



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

COMIDA É CULTURA, AFETO E RESISTÊNCIA: A EXPERIÊNCIA DO COLETIVO CASA ODARA TORRES

da Luz, Daniela L. ¹

¹ Aluna da Especialização em Gastronomia Cultural UFRGS e UFCSPA, dani.cdv.au@gmail.com.br

Resumo

O presente texto apresenta o relato de experiência do surgimento e desenvolvimento do coletivo de cultura Casa Odara Torres como resistência a um cenário de desvalorização da cultura popular e da arte e a presença da alimentação como expressão cultural ao longo do processo, bem como do entendimento de que a comida é cultura e arte e portanto também é objeto de ação do coletivo.

Palavras-chave: Coletivo de cultura; Cultura Popular.; Cultura Alimentar; Samba; Alimentação

Introdução: Este resumo apresenta um relato de experiência popular sobre a formação de um coletivo de cultura em Torres-RS em 2024, e ao contar esta história evidencia o espaço ocupado pela alimentação no desenvolvimento das atividades do coletivo e da identidade do mesmo. O trabalho tem como objetivo refletir sobre as potencialidades e desafios da articulação entre a defesa da cultura alimentar associada às demais expressões culturais através da vivência do Coletivo Casa Odara Torres.

Desenvolvimento: O Coletivo Casa Odara surgiu como resposta à uma angústia compartilhada por diversos *ativistas e fazedores de cultura* da cidade de Torres que há anos sentiam os impactos diretos do descaso com o setor cultural em um cenário de aumento do conservadorismo na política e intensificação da especulação imobiliária na economia. Este fenômeno tornou Torres alvo de investimentos imobiliários que encheram a cidade de apartamentos vazios ao mesmo tempo que a esvaziava de espaços de socialização e

promoção da cultura não pautados pela lógica mercantil. Para os habitantes locais a casa de cultura era uma memória distante, os antigos festivais de música pareciam lenda, os grupos de teatro eram esquecidos na história, a dança seguia desvalorizada e o museu fechado e abandonado literalmente caía aos pedaços. Em meio a esse cenário a valorização da cultura alimentar enquanto patrimônio imaterial não aparecia nem como possibilidade.

Mas esse fenômeno de apagamento da cultura não acontecia sem resistência, diversos coletivos e associações construíam fóruns, organizavam audiências públicas, cobravam a execução das políticas públicas para o setor e promoviam espaços de arte e cultura de forma auto organizada. Foram nesses espaços de encontro, inspirados por outros companheiros ambientalistas e fazedores de cultura, vivendo o *Tempo Arte*¹, dizendo *Não às Torres de Concreto*². Foi nesse território e acreditando na convivência como ato revolucionário em contraposição à lógica neoliberal do individualismo e na necessidade de um abrigo para as inquietações coletivas e para a criação, Flávio Cabeleira Marinho (Educador Físico, contra mestre de capoeira e percussionista), Rita Stamm (Atriz, professora de artes da rede pública) e Daniela Luz (agrônoma, cozinheira e ativista da alimentação) tomaram a iniciativa de alugar um imóvel e fundar a “Casa Odara - Arte, Cultura e Movimento” como ponto de partida de um projeto que já objetivavam ampliar e envolver mais pessoas. Quanto ao nome, *Casa* foi escolhida para representar o espaço como um abrigo para os fazedores de cultura, *Odara* palavra no dialeto Yorubá que significa maravilhoso ou lindo representava o sentimento a ser trazido pela celebração da arte ao mesmo tempo que demarcava o espaço como um ponto de valorização da cultura popular, da ancestralidade africana e ameríndia e da resistência ao processo de gentrificação e silenciamento gerado pela especulação imobiliária; O slogan *Arte, Cultura e Movimento* demarcava que o objetivo era produzir arte, celebrar a cultura e promover a organização coletiva para transformar a realidade.

