



TERRA E ALIMENTO

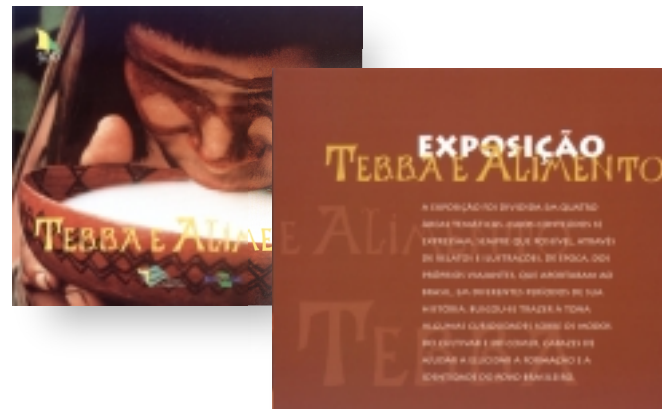
APRESENTAÇÃO

No bojo das comemorações dos 500 anos do descobrimento do Brasil, oportunidade em que o país mergulha num universo de reflexões sobre o seu passado e seu futuro, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa julgou relevante a iniciativa de resgatar fatos importantes da história da agricultura brasileira abordando as questões da produção de alimentos, da ocupação da terra, do desenvolvimento da pesquisa agropecuária e da cultura do homem do campo desde a aurora do descobrimento até nossos dias.

Desse contexto foi extraído o argumento para a realização do livro "Terra e Alimento - panorama dos 500 anos de agricultura no Brasil", com edições em português e em inglês, e da exposição itinerante com o mesmo nome.

OBJETO

Montagem da exposição itinerante, sob o título: "Terra e Alimento - Panorama dos 500 anos de agricultura no Brasil", em uma área de 150 m², contendo ambientação característica, painéis fotográficos, iluminação especial, climatização e multimídia. Faz parte da exposição um folder informativo sucinto para distribuição durante a mesma.



JUSTIFICATIVA

Do ponto de vista do conteúdo da exposição, cabe esclarecer que a opção adotada deve-se à pertinência de integrar os fatos da história e os feitos tecnológicos como forma de atrair o grande público, buscando conscientizá-lo da problemática agrícola que, com o acelerado processo de industrialização, tem estado distante do cotidiano da população.

Esse objetivo tornou-a possível através da reprodução de desenhos, pinturas, gravuras e fotografias, produzidas ao longo da história, que se constituem em testemunhos dos processos de produção dos alimentos e dos hábitos alimentares brasileiros.

Além disso, a exposição procura atingir os jovens e as crianças permitindo-lhes que, de forma lúdica, possam assimilar os conhecimentos históricos e técnicos que fazem parte do conteúdo da exposição.

ESPAÇO

Levando em conta o caráter itinerante da exposição e a possibilidade da montagem de instalações e ambientações diferenciadas, o arcabouço da mesma se constitui numa grande caixa fechada: autoportante e modulada, executada com perfis metálicos de alumínio, do sistema OCTANORM, 960mm e de painéis de PVC, do tipo Daycel, com 2mm de espessura. A estrutura metálica serve, também, como suporte das instalações de iluminação e climatização. Os painéis são revestidos de reproduções fotográficas, num total de 114 m².

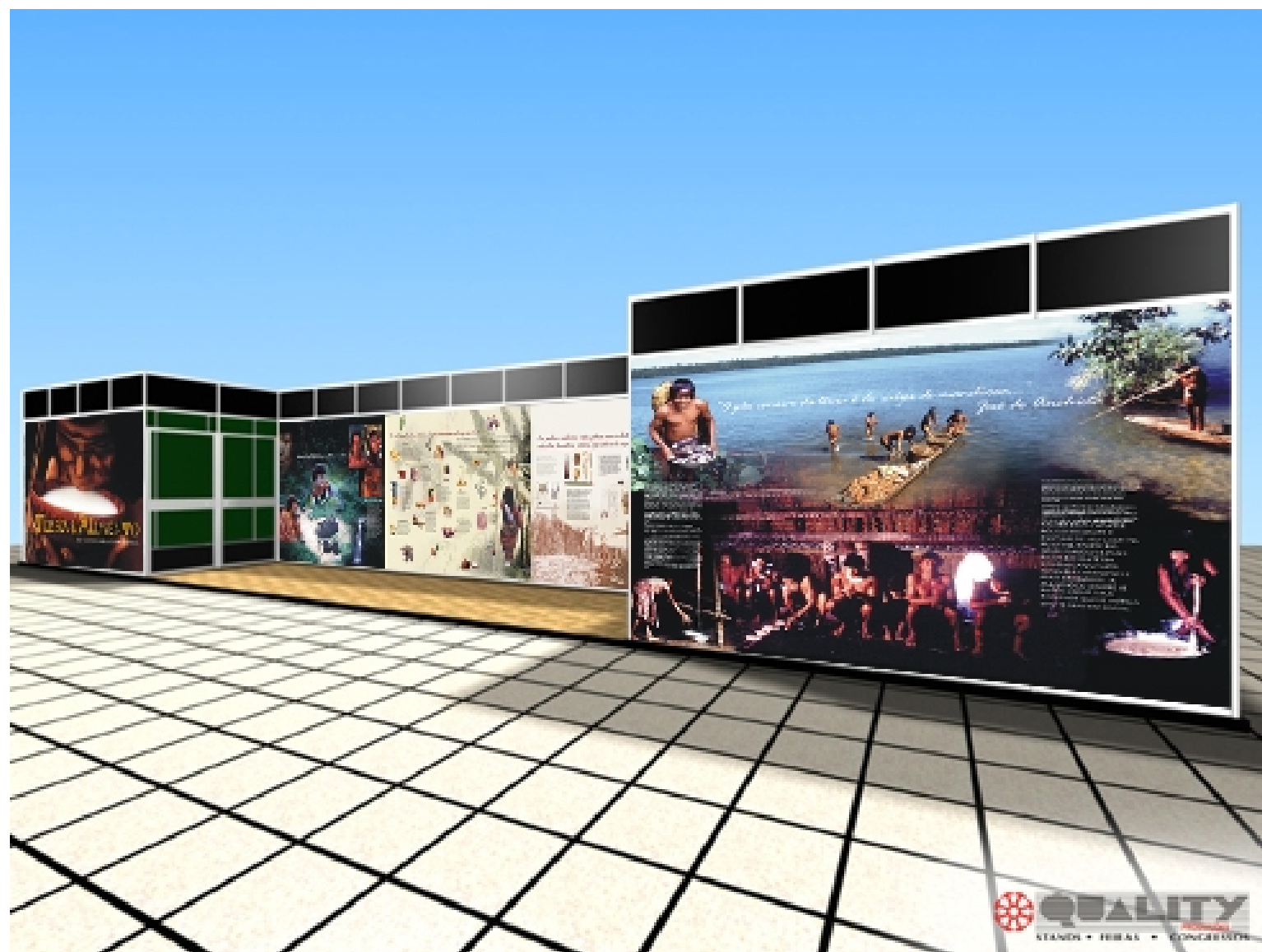
O sistema de iluminação compõe-se de *spots* com lâmpadas Dicróica de 40 W a cada metro quadrado.

