

SABORES & SABERES

Projeto LIC nº 214 | Valor solicitado R\$ 100.000,00 **Aprovado**

Ana Rubia de Oliveira Melo

E-mail: anarubiamelo@gmail.com

Área de enquadramento

[Pesquisa Científica nas Diferentes Áreas do Conhecimento]

Projeto sobre Gastronomia, um dos setores da Economia Criativa. O blog trata a Gastronomia como atividade especializada de caráter técnico, criativo e artístico, que abrange a culinária em todos os aspectos, incluindo o cultural e artístico.

Apresentação

SABORES & SABERES é o lançamento de uma linha de pesquisa e prática da Gastronomia, voltada para explorar todo conhecimento em torno das ervas e especiarias, incluindo claro seus usos. Será um espaço para desvendar mistérios, fazer combinações inusitadas, resgatar o conhecimento ancestral. Para experimentar o saber, estão programados 04 encontros práticos com chefs de cuisine da região do Alto Tietê e com especialistas em ervas. Tudo isso e muito mais será transmitido livre e gratuitamente a todos em um BLOG que tem o objetivo de ser interativo, chamar e abrir espaço para autores e criadores que se liguem pelo fio da culinária. Essa mesma culinária que tem muito a ver com Cultura e Arte e é um dos setores da Economia Criativa, pois é um dos elementos de identidade cultural, que tem como principal fonte a criatividade humana.

Justificativa

A SABORES & SABERES surgiu de uma investigação pessoal das ervas e especiarias para uso culinário, depois que garimpei num sebo o livro "Temperos Afrodisíacos" (Ediouro, 1997). Um livrinho impresso em papel jornal, sem indicação de autor, mas que mudou minha forma de cozinhar e sentir sabor, aroma, cor, textura e temperatura da comida. Faço experimentos diários (e certos) condimentando a comida do dia a dia, que ganha novo sabor, enquanto o corpo, mente e alma se aprimoram. Essa experiência é para ser compartilhada e difundida. Eis porque o desejo latente de trabalhar com essa nova velha culinária e expandir o que se sabe sobre ela. Dedico-me a essa investigação por considerar relevante que esse saber que acompanha o homem desde o início das civilizações volte a ser apreciado.

A vida contemporânea, principalmente nos centros urbano, com fast food, junk food e comida congelada, industrializada, afastou o homem de sua essência com a Terra, com o sentidos e o prazer sensorial. O cultivo, manuseio e uso dessas plantas podem tornar as pessoas mais criativas, inspiradas, vitalizadas e preparadas para lidar com as condições da vida atual. As ervas e especiarias trazem em si os princípios mágicos, capazes de curar, promover a saúde, o bem estar, despertar paixões.

Busca-se com a SABORES & SABERES uma diversidade temática a partir das várias abordagens sobre a influência da culinária na vida dos povos, assim haverá links sobre a produção de obras de arte relacionadas com a Gastronomia, seja por meio dos ingredientes, seja pelos métodos de cozinhá-los, seja por seus efeitos mágicos e transformadores, seja por suas propriedades particulares

curativas e transcendentais. E uma coisa leva a outra, por isso são propostas várias seções para abarcar as muitas nuances desse saber humano.

As referências vêm de todos os lados. Das velhas curandeiras aos chefs inovadores. Vêm da história das civilizações aos novos usos e combinações das ervas e especiarias. Vêm principalmente da ativação dos princípios mágicos e medicinais no ato de cozinhar com sentido e arte.

Depois disso vieram mais e mais livros sobre especiarias e um jorro de links de artistas que usam alimentos em suas obras. Tudo se mistura no caldeirão, pois é necessário saber para cozinhar diferente, despertando os ingredientes ativos das especiarias. Essa consciência em todo o processo potencializa os efeitos da felicidade que emana da noz moscada; da coragem contida no tomilho, da juventude oferecida pela cúrcuma, da riqueza que vem com a canela.

