



RETRATOS
[da] **TERRA**

FAROFA DE PINHÃO COM TALOS



- 1 kg de pinhão
- 1 xícara de chá de talos e folhas diversos
- 2 colheres de banha
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados em pedaços pequenos
- Cheiro verde a gosto
- Sal grosso a gosto

OPCIONAIS

Gengibre ralado, 1 pimenta dedo-de-moça

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, cozinhe o pinhão por mais ou menos 1 hora.
2. Após o cozimento, reserve 200g do pinhão. Processe no liquidificador os 800g de pinhão restantes até que fiquem bem triturados. Pique os 200g do pinhão reservados.
3. Em uma panela, coloque a banha, a cebola e o alho.
4. Refogue os talos e as folhas com a banha, a cebola e o alho.
5. Tempere com sal grosso a gosto e, caso você deseje, insira os ingredientes opcionais.
6. Coloque o pinhão triturado e picado. Mexa por mais algum tempo.
7. Desligue o fogo. Com o fogo desligado, acrescente o cheiro verde.

SOPA DE ABÓBORA



- 1/2 abóbora com casca e cortada em cubos grandes
- 4 batatas descascadas e cortadas
- 2 cebolas picadas com casca
- 3 dentes de alho
- 1/2 colher de sopa de banha
- 1 litro de água
- 1 cubo de caldo de legumes
- Cebolinha e salsinha verde e sal a gosto

OPCIONAIS

Gengibre ralado, 1 pimenta dedo-de-moça, Urucum ou colorífico

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, doure a cebola e o alho. Mexa rápido.
2. Acrescente a abóbora e a batata cortadas.
3. Coloque a água e deixe ferver. Quando a mistura levantar fervura, coloque o caldo de legumes.
4. Deixe os ingredientes cozinharem com tampa até a abóbora e a batata estarem cozidas.
5. Desligue o fogo e reserve até que a mistura perca um pouco da temperatura.
6. Quando a mistura estiver mais morna, despeje todos os ingredientes no liquidificador e processe até que atinja uma consistência mais cremosa.
7. Caso desejar, você pode acrescentar os ingredientes opcionais.
8. Despeje a mistura na panela novamente e cozinhe por mais 3 minutos com a cebolinha. Adicione sal caso necessário.
9. Você pode servir a sopa com cubinhos de toucinho torrado ou com creme de leite.



Elo 3

A observação e a percepção da vida aprendendo a se expressar por meio da arte e da fotografia. Nas oficinas teóricas e práticas os participantes desenvolvem um novo olhar sobre o mundo que os rodeia.

No trabalho que apreciaremos a seguir, os jovens puderam refletir sobre a importância do campo em suas vidas e conscientizar-se da grandeza do mundo rural, conhecendo o que ele representa para o Brasil. Registraram esse processo em belas imagens que perpetuarão suas vidas e costumes.

Foram momentos de discussão com os amigos e com os professores que demonstraram as diversas possibilidades oferecidas pelo olhar da arte.

O resultado é lindo!

Observing and perceiving life while learning to express oneself through art and photography. In theoretical and practical workshops, participants view the world around them from a new perspective.

In the following work, young people were able to reflect on the importance of the countryside in their lives and realize the greatness of the rural world and what it represents to Brazil. They recorded this process with beautiful photos that will perpetuate their lives and their customs.

There were moments of discussion with friends and teachers, which showed the various possibilities offered by the perspective of art.

The result is beautiful!



Rabobank

E stá nas raízes do Rabobank apoiar ações que levam cultura e educação às sociedades onde atuamos. A nossa missão como banco focado no agronegócio e de origens cooperativas é criar valor e prover conhecimento para as comunidades rurais. Por isso, é com muito orgulho que patrocinamos o **Retratos da Terra** – que tem a intenção de valorizar a cadeia de alimentos e agronegócio por meio da fotografia, a partir do olhar da própria comunidade.

O projeto é conectado a nossa missão “**Cultivando um mundo melhor, juntos**”, que busca fomentar iniciativas que contribuam com o futuro sustentável do nosso planeta.

