

A CIDADE ATRAVÉS



DA LENTE





A observação e a percepção da vida aprendendo a se expressar por meio da arte e da fotografia. Nas oficinas teóricas e práticas foi desenvolvido um novo olhar sobre o mundo que nos rodeia e sobre a produção de cada participante do projeto.

No trabalho que apreciaremos a seguir, as empreendedoras puderam refletir sobre a sua própria vida, suas motivações, seu processo de produção e, principalmente, sobre seu resultado. Conversamos sobre a origem das receitas, ressignificação do espaço de trabalho e o impacto afetivo dos objetos da cozinha, colocando sempre cada uma das participantes como protagonista de sua própria vida. Registraram esse processo em belas imagens que marcam cada etapa de trabalho e descoberta coletiva.

Foram momentos de discussão com os colegas e com as professoras, que demonstraram as diversas possibilidades oferecidas pelo olhar da arte.

O resultado é lindo!

A Whirlpool Corporation tem o compromisso de ser globalmente a melhor empresa de eletrodomésticos para cozinha e lavanderia, melhorando continuamente a vida em casa. Em um mundo cada vez mais digital, a Companhia inova constantemente com o propósito de atender às necessidades dos consumidores, por meio de suas marcas icônicas, incluindo Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, JennAir, Indesit e Yummly.

Ciente de que o papel de uma empresa vai além do valor comercial de suas marcas, investe em um legado sólido e sustentável para as futuras gerações, com iniciativas ambientais, sociais e de governança.

Como parte de sua premissa de zelar e apoiar as comunidades, realiza em parceria com o Ministério do Turismo, o projeto **A Cidade Através da Lente**, com o objetivo ensinar, por meio de oficinas, as empreendedoras do Instituto Consulado da Mulher a fotografar e expor seus produtos, para gerar mais receita e aumentar suas vendas, indo ao encontro do cuidado e atuação em prol do apoio e melhores condições para pessoas em situação de vulnerabilidade social.

O Instituto Consulado da Mulher atua na transformação social incentivando o empreendedorismo feminino e a geração de renda para mulheres por todo o Brasil, que já beneficiou mais de 36 mil pessoas em 23 estados brasileiros.



projeto **A Cidade Através da Lente** uniu pequenos empreendedores de quatro cidades, São Paulo, Manaus, Rio Claro e Joinville, e convidou-os a participar de uma oficina de artes e de fotografia com foco na partilha de histórias, receitas e afetos. Munidos de panelas, utensílios e ingredientes, eles desenvolveram um percurso criador usando a linguagem fotográfica como expressão.

A culinária está presente no dia a dia por ser um meio de subsistência, uma fonte de nutrientes e de prazer, uma manifestação de culturas, uma demonstração de cuidado e carinho. O alimento sacia a fome e evoca lembranças. Aromas, texturas, paladar, a gente sente no corpo, na alma, em cada parte da língua.

Este encontro proporcionou um contato com a trajetória de cada um dos envolvidos. Foram relatos de conquistas, sustento e memórias. Assim, de forma singular, por meio da linguagem fotográfica, cada um deu visibilidade ao seu processo. O resultado é o conjunto desses diversos olhares celebrando a gastronomia.

FLAVIA MIELNIK

projeto educativo em fotografia e arte

Começamos abrindo portas e janelas. Os corpos se acomodaram em suas casas, encontraram cantos de aconchego, chegaram com saberes e histórias e demos início às aulas virtuais do projeto **Cidade Através da Lente**: um encontro alquímico, gastronômico, fotográfico, que fundou um espaço de trabalho livre para a afirmação de identidades, acolheu desafios e abriu campos para invenções.

A varanda, que antes acomodava cadeiras ao sol, passou a receber belos bolos para serem fotografados. A garagem, que guardava o carro, tornou-se o lugar para instalar uma pequena mesa, com uma toalha de renda e empadinhas que acabavam de sair do forno. O quintal das orquídeas, samambaias e muretas de concreto se transformou no local perfeito para fotografar a bandeja de doces decorados. As casas, pouco a pouco, transformaram-se em estúdios fotográficos. Era preciso deixar a luz entrar.