Desde sua criação, a SABORES & SABERES tem como foco praticar a Economia Verde e a Economia Criativa. No caso da difusão do conhecimento se dá a preferência pelo uso de ferramentas não poluentes e não perecíveis ou descartáveis, como o blog, por se tratar de meio eletrônico e virtual. Na sequência a SABORES & SABERES tem desde sempre o compromisso de trabalhar com pequenos produtores locais, em especial de cultivo orgânico, além de incentivar o desperdício zero de alimentos, reciclagem e métodos colaborativos para que a comida chegue na boca de todos.

Tanto o blog quanto os encontros bebem na fonte do livro "Seis Propostas para o Próximo Milênio", do italiano Ítalo Calvino, que sintetiza o que considera ingredientes importantes para a prática da arte nesse Século 21: que a obra tenha leveza como os pássaro e não como as plumas; que tenha a rapidez das formas breves; a exatidão de partir de uma célula mínima e expandida para o mundo; a visibilidade de estar à mostra e de enxergar o outro; a multiplicidade pra se formar uma rede que a tudo entrelaça e, a consistência que o autor não chegou a escrever, mas que por si só é autoexplicativa.

O projeto é inovador na forma de investigar pela ação prática, que pode resultar em nova forma de praticar: menos linear e mais constelacional, onde tudo se entrelaça para dar saltos de conhecimento, para ser aplicado, testado e comprovado na prática .

Portanto, a proposta é inspirar para que todos façam comidas que tragam alegria, comidas da fartura, comidas de amor, comidas para a Alma. Onde todo saber é bem vindo. Onde todos são recebidos com sabores que dão gosto à vida. É isso que me motiva!

Objetivos do projeto

O objetivo principal é que muito mais pessoas tenham acesso aos saberes das ervas e especiarias e que utilizem esses novos conhecimentos em suas receitas, com o intuito de melhorar a qualidade de vida e despertar a criatividade de cada um. Para tanto, tudo o que for publicado poderá ser baixado, compartilhado, replicado, multiplicado e principalmente experimentado por cada um. A partir daí, surgem os objetivos específicos:

- 1) Criar e atualizar permanentemente um blog com posts com as descrições, especificações, usos e combinações de ervas e condimentos, princípios medicinais e mágicos e muito mais informações em 10 seções já identificadas e definidas.
- 2) Realizar entrevistas em vídeo, áudio e escritas, para tratar de qualquer um dos subtemas apresentados, que serão postadas na seção mais próxima do assunto tratado. Todo conteúdo, no entanto, será linkado com TAGS.
- 3) Pesquisar, identificar e gerar conteúdo com personagens relevantes, sejam eles cozinheiros profissionais ou amadores, professores, botânicos, rezadeiras, agricultores da região do Alto Tietê e em especial de Mogi das Cruzes.
- 4) Fazer a conexão com instituições de ensino e grupos profissionais que tratem da investigação e discussão em torno da Gastronomia e da novíssima Economia Criativa.
- 5) Criar um design e navegação no blog a partir das "Seis Propostas para o Próximo Milênio", apresentadas no livro de Ítalo Calvino, que constam da Leveza, Rapidez, Exatidão, Visibilidade, Multiplicidade e Consistência.
- 6) Realizar no mínimo 04 experimentos culinários práticos com chefs e especialistas em ervas e

especiarias, tendo como público estudantes e profissionais da área de Gastronomia e Arte.

7) Usar ingredientes regionais e produtos orgânicos nos experimentos.

8) Resgatar e propagar o uso das ervas e especiarias a partir de novos conhecimentos sobre seus poderes mágicos e curativos e inspiradores para o ser humano.

Abrangência territorial

A partir de base montada em Mogi das Cruzes - região do Alto Tietê - Estado de São Paulo, com conexão para todo o Brasil e mundo por meio da Internet.

Os encontros práticos (experimentos culinários) acontecerão em Mogi das Cruzes.

Entrevistas e fornecimento de insumos (em especial agrícolas) têm como foco as cidades de Mogi das Cruzes, Salesópolis, Biritiba Mirim, Guarerema e Suzano.

Público alvo

Quantidade esperada: 1160

Público em geral - Para quem quer conhecer os segredos das especiarias e para quem gosta de Arte. Donas de casa, gente que cozinha, gente que se preocupa com alimentação saudável.

