

RESSALVA

**Atendendo solicitação do(a) autor(a), o
texto completo deste documento será
disponibilizado somente a partir de
10/10/2025.**

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

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 24ª 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”.

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.