A história de uma ressoava em outra e convertia-se em histórias de muitas. Avós boleiras, mães cozinheiras, mulheres que, para estarem próximas de seus filhos, encontraram na cozinha a riqueza para seguir adiante. Os utensílios da cozinha, guardiões de saberes, companheiros insubstituíveis na rotina de trabalho, eram também amuletos de trajetórias e conquistas.

Relatos de coragem e determinação revelados em brilhantes coberturas de chocolate e recheios de bolinhos, era preciso cuidar do enquadramento e do ângulo, honrar a beleza e as delícias de seus preparos.

Foram dias de superação: de trabalhar com assuntos que assustavam, de mover os móveis de lugar, de quebrar com a ideia de que a cor branca é o único fundo possível. Trouxemos panos coloridos, subvertemos o uso de objetos e de espaços da casa, colhemos folhas do canteiro, a luz entrou e a alma engrandeceu.





**A comida move tudo,
ela está por trás da gente.**

Aprendi vendo minha avó abrir massa.

O *START* PARA EU FAZER DOCES
É A MINHA AVÓ.

Eu adoro a cozinha desde que
me conheço por gente.

Aprendi isso com a minha mãe.

Aonde eu chego as pessoas falam:
“Eu olho pra sua cara, eu fico com
vontade de comer bolo”.





**EU QUERIA ENCONTRAR UM TEMPERO
DO ENCONTRO DE MINAS GERAIS
COM A ITÁLIA.**

**Estou tentando recriar pratos da
minha Venezuela.**

A história com queijo veio da minha mãe.