Público específico - Estudantes e profissionais do setor de Gastronomia, incluindo o sub ramos de Nutrição, Biologia, Agricultura. Artistas, filósofos, escolas, grupos organizados e demais instituições voltadas à investigação e uso das ervas e especiarias em todas as áreas do conhecimento humano.

*a estimativa de 1.000 acessos iniciais e mais a participação de 160 espectadores/degustadores nos experimentos culinários práticos

Resultados esperados

1) A publicação de um blog em suporte digital (internet) contendo resultados das investigações sobre história e uso das ervas e especiarias na culinária e outros;

2) Cerca 1.000 acessos no primeiro mês após o lançamento. Será possível mensurar a penetração e ampliação de sua fruição a partir do google analytics;

3) Ampliar e aprimorar a qualificação profissional e amadora daqueles que criam as alquimias culinárias.

Produtos culturais

1) Blog com atualização quinzenal obrigatória durante a duração do projeto aprovado na LIC

2) Newsletter mensal anunciando os novos conteúdos publicados no blog

3) Arquivo em PDF com material didático, aos moldes de um "guia de ervas e especiarias" para ser distribuído entre as merendeiras do Alto Tietê e estudantes de Nutrição da ETEC Presidente Vargas e alunos do projeto Crescer.

Cronograma de atividades

Pré-produção | início: 02/05/2017 - fim: 01/07/2017

- 1 Criação da identidade visual do projeto (marca, cores, imagens, padrões das seções etc)
- 2 Criação da arquitetura e estrutura de TI do blog
- 3 Organização do conteúdo a ser publicado
- 4 Definição de nomes para entrevistas em vídeo e outras
- 5 Definição da equipe completa (incluindo chefs convidados) e elaboração de contratos

Produção | início: 02/07/2017 - fim: 01/04/2018

- 1 Gravar e editar o 1º vídeo com entrevista
- 2 Executar a programação de TI
- 3 Subir o conteúdo inaugural (upload)
- 4 Criar fan page e mais páginas associadas na internet (google+, pinnerest, etc)
- 5 Iniciar divulgação de imprensa
- 6 Gravar e editar 2º vídeo com entrevista
- 7 Produzir conteúdos com cozinheiros, botânicos, rezadeiras, xamãs, agricultores orgânicos, etc
- 8 Realizar testes finais de navegação
- 9 Realizar a primeira rodada intensiva de divulgação na imprensa
- 10 Realizar o lançamento do blog na rede
- 11 Publicar o primeiro vídeo
- 12 Gravar e editar 3º vídeo com entrevista
- 13 Divulgar e realizar o 1º dos 04 encontros/experimentos com especialistas
- 14 Realizar ajustes no design
- 15 Realizar ajustes na arquitetura de TI
- 16 Atualizar de conteúdo
- 17 Distribuir a primeira newsletter (com notícias atualizadas)
- 18 Divulgar e realizar o 2º dos 04 encontros/experimentos com especialistas
- 19 Publicar os segundo e terceiro vídeos com entrevistas
- 20 Produzir as três entrevistas em vídeos restantes
- 21 Nova rodada de atualizações quinzenais de conteúdo e distribuição de duas newsletter no período
- 22 Divulgar e realizar o 3º dos 04 encontros/experimentos com especialistas
- 23 Elaborar relatório parcial, caso necessário
- 24 Publicação da 4ª entrevista em vídeo
- 25 Nova rodada de atualizações quinzenais de conteúdo e distribuição da newsletter
- 26 Divulgar e realizar o 4º dos 04 encontros/experimentos com especialistas

27	Produzir conteúdo inédito com cozinheiros, botânicos, rezadeiras, xamãs, agricultores orgânicos, etc
28	Publicar a 5ª entrevista em vídeo
29	Nova rodada de atualizações quinzenais de conteúdo e e distribuição da newsletter
30	Publicar a 6ª entrevista em vídeo
31	Nova rodada de atualizações quinzenais de conteúdo e distribuição da newsletter
32	Produzir conteúdo inédito com cozinheiros, botânicos, rezadeiras, xamãs, agricultores orgânicos, etc
33	Elaborar o arquivo em PDF sobre Ervas & Especiarias para as merendeiras da região e estudantes de Nutrição da ETEC Presidente Vargas.