E é com essa visão de um futuro melhor e mais sustentável que esperamos que essa obra desperte em você um olhar mais apurado da fotografia, comunidades rurais e sobre a importância dos alimentos e agronegócio para todos nós.

Rabobank Brasil

I t is in the roots of Rabobank to support actions that bring culture and education to the societies in which we operate. Our mission as a bank focused on agribusiness and cooperative origins is to create value and provide knowledge to rural communities. That is why it is with great pride that we sponsor **Retratos da Terra** – which intends to value the food and agribusiness chain through photography, from the perspective of the community itself.

The project is connected to our “**Growing a better world together**” philosophy, which seeks to foster initiatives that contribute to the sustainable future of our planet.

And it is with this vision of a better and more sustainable future that we hope that this work awakens in you a closer look at photography, rural communities and the importance of food and agribusiness for all of us.

Rabobank Brasil



KARINA BACCI CURADORA

O Projeto Retratos da Terra abre as portas a jovens e crianças sobre a linguagem fotográfica para que os participantes usem-na como instrumento de expressão e reflexão.

A fotografia permite-nos ter um olhar investigativo. Com ela podemos enxergar de outra maneira lugares e coisas que nos parecem comuns.

Em 2019, percorremos seis cidades onde pudemos refletir sobre o ciclo e aproveitamento do alimento: desde a semente, o adubo, plantio e colheita, passando ao transporte, comércio e consumo; analisando os aspectos culturais e sociais de forma global e na comunidade em que estão inseridos, também consideramos a compostagem e meios de evitar o desperdício.

Assim, pudemos conhecer diversos locais, apreender essas realidades e entender como nós podemos agir em relação a temas tão importantes e fundamentais como a nutrição, a sustentabilidade, o aproveitamento dos alimentos e o impacto do desperdício.

As imagens deste catálogo foram obtidas na colônia Vitória, no distrito Entre Rios de Guarapuava/PR, e trazem diversos olhares sobre o tema: dos adolescentes participantes do Projeção (Projeto Jovens em Ação) e de dois fotógrafos convidados.

The Retratos da Terra Project opens doors for young people and children about the photographic language so that the participants use it as an instrument of expression and reflection.

Photography allows us to have an investigative look. With it we can take a different look to places and things that seem common to us.

In 2019 we went through six cities to reflect on the cycle and use of food: from seed, fertilizer and planting, passing through transport, trade, consumption; analyzing cultural and social aspects globally and in the community which they are in, we also considerate the composting and all the ways to avoid waste.

Thus, we could know several places, grasp these realities and understand how we can act regarding to such important and fundamental themes as nutrition, sustainability, the food use and the waste impact.

The photos of this catalog were taken in the Vitória colony, at the Entre Rios district from Guarapuava/PR, and bring various views regarding the theme: from the teenage participants of Projeção (Kids in Action Project) and from two guest photographers.

Karina Bacci



Karina Bacci é paulista, educadora e curadora deste projeto. Com o *Retratos da Terra*, percorreu diversas cidades instruindo sobre a linguagem fotográfica e captando imagens pelas comunidades. Este ensaio fotográfico mostra paisagens locais, o cultivo e a preparação dos alimentos.



Karina Bacci



Karina Bacci





Karina Bacci



Karina Bacci

Almir Soares Jr.



Almir Soares Jr. é natural de Guarapuava e o fotógrafo convidado para o projeto. Morador da colônia Vitória, em Entre Rios, realiza este ensaio fotográfico sobre o alimento nas cenas rurais de sua localidade.



Almir Soares Jr.



Almir Soares Jr.



Almir Soares Jr.



Almir Soares Jr.



Almir Soares Jr.



PARTICIPANTES

Refletindo sobre a importância da comunidade rural, as imagens dos jovens participantes do projeto constroem uma narrativa visual e poética do alimento.

É importante pensar numa educação social que destaque a importância das comunidades rurais de forma local e global, para que a população se conscientize e passe a ajudar-se mutuamente, pensando em seus diferentes aspectos sociais, econômicos e culturais.