**É tradição: minha avó cozinhou
no fogão a lenha e eu vim puxando
a herança dela.**

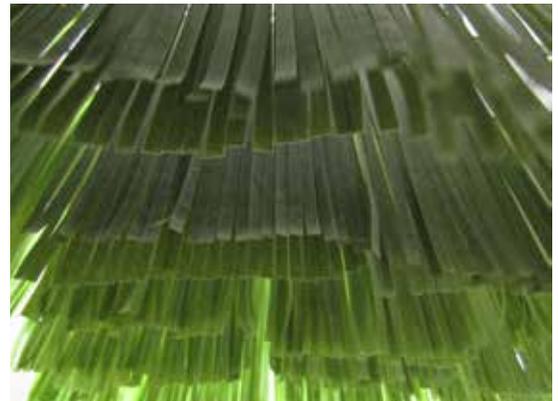


ZULMIRA MOREIRA DA SILVA DE OLIVEIRA



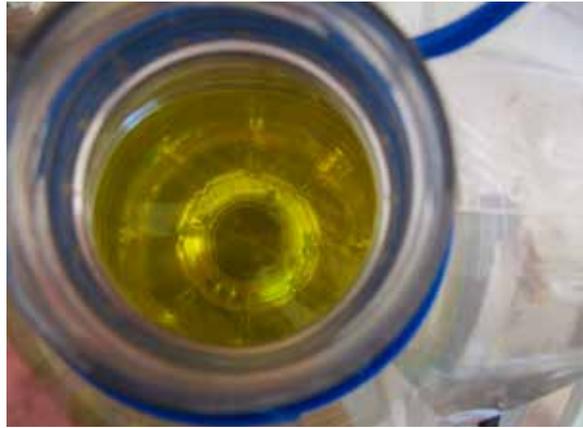


TAIZE CASTANHO BROTTO E
TALITA CASTANHO





JANETE FRESNEDA TOMÉ





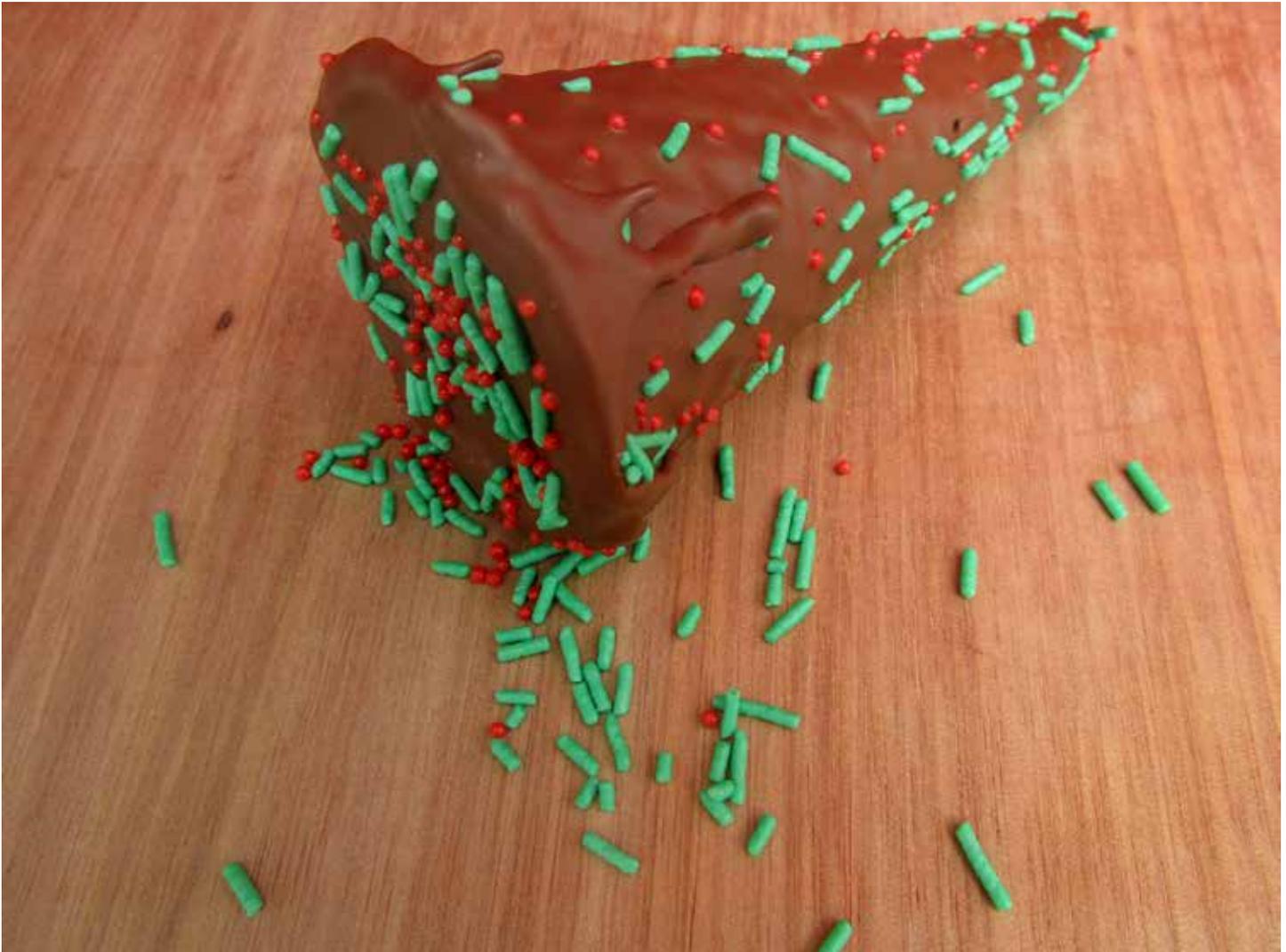




















JOSIANI MARQUES DOS SANTOS FERRO







Isso aqui desperta a lembrança,
é um moedor de carne
que pertenceu à minha avó.

Esta vasilha era da minha mãe e
também me lembra muito a minha avó,
que tinha muitas coisas de barro.

Que legal isto do objeto que conta história.

**Lembro do tacho da minha avó, onde ela
fazia doce de leite.**



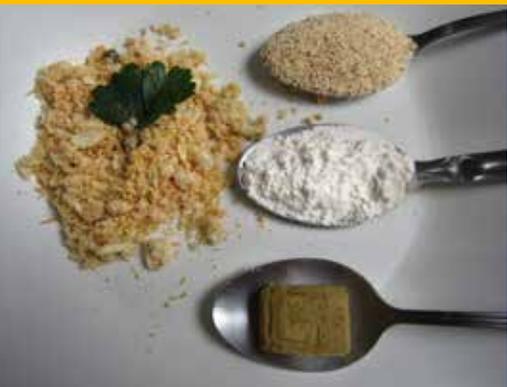


Era da minha sogra,
da mãe,
da bisa...
é um rolo de macarrão.