Acompanham a exposição, dois terminais de computador que apresentam imagens sobre as pesquisas que vêm sendo desenvolvidas no campo da agropecuária. E, ainda, um vídeo de 2 minutos, que apresenta uma "fantasia" em torno dos genes e de suas possibilidades para o aprimoramento da agropecuária.

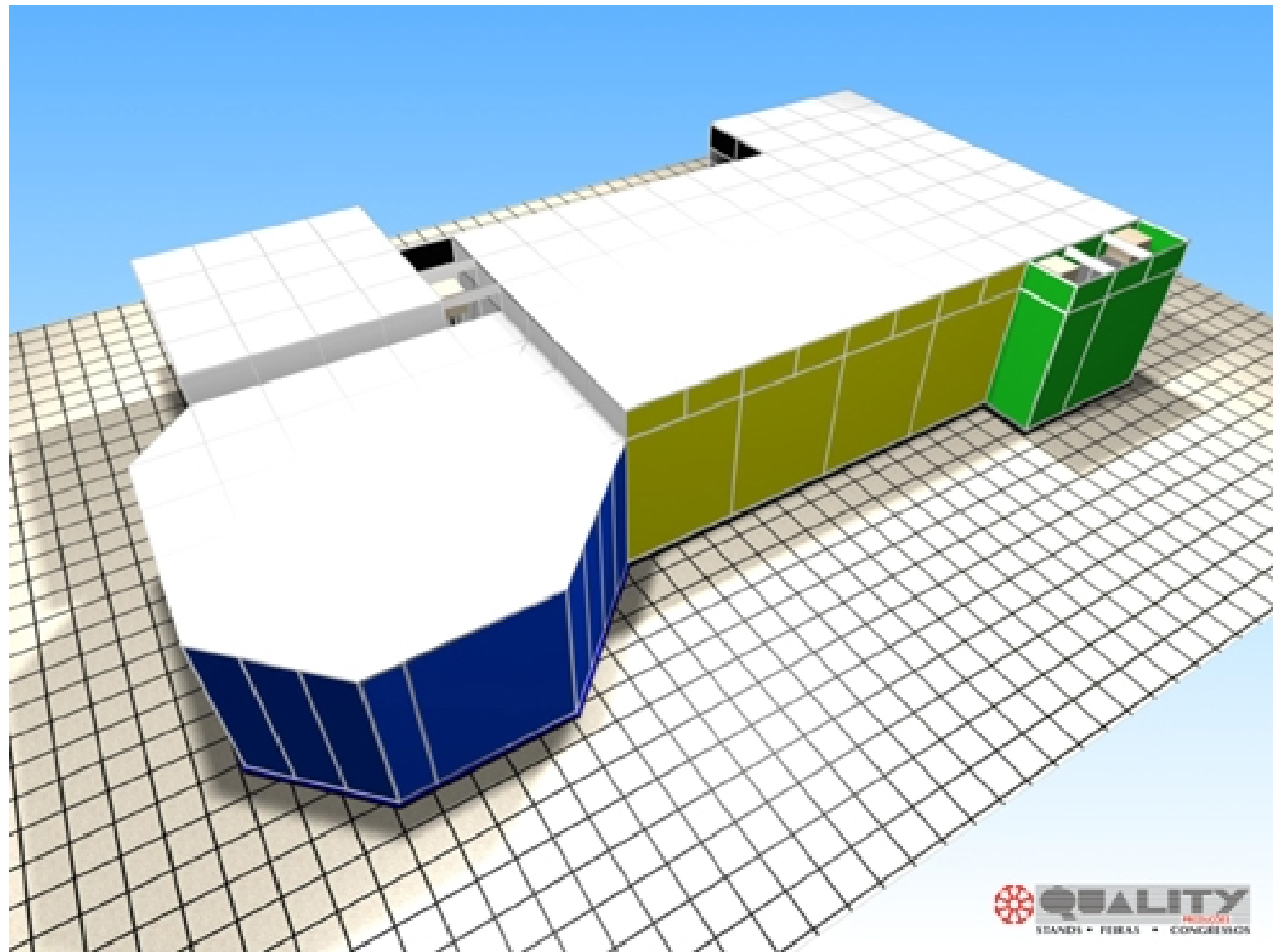
ESPAÇO



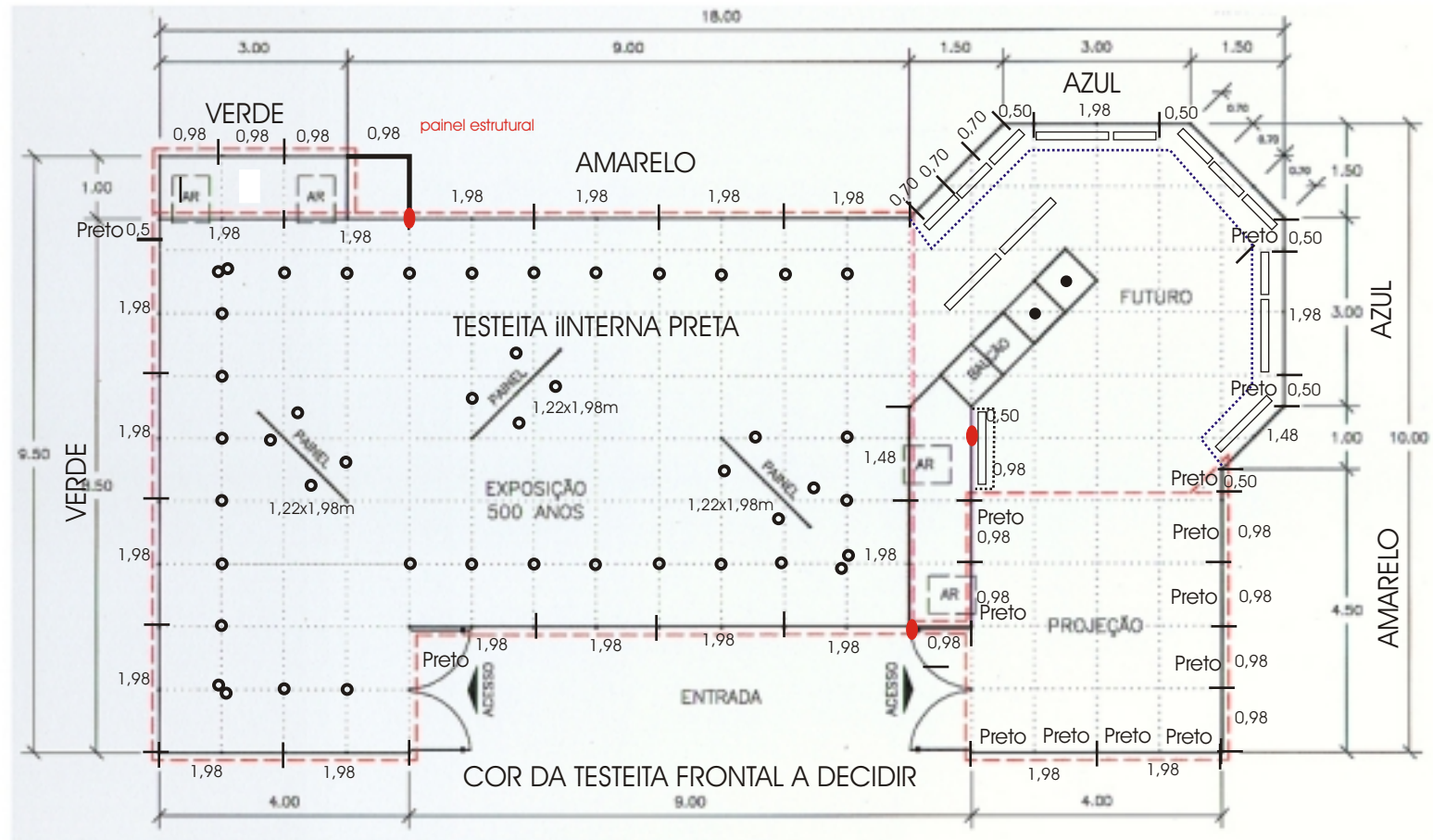
ESPAÇO



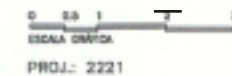
ESPAÇO



ESPAÇO



PLANTA BAIXA



- Dicroica 10 GRAUS
- Dicroica 60 GRAUS
- ▭ Fluorecente 120 cm
- ▭ Fluorecente 60 cm

CONTEÚDO

A exposição é dividida em quatro grandes temas, cujos conteúdos se expressam através de relatos dos viajantes que aportaram no Brasil, em diferentes períodos de seu desenvolvimento, e se baseiam em análises de historiadores, que se preocuparam com as questões da terra brasileira sob o aspecto da produção de alimentos. São abordadas, nessa exposição, algumas curiosidades sobre as maneiras do cultivar e do comer que, embora capazes de ajudar a elucidar fatos sobre a formação e a identidade do brasileiro, não são, via de regra, contemplados nos programas escolares.