Rafael José da Silva



Rafael José da Silva



João Vitor Mendes



João Vitor Mendes



Rita de Cassia Ribeiro



Rita de Cassia Ribeiro



Rudmila Siqueira Dias



Rudmila Siqueira Dias



Family Scandolara



Samily Scandolara



Gabrielle Taufer de Lima



Gabrielle Taufer de Lima



Vitória Natascha Alves Forquevicz



Vitória Natascha Alves Forquevicz



Vinicius Sulzbach



Vinicius Sulzbach



Vanessa Ivanhichem Soares



Vanessa Ivanhichem Soares



Kamila Aparecida Toledo



Kamila Aparecida Toledo



Tayná Pruenci



Tayná Pruenci



Stephany da Rocha Rodrigues



Stephany da Rocha Rodrigues



Kelen Ariele Bonfim



Kelen Ariele Bonfim



Patrícia de Deus Matias



Patrícia de Deus Matias



Luana Mauriele Lesnik



Luana Mauriele Lesnik



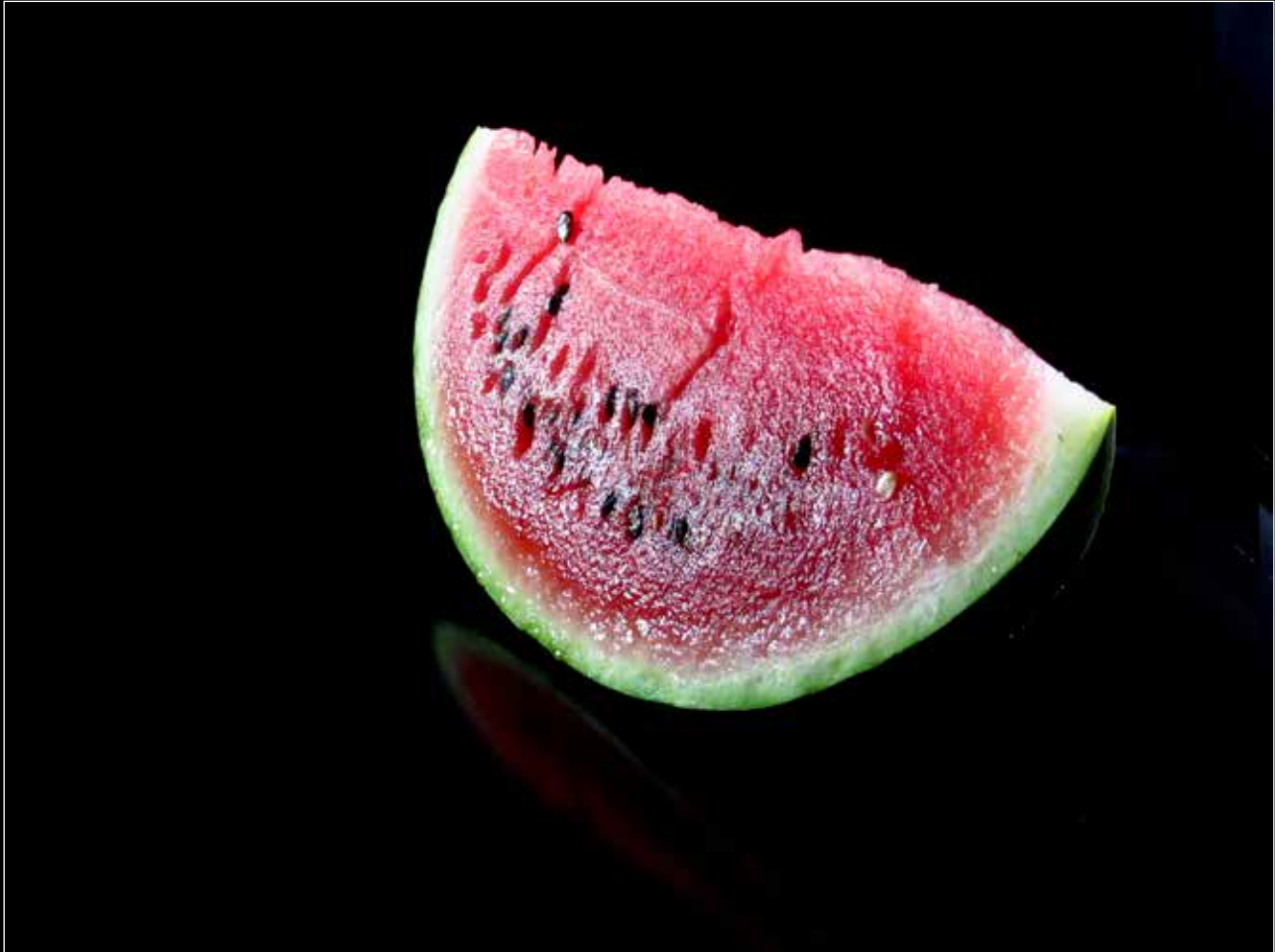
Kaue Alves Rodrigues



Kaue Alves Rodrigues



João Gabriel da Cruz Pedroso



João Gabriel da Cruz Pedroso



João Luis Nunes Mendes



João Luis Nunes Mendes



Mariele dos Santos



Mariele dos Santos



Bruna Aparecida Lopes



Bruna Aparecida Lopes

TEXTS AND PHOTO CAPTIONS

pg 4

Karina Bacci was born in São Paulo, is the teacher and the curator of this Project. With *Retratos da Terra*, she traveled to various cities teaching about photography language and photographing these communities. In this photo-essay, she shows local landscapes, farming and the preparation of food.

pg 10

Almir Soares Jr. was born in Guarapuava and is the guest photographer of the project. Living at the Vitoria colony, in Entre Rios, he makes this photo-essay about the food in the rural scenes of his locality.

pg 16

Reflecting on the importance of the rural community, the photos of the young project participants built a visual and poetic narrative of the food.

It is important to think of a social education that highlights the relevance of rural communities locally and globally so that the population is aware and help each other to think about their different social, economic and cultural aspects.