Pós-produção | início: 02/04/2018 - fim: 01/05/2018

1	Elaborar relatório final
2	Elaborar prestação de contas
3	Entregar arquivo em PDF para setor de coordenação das merendeiras das cidades do Alto Tietê e ETEC Presidente Vargas

Ficha técnica dos principais integrantes

Nome	Função	Currículo
Ana Rubia Melo	coordenadora geral/produtora de conteúdo	Jornalista e Produtora Independente, na cidade de Mogi das Cruzes (SP), onde mora desde janeiro de 2015, atuando em sistema de freelance, como redatora, revisora em espanhol e interface com profissionais da América Latina para o site www.juniperblog.com . Em 2015, por meio de minha empresa AR Criação & Produção, fui uma das vencedoras do edital de publicação de coleções literárias da Secult São Paulo com o projeto MIANDO HISTORIAS, de Virginia de Oliveira, realizado em Mogi das Cruzes. Nos idos da década de 80 do Século XX, realizei diversas exposições de artes plásticas no saguão do jornal Diário de Mogi. Entre 2005 e 2015 fui diretora de produção e coordenadora de projetos da Associação Teatro Oficina Uzyna Uzona. Nesse período montei e circulei com as todas as peças teatrais da companhia. Organizei e produzi as viagens internacionais: Berlim, Alemanha – Volksbühner Theater, com Os Sertões (2005); Liege, Bélgica – La Manège, e Lisboa, Portugal – Teatro São Luis, com Bacantes (2012). E viagens nacionais: turnê de Os Sertões, em 2007 e turnê Dionisiacas em Viagem, com 4 peças em 2010. Antes disso: fui Diretora da Tantas Produções Artísticas, criada em 1994, com um perfil inovador no cenário artístico baiano, para a realização de Ade-Até..., teatro de imagens musicais do alemão Harald Weiss. Logo no seu primeiro ano de atividade, foi indicada ao Troféu Bahia Aplauda na categoria Destaque, pela produção desta peça, que conquistou o prêmio de Melhor Espetáculo do ano. Alguns outros projetos do período: Deus Cover (exposição/performance do artista plástico Joãozinho, no Museu de Arte Moderna da Bahia/94 - apontado como Melhor Evento de Artes Plásticas do Ano, pelo Jornal A Tarde); Faraimará (show da família Caymmi 95); Xirê (Carlton Dance com o Bando de Teatro Olodum/96). Fui produtora assistente do Rec Beat, festival da diversidade, no Carnaval 2003, em Recife (PE). Como repórter e redatora, iniciei minha carreira no Diário de Mogi, em Mogi das Cruzes em 1982 e a partir de 1988 trabalhei em diversos órgãos de imprensa em São Paulo e Salvador, entre eles: Gazeta Mercantil, Jornal do Brasil, Jornal da Tarde (SP) e várias revistas especializadas. Em 2002 atuei como assessora de imprensa na Agência Espacial Brasileira (ARB) e Advocacia Geral da União (AGU), em Brasília. Como Repórter, redatora e editora de cadernos especiais da sucursal da Gazeta Mercantil em Salvador, fui a 2ª Colocada no Prêmio de Jornalismo Banco do Brasil com o caderno especial "Uso Racional de Energia", 1ª colocada com o projeto coletivo "Salvador – novo eixo de desenvolvimento". OUTRAS ATIVIDADES:

