



RETRATOS  
[da] **TERRA**

**CHÁ DE CASCA DE LARANJA E ABACAXI****Ingredientes:**

casca de 1 laranja  
casca de 1/2 abacaxi  
2 canelas em pau  
6 cravos e  
1 litro de água

Ferver com tampa deixar 10 minutos.  
Pode servir quente ou frio.

**CHÁ DE CASCA DE ROMÃ COM CRAVO, CANELA E MEL****Preparo:**

Use a casca da romã sem a parte branca,  
junte a água, a canela e o cravo.  
Ferva por 2 minutos.  
Filtre e junte o mel.  
Pode servir quente ou frio.

**LEITE COM SEMENTE DE MELÃO****Preparo:**

Use 1 xícara de semente para 2 de água morna.  
Bater no liquidificador e coar.

**ORANGE AND PINEAPPLE PEEL TEA****Ingredients:**

Peel of 1 orange, peel of half a pineapple, 2 cinnamon sticks, 6 cloves, and 1 liter of water.

Boil with lid on and let rest for 10 min. Can be served hot or cold.

**POMEGRANATE PEEL TEA WITH CLOVE, CINNAMON AND HONEY****Directions:**

Use the pomegranate peel without the white part, add water, cinnamon, and clove.

Boil for 2 min. Strain and add honey. Can be served hot or cold.

**MILK WITH MELON SEEDS****Directions:**

Use 1 cup of seeds for 2 cups of warm water. Mix in a blender. Strain.



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!

**O**bserving 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 filosofia “**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, das comunidades rurais e sobre a importância dos alimentos e agronegócio para todos nós.

**I**t is at the core of Rabobank to support actions that bring culture and education to the communities in which we operate. Our mission as a bank focused on agribusiness and with a cooperative background is to create value and bring knowledge to rural communities. So, it is with great pride that we sponsor ‘**Retratos da Terra**’ (Portraits of the Land), which is intended to value the food and agribusiness chain through photography, from the perspective of the community itself.

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

And with this vision of a better and more sustainable future, we hope this work will inspire you to take a closer look at photography, rural communities, and the importance of food and agribusiness to all of us.

Rabobank Brazil

**KARINA BACCI** CURADORA

**O** projeto **Retratos da Terra** apresenta, neste catálogo, diferentes olhares sobre o tema alimentação. Explorando luz, ângulo, composição, velocidade, textura e cor. Atestando como todos podem estar no mesmo lugar e ser tocados de forma singular.

As imagens foram realizadas na cidade de Rio Verde e são de dois fotógrafos, uma paulista e outro local e de adolescentes convidados pelo IAM (Instituto de Assistência a Menores de Rio Verde), participantes do projeto.

É fundamental que a sociedade reflita sobre a importância do alimento e sobre maneiras mais sustentáveis de melhorar sua produção, uso e aproveitamento. Nos dias de hoje há mais informações e é essencial ter mais consciência para uma vida mais saudável, manter os recursos e nutrientes da natureza e não gerar tanto desperdício.

Estas imagens são uma celebração do alimento e valorização das comunidades rurais e sua relevância. A fotografia é uma linguagem amplamente usada atualmente, potente instrumento de expressão e comunicação. Aqui a usamos para explorar o campo e aprender mais sobre ele e sobre um assunto tão pertinente como a nutrição, essência da vida.

**T**he project **Retratos da Terra** (Portraits of the Land) presents, in this catalogue, different perspectives on the topic ‘food’. Exploring light, angle, composition, speed, texture, and color. Demonstrating how everyone can be in the same place and be uniquely touched.

The pictures were taken in the town of Rio Verde by two photographers, one from São Paulo and one local resident, and by adolescents invited by IAM (Institute for Assistance to Minors of Rio Verde) to participate in the project.

It is crucial for society to reflect on the importance of food and more sustainable ways to improve food production, use, and utilization. These days there is more information, and it is essential to raise awareness towards a healthier life, to maintain the natural resources and nutrients, and not to generate so much waste.

These pictures celebrate food and value rural communities and their relevance. Photography is a widely used language today, a powerful instrument of expression and communication. Here we use it to explore the field and learn more about it and about a topic as relevant as nutrition, the essence of life.



Karina Bacci é paulista, fotógrafa, educadora e curadora deste projeto. Com o Retratos da Terra percorreu diversas cidades instruindo sobre a linguagem fotográfica e construindo ensaios com imagens captadas nestas viagens com um olhar estrangeiro, curioso e fascinado por estas comunidades.



*A native of São Paulo, Karina Bacci is a photographer, educator, and the project curator. With 'Retratos da Terra', she toured several cities talking about the photographic language and developing essays with pictures captured during those tours with a curious, foreign eye, fascinated by the communities.*



Este ensaio fotográfico traz um olhar para estas pessoas do campo, o cultivo e preparo do alimento.

Karina Bacci



*This photo essay takes a look at rural people, cultivation and preparation of food.*

Karina Bacci

Cleiton **Isoton**



Cleiton Isoton é o fotógrafo de Rio Verde selecionado a participar do projeto. Com ampla experiência em fotografias de eventos e retratos, tem um olhar sensível para a fotografia com primorosa composição e luz em suas imagens.



*Cleiton Isoton is a photographer from Rio Verde selected to participate in the project. With extensive experience photographing events and portraits, he has a sensitive eye for photography, with exquisite composition and lighting in his pictures.*

Este ensaio fotográfico demonstra uma poética no olhar sobre o alimento em larga escala e em detalhes como o campo, o plantio, a venda e o consumo dos alimentos.



Cleiton Isoton

*This photo essay shows a poetic eye for food in large scale and in details such as the field, planting, sale, and consumption of food.*



Cleiton Isoton

ADOLESCENTES CONVIDADOS PELO IAM (INSTITUTO DE ASSISTÊNCIA A MENORES DE RIO VERDE) PARTICIPARAM DO PROJETO. CAMINHARAM PELO CAMPUS DO INSTITUTO FEDERAL GOIANO, MERCADO, FEIRA, FAZENDA E HORTA, ONDE TODOS OS RECEBERAM COM PORTAS ABERTAS E OS ENSINARAM MUITO SOBRE A TEMÁTICA, O ESTUDO, A PRODUÇÃO E O APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS. AQUI VEMOS ESTES VÁRIOS OLHARES, CADA QUAL COM SUA SENSIBILIDADE.

*ADOLESCENTS INVITED BY IAM (INSTITUTE FOR ASSISTANCE TO MINORS OF RIO VERDE) PARTICIPATED IN THE PROJECT. THEY WALKED THROUGH THE CAMPUS OF INSTITUTO FEDERAL GOIANO, A SUPERMARKET, A STREET MARKET, A FARM, AND A GARDEN, WERE WARMLY RECEIVED EVERYWHERE, AND LEARNED A LOT ABOUT THE THEME, THE STUDY, PRODUCTION AND UTILIZATION OF FOOD. HERE WE SEE THOSE VARIOUS PERSPECTIVES, EACH WITH THEIR OWN SENSITIVITY.*







Bruna F. dos Santos



Bruna F. dos Santos



Igor Silva B. J. de Miranda



Igor Silva B. J. de Miranda



Jeniffer Silva Castro



Jeniffer Silva Castro



Ryan Zanderson N. Duarte



Ryan Zanderson N. Duarte



Francisca Padilha S. da Silva



Francisca Padilha S. da Silva



Maria Eduarda M. Rocha



Maria Eduarda M. Rocha



Antonia R. da Conceição



Antonia R. da Conceição



Emilly Caroline T.de Andrade



Emilly Caroline T.de Andrade





Stephany Sousa Dias



Stephany Sousa Dias



Kaiky Maciel Rodrigues



Kaiky Maciel Rodrigues



Samara Rayne V. de Sousa



Samara Rayne V. de Sousa



Amanda Dourado B. Trindade



Amanda Dourado B. Trindade



Hellen Samara S. Costa



Hellen Samara S. Costa



Mariana V. de Paula



Mariana V. de Paula



Janaina L. de Almeida



Janaina L. de Almeida



Jaciele R. da Silva



Jaciele R. da Silva





Jonatas Gabriel A.R. Céspedes



Jonatas Gabriel A.R. Céspedes



Pedro Henrique dos R. Cabral



Pedro Henrique dos R. Cabral



Igor de Sousa Lima



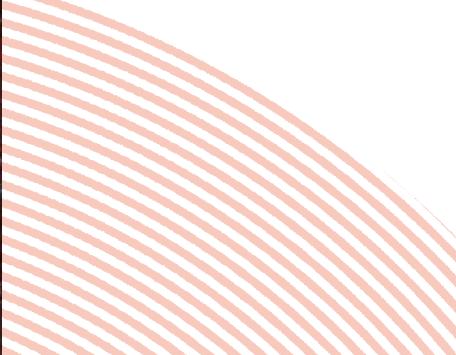
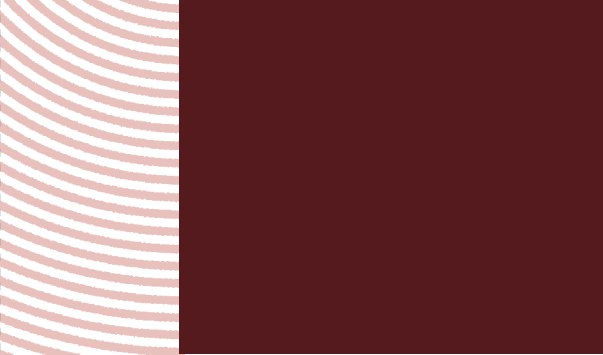
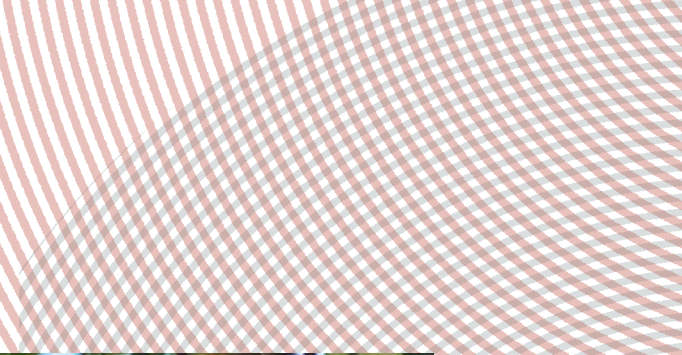
Igor de Sousa Lima



Vanio José Martins Neto



Vanio José Martins Neto



## COMPOSTAGEM DOMÉSTICA: COMO FAZER

Use 3 caixas plásticas escuras que se encaixam uma sobre a outra. Duas com pequenos furos: a de cima com tampa e a do meio sem tampa. A caixa de baixo é a coletora sem tampa e sem furos para armazenar o líquido (se quiser ela pode ter uma torneira para facilitar a retirada).

Forre a primeira e a segunda caixa na altura de 2 dedos com húmus, folhas secas ou serragem.

Na caixa de cima coloque as minhocas californianas e em um canto o resíduo orgânico.



Os lugares visitados aproveitam os alimentos excedentes. O mercado separa os alimentos não vendidos em doações para instituições, alimentação dos animais e adubo. A horta, fazenda e instituto aproveitavam no solo como plantio direto ou compostagem

*The visited places use up excess food. The supermarket sorts unsold food for charity donations, animal feed, and fertilizer. The garden, farm, and institute use it for direct planting in the soil or composting.*



Cubra completamente com folhas secas ou serragem.

Faça novos depósitos em outros dias e cubra, até preencher a caixa. Quando preenchida, passe a caixa cheia para baixo e suba a do meio. Recomece o processo.

Aproximadamente em um mês, o adubo estará formado e pode ser usado em hortas, quintal e vasos. Para retirar o adubo sem a minhoca leve a caixa ao sol, as minhocas se escondem e dá para retirar o adubo sem elas. Também pode-se aproveitar o líquido da última caixa diluído em água para regar plantas.

(Não colocar na compostagem óleo, limão, carnes e papel higiênico)



## HOME COMPOSTING: HOW TO MAKE

*Use 3 dark plastic boxes that can be stacked one on top of the other. Two ones with small holes: the top one with a lid and the middle one without a lid. The bottom box is the collector without a lid and without holes to store the liquid (you can add a tap to make draining easier).*

*Fill the bottom of the first and the second boxes about 2 fingers high with humus, dried leaves, or sawdust.*

*Place red Californian earthworms in the top box and organic waste in one corner. Cover completely with dried leaves or sawdust.*

*Continue to make new deposits and cover until you reach the top of the box. When complete, take the full box down and the middle one up. Restart the process.*

*In about one month, fertilizer will be formed and can be used in gardens, yard, and vases. To remove fertilizer without earthworms, expose the box to the sun, as earthworms hide and you can remove fertilizer without them. You can also water plants using the liquid from the last box diluted with water. (Do not add oil, lemon, meat, or toilet paper to the compost)*

## FICHA TÉCNICA | CREDITS

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

Fotógrafo convidado | *Guest photographer* > Cleiton Isoton

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

Produção executiva | *Executive production* > Diogo Assumpção e Marcela Ribeiro

Produtor local | *Local producer* > Nelson Nelore

Assistente financeiro | *Financial assistant* > Regina Freitas

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

Revisão | *Review* > Fernando Eduardo Pereira

Realização | *Organization* > Elo3 Integração Empresarial Ltda.

Patrocínio | *Sponsorship* > Rabobank

RETRATOS  
[ da ] TERRA

### [ Agradecimentos | Acknowledgments ]

IAM – Instituto de Assistência a Menores de Rio Verde  
Kênia Almeida e Rozária Pereira Rodrigues,  
Supermercado Campeão, Horta Morada do Sol,  
Instituto Federal Goiano, Fazenda Segredo,  
Feira de Rua do Bairro Veneza

### [ Exposição | Exhibition ]

23 de agosto a 24 de setembro de 2018  
*August 23 to September 24, 2018*  
Buriti Shopping Rio Verde

Fotografia capa, 2ª e 3ª capas  
*Front cover, inside cover and inside back cover photos* > Karina Bacci

Fotografia página 13 | *photo on page 13* > Karina Bacci

Fotografias páginas 54 e 55 | *photos on page 54 and 55*  
> participantes do IAM

## DICAS | TIPS

### DICAS DE APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

CASCAS DE CENOURA, BATATA ou MANDIOQUINHA podem virar chips, indo ao forno com azeite, sal e pimenta.

CASCA DE BANANA. Empanar e fritar.

Usar CASCAS DE FRUTAS para aromatizar água, fazer chás ou farinha.

Usar as RASPAS DE LIMÃO e LARANJA para doces e risotos.

COCO. Deixar secar colocar na grelha, churrasqueira ou lareira para acender o fogo.

CAROÇO DO ABACATE para chá ou ralar para molho pesto.

Farinha com CASCA DE ABACAXI ou MARACUJÁ. Secar, levar ao forno, triturar e juntar a farinha para bolos, pães ou tortas.

TALO DA TAIOBA. Tirar a película, cortar em pedaços e usar em refogados ou risotos.

RAIZ DO COENTRO, da CEBOLINHA e ALHO PORÓ. Lavar bem, secar, passar na farinha e fritar.

### TIPS TO USE UP FOOD

**Carrot, potato, and arracacha peels** can be made into chips and baked with olive oil, salt, and pepper.

**Banana peel:** bread and deep-fry.

Use **fruit peels** to flavor water, make tea or flour.

Use **lemon and orange zest** on sweets and risottos.

**Coconut shell:** let dry and use to light a fire in a grill, barbecue pit, or fireplace.

**Avocado pit** for tea or grated for pesto sauce.

Flour with **pineapple or passion fruit peel:** Let dry, bake, crush, and add flour for cakes, rolls, or pies.

**Yautia/malanga stems:** peel, cut into pieces, and use in stews or risottos.

**Coriander, shallot, and leek roots:** wash thoroughly, dry, coat with flour, and deep-fry.

# RIO VERDE, GO

PATROCÍNIO



**Rabobank**

REALIZAÇÃO



**Elo 3**

MINISTÉRIO DA  
**CULTURA**

GOVERNO  
FEDERAL