Inside cover

PUMPKIN SOUP

INGREDIENTS

½ Diced pumpkin with peel;
4 Chopped potatoes;
2 onions minced with peel;
3 garlic cloves;
½ tablespoon of lard;
1 liter of water;
1 vegetables stock cube;
Chives and parsley
Salt to taste

OPTIONALES

Grated ginger
Chili pepper
Paprika

1. In a big pan, sweat onion and garlic. Stir fast.
2. Add chopped pumpkin and potatoes.
3. Add the water and let it simmer. When the mix is simmering, add the vegetable stock cube.
4. Let it cook until the pumpkin and potatoes are tender.
5. Turn off the heat and reserve until the mix cools down a bit.
6. When the mix is warm, pour all the ingredients in the blender and process it until it has a creamy consistency.
7. If you wish, you can add the optional ingredients.

8. Return the mix in to the pan and cook for 3 more minutes with the chives. Add salt if necessary.

9. You can serve the soup with bacon or heavy cream.

PINE NUT CRUMBLE WITH STEEMS

1kg de pine nut

1 tea cup of various stalks and leaves

2 tablespoons of lard

1 large onion minced

1 garlic clove minced

Parsley to taste

Rock salt to taste

OPTIONALES

Grated ginger

Chili pepper

1. In the pressure cooker, cook the pine nut for about 1 hour.

2. After cooking, reserve 200g of the pine nut. Process the 800g left it in the blender until finely crushed. Mince the 200g reserved.

3. In a regular pan, add the lard, onion and garlic.

4. Sautee the stems and leaves with the mixture.

5. Season with rock salt to taste, and, if you wish, add the optional ingredients.

6. Add the crushed and minced pine nut. Stir for a little while.

7. Turn off the heat and then add the parsley.

PUMPKIN PEEL CAKE WITH CHOCOLATE INGREDIENTS

BATTER

1 and ½ cups of White flour;

2 cups of pumpkin peel, chopped;

2 cups of sugar

1 cup of corn starch;

1 cup of oil;

3 eggs;

1 tablespoon of baking powder

SAUCE

1 cup of cocoa powder.