NA VENEZUELA, NA FAZENDA *DE MIS ABUELOS*,
COZINHAVAM EM PANELAS DE BARRO.
SÃO LEMBRANÇAS.

Esta é a latinha que eu guardo chá.
É minha pausa.
E me lembra muito do meu pai.
Ele parava e tomava chá.









Eu comecei a cozinhar no meio
da pandemia. Eu não tinha
nada para começar.

Minha primeira colher de pau.

ESTE PRATO REPRESENTA O INÍCIO DE TUDO.

A minha primeira batedeira.
Faz 34 anos que eu tenho ela.

Uma espátula que me acompanha
a uns 30, 40 anos.



A balança ensina sobre quantidade.



A colher que fica comigo
todos os dias.
Enquanto não rachar,
vai ser ela.

A ESPÁTULA:

SEM ELA NÃO DÁ PARA FICAR.

O *fouet* representa a satisfação de conseguir
adquirir o que precisamos para trabalhar.

UMA BACIA E O ROLO DE MACARRÃO,
COM ELES, EU COMEÇO TUDO.



ANA CLARA MATTIUZZI DE JESUS





LIA TERESINHA DE MELLO BERGAMASCHI
ERIKA CRISTINA RODRIGUES TORRES BERGAMASCHI





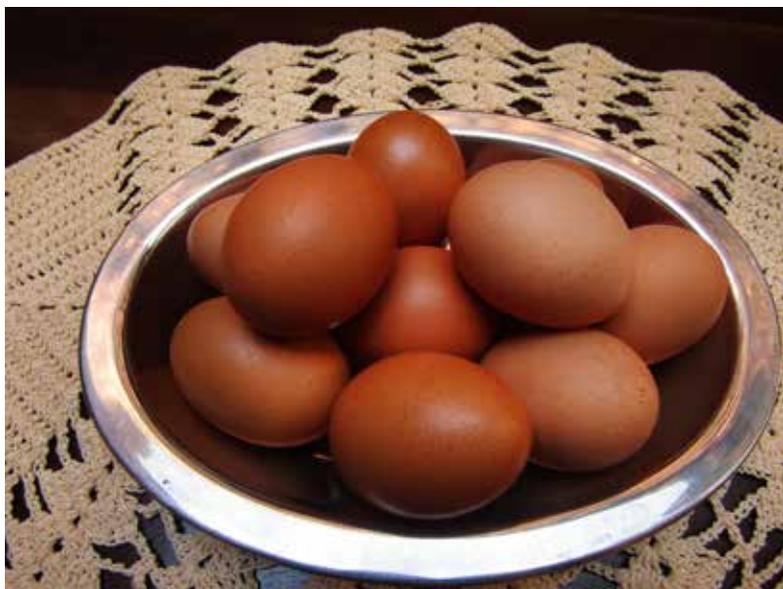








MARIA VERLÂNIA FELIPE DE SOUSA





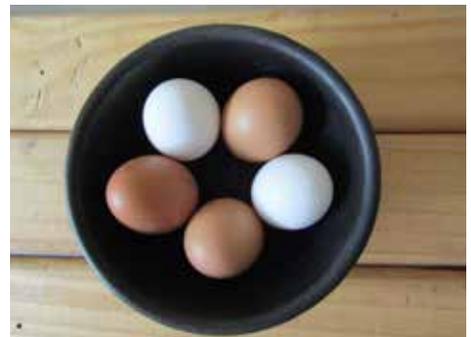
MARIA JOSÉ DOS SANTOS MINA















Então, como cada uma está em um lugar, a luz é diferente?

ACHO QUE ESTÁ CLAREANDO AS IDEIAS.

Nunca imaginei que existia fotômetro.

É através da lente mesmo... a gente não enxergava.