Além disso, a partir do conhecimento das pesquisas, que vêm sendo realizadas no Brasil, no campo da agropecuária, ousou-se antecipar algumas perspectivas de desenvolvimento da área para o próximo milênio.

EXPLORANDO AS RAÍZES

Apresenta a reconstituição, por meio de textos e imagens, o potencial natural da terra, e, ao mesmo tempo, procura desvendar as formas pelas quais os nativos obtinham sua dieta alimentar, nos tempos da pré-história do Brasil. Há um espaço especialmente dedicado ao cultivo e preparo da mandioca, não somente por sua importância alimentar no Brasil, mas também pela sua condição de elo integrador das diferentes culturas das tribos que habitavam as terras brasileiras antes de Cabral.

EXPLORANDO AS RAÍZES



Painel 1,98 x 2,41



Painel 1,98 x 2,41

EXPLORANDO AS RAÍZES

Os nativos tinham à sua disposição uma natureza pródiga,

QUE LHE OFERECIA TUDO DE QUE PRECISAVAM PARA SEU SUSTENTO MATERIAIS E PARA A REALIZAÇÃO PLENA DE SEU IMAGINÁRIO. ASSIM, PRATICANDO EXTRATIVISMO, PODIAM OBTIVER INÚMERAS VARIEDADES DE FRUTOS.

