimorada ao longo de uma década e tinha como intuito desde estimular a criatividade e celebrar o multissensorial, até a

criação de uma narrativa. Ao longo dos anos, Sam Bompas e Harry Parr foram chamados de muitas coisas: desviantes culinários, fabricantes de alimentos arquitetônicos, chefes, artistas e designers de alimentos. Inicialmente, era mais fácil desafiar a definição, mas, com o tempo, o estúdio definiu um senso de identidade mais concreto: o termo é *Experience Designers*, e o foco é a criação de experiências para serem propostas aos espectadores. Os artistas acreditam que todos somos capazes de criar propostas culinárias e dedicou a Sala de Aula da cidade ao ensino, apresentando-a, inclusive, em seu estúdio em Londres.

Nos painéis das paredes da Sala de Aula, exposições anteriores de *Bompas & Parr* exibiam a trajetória e poética dos artistas ao longo de seus dez anos de história. Entre elas, “Banho Gourmet” – que ocorreu em 2014 na *Shoreditch House*, localizada em um bairro de cultura alternativa em Londres. A exposição foi uma experiência em que os artistas, junto com a *Shoreditch House*, organizaram um café da manhã dentro da piscina do local, contando com um bar flutuante, música subaquática e comidas congeladas. A exposição discutiu as proximidades que humanos têm com os peixes – fato este que pode os ter feito desenvolver ouvidos a partir de fendas branquiais. Além disso, entendiam que o sangue humano teria a mesma proporção de sal que a água do mar, e havia a apresentação de um homem fantasiado com cauda de sereia enquanto nadava pelo café da manhã. Para a “Cidade da Língua”, a curadoria selecionou uma cauda para representar essa exposição (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

Dedicado ao ensino fisiológico, um “pula pula” da língua ao estômago explicava o sistema digestivo através da imersão do público dentro do espaço, e tinha como objetivo provocar o espectador para que se sentisse como um alimento a ser deglutido ao comparar os movimentos do órgão com os movimentos que o “pula pula” faz. A *Bompas & Parr* pedia que o espectador considerasse a realidade do que estava no fim do garfo quando ele entrasse pela língua – local denominado de “Sala Cirúrgica” (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

Figura 76 - Pula pula da língua ao estômago.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

A sala Farmácia apresentava, como mencionado anteriormente, o futuro dos alimentos. Ao longo do século XX, futurologistas, especialistas em espaço, escritores e até agências governamentais, buscaram inspiração na ficção científica, além de uma conversa mais profunda sobre ciência, alimentação, tecnologia e futuro. A comida desempenha um papel significativo na ficção científica como uma das medidas mais claras de quão longe viajamos a partir do presente, tal como cápsulas alimentícias (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

Tomando exemplos de comida da ficção científica, esta instalação articulava algumas das aventuras futuristas do estúdio e perguntava como comeremos daqui a 10, 20 ou 30 anos. Na sala “Cinema: Brincando com a Comida”, havia uma seleção de filmes gastronômicos de *Bompas&Parr*, além de ser apresentada uma breve história sobre algumas das experiências que aproveitavam a comida, a bebida e os sentidos. Três interpretações cinematográficas artísticas mostravam a perspectiva interpretativa dos artistas como um meio de entretenimento e brincadeira, tal como no “*The Gherkin Chandelier*” – um lustre feito de pepino que, ao se passar a corrente elétrica, fracassava, acendia e, eventualmente, iluminava e

brilhava com uma luz verde. Os artistas entendiam que todos os alimentos podiam ser encantados se abordados de forma criativa, portanto, gravaram todo o processo e produziram um vídeo sobre a experiência (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

Já em “Jelly In Motion”, Bompas & Parr trabalharam com a artista londrina Jenny Van Sommers, para capturar gelatina em movimento como uma celebração da natureza antropomórfica da comida: “Man vs. Gut” é um vídeo que explora a relação entre o humano e a fome. Para isso, eles convidaram dez pessoas a jejuar por um dia inteiro para que seus ruídos estomacais fossem mais intensos e seus desejos alimentares também. Então, o estúdio criou os pratos culinários que eram mais procurados por cada pessoa, e a relação entre o indivíduo, a barriga e a comida escolhida foram monitoradas, analisadas e trabalhadas graficamente e em uma trilha sonora (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

O filme abstrato também é acompanhado de retratos em close-up, feitos pela fotógrafa Addie Chinn, de barrigas nuas e bocas que acompanham o que o estômago ansiava. O projeto capturou as sensações de prazer quando cada participante deu a primeira mordida; como as mãos guiaram a comida até a boca e quais emoções foram sentidas durante esses momentos de antecipação e alívio (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017). Outro vídeo também mostrou filmagens de pílulas do trato digestivo, revelando o que acontece quando a comida vai além da boca.

O intestino é referido como o “segundo cérebro” por conter mais de 100 milhões de neurônios, ter seus próprios reflexos e sentidos, além do controle independentemente do cérebro. Para estudar a relação simbiótica entre intestino e cérebro, o estúdio trabalhou com o gastroenterologista Dr. Simon Anderson, enviando uma câmera em uma pílula pelo aparelho digestivo do chefe de *TV Gizzi Erskine*. *Bompas & Parr* criaram uma interação com o público através de uma “cura” inspirada em rituais praticados pelos xamãs mesoamericanos (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

Acredita-se que a prática melhora e limpa o corpo físico e o bem-estar emocional com a linha direta que o guia através de um ritual cujo objetivo era o de proporcionar purificação, inspiração e relaxamento. Para esses povos, o ovo é o símbolo da vida em sua forma mais pura e simples pois, na cultura mesoamericana, existe o ritual de limpeza por ovos, no qual os xamãs limpavam seus campos de energia e removiam as toxinas físicas circundantes usando ovos crus. Os curandeiros regulares creem que os óvulos são energizados, polarizados e retiram a energia carregada negativamente do corpo (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

Alguns xamãs relatam que os ovos se tornam significativamente mais pesados à medida que realizam o ritual. Em alguns casos, eles relatam que o ovo explode sob pressão. Na exposição “Cidade da Língua”, um artista performático convidou o espectador a conhecer a cura pelo ovo, explicando o ritual. Ele pedia para que o espectador ficasse em pé e fechasse os olhos, enquanto ele falava baixo perto do rosto para suscitar sentimentos que o afligisse. Assim, percorria com o ovo por todo o corpo – iniciando pelo rosto, passando pelo coração, braços e mãos, descendo até os pés e finalizando com o ovo posicionado perto da boca do espectador, pedindo-o para assoprar três vezes. Após isso, o ovo deveria ser enterrado em outro local, não podendo ser utilizado em outra “cura” (Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017).