A NOSSA MAIOR DIFICULDADE É O TEMPO, A GENTE ESTÁ SEMPRE CORRENDO CONTRA O TEMPO.



O nosso tempo é curto, é corrido...



**Eu estou percebendo que o que eu
estou gostando mais é o rústico.**

Agora abriu bem a mente para ter outras visões.

**Cada vez mais estou entendendo o que é
tirar uma foto.**

**Agora vai depender da gente não
esquecer aquilo que a gente aprendeu.**

São pequenos detalhes que mudam tudo.

COMO É GOSTOSO O CONHECIMENTO.





Observing and perceiving life while learning to express oneself through art and photography. In the theoretical and practical workshops, a new perspective on the world around us, and on the production of each participant in the project was developed.

In the photographic work that we will appreciate next, the entrepreneurs were able to reflect on their own lives, their motivations, their production process and especially on their results. We talked about the origin of the recipes, resignification of the workspace and the affective impact of kitchen objects, always placing each of the participants as protagonists of their own lives. They recorded this process in beautiful images that mark each stage of collective work and discovery.

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

The result is beautiful!

Whirlpool Corporation is committed to being the best global company in the home appliances industry for kitchen and laundry, continuously improving domestic life. In an ever more digital world, the enterprise constantly innovates with the purpose of meeting consumers needs through its iconic brands, which includes Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, JennAir, Indesit and Yummly.

Conscious that the role of a company goes beyond the commercial value of its brands, Whirlpool is dedicated to leaving a solid and sustainable legacy to future generations by means of environmental, social and governance initiatives.

*As part of its principles to look after and support communities, the company carries out, in partnership with the Ministry of Tourism, the project **A Cidade Através da Lente** [The city through the lens], with the aim of educating women entrepreneurs from the Instituto Consulado da Mulher through workshops that teach them how to photograph and to showcase their products providing them with income and the increase in sales with the diligence and support to improve conditions for socially vulnerable people.*

The Instituto Consulado da Mulher works on behalf of social transformation by fostering female entrepreneurship and income generation for women throughout Brazil; it has already assisted over 36,000 people across 23 Brazilian states.

KARINA BACCI

Curatorship

*The project **City Through the Lens** brought together small-scale entrepreneurs from four different cities: São Paulo, Manaus, Rio Claro and Joinville, inviting them to take part in an art and photography workshop focusing on sharing stories, recipes and affection. Equipped with pots and pans, utensils and ingredients, they set out on a creative route using photographic language as their medium.*

As a means of subsistence, a source of nutrients and pleasure, a cultural expression and a demonstration of care and love, cooking is part of everyone's daily lives. Food not only satiates hunger it also evokes memories. Smells, textures, tastes, we feel them all in our body, in our soul, on every part of our tongue.

The project has enabled us to touch the trajectory of each one of the individuals involved. These are testimonies of achievement, nourishment and memory. In their own unique ways, through photographic language, each one has made their process visible. The result is a compilation of multiple gazes that celebrates gastronomy.

Karina Bacci

FLAVIA MIELNIK

Educational photography and art project

We started by opening windows.

*Bodies settled down in their homes, found cozy corners, brought knowledge and histories and we kickstarted virtual classes for the project **City through***

the lens: an alchemical gastronomic photographic encounter, founding a workspace, affirming identities, welcoming challenges and opening the field for inventions.

The porch, which used to hold sun chairs, now hosted beautiful cakes to be photographed. The garage, which kept the car, became a place to install a small table, and a lace tablecloth where the 'empadinhas', fresh from the oven, caught just the right light to be pictured. The yard of orchids, ferns and low retaining garden walls turned into the perfect spot for a photoshoot of a sweet dessert table. The homes, little by little, became photographic studios, the light had to be let in.

One's history resonated with another's and became the history of many. Cakemaker grandmothers, cook mothers, women who, to be in their children's care, found in the kitchen the wealth to move ahead. The kitchen utensils, keepers of the knowledge, were, too, good-luck charms, tokens of trajectories and achievements.

Testimonies of courage and determination revealed in glossy chocolate fudge and dumpling filling, they deserved to be perfectly framed, at just the right angle, to honor the beauty and care in the preparation of these delicacies.