E, ATRAVÉS DE PRÁTICAS AGRÍCOLAS SIMPLES, CULTIVAVAM RAÍZES E LEGUMINOSAS.

MILHO

"Da-se outro rendimento, em todo o Brasil, natural da mesma terra, e sua chamada taboão, que é o milho da Guiné." José de Anchieta, 1553

PACOBA

"Pacoba (Banana) é uma fruta natural desta terra, e qual se dá em uma árvore fácil de cortar... E como se corta essa pacoba, tiram-se o cacho que tem fruto verde e muito seco... Há outra casta chamada pacoba miúda que quer dizer pacoba pequena, que são de tão comprimento de um dedo, mas mais grossas, estas são doces como tâmaras, em tudo mais excelentes." Gabriel Soares de Sousa, 1587

PIMENTA

"A pimenta da terra é de duas qualidades, uma amarela, outra vermelha. Quando maduras são colhidas e deixadas secar ao sol... quando se colhem verdes ou verdes-pela dentro, habitualmente, pimenta verde." Hans Staden, 1587

ABÓBORA

"Costumam cozer e assar as abóboras fritadas por não lhes entrar água dentro e, depois de cozidas, as cortam como melões e lhes deixam as pedras fora e são feitas mais saborosas que cozidas em salmoura, e curam no forno para durarem um ano todo." Gabriel Soares de Sousa, 1587

FEIJÃO

"...dão-se nesta terra em grande de feijões naturais de dois, um são brancos, outros pretos, outros pintados de branco e preto." Gabriel Soares de Sousa, 1587

MARACUJÁ

"Maracujá é uma planta que trepa pelas montanhas, e também a cultivam e põe em fraldas nos quintais, dá frutos de quatro ou cinco cores, uma maracujá de outro nome, uma amarela de outro nome, todas muito cheirosas e gostosas e a qual se pode tirar a flor..." Gabriel Soares de Sousa, 1587

AMENDOIM

"Das amendoins temos que dar conta particular, porque é coisa que se não sabe fazer muito no Brasil, os quais nascem debaixo da terra... e comem-se assadas e cozidas com castanha, as castanhas, são muito saborosas e torradas, fora de casa são melhores." Gabriel Soares de Sousa, 1587

BATATA-DOCE

"...as batatas (doce) são naturais da terra e se dão nesta de maneira que onde se plantam uma vez nunca mais se deixam, as quais tornam a crescer das pontas das raízes que ficam na terra, quando se colhem a revolta delas." Gabriel Soares de Sousa, 1587

ABACAXI

"Desta fruta há nesta terra muito melhor e mais grande das montanhas que se cria em uma planta humilde junto do chão... a estas frutas chamam ananás e nascem como alcaçofas, os quais parecem pinhas..." Frei de Magalhães Gandavo, 1576

CAJU

"A natureza destes cajus é fria, e são medicinais para doenças de febre, e para quem tem febre... e muitas pessoas lhes tomam o leite para curar, em algum para conservação do estômago, e fazem bom leite a quem dá como leite materno..." Gabriel Soares de Sousa, 1587

MANDIOCA

"O principal alimento nesta terra é a farinha de pau, feita de umas certas raízes que se plantam ao longo as comidas cruas, assadas ou cozidas, matam; e preciso serem lavadas e fague até que amoleçam; apodoadas, convertem-se em farinha que se come." José de Anchieta, 1553

Painel 1,98 x 2,41

As pedras, madeiras, cipós, pedras, ossos e dentes de animais, fabricavam seus utensílios domésticos, rituais e agrícolas.

O NOVO NÃO RESULTA DA CONSTRUÇÃO HUMANA, MAS VEM DA NATUREZA, DO SAGRADO.

Desde sempre o ser humano vive em sociedade e precisa que os deuses lhe ofereçam a proteção e o sustento. Quando a fome o obriga, busca nos céus e divindades auxílio para conseguir o necessário. Os deuses e santos lhe oferecem a cura de suas doenças, a prosperidade de sua vida. Como deuses, os santos lhe oferecem o que ele precisa para viver. Como deuses, os santos lhe oferecem a cura de suas doenças, a prosperidade de sua vida. Como deuses, os santos lhe oferecem o que ele precisa para viver.

Desde sempre o ser humano vive em sociedade e precisa que os deuses lhe ofereçam a proteção e o sustento. Quando a fome o obriga, busca nos céus e divindades auxílio para conseguir o necessário. Os deuses e santos lhe oferecem a cura de suas doenças, a prosperidade de sua vida. Como deuses, os santos lhe oferecem o que ele precisa para viver.

Painel 1,98 x 2,41

EXPLORANDO AS RAÍZES

Em todas as versões sobre a origem da mandioca, é constante a idéia de uma dádiva divina,

O plantio da mandioca era feito através da pesquisa
quimadas, em cultivos em clareiras. Essa prática
adaptava-se às exigências de alimentação dos grupos
indígenas, evitando-se o desgaste acromiolar do solo e
abarcando-se, através da diversidade da rotação e
florestas, um controle natural sobre pragas e
doenças.

...A mandioca produzida em terreno seco, adquire
aroma, e tal é sua natureza que se torna necessária
plantá-la sempre dentro e perto, quantalhos se
beneficia do efeito salin. "José Nogueira, 1940

"Plantas de mandioca em covas rotundas, muito bem
cuidadas, e em covas novas se mantêm nos
passadinhos da rama (matéira), de palmeira cada um, e não
abrem para terra mais de dois dedos, os quais não
qualquer à mão, se os cortos se temo que se
placiam, porque em frasco deitam leite pelo corte,
dando-lhes a sua grama as valas..." "Gilbert Soares
de Sousa, 1987



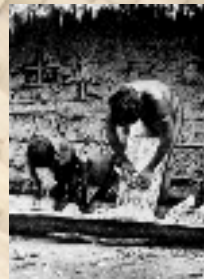
TAL SUA IMPORTÂNCIA PARA A SOBREVIVÊNCIA DAS TRIBOS INDÍGENAS, A QUAL ESTARIA ASSIM ASSEGURADA PELOS DEUSES.