Figura 77 - Peças gráficas da exposição “Cidade da Língua”.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 78 - Peças gráficas da exposição “Cidade da Língua”.



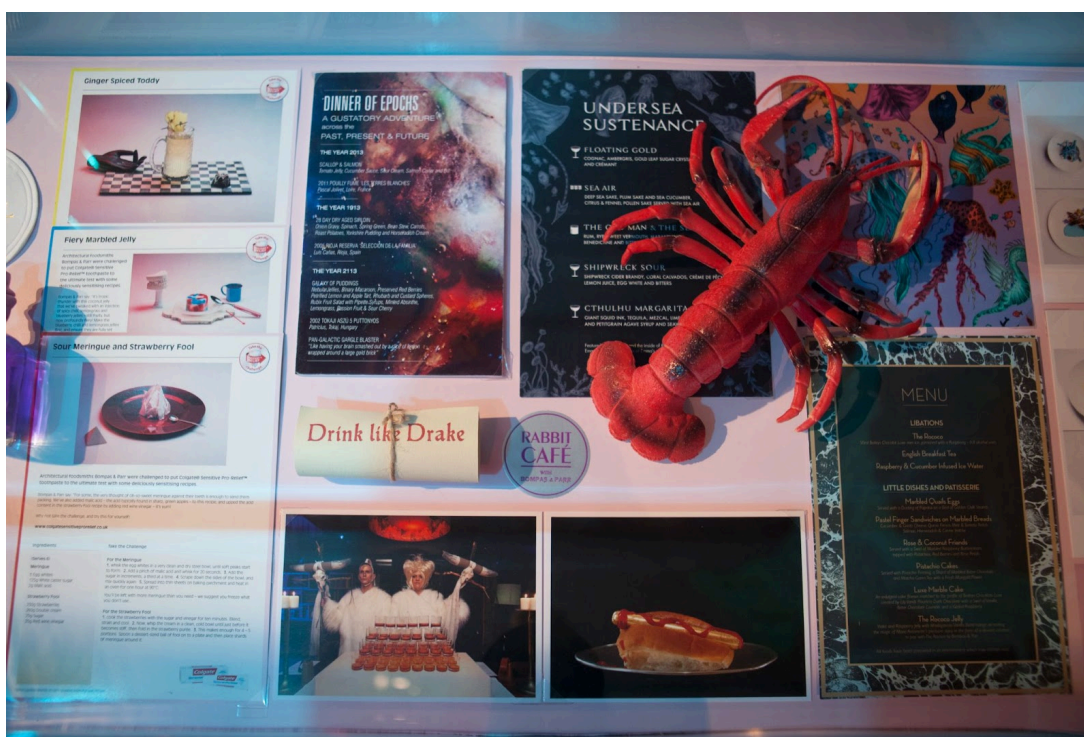
Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 79 - Vitrine da exposição “Cidade da Língua”.



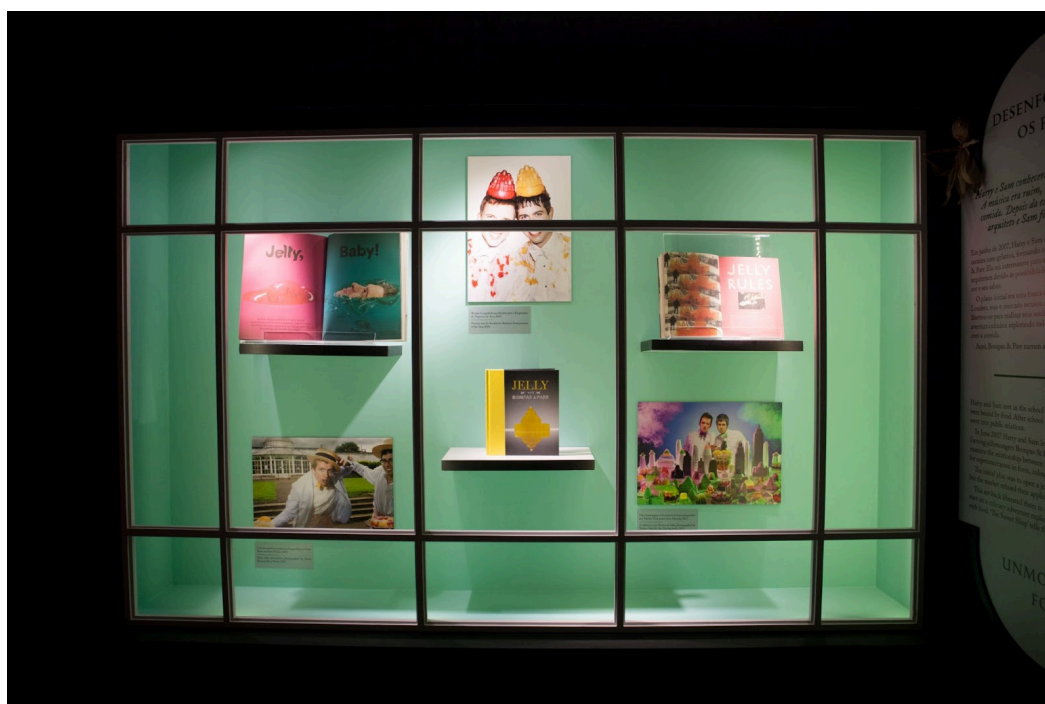
Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 80 - Objetos expostos.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 81 - Vitrine da exposição.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 82 - Texto da curadoria na entrada da exposição