O espaço começou a funcionar com atividades diversas como grupo de estudos em percussão, aulas de dança, oficinas de teatro, aulas de capoeira, apresentações artísticas e eventos gastronômicos e de promoção da cultura alimentar. A inauguração oficial ocorreu em Junho de 2024 com a organização de uma Roda de Samba, evento que alcançou sucesso de público e aprovação e se tornou regular assim como a oferta de caldinho de feijão e outros preparos recheados de *brasilidade* como coxinha e pastel. Foram diversos os projetos, aulas, saraus e debates construídos nesses 15 meses de existência do coletivo, entre eles destacamos o Palco *Bicuira*³ e o Projeto *Comida é Cultura, afeito e resistência*. O primeiro busca dar visibilidade aos artistas do território, convidando as contar sua história e apresentar seus trabalhos autorais, sempre acompanhados de um cardápio também autoral. Já no segundo a cozinheira Daniela Luz propunha um cardápio ou convidava alguém a propor o menu para um almoço a ser servido na casa a preços populares em uma mesa única, a apresentação dos pratos era também a apresentação da abertura de debates sobre a alimentação, Como exemplo citamos debate levantado sobre a representação da comida nos ritmos musicais brasileiros com a criação de uma *playlist* a ser escutada na semana anterior ao almoço, o debate sobre a influência do trabalho moderno na perda do hábito de cozinhar impactando até a arquitetura, onde as cozinhas são cada vez menores, sobre vegetarianismo, sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais e a edição em que a cozinheira convidada Débora Fernandes, uma cidadã atuante na defesa do patrimônio em Torres debatendo o tema “Qual é a culinária Bicuira?” por meio do diálogo e da degustação de preparos típicos da culinária regional que eram invisibilizados pela exploração comercial do que é típico de uma cidade litorânea para os turistas.

No desenvolvimento das ações do coletivo o grupo de estudos em percussão virou Bloco de Carnaval que já realiza apresentações, novas pessoas se engajaram e o coletivo que começou como um trio hoje conta com diversos membros e uma diretoria ativa formada por 8 pessoas engajadas, formulando projetos, concorrendo a editais. E o samba se tornou um dos pilares de sustentação do Coletivo Casa Odara, o ano de

2024 foi finalizado com a promoção de uma Semana do Samba em dezembro com diversas atividades incluindo um debate sobre a história da Tia Ciata e suas feijoadas, sobre as influências do batuque, da comida de santo e outras interações entre o samba e a cozinha que seguem vivos mesmo que *a Sinhá não queira batuque na cozinha*. Mas como apresenta o samba enredo da Viradouro de 2008: “(,,) **nem tudo são flores**”. *Há dissabores, infelicidades* O coletivo viveu um primeiro ano de muitas dificuldades econômicas, dificuldade de legalização das atividades para ampliar o público dos eventos focados em alimentação, a mudança da responsável pelos projetos de Cultura Alimentar para uma cidade distante e a necessidade de agregar novos membros engajados com o tema, Mas esses são desafios que a Casa Odara tem enfrentado com garra, alegria e muito samba.

Considerações Finais: Acreditamos que a preocupação em promover a intersecção entre a comida e as demais expressões culturais fortaleceu o processo de construção do Coletivo Casa Odara Torres e os vínculos que garantem a sua sobrevivência e o impacto positivo que já é percebido no território. Ao contrário do que a indústria de ultraprocessados quer nos fazer acreditar, a comida não é uma soma de ingredientes e compostos químicos, comida é o encontro na roda de samba, em mesa com os afetos, é inspiração para arte, é arte inovadora e é tradição preservada. Nossa experiência nos traz a convicção de que comida é cultura. Comida é tudo, menos mercadoria.

¹ Referência ao ócio criativo, não permitido pela imposição da produtividade capitalista

² Diga Não às Torres de Concreto é o nome do movimento contra a especulação imobiliária no município de Torres (RS)

³ Terno usado para se referir aos habitantes que moram na praia, acredita-se que tenha origem indígena de uma expressão que significa “aquele que vive na areia”,

Referências

IWASAIA, Natália A esperança é amazônica: floresta no prato. 13, ago 2020 «Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2020/08/a-esperanca-e-amazonica-floresta-no-prato/>

SIMAS, Luiz Antônio; O mergulho nas brasilidades - 06 nov, 2022 - Disponível em: <https://luizantoniosimas.com.br/blog/o-mergulho-nas-brasilidades/>