Nome	Função	Currículo
		<p>MICSUR 2014: Vencedora do Chamamento Público do Ministério da Cultura para ser uma das participantes brasileiras nas rodadas de negócios do Mercado da Indústria Cultural do Mercosul. TEATRO EXPRESSO BAHIANO: Diretora de programação e administradora de um cinema, teatro, galeria de arte e café concerto, nas dependências do Clube Bahiano de Tênis, em Salvador. As principais atividades foram: projeção de filmes de arte, cessão de pauta para espetáculos teatrais, shows musicais e de dança, manutenção de uma galeria de arte e promoção de eventos especiais, como o Festival Intercolegial de Teatro e Festival Raul Seixas e lançamento do livro, CD e Vídeo "Nome", de Arnaldo Antunes. No período de julho de 93 a julho de 94. PRODUÇÃO DE VÍDEO: Concepção, gravação e edição de vídeos empresariais e institucionais, entre 88 e 89, em São Paulo, sócia da Take It Produções. Produção e edição do videoarte "Arteformaecítara", vencedor na categoria Melhor Vídeo do Festival de Gravatal (SC), do Festival de Cinema e Vídeo do Rio de Janeiro/89. Selecionado para representar o Brasil no Festival de Vídeo de Bruxelas/89. CURSOS DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: XII Semana de Estudos Jornalísticos (USP), Programação em FM (USP), Semanas de Comunicação (UBC), Redação Criativa (profa. Maria Lúcia José/SP), Oficina de Roteiro para Cinema e TV (prof. Roberto Duarte/Salvador/BA), Oficina de Produção para Cinema (Produtora X Filmes/Salvador/BA),_ WorkshopGestão Cultural Pensada como Processos de Mediação (Oficina Cultural Oswald de Andrade/São Paulo/SP).</p>
Mariano Mattos Martins	webdesigner	<p>ator, artista gráfico e webdesigner: formado em Publicidade e Propaganda pela Escola de Comunicações e Artes da USP em 2009 e Ator formado pelo Teatro Escola Macunaíma em 2000. Na área editorial e gráfica iniciou seus trabalhos em 2007, fazendo a programação visual da viagem do espetáculo "Os Sertões" do Oficina para Canudos e desde então desenvolve projetos visuais gráfico e para web, sempre calcados numa profunda e detalhada pesquisa conceitual dos elementos que compõem suas criações. Um ponto marcante deste trabalho foi a pesquisa e o projeto gráfico do livro "OFICINA50+ Labirinto da Criação", lançado em dezembro de 2013, que narra de forma peculiar a história dos 55 anos do Teat(r)o Oficina. Ator das peças O DUELO e NA SELVA DAS CIDADES, da mundana companhia, de São Paulo.</p>
Ricardo de Oliveira	programador de TI	<p>Administrador de rede, programador e desenvolvedor web na Momento Editorial. Desenvolvedor Web na Bit Social. Desenvolvedor Web do Blog Brasil e Cala da Juniper. Trabalhou como gerente de Projetos Web na AWSofit, foi gerente de Projetos na AS2MWPC. cursou Ciência da Computação na Anhembi Morumbi e fez Técnico de Informática na IFSP (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo).</p>
Vanice Assaz	divulgadora/assessora de imprensa	<p>Escritora, repórter, redatora e editora. Atua na área de assessoria de imprensa, produção de artigos, jornais, revistas, livros, folhetos, releases, catálogos, blogs e redes sociais. Professora universitária na área de jornalismo. Experiência no mercado: - Repórter e redatora do livro Mogi 2040- Um Sonho Possível a ser lançado em setembro de 2016- em execução; - repórter e editora da revista Cidade Viva (publicação de Mogi das Cruzes)- de janeiro a abril de 2015; - divulgação e produção de conteúdo de empresas para redes sociais desde junho de 2014; - editora do Sete (jornal semanal do Alto Tietê)- de maio de 2008 a maio de 2014; - Assessora de imprensa da UMC (Universidade de Mogi das Cruzes)- julho de 2006 a julho de 2007; - Planejamento e divulgação do Museu de Arte Sacra de Mogi das Cruzes- 2005. Livros: - "W- Crônica de um tempo", atuando em pesquisa, entrevistas, redação de textos e divulgação, 2013; "Festa do Divino Espírito Santo de Mogi das Cruzes", atuando em pesquisa, entrevistas, divulgação e redação do volume "O Trabalho" e divulgação, 2011.</p>
Bia Fonseca	produtora executiva	<p>Atuando há 13 anos, trabalhou com o grupo Teatro Oficina de 2006 a 2009. No período produziu as peças da obra "Os Sertões", de Euclides da Cunha; "Os Bandidos", de Schiller, montada para o Festival "shillertage", realizado em 2008, em Mannheim, Alemanha; posteriormente, apresentada no Festival POA em Cena, em Porto Alegre e, depois, na temporada em comemoração aos 50 anos do Teatro Oficina. Ainda no grupo dirigido por José Celso Martinez e Marcelo Drummond, produziu "Cypriano & Chantalan", peça realizada em parceria com o projeto Ponto de Cultura, envolvendo adolescentes da Oficina de Produção Cultural, para os quais deu curso de produção cultural; a peça "Taniko – Nô Bossa Nova", que também fez parte das comemorações do cinquentenário do Teatro Oficina e Cacilda – Estrela</p>

Nome	Função	Currículo
		Brazyleira a Vagar. Projetos como freelancer: produtora executiva da peça "Raptada por um raio", da cia livre, dirigida por Cibele Forjaz; produtora da peça "O homem da tarja preta", texto de Contardo Calligaris, com direção de Bete Coelho; produtora da peça "Das Cinzas", realizada para a inauguração da sala Renée Gumiel, na funarte-SP; produtora do simpósio no CCBB SP "Dostoiévsky ontem e hoje, trabalhou como produtora na São Paulo Companhia de Dança, produtora executiva na Revista De Dança, produtora da peça O Duelo na mundana companhia.
a definir	videomaker	profissional para gravar e editar as entrevistas em vídeo para o blog e os 04 experimentos
a definir	chefs de cuisine e herboristas	profissionais e artistas especializados em Gastronomia e uso de ervas e especiarias para cozinhar nos encontros experimentais. Cada convidado mostrará sua Arte e Sabor
a definir	fotógrafo	Profissional para registrar os 4 encontros culinários
a definir	artista gráfico	para criação e confecção das peças gráficas do projeto: programa/folder dos 4 encontros experimentais, anúncio em mídia impressa, banner, flyer (eletrônico)
a definir	ativista das redes sociais	artista e/ou jornalista especializado em mídias sociais, para criação de fan page no facebook, pinterest, G+ e sua frequente atualização de posts.
a definir	ativista das redes sociais	artista e/ou jornalista especializado em mídias sociais, para criação de fan page no facebook, pinterest, G+ e sua frequente atualização de posts.

Contrapartida

Tipo	Descrição
CULTURAL	Elaboração de um "Guia das Ervas e Especiarias", a partir do conteúdo produzido para o blog, no formato PDF, para ser distribuído entre as merendeiras do Alto Tietê e para escolas e cursos públicos de Nutrição e Gastronomia, como os oferecidos pela ETEC e pelo projeto Crescer, de Mogi das Cruzes.
SOCIAL	Acesso gratuito e ilimitado às publicações do blog SABORES & SABERES.
SOCIAL	Download gratuito do material produzido com exclusividade para o blog.
SOCIAL	Gratuidade dos 04 encontros práticos
CULTURAL	Disponibilidade da produtora de conteúdo para participar de atividades interativas da Secretaria de Cultura de Mogi das Cruzes em seus equipamentos culturais.

Divulgação

Descricao	Forma de distribuição
criação de fanpage no Facebook	Página de internet para ser impulsionada com clics e replicar notas (reduzidas e com links) do blog da Sabores & Saberes.
Pinterest e G+	Criação de páginas específicas para difundir os posts publicados no blog Sabores & Saberes
Assessoria de Imprensa	Assessoria de imprensa escrita (jornais e revistas impressas e virtuais) e audiovisual (TVs e rádios locais).
Newsletter	Elaboração e distribuição de uma Newsletter a cada 15 dias, anunciando as atualizações do blog.
flyer	criação de flyer eletrônico anunciando o lançamento do blog
folder/programa	Material impresso com informações sobre os 04 encontros experimentais práticos culinários
anúncio em mídia impressa e/ou digital	contratação de anúncio para lançamento do blog em jornal de grande circulação no Alto Tietê ou site/porta da internet com



Descrição

Forma de distribuição

grande visibilidade na região

Links

Descrição

URL