1 can of sweetened condensed milk

1 tablespoon of butter

BATTER

1. Blend the eggs, the peels (washed and sanitized in sodium hypochlorite) and the oil;

2. In a mixer bowl, mix the flour, the corn starch and the sugar. Add the mix from the blender whisk it well.

3. Add the baking powder and stir lightly with a spoon.

4. Grease a medium tray with butter and flour, add the batter and bake in medium heat, 200°C, for about 30 minutes.

GLAZE

1. Mix all the ingredients in a pan and bring it to a simmer.

2. After baking the cake, spread the sauce on its top and let it cool down.

PUMPKIN JUICE

1 cup of cold water.

100g of pumpkin peel.

1. Chop the pumpkin peels;

2. Blend the peels in the blender to get a smoothie of pumpkin peels.

3. Drink immediately.

FICHA TÉCNICA | CREDITS

Curadoria e projeto educativo de fotografia | *Curatorship and educational photography project* > Karina Bacci

Fotógrafo convidado | *Guest photographer* > Almir Soares Jr.

Direção geral | *General direction* > Soraya Galgane e Fernanda Del Guerra

Produção executiva | *Executive production* > Marcela Ribeiro e Pamela Alves

Produtora local | *Local producer* > Viviane Proença

Assistente financeiro | *Financial assistant* > Regina Freitas

Criação, projeto gráfico e diagramação | *Graphic design and layout* > Acqua Estúdio Gráfico

Revisão de textos | *Proofreading* > Thaís Totino Richter

Tradução | *Translation* > Marcela Ribeiro e Pamela Alves

Realização | *Organization* > Elo3 Integração Empresarial Ltda.

Patrocínio | *Sponsorship* > Rabobank

[Agradecimentos | *Acknowledgments*]

Projeto Jovens em Ação, Colégio Imperatriz e Sítio Vitória

[Exposição | *Exhibition*]

> 09 de outubro a 09 de novembro | *October 09 to November 09, 2019*

Shopping Cidade dos Lagos

Fotografia capa | *Front cover photo* > Karina Bacci

Fotografia 2ª e 3ª capas | *Inside cover and inside back cover photos* > Rudmila Siqueira Dias (farofa) e Rafael José da Silva (outras).

Fotografia página 17 | *Photo on page 17* > Karina Bacci

Autoras das receitas | *Recipes' authors*

Marilena Mariano Rosa de Moraes

Lucinéia de Lima

Irene Mattes

RETRATOS
[da] TERRA

BOLO DE CASCA DE ABÓBORA COM CHOCOLATE



- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de casca de abóbora picada
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de amido de milho
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA

- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga

✓ MODO DE PREPARO

MASSA

1. Bata no liquidificador os ovos, as cascas (já lavadas e higienizadas em hipoclorito de sódio) e o óleo;
2. Na tigela da batedeira, peneire a farinha, o amido de milho e o açúcar. Junte à mistura do liquidificador e bata muito bem.
3. Acrescente o fermento e mexa levemente com uma colher.
4. Unte uma assadeira média com manteiga e farinha, coloque a mistura e leve para assar em forno médio, 200°C, por aproximadamente 30 minutos.

COBERTURA

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver. Reserve
2. Após assar o bolo, espalhe a cobertura por cima e deixe esfriar.



SUCO DE ABÓBORA

- 1 copo de água gelada
- 100g de casca de abóbora

MODO DE PREPARO

1. Corte as cascas da abóbora em pedaços
2. Bata as cascas no liquidificador para obter uma vitamina de casca de abóbora
3. Beba de imediato

GUARAPUAVA, PR

PATROCÍNIO



Lei de Incentivo à
CULTURA



Rabobank

REALIZAÇÃO



Elo 3

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DA
CIDADANIA



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