Those were days of resilience, of dealing with scary matters, of moving furniture around, of breaking with the idea that the white color is the only possible background. We brought colorful fabrics, subverted the use of objects and spaces in the house, raked leaves from the flower beds, shed light, and the soul was enlarged.

Flavia Mielnik



TESTIMONIES

Page 6-7

Food moves everything, it is behind us.

I learned to roll out the dough by watching my grandmother.

The start for me to make sweets was my grandmother.

Wherever I go, people say: "When I see your face, I feel like eating cake".

I have loved the kitchen since I was a little girl. I learned it from my mother.

I wanted to find a spice which tasted like the confluence between Minas Gerais and Italy.

I am trying to recreate dishes from my Venezuela.

The history involving cheese came from my mother.

It is tradition: my grandmother cooked in the wood-burner stove, I come carrying her inheritance.



Pages 26-27

This triggers a memory; it is a meat grinder that belonged to my mother.

This bowl was my mother's, and it reminds me so much of my grandmother too, who used to own many clay pots.

How nice it is that the object tells a story.

I remember my grandmother's stockpot, where she used to make milk jam.

It belonged to my mother-in-law, the great-grandmother...it is a rolling pin.

In Venezuela, at the farm that belonged to mis abuelos, they cooked in clay pots. These are memories.

I store tea in this little can. It is my break. It reminds me of my father. He used to have a break for tea.





TESTIMONIES

Page 30-31

I started cooking in the middle of the pandemic. I didn't have anything to start.

This dish represents the beginning of everything.

My first wooden spoon.

My first table mixer. I've had it for 34 years.

A spatula that has accompanied me for some 30, 40 years.

The spatula: I couldn't do without it.

The scale teaches quantity.

The spoon that follows me every day. It will be there until it splits in two.

A bowl and a rolling pin, with them I start everything.

The fouet represents the satisfaction of acquiring what we need to work.

Pages 48-49

So, since each one is in a different place, is the lighting different?

It never crossed my mind that there was such a thing as a photometer.

I think I am getting a clearer idea.

It is through the lens indeed... we could not see.

Our greatest difficulty is time, we are always trying to race against time.

Our time is short, it's busy...

Now, with an open mind, other visions are coming.

Small details that change everything.

I realize that what I like the most is the rustic.

I understand more and more what it means to take a photograph.

Now it will all depend on not forgetting what was learned.

Knowledge feels good.



FICHA TÉCNICA | CRÉDITS

Curadoria | *Curatorship* ▶ **Karina Bacci**

Projeto educativo em fotografia e arte | *Educational photography and art project* ▶ **Flavia Mielnik**

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

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

Assistente de produção | *Production assistant* ▶ **Fabiana Prieto**

Produção local | *Local production* ▶ **Beatriz Buck**

Assistente financeiro | *Financial assistant* ▶ **Regina Freitas**

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

Revisão de textos | *Proofreading* ▶ **Lia Mota**

Tradução | *Translation* ▶ **Adriana Francisco**

Produção | *Produced by* ▶ **Elo3 Integração Empresarial**

Realização | *Realization* ▶ **Pink Produções**

Patrocínio | *Sponsorship* ▶ **Whirlpool Corporation**

[Agradecimentos] *Acknowledgments*

Consulado da Mulher

Secretaria de Cultura de Rio Claro

[Exposição] *Exhibition*

▶ **18 de março a 28 de abril de 2022** | *March 18 to April 28, 2022*

Museu Histórico e Pedagógico Amador Bueno da Veiga

Avenida 2, nº 572 - Centro - Rio Claro - SP

[Fotografia capa] *Front cover photo*

Taize Castanho Brotto e Talita Castanho

[Fotografias 2ª e 3ª capas] *Inside cover and inside back cover photos*

Zulmira Moreira da Silva de Oliveira

ESTE CATÁLOGO FOI PUBLICADO EM MARÇO DE 2022, COMPOSTO
EM FONTE LOCATOR E IMPRESSO EM PAPEL COUCHÉ FOSCO 150 GR



RIO CLARO, SP



PATROCÍNIO

REALIZAÇÃO



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO