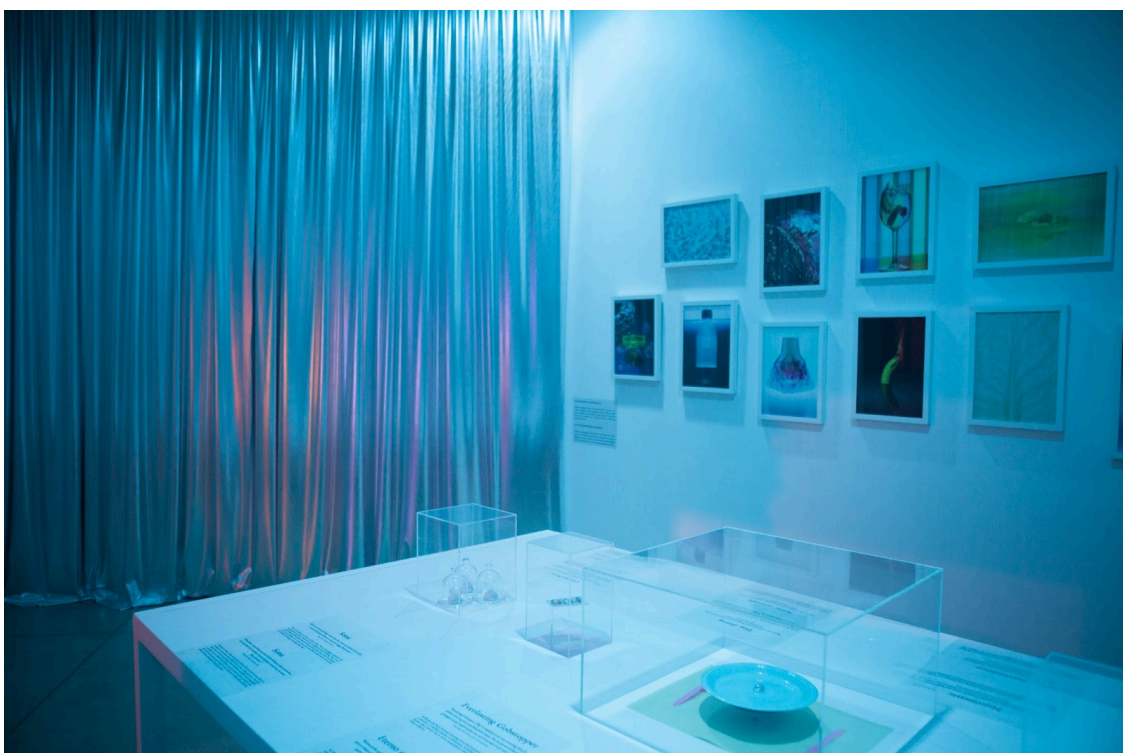
Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 83 - Entrada da exposição.



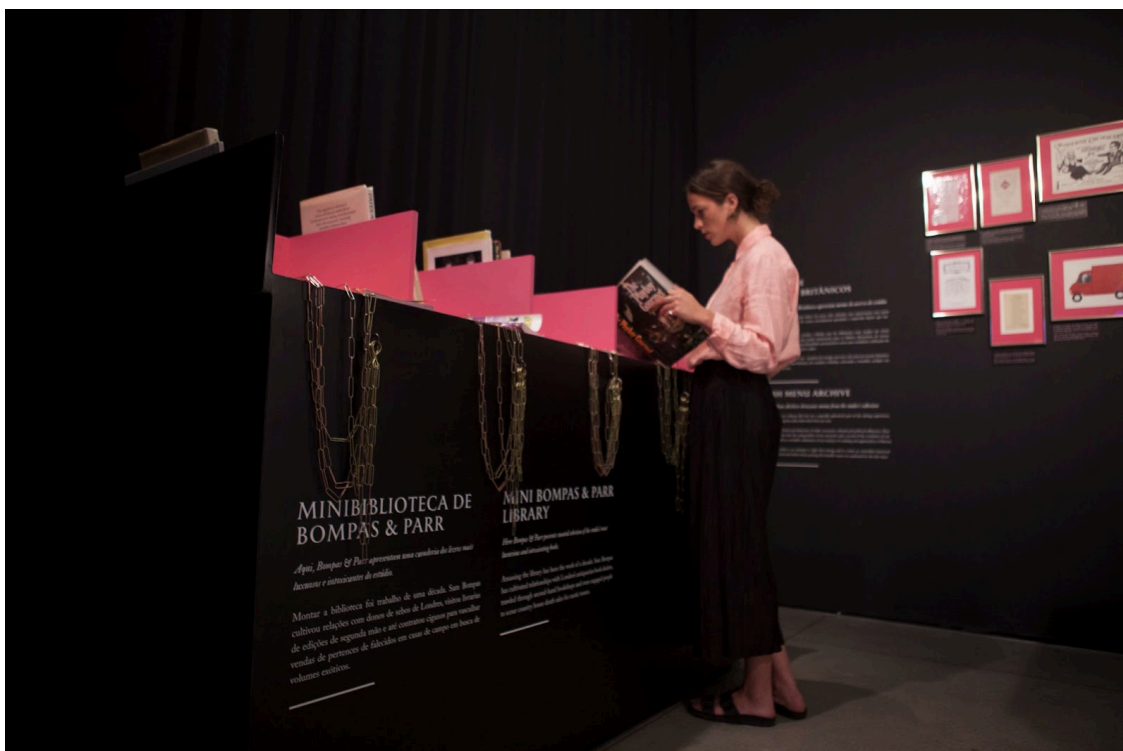
Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 84 - Vitrine expositiva.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

Figura 85 - Minibiblioteca da exposição.



Fonte: Imagem disponibilizada pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2024.

As exposições “Cidade da Língua” e “Encontros de Arte e Gastronomia” relacionam o tema da arte e comida, apontando como a cozinha está chegando ao museu e como o espaço artístico está inserido no cenário culinário. Abaixo o quadro comparativo entre as informações técnicas das exposições:

Quadro 2 - Exposições “Encontros entre Arte e Gastronomia” e “Cidade da Língua”.

Exposição	Encontros de Arte e Gastronomia	Cidade da Língua
Data	04 de setembro a 16 de dezembro de 2012	06 de junho a 03 de setembro de 2017
Duração da exposição	103 dias	89 dias
Artistas	Coletivo Opavivará, Matheus Rocha Pitta, Laura Lima, Caetano Dias, Marco Paulo Rolla, Rodrigo Bueno, Regina Silveira, Amílcar Packer, Jardineiro André Feliciano, Rochelle Costi	<i>Bompas & Parr</i>
Sala expositiva	Paulo Figueiredo	Paulo Figueiredo
Curador	Felipe Chaimovich e Laurent Suaudeau	Felipe Chaimovich
Patrocínio	Credit Suisse, Rede Card, Electrolux	Cielo
Exposição concomitante no MAM na Sala Milú Villela	Adriana Varejão: Histórias às margens	O impressionismo e o Brasil

Fonte: Elaboração da autora, 2024.

A análise do processo cultural inaugurado pelas vanguardas modernas do século XX configura-se como um requisito fundamental para a apreensão dessas exposições. Até o século XIX, prevalecia uma concepção de arte alicerçada nos preceitos estéticos acadêmicos, responsáveis por delimitar normas e paradigmas. Após as vanguardas, os artistas abrem caminho para um novo período na arte, caracterizado pela experimentação, inovação e individualidade.

Historicamente ligada somente ao espaço doméstico, ao longo do século XX, a cozinha, em notável contraste com os demais espaços da residência moderna, experimentou transformações radicais impulsionadas por revoluções tecnológicas, sociais e estéticas. A cozinha moderna, portanto, transcende sua função primordial, simbolizando e incorporando o estilo de vida e a relação do indivíduo com a cultura de consumo, ao mesmo tempo em que preserva seu significado arquetípico como o núcleo simbólico do lar, o epicentro da vida familiar moderna. No entanto, já no final do século XIX, a cozinha se estabeleceu como um foco de interesse central para o modernismo, atraindo a atenção, por exemplo, de arquitetos e artistas (*The Museum of Modern Art*, 2011).

Nesse contexto, a comida e o espaço do restaurante se apresentaram para muitos artistas como dispositivos que possibilitam a criação de uma rede de conexões com os espectadores. Sendo assim, espaços expositivos podem ser espaços dinâmicos que estimulam a interação cultural e a produção de significados, inserindo a comida em um espaço artístico. A análise comparativa entre cozinhas e restaurantes, juntamente com a observação das interações do público nesses espaços, evidencia a necessidade de transcender as dicotomias tradicionais que confinam a culinária ao âmbito exclusivo da cozinha e a arte ao espaço museológico. Tal movimento, em consonância com o espírito modernista de integrar arte e vida, propõe uma ressignificação desses domínios. A expografia desses locais permite a criação de novas relações com o espaço do museu, promovendo uma releitura crítica e contemporânea de um tema amplamente explorado ao longo da história da arte. As exposições em questão estabelecem um diálogo entre São Paulo e outras duas capitais globais. "Encontros de Arte e Gastronomia" destaca-se pela colaboração com uma curadora do MoMA, bem como pela referência ao restaurante de Gordon Matta-Clark, em Nova Iorque. "Cidade da Língua", por sua vez, evoca a urbanidade e o futurismo londrinos, dada a origem britânica da dupla *Bompas & Parr*, que transportou integralmente a expografia da Inglaterra. Nesse contexto, São Paulo, especificamente o Parque Ibirapuera, torna-se um ponto de convergência cultural.

Nas exposições analisadas, o Museu de Arte Moderna de São Paulo destaca-se como o espaço museológico proeminente para a exploração abrangente dessa temática. Embora a designação do museu faça referência à arte moderna, conforme explorado neste capítulo, sua atuação se volta predominantemente para a arte contemporânea. A figura do curador, ao inspirar-se em edifícios históricos que integram cozinhas em seu circuito de visitação, assume papel crucial na inauguração do eixo temático "Arte e Gastronomia" no MAM-SP. Além

disso, trata-se de um espaço, conforme afirmado, que se relaciona com a arte moderna, a partir de sua criação, e dialoga com a arte contemporânea.

A cozinha e a culinária, elementos intrinsecamente ligados à história da humanidade, encontram na arte um espaço para criação e expressão. A inserção da comida nos museus representa uma nova forma de experienciar a arte e a cultura, onde o paladar se junta a outros sentidos, criando um diálogo entre o passado, o presente e o futuro da alimentação. Transforma-se assim, o museu como cozinha.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A questão central que mobilizou esta pesquisa foi a abertura, nos últimos anos, de um número significativo de artistas contemporâneos dedicados à elaboração de obras que tangenciam a gastronomia, os restaurantes e a culinária. Para compreender este processo, de abertura do campo das artes para o mundo da cozinha, foi necessário mapear seus precedentes históricos, principalmente do século XX.

De acordo com Anna Flávia Silva de Souza, “a comida não é arte, mas é uma esfera da vida cotidiana com a qual a arte dialoga” (2016, p. 70). Assim, os artistas podem trabalhar questões estéticas e do mundo da arte a partir do universo material e conceitual da cozinha. Exposições de arte e culinária evidenciam o crescente interesse na união entre diferentes áreas. Nelas, artistas exploram formatos que se concretizam através de modelos colaborativos, nos quais o público é convidado a interagir com a obra, indo além da mera contemplação e estabelecendo relações instigadas pelos próprios criadores. A estrutura das exposições de arte contemporânea evolui em um panorama multidisciplinar.

A presente pesquisa ressalta a importância de catálogos e publicações de exposições, transcendendo sua função de mero registro e estudo. Estes materiais, em sua essência, configuram-se como extensões da experiência expositiva, dentro do possível, com a capacidade singular de evocar a visita e democratizar o acesso ao conteúdo da mostra para aqueles que não puderam visitá-lo presencialmente.

Reconhece-se, contudo, a persistência de lacunas informacionais, com dados ainda dispersos e desconhecidos. Nesse ponto, a relevância da conscientização das instituições nacionais acerca da relevância da preservação dos registros das exposições em geral, especialmente com eixos temáticos, como arte e comida. O estudo das práticas curatoriais e expositivas revela-se um campo para a história da arte e da comida, capaz de proporcionar múltiplas narrativas e relações inexploradas entre obras e práticas artísticas. A alimentação, por sua natureza multifacetada, entrelaça-se com questões históricas, políticas, econômicas, sociais, estéticas e tecnológicas, conectando-se a um vasto espectro de públicos. As exposições, nesse contexto, representam oportunidades ímpares de vivenciar a gastronomia sob novas perspectivas.

Dessa forma, pretende-se, com este estudo, despertar novas experiências e olhares através da relação entre arte e comida, tornando perceptível o contexto e as circunstâncias que unem essas áreas, de modo a conectar todos os eixos propostos pela temática abordada. Por fim, espera-se que esta pesquisa inicial se some à produção acadêmica contemporânea e contribua para a formulação de novos olhares a partir da arte contemporânea relacionada à alimentação. Além disso, destaca-se a possibilidade da evolução deste esforço em futuras pesquisas e múltiplas abordagens, experiências e visões interpretativas sobre objeto aqui investigado.

REFERÊNCIAS

A FESTA de Babette. Direção: Gabriel Axel. Local: Dinamarca, Films We Like, 1987. 1 DVD (102 min.).

AFTERALL. **Exhibition histories:** through the shared art of memory. Londres: Afterall, [2023]. Disponível em: <https://www.afterall.org/articles/exhibition-histories-through-the-shared-art-of-memory/>. Acesso em: 23 jan. 2025.

BACHELARD, Gaston. **O direito de sonhar**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.

BASE7. **Alimentário:** Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro. São Paulo: Base7, [2015]. Disponível em: <http://www.base7.com.br/portfolio/ver/184> . Acesso em: 10 dez. 2024.

BASE7. **Alimentário:** Expo Milão. São Paulo: Base7, [2015]. Disponível em: <http://www.base7.com.br/portfolio/ver/208> . Acesso em: 19 jun. 2023.

BENCHETRIT, S. F.; BEZERRA, R. Z.; MAGALHÃES, A. M. (Orgs.). **Museus e Comunicação:** exposição como objeto de estudo. Rio de Janeiro: Museu Histórico Nacional, 2010.

BOTINELLI, S.; VALVA, M. D'. **The Taste of Art:** Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices. University of Arkansas Press, 2017.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das letras, 1995.

BRUNO, Maria Cristina Oliveira. **Waldisa Rússio Camargo Guarnieri : reflexos de uma trajetória profissional** [Apresentação do Projeto Editorial]. Waldisa Rússio Camargo Guarnieri. São Paulo: Pinacoteca do Estado de São Paulo, 2010.

CHOY, Bo; ESCHE, Charles; MORRIS, David; STEEDS, Lucy. Introduction to the twelfth title in the Exhibition Histories Series, Art and its Worlds: Exhibitions, Institutions and Art Becoming Public. In: **Exhibition Histories Through the Shared Art of Memory**. Londres: Afterall, 2021. Disponível em: <https://www.afterall.org/articles/exhibition-histories-through-the-shared-art-of-memory>. Acesso em: 03 abr. 2024.

CLAUDE MONET GIVERNY. **Claude Monet's house**. Giverny: Claude Monet Giverny, [s.d.]. Disponível em: <https://claudemonetgiverny.fr/en/decouvrir/claude-monets-house/> . Acesso em: 12 jul. 2024.

COMITÊ INTERNACIONAL DE DOCUMENTAÇÃO - CIDOC. CONSELHO INTERNACIONAL DE MUSEUS - ICOM. Declaração dos princípios de documentação em museu e Diretrizes internacionais de informação sobre objetos: categorias de informação do CIDOC. **Conselho Internacional de Museus**. São Paulo: Secretaria de Estado de Cultura de São Paulo; Associação de Amigos do Museu do Café; Pinacoteca do Estado de São Paulo, 2014.

CONSERVATION RESEARCH FOUNDATION MUSEUM. **The Art of Food**: Stories about food in art in medieval, Renaissance, and early modern Europe to complement the exhibitions The Edible Monument: The Art of Food for Festivals and Eat, Drink, and Be Merry: Food in the Middle Ages and Renaissance. Los Angeles: Conservation Research Foundation Museum, [2016]. Disponível em: <https://blogs.getty.edu/iris/series/the-art-of-food/>. Acesso em: 10 jul. 2024.

CURY, M. X. **Comunicação e pesquisa de recepção**: uma perspectiva teórico-metodológica para os museus. História, Ciências, Saúde-Manguinhos, 12, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/hcsm/a/qshVzrR8BSgySG9b5WwcDLD/?lang=pt> . Acesso em: 05 mai. 2023.

DAY, Ivan. **The Edible Monument** - Detroit: Detroit Institute of Arts. Blogspot.com, 2017. Disponível em: <http://foodhistorjottings.blogspot.com/2017/01/the-edible-monument-detroit-institute.html> . Acesso em: 10 jul. 2024.

DELFINA FOUNDATION. **The politics of food**. Interrogating cultures of food and its production, consumption and distribution. Londres: Delfina Foundation, [s.d.]. Disponível em: <https://www.delfinafoundation.com/programmes/the-politics-of-food/> Acesso em: 15 set. 2023.

DESVALLÉES, A.; MAIRESSE, F. **Conceitos-chave de museologia**. São Paulo: Armand Colin. Comitê Internacional para Museologia do ICOM. Comité Nacional Português do ICOM, 2014. Disponível em: http://icom.museum/fileadmin/user_upload/pdf/Key_Concepts_of_Museology/Conceitos-ChaveMuseologia_pt.pdf Acesso em: 10 mai. 2023.

DI DONNA GALLERIES. **A Surrealist Banquet** - Exhibitions. New York: Di Donna Galleries, [2017]. Disponível em: <https://didonna.com/exhibitions/a-surrealist-banquet?view=slider#4>. Acesso em: 10 jul. 2024.

DIEHL, Travis. **Immovable Feast**. Los Angeles: Artforum, 2023. Disponível em: <https://www.artforum.com/columns/soup-tart-los-angeles-serves-up-fluxus-redux-252807/>. Acesso em: 10 jul. 2024.

DIGITAL LIBRARY YALE. **La cucina Futurista, 1932**. Yale: Digital Library Yale, [s.d.]. Disponível em: <https://digital.library.yale.edu/catalog/2004996>. Acesso em: 10 dez. 2024.

DOCUMENTA. **Documenta Kassel 16/06**. DOCUMENTA, [2007]. Disponível em: https://www.documenta.de/en/retrospective/documenta_12 . Acesso em: 30 dez. 2024.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. Fósforo Editora, 1a. ed., 2021.

DÓRIA, C. A.; BASTOS, M. C. **A culinária caipira da Paulistânia**. Editora Três Estrelas, 1a ed., 2018.

DOSSIN, F. R. Exposições como problema de pesquisa. **Revista Ciclos**, v. 1, p. 174-186, 2014. Disponível em: <https://www.revistas.udesc.br/index.php/ciclos/article/view/3559> Acesso em: 19 set. 2023.

ESTADÃO. Exposição **Alimentário** - Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro. São Paulo: Estadão, [2015]. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/fotos/cultura/artes/exposicao-alimentario-arte-e-construcao-do-patrimonio-alimentar-brasileiro/>. Acesso em: 10 dez. 2024.

FAENA ART. **Miralda and Montse Guillén**: El Internacional. Archaeological Sandwich - Announcements - e-flux. Buenos Aires: Faena Art, [2018]. Disponível em: <https://www.e-flux.com/announcements/209399/miralda-and-montse-guillnel-internacional-archaeological-sandwich/>. Acesso em: 12 out. 2023.

FELICIANO, Paula de Oliveira. **Modernistas à mesa**: a coleção de cardápios de Mário de Andrade (1915-1940). 2020. Dissertação (Mestrado em Estudos Brasileiros) - Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/31/31131/tde-10022021-170346/> . Acesso em: 10 jan. 2025.

FLOOD, Alison. **Rare Andy Warhol cookbook Wild Raspberries goes to auction**. The Guardian. Disponível em: <https://www.theguardian.com/books/2021/mar/08/rare-andy-warhol-cookbook-wild-raspberries-goes-to-auction>>. Acesso em: 12 fev. 2025.

FOLHA DE SÃO PAULO. **MAM recebe projeto que mistura arte e gastronomia**; veja roteiro. São Paulo: Folha de São Paulo, [2012]. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/1162891-mam-recebe-projeto-que-mistura-arte-e-gastronomia-veja-roteiro.shtml> Acesso em: 10 dez. 2024.

FONDAZIONE BONOTTO - **Spoerri, Daniel** - Eat Art Galerie. Fondazione Bonotto, [sem data]. Disponível em: <https://www.fondazionebonotto.org/en/collection/fluxus/spoerridaniel/8311.html> . Acesso em: 10 dez. 2024.

FOOD SEX ART. **The Starving Artists' Cookbook**. New York: Ryan Lee Gallery, [2018]. Disponível em: <https://ryanleegallery.com/exhibitions/food-sex-art-the-starving-artists-cookbook/>. Acesso em: 10 dez. 2024.

FRANCO, S. C.; BRAUNE, R. **O que é gastronomia**. Coleção Primeiros Passos. Editora Brasiliense: Brasília, 2007.

FREIRE, C. Dos museus e das exposições: por uma breve arqueologia do olhar. In: SISEM-SP - Sistema Estadual de Museus de São Paulo. **Museus: o que são, para que servem?** 1a. ed., Brodowski, 2011.

FUNDAÇÃO BIENAL DE SÃO PAULO - **24ª Bienal de São Paulo**: núcleo histórico, antropofagia e histórias de canibalismos. São Paulo: A Fundação, 1998.

FUNDAÇÃO BIENAL DE SÃO PAULO. 24ª Bienal de São Paulo (1998): **Catálogo - Exposição Arte Contemporânea Brasileira: Um e/entre Outro/s**. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, [1998]. Disponível em: <https://issuu.com/bienal/docs/name423574>. Acesso em: 17 jun. 2024.

GLOBO. **Exposição “Cru”, no CCBB do DF, tem performance com alimentos especiais**. Distrito Federal: Globo, [2015]. disponível em: <https://g1.globo.com/distrito-federal/noticia/2015/10/exposicao-cru-no-ccbb-do-df-tem-performance-com-alimentos-especiais.html>. Acesso em: 10 jul. 2024.

HAGHENBECK, F. **O Segredo de Frida Kahlo**. São Paulo: Planeta do Brasil, 2011.

HARGREAVES, L. M. **Alimentarte**: as obras que alimentam – Uma reflexão sobre a produção artística alimentar e seu contexto. 2007. 211f. Dissertação (Mestrado em Artes Visuais) - Universidade de Brasília, Brasília, Brasil, 2007. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/5667> . Acesso em: 08 jan. 2025.

HARGREAVES, K. H; BERMAN, L. H. **Cohen** - Caminhos da Polpa. Editora GEN Guanabara Koogan. 2017.

HAUSER, A. **História social da arte e da literatura**. 1a. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

HIC TERMINUS HAERET I | FONDAZIONE IL GIARDINO DI DANIEL SPOERRI . **Art Works by the Artist Daniel Spoerri**. Disponível em: <https://www.danielspoerri.org/giardino/artist-daniel-spoerri/>. Acesso em: 7 jun. 2024.

HIRSCH, Jesse. **How to Eat Like Jackson Pollock**. VICE, 2015. Disponível em: https://www.vice.com/en_0000us/article/nz95mz/how-to-eat-like-jackson-pollock Acesso em: 12 out. 2023.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras**. Editora Companhia das Letras, 1ª ed., 2017.

INSTITUTO PIPA. **“Encontros de Arte e Gastronomia” no MAM-SP - Prêmio PIPA.** São Paulo: Instituto Pipa, [2012]. Disponível em: <http://www.premiopipa.com/2012/09/encontros-de-arte-e-gastronomia-no-mam-sp/> Acesso em: 10 jul. 2024.

ISSUU. **24ª Bienal de São Paulo (1998)** - Exposição: Arte Contemporânea Brasileira: Um e/entre Outro/s. Issuu, [2010]. Disponível em: <https://issuu.com/bienal/docs/name423574>. Acesso em: 24 fev. 2025.

JORGGE MENNA BARRETO. **Restauero.** São Paulo: Jorgge Menna Barreto, [2016]. Disponível em: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauero/>. Acesso em: 10 jul. 2024.

LEA, R. **Dinner with Jackson Pollock: recipes, art & nature.** Assouline, 2015.

LEE, R. **Food sex art the starving artists' cookbook.** July 11 - August 10, 2018. Disponível em: <https://ryanleegallery.com/exhibitions/food-sex-art-the-starving-artists-cookbook/> . Acesso em: 10 ago. 2023.

LEGRO, Michelle. **Roundtable: Top Chef, Old Master – Leonardo da Vinci in the Kitchen.** Lapham's Quarterly, 2011. Disponível em: <https://www.laphamsquarterly.org/roundtable/top-chef-old-master> . Acesso em: 18 out. 2023.

MACBA MUSEU D'ART CONTEMPORANI DE BARCELONA. **Videomenú, 1984 | Miralda | MACBA.** Barcelona: MACBA, [sem data]. Disponível em: <https://www.macba.cat/en/obra/r2941-videomenu/>. Acesso em: 10 dez. 2024.

MAGALDI, M. B. **A documentação sobre exposições em museus de arte: a musealização dos processos, a história da exposição e a museografia.** 2017. xviii, 294 f., il. Tese (Doutorado em Ciência da Informação), Universidade de Brasília, Brasília, 2017. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/24637> . Acesso em: 25 ago. 2024.

MARCELINA. **Revista do Mestrado em Artes Visuais da Faculdade Santa Marcelina.** Ano 1, v.1 (1. sem. 2008). – São Paulo: Fasm, 2008. Disponível em: https://desarquivo.org/sites/default/files/marcelina_01.pdf . Acesso em: 20 fev. 2024.

MARINETTI, Fillipo Tomaso. **Manifesto de la cucina Futurista.** La Tavola dei Buongustai. N.5. Ano II. 15 de maio de 1930.

MEDIAMATIC. **About Mediamatic.** Amsterdã: MEDIATIC, [s.d.]. Disponível em: <https://www.mediamatic.net/en/page/10341/about-mediamatic> . Acesso em: 10 dez. 2024.

MOMA. **Frankfurt Kitchen from the Ginnheim-Höhenblick Housing Estate,** Frankfurt am Main, Germany. 1926-1927. The Museum of Modern Art. Disponível em: <https://www.moma.org/collection/works/126451?> . Acesso em: 18 out. 2023.

MOMA. **Counter Space**: Design and the Modern Kitchen. Moma.org, 2011.
Disponível em: <https://www.moma.org/collection/works/groups/CounterSpace>.
Acesso em: 10 dez. 2024.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. **Encontros de Arte e Gastronomia**.
Disponível em: <https://mam.org.br/exposicao/encontros-de-arte-e-gastronomia/> . Acesso em:
23 out. 2024.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. **Jardim de esculturas -**
MAM. MAM, s/d. Disponível em: <https://mam.org.br/jardim-de-esculturas/> .
Acesso em: 14 dez. 2024.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. **Jornal cidade da língua.**, 2017.
Disponível em: <https://mam.org.br/documento/jornal-cidade-da-lingua> Acesso em: 19 mai.
2023.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. **MAM São Paulo**: setenta e cinco anos
de história. Museu de Arte Moderna: São Paulo, 2023. Disponível em:
<https://mam.org.br/documento/mam-sao-paulo-setenta-e-cinco-anos-de-historia/>. Acesso em:
10 jan. 2025.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. **Plano Museológico**. Museu de Arte
Moderna: São Paulo, 2019. Disponível em: <https://mam.org.br/institucional/lei-de-acesso/>
Acesso em: 10 jan. 2025.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. **Relatório anual de 2012**. São Paulo:
Museu de Arte Moderna, 2012.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. **Relatório anual de 2017**. São Paulo:
Museu de Arte Moderna, 2012.

MUSEU PICASSO DE BARCELONA. **The kitchen of shirtages and hardships in time of war**. Barcelona: Picasso museum Barcelona, [s.d.]. Disponível em:
<https://museupicassobcn.cat/en/whats-on/discover-online/kitchen-shortages-and-hardships-ti-me-war> . Acesso em: 19 set. 2023.

MUSEU PICASSO DE BARCELONA. **Picasso's Kitchen**. Barcelona: Picasso
museum Barcelona, [s.d.]. Disponível em:
<https://museupicassobcn.cat/en/whats-on/exhibition/picassos-kitchen#exposicion>.
Acesso em: 10 jul. 2024.

NASCIMENTO, Angelina de A. B. Soares. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões.
EDUFBA: Bahia, 2a. ed. rev., 2007.

NORTON SIMON MUSEUM. **All Consuming**: Art and the Essence of Food.
Norton Simon Museum, 2023. Disponível em:
<https://www.nortonsimon.org/exhibitions/2020-2029/all-consuming-art-and-the-essence-of-food/> -v. Acesso em: 10 jan. 2025.

NUNEZ, German. A. **MAM São Paulo: setenta e cinco anos de história**. São Paulo: Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2023. Disponível em: <https://admin.mam.org.br/wp-content/uploads/2024/01/com-descricao-mam-75-anos-final.pdf> . Acesso em: 03 set. 2023.

OKSMAN, Silvio. **Contradições na preservação da arquitetura moderna**. 2027. Tese (Doutorado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16133/tde-01062017-164550/pt-br.php> . Acesso em: 10 fev. 2025.

OLIVEIRA, S. R. R. e. **Sentidos à mesa: saberes além dos sabores**. São Paulo: Edições Rosari, 2010.

OLIVEIRA, Rita Alves. **Bienal de São Paulo: impacto na cultura brasileira**. São Paulo em Perspectiva, São Paulo, v. 15, n. 3, p. 84-91, jul./set. 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/spp/a/5BD5tJkT8rzQZpNjcFJQHcq/?lang=pt>>. Acesso em: 25 fev. 2025.

ONFRAY, M. **A razão gulosa**. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

POLLAN, M. Cozinhar é o que nos torna humanos. **Blog da Editora Intrínseca**. Rio de Janeiro, fev. 2016. Disponível em: <https://www.intrinseca.com.br/blog/2016/02/cozinhar-e-o-que-nos-torna-humanos/> Acesso em: 10 jan. 2025.

QUEIROZ, Helena Pereira. **Antropofagia ou Multiculturalismo?** Oswald de Andrade na 24ª Bienal de São Paulo. 2011. 128 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História da Arte, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

REVEL, Jean François. **Um banquete de palavras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1966.

RYAN LEE GALLERY. **FOOD SEX ART: the Starving Artists' Cookbook**. Nova York: Ryan Lee Gallery, [2018]. Disponível em: <https://ryanleegallery.com/exhibitions/food-sex-art-the-starving-artists-cookbook/>. Acesso em: 10 dez. 2024.

SCHWARTZ, Leah. **A Nonedible Feast: The Norton Simon Museum explores food in art through the ages**, Pasadena Weekly, 2023. Disponível em: https://www.pasadenaweekly.com/arts_and_events/a-nonedible-feast-the-norton-simon-museum-explores-food-in-art-through-the-ages/article_cb65f0ba-1609-11ee-a528-9f3279dc24ec.html. Acesso em: 10 jul. 2024.

SELECT | ARTE E CULTURA CONTEMPORÂNEA. **A refeição do futuro** - Revista seLecT_ceLesTe. São Paulo: Select, [2020]. Disponível em: <https://select.art.br/a-refeicao-do-futuro/> Acesso em: 10 jan. 2025.

SESC POMPEIA. **Catálogo “Como penso como”**. São Paulo: Serviço Social do Comércio, 2013.

SILVA, A. L. B. da. A estética do gosto alimentar. In: **X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**, 9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil. Disponível em: [https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/10/\[111\]x_anptur_2013.pdf](https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/10/[111]x_anptur_2013.pdf) . Acesso em: 07 mai. 2024.

SILVA, N. R. da. (2023). **Antropofagia e Canibalismo na Bienal de São Paulo**. Revista Belas Artes, 17(1). Disponível em: <https://revistas.belasartes.br/revistabelasartes/article/view/312> . Acesso em: 15 mai. 2024.

SOUZA, A. F. S. de. **Arte e Comida: do Futurismo à Arte Contemporânea**. Reflexões em torno da Estética Relacional, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/handle/ufjf/8583> . Acesso em: 07 jul. 2024.

SPBR ARQUITETOS. **Um novo MAM para São Paulo e o Parque do Ibirapuera no V Centenário**. In: Um novo MAM para São Paulo e o Parque do Ibirapuera no V Centenário. São Paulo, 2013. Disponível em: <https://spbr.arq.br/project/1304/>. Acesso em: 11 mai. 2023.

TASCHEN. **The Artists & Writers Cookbook**, 1961. Disponível em: <https://www.taschen.com/en/books/art/04639/dali-les-diners-de-gala>. Acesso em: 10 dez. 2024.

TERÇA-NADA, Marcelo. **Arte Contemporânea e o Campo Expandido da Comida: criação de redes e imaginário crítico sobre sistemas alimentares**. Dissertação (Mestrado – Artes Visuais). Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais, Universidade Federal da Bahia, PPGAV-UFBA, Salvador, 2024. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/40730> . Acesso em: 06 dez. 2023.

TOULOUSE-LAUTREC, H. D.; JOYANT, M. **The Art of Cuisine**. Henry Holt And Co., 1966.

THE MUSEUM OF MODERN ART, NEW YORK. **Counter Space: Design and the Modern Kitchen**. Nova Iorque: Museu de Arte Moderna, 2011.

VASARI, G. **Delle vite de' piú eccellenti pittori, scultori e architettori dedicato al serenissimo granduca di Toscano Ferdinando II**. Londres, 2019. Disponível em: <http://bepi1949.altervista.org/vasari/vasari00.htm>. Acesso em: 19 set. 2024.

VICTORIA AND ALBERT MUSEUM. **FOOD: Bigger than the Plate**. Londres: Victoria and Albert Museum, [2019]. Disponível em: <https://www.vam.ac.uk/exhibitions/food-bigger-than-the-plate> . Acesso em: 14 set. 2023.

VIEIRA, Guilherme Lopes. O museu como lugar de memória: o conceito em uma perspectiva histórica. In: **Mosaico: revista discente do Programa de Pós-Graduação em História, Política e Bens Culturais (PPHPBC) (FGV/CPDOC)**. Vo. 08, nº 12, 2017, p. 139-162. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/mosaico/issue/view/3880/1849> . Acesso em: 27 jan. 2025.

ZALMAN, S. 'Eat, Live, Work'. In: **Walls Paper 1972 by Gordon Matta-Clark, Tate Research Publication**. Londres, 2017. Disponível em:

<https://www.tate.org.uk/research/in-focus/walls-paper/eat-live-work> Acesso em: 11 jul. 2023.