"manimari
feu corpo branco
estafreado
no califfu
chora espremido
no tipiti
lágrimas vivas
de tucupiti"
Luís Barcelar,
Rondei da Mandioca



"... é uma raiz de feição das inhambas e batatas e tem a
grandeza conforme a bordada da terra, e a criação que
tem." "Gilbert Soares de Sousa, 1987

"Das ervas e árvores não quero deixar de dizer que as
raízes que chamam mandioca... são venenosas e mortais
por natureza, se não forem preparadas pela indústria
humana para se comerem." "José de Anchieta, 1583



A preparação consistia em lavar as raízes e separá-las
para extrair o amido, usado para a confecção do
batuco e da tapioca. A massa restante, depois de
passada nas arapemas (tambores), era levada ao fogo da
toca, moendo-se constantemente, para a farinha seca.
"Depois de arrancadas as raízes as mulheres secam-
nas ao fogo no buco ou em outras raízes, ainda vivas,
sob as pedras de madeira e o peso de pedras
pontudas e as reduzem a uma farinha seca como a
nossa." "José de Lery, 1587

Os métodos para extrair o tipo de mandioca e
brava, amarga e a suave, doce. A primeira, a Manihot
ultramarina, caracterizada pela presença de ácido
cianídrico, que pode chegar a 0,0033%, é a mais
conhecida e de utilização mais ampla, porém não em
estado natural e sem manipulação. A segunda, não
venenosa, mais conhecida como açaí, é a Manihot
sp. Manihot dulcis ou Manihot palmata.



Painel 1,98 x 2,41

Painel 1,98 x 2,41

COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA

Por meio de grandes painéis, relacionados entre si através de uma ordenação cronológica, esta área contempla os períodos mais significativos da história da agricultura no Brasil. Essa história é tratada em função de quatro temas básicos: o homem, como principal agente das atividades agrícolas; o sítio físico onde essas atividades prosperaram; os insumos e as técnicas que propiciaram o seu desenvolvimento e, finalmente, os alimentos gerados por meio das práticas agropecuárias. A despeito da controvérsia em torno da pertinência sobre o estabelecimento dos chamados ciclos agrícolas, foram privilegiados os produtos predominantes em cada período histórico. Dessa forma, o pau-brasil, a cana-de-açúcar, a pecuária e o café comparecem como carros-chefes da produção brasileira de alimentos de 1500 a 1930. O período de 1930 a 2000 é caracterizado como uma fase de predomínio industrial e de uma considerável diversificação da produção no campo.

COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA **DESCOBRIMENTO**



...E além de mares e terras, em tempos de especiarias, o Brasil se fez descoberto.

"... (A terra) em tal maneira é graciosa que, querendo aproveitá-la, dar-se-á nela tudo, por bem das águas que tem".

Povo Velho de Caminha, 1500

Painel 7,92 x 2,41m

COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA PAU-BRASIL

PAU-BRASIL
1500 - 1530

"Nessa costa não vimos coisa de proveito, exceto uma infinidade de árvores de pau-brasil..."

PARAÍSO TERRESTRE

CERCA CLIMA

CLIMA

BELEZA E FERTILIDADE DA TERRA

Na época em que os portugueses chegaram ao Brasil, a terra era considerada um paraíso terrestre, com abundância de alimentos e recursos naturais.

A terra era fértil e abundante em alimentos, com muitos tipos de frutas e vegetais disponíveis para os portugueses. Além disso, havia uma grande variedade de animais, incluindo pássaros, peixes e mamíferos.

PAU-BRASIL

Essa madeira era utilizada para a produção de corantes e pigmentos, sendo muito valorizada pelos portugueses. Ela também era usada para a construção de navios e edifícios.

A madeira do pau-brasil era muito dura e resistente, sendo ideal para a construção de navios e edifícios. Além disso, ela era muito bonita e era usada para a produção de móveis e objetos decorativos.

AMÉRICO VESPÚCIO, 1500

EXTRAÇÃO E CORTE

Os portugueses extraíam o pau-brasil através de métodos simples, utilizando ferramentas rudimentares para cortar e extrair a madeira.

Os portugueses usavam machados e machetes para cortar a madeira do pau-brasil. Eles também usavam ferramentas para extrair a madeira e transportá-la para os navios.

TERRA DOS PAPAGAIOS

"Mas se não fosse as árvores, ali teria sido o Brasil, ou seja, o Brasil seria o Brasil. Não seria o Brasil e não o Brasil."

— *Carta de 1500*

1. A extração do pau-brasil era feita através de métodos simples, utilizando ferramentas rudimentares para cortar e extrair a madeira.

2. Os portugueses usavam machados e machetes para cortar a madeira do pau-brasil. Eles também usavam ferramentas para extrair a madeira e transportá-la para os navios.

3. A madeira do pau-brasil era muito dura e resistente, sendo ideal para a construção de navios e edifícios. Além disso, ela era muito bonita e era usada para a produção de móveis e objetos decorativos.

COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA PAU-BRASIL



Painel (inteiro) 5,94 x 2,41m

COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA CANA-DE-AÇÚCAR

CANA-DE-AÇÚCAR

...o ruído das rodas, das cadeiras, da gente toda da cor da mesma noite, trabalh

MÃO DE OBRA ESCRAVA

Apesar de ter sido a sua principal atividade econômica, a cana-de-açúcar não era o único produto que os engenhos produziam. Além disso, os engenhos também produziam açúcar, aguardente e outros produtos. A produção de açúcar era feita em grandes engenhos, que eram controlados por um único proprietário. Os engenhos eram controlados por um único proprietário, que era geralmente um nobre ou um rico mercador. Os engenhos eram controlados por um único proprietário, que era geralmente um nobre ou um rico mercador.

ORIGENS DO AÇÚCAR

O açúcar é um produto natural que é encontrado em muitas plantas. O açúcar é um produto natural que é encontrado em muitas plantas. O açúcar é um produto natural que é encontrado em muitas plantas.

CULTURA CANAVIEIRA

A cultura da cana-de-açúcar é uma atividade que envolve o cultivo e a colheita da cana-de-açúcar. A cultura da cana-de-açúcar é uma atividade que envolve o cultivo e a colheita da cana-de-açúcar.

ENGENHO

O engenho é uma máquina que é usada para processar a cana-de-açúcar. O engenho é uma máquina que é usada para processar a cana-de-açúcar.

ENGENHO REAL

O engenho real é uma máquina que é usada para processar a cana-de-açúcar. O engenho real é uma máquina que é usada para processar a cana-de-açúcar.

FORNALHA

A fornalha é uma máquina que é usada para processar a cana-de-açúcar. A fornalha é uma máquina que é usada para processar a cana-de-açúcar.

ENGRENAGENS

As engrenagens são usadas para transmitir o movimento de uma máquina para outra. As engrenagens são usadas para transmitir o movimento de uma máquina para outra.

COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA CANA-DE-AÇÚCAR

do vivamente e gemendo, tudo ao mesmo tempo sem momento de tréguas nem de descanso...

CASA DOS COBRES

Depois de colhar, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura. Este forno era feito de tijolo e de barro cozido, e era usado para fazer o forno de secagem de rapadura. Este forno era feito de tijolo e de barro cozido, e era usado para fazer o forno de secagem de rapadura.

Após a colheita de cana, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura. Este forno era feito de tijolo e de barro cozido, e era usado para fazer o forno de secagem de rapadura.

MESTRE E BANQUEIRO

Em cada fazenda havia um mestre e um banqueiro. O mestre era o responsável por tudo o que acontecia na fazenda, desde a colheita até a venda da rapadura. O banqueiro era o responsável por tudo o que acontecia na fazenda, desde a colheita até a venda da rapadura.

1. De onde veio a rapadura e o açúcar de cana? O açúcar de cana é originário da Índia e chegou ao Brasil em 1492, quando o navegador português Vasco da Gama chegou ao Brasil.

PURIFICAÇÃO

Depois de colhar, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

Após a colheita de cana, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

MELADO E RAPADURA

Após a colheita de cana, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

Após a colheita de cana, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

SECAGEM

Depois de colhar, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

Após a colheita de cana, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

FLAMENGOS

De 1600 a 1800, a agricultura açucareira no Brasil foi predominantemente praticada pelos flamengos. Estes eram os descendentes dos holandeses que chegaram ao Brasil em 1630, durante o domínio holandês no Nordeste brasileiro. Eles eram conhecidos por serem muito ricos e poderosos, e tinham um grande poder político e econômico.

Depois de colhar, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

Após a colheita de cana, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

TABACO E ALGODÃO

Depois de colhar, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

Após a colheita de cana, a rapadura era colocada a secar num compartimento denominado casa dos cobres, sob o abrigo grande construído de alvenaria, madeira, tijolo e barro cozido de modo de fazer vento.

Quando um forno ou forno de alvenaria estava pronto de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura, era necessário fazer um forno de alvenaria de tijolo e de barro cozido para fazer o forno de secagem de rapadura.

Painel (inteiro) 7,92 x 2,41m

COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA MINERAÇÃO E PECUÁRIA

MINERAÇÃO E PECUÁRIA

1700 - 1800

Com a escassez de gêneros alimentícios, o rebanho bovino se transformou em mercadoria versátil e valiosa.

IMIGRANTES AÇORIANDOS

Os açorianos chegaram em 1709, trazendo consigo conhecimentos agrícolas e pecuários. Eles se estabeleceram em Minas Gerais, especialmente em São Paulo e São João del-Rei, onde se dedicaram à agricultura e à criação de gado.

MINERAÇÃO

A busca por ouro levou milhares de pessoas a abandonar suas terras de origem e migrar para as regiões mineiras. Isso gerou uma grande demanda por alimentos e serviços, estimulando o comércio e a produção local.

MÃO DE OBRA LIVRE

A necessidade de mão de obra livre para trabalhar nas minas e nas fazendas levou à criação de leis que regulamentavam o trabalho livre. Isso permitiu que mais pessoas se dedicassem à agricultura e à pecuária, aumentando a produção de alimentos e produtos animais.

PECUÁRIA

A criação de gado tornou-se uma atividade econômica importante, especialmente a criação de vacas e búfalos. Esses animais eram usados para carne, leite e couro, e também para tração em trabalhos agrícolas e minerais.

TROPEIROS

Os tropeiros eram responsáveis por transportar mercadorias e pessoas entre as regiões mineiras e as áreas produtoras. Eles usavam mulas e cavalos para carregar os produtos, desempenhando um papel crucial no comércio e na comunicação.

CHARQUE

O charque era um produto alimentar muito valorizado, feito a partir de carne seca e salgada. Ele era usado para alimentar os trabalhadores das minas e também para exportação para outras regiões.

MILHO

O milho tornou-se uma das principais culturas alimentícias, especialmente em Minas Gerais. Ele era usado para alimentação humana e animal, e também para a produção de bebidas e outros produtos.

Painel 3,96 x 2,41

COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA CAFÉ



Painel (inteiro) 5,94 x 2,41m

CAFÉ
1800 - 1930

... o cafezinho, como foi

ORIGEM

DESDRE O SÉCULO XIX VIERAM SOMAR-SE AOS 3 MILHÕES QUE NOVOAVAM A TERRA, APROXIMADAMENTE 3 MILHÕES E OITOCENTOS MIL MIGRANTES ORIGINÁRIOS, PRINCIPALMENTE, DA EUROPA E DA ÁSIA.

APESAR DE, EM 1808, A VINDA DA FAMÍLIA REAL PARA O BRASIL TER SIDO ACOMPANHADA DE UMA GRANDE LEVA DE PORTUGUESES, QUE SE ESTABELECERAM SOBRETUDO NO RIO DE JANEIRO E, EMBOIRA INÚMERAS COLÔNIAS DE SUÍÇOS, ALEMÃES, ESPANHÓIS, ITALIANOS TENHAM SE FUNDADO NA REGIÃO SUL, SÃO PAULO FOI O ALVO PRIVILEGIADO DOS IMIGRANTES.

MANEIO

TERRA ROXA

ABOLIÇÃO E IMIGRANTES

PROSPERIDADE NO SUDESTE









COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA CAFÉ

arinhosamente chamado no Brasil, viria a sedimentar-se como um hábito bem brasileiro



TECNOLOGIA

Atualmente, as técnicas modernas de tecnologia do café brasileiro, sobretudo as desenvolvidas no Brasil e Europa. De 1960, no ano de 1960, o Brasil desenvolveu o primeiro café de qualidade superior, o chamado "Café Brasileiro Especial".

BARÕES DO CAFÉ

Os barões do café brasileiro, sobretudo os de Minas Gerais, foram os responsáveis por trazer o café para o Brasil e estabelecer o comércio internacional.

"O BRASIL É O CAFÉ!"

Essa frase, usada em campanhas de promoção do café brasileiro, tornou-se um símbolo de orgulho nacional. Foi usada em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.



CAFEZINHO

O cafézinho é um hábito social brasileiro, especialmente em ambientes corporativos e acadêmicos. É considerado um símbolo de respeito e cortesia.

VÍCIO DO CAFÉ

A produção de café no Brasil, sobretudo em Minas Gerais, tornou-se um símbolo de riqueza e poder. Foi usado em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.



CAFÉS CARIÓCAS

O café carioca é um tipo de café brasileiro, conhecido por seu sabor suave e aroma agradável. Foi desenvolvido no Brasil em 1960, no ano de 1960.



SOFISTICAÇÃO

O café brasileiro tornou-se um símbolo de sofisticação e elegância. Foi usado em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.



PÃO DE TRIGO

O pão de trigo é um produto brasileiro, desenvolvido no Brasil em 1960, no ano de 1960. Foi usado em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.

O pão de trigo é um produto brasileiro, desenvolvido no Brasil em 1960, no ano de 1960. Foi usado em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.



CAFÉ COM LEITE

O café com leite é um produto brasileiro, desenvolvido no Brasil em 1960, no ano de 1960. Foi usado em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.



LÁTEX

O látex é um produto brasileiro, desenvolvido no Brasil em 1960, no ano de 1960. Foi usado em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.

CAÇAUI

O cacau é um produto brasileiro, desenvolvido no Brasil em 1960, no ano de 1960. Foi usado em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.

INDÚSTRIA TÊXTIL

A indústria têxtil é uma indústria brasileira, desenvolvida no Brasil em 1960, no ano de 1960. Foi usada em 1960, no ano de 1960, para promover o café brasileiro.



COLHENDO OS FRUTOS DA HISTÓRIA DIVERSIFICAÇÃO

DIVERSIFICAÇÃO

... a cana-de-açúcar e os café vieram juntar-se ao arroz, o feijão e as coloridas frutas e hortaliças.

DECLÍNIO DO CAFÉ

Após o auge da produção de café no Brasil, a partir de meados da década de 1920, o setor entrou em declínio devido à queda dos preços internacionais e à concorrência de outros países produtores.

Em meados da década de 1930, a produção de café no Brasil atingiu seu pico, com cerca de 10 milhões de sacos anualmente. No entanto, a partir de meados da década de 1930, o preço do café no mercado internacional começou a cair, devido à concorrência de outros países produtores, como a Índia e a Colômbia.

Essa queda de preços levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como a cana-de-açúcar, o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

PROSPERIDADE NO SOL

Após o declínio do café, a cana-de-açúcar tornou-se o principal produto agrícola do Brasil. A produção de cana-de-açúcar cresceu rapidamente, impulsionada pela demanda por açúcar e álcool.

Em meados da década de 1930, a produção de cana-de-açúcar no Brasil atingiu seu pico, com cerca de 10 milhões de toneladas anualmente. No entanto, a partir de meados da década de 1930, o preço do açúcar no mercado internacional começou a cair, devido à concorrência de outros países produtores, como a Índia e a Colômbia.

Essa queda de preços levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

ALGODÃO

Após o declínio do café e da cana-de-açúcar, o algodão tornou-se um dos principais produtos agrícolas do Brasil. A produção de algodão cresceu rapidamente, impulsionada pela demanda por algodão em pó e fio.

Em meados da década de 1930, a produção de algodão no Brasil atingiu seu pico, com cerca de 10 milhões de toneladas anualmente. No entanto, a partir de meados da década de 1930, o preço do algodão no mercado internacional começou a cair, devido à concorrência de outros países produtores, como a Índia e a Colômbia.

Essa queda de preços levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

SOJA

Após o declínio do café, da cana-de-açúcar e do algodão, a soja tornou-se um dos principais produtos agrícolas do Brasil. A produção de soja cresceu rapidamente, impulsionada pela demanda por soja em grão e farelo.

Em meados da década de 1930, a produção de soja no Brasil atingiu seu pico, com cerca de 10 milhões de toneladas anualmente. No entanto, a partir de meados da década de 1930, o preço da soja no mercado internacional começou a cair, devido à concorrência de outros países produtores, como a Índia e a Colômbia.

Essa queda de preços levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Após o declínio do café, da cana-de-açúcar, do algodão e da soja, a indústria de alimentos tornou-se um dos principais setores da economia brasileira. A produção de alimentos cresceu rapidamente, impulsionada pela demanda por alimentos básicos e processados.

Em meados da década de 1930, a produção de alimentos no Brasil atingiu seu pico, com cerca de 10 milhões de toneladas anualmente. No entanto, a partir de meados da década de 1930, o preço dos alimentos no mercado internacional começou a cair, devido à concorrência de outros países produtores, como a Índia e a Colômbia.

Essa queda de preços levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

DIVERSIFICAÇÃO

A diversificação agrícola no Brasil ocorreu a partir de meados da década de 1930, impulsionada pela queda dos preços de commodities tradicionais e pela busca por alternativas para manter a produção e a renda.

Essa diversificação levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

PECUÁRIA E CANA-DE-AÇÚCAR

Após o declínio do café, da cana-de-açúcar, do algodão e da soja, a pecuária e a cana-de-açúcar tornaram-se dois dos principais produtos agrícolas do Brasil. A produção de pecuária e cana-de-açúcar cresceu rapidamente, impulsionada pela demanda por carne e açúcar.

Em meados da década de 1930, a produção de pecuária e cana-de-açúcar no Brasil atingiu seu pico, com cerca de 10 milhões de toneladas anualmente. No entanto, a partir de meados da década de 1930, o preço da pecuária e cana-de-açúcar no mercado internacional começou a cair, devido à concorrência de outros países produtores, como a Índia e a Colômbia.

Essa queda de preços levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

INDUSTRIALIZAÇÃO

Após o declínio do café, da cana-de-açúcar, do algodão e da soja, a industrialização tornou-se um dos principais setores da economia brasileira. A produção industrial cresceu rapidamente, impulsionada pela demanda por produtos industriais.

Em meados da década de 1930, a produção industrial no Brasil atingiu seu pico, com cerca de 10 milhões de toneladas anualmente. No entanto, a partir de meados da década de 1930, o preço dos produtos industriais no mercado internacional começou a cair, devido à concorrência de outros países produtores, como a Índia e a Colômbia.

Essa queda de preços levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

FIM DOS CICLOS AGRÍCOLAS

Após o declínio do café, da cana-de-açúcar, do algodão e da soja, a pecuária e a cana-de-açúcar tornaram-se dois dos principais produtos agrícolas do Brasil. A produção de pecuária e cana-de-açúcar cresceu rapidamente, impulsionada pela demanda por carne e açúcar.

Em meados da década de 1930, a produção de pecuária e cana-de-açúcar no Brasil atingiu seu pico, com cerca de 10 milhões de toneladas anualmente. No entanto, a partir de meados da década de 1930, o preço da pecuária e cana-de-açúcar no mercado internacional começou a cair, devido à concorrência de outros países produtores, como a Índia e a Colômbia.

Essa queda de preços levou os produtores brasileiros a buscar alternativas para manter sua produção e renda. Uma das principais alternativas foi a diversificação para outros produtos agrícolas, como o arroz, o feijão e as frutas e hortaliças.

Painel 1,98 x 2,41

TEMPERANDO O FEIJÃO COM ARROZ

Essa área apresenta informações sobre os hábitos alimentares regionais, que compõem esta nação gigante, sedimentados a partir das contribuições das diversas raças que aqui se mesclaram. O nome, feijão com arroz, refere-se à dieta alimentar capaz de unificar o país, de norte a sul e de leste a oeste, constituindo-se numa verdadeira manifestação de identidade nacional.



Painel (individuais) 1,98 x 1,22m

TEMPERANDO O FEIJÃO COM ARROZ

NORTE

Representando as primeiras habitações indígenas, a região norte exibe a culinária regional mais indígena e, naturalmente, a mais brasileira de todas, embora seja, mesmo para os brasileiros, algo exótico.

As técnicas de mandioca, que os Amazonas resumem pelo nome quente farofa de mandioca, aparecem em quase todas as culinárias. Para o peixeira amazônica, variam com feijão, mas com as frutas.

NORDESTE

De quase 300 anos de existência marcaram os hábitos alimentares da região nordestina, em sua cozinha, convivem o milho e o feijão, como heranças típicas dos tempos coloniais. Enquanto as partes nobres das carnes eram destinadas à casa-grande, restavam, para o consumo da família, os miúdos e as feiras dos animais que, com o passar do tempo, impuseram-se como verdadeiras iguarias regionais, tais como a buchada, o caracatiá e a rã-de-vaca.

"É aqui a sobrevivência. É variedade. É técnica refinada. Hábito em todas as classes. Com os seus apêndices, farinha de iguaria, farinha com um pedaço de açúcar. Na forma de arroz. Em viagem..." - Lourdes Figueiredo



SÃO PAULO

A cozinha de São Paulo, por influência da capital do Brasil, absorve influências de outras regiões, com o milho e o feijão, além de carnes e frutos, dando a impressão de uma cozinha mais refinada e mais sofisticada.

"A cozinha paulista é uma mistura de técnicas de todas as regiões, com o milho e o feijão, além de carnes e frutos, dando a impressão de uma cozinha mais refinada e mais sofisticada..." - Lourdes Figueiredo

RIO

Para a cidade que o Rio de Janeiro viu crescer com um rápido crescimento de sua população, a culinária carioca, embora seja bastante simples, é muito rica e variada. É lá que se encontram as técnicas mais refinadas e mais sofisticadas da culinária brasileira.

"A cozinha carioca é uma mistura de técnicas de todas as regiões, com o milho e o feijão, além de carnes e frutos, dando a impressão de uma cozinha mais refinada e mais sofisticada..." - Lourdes Figueiredo



BAHIA

No comércio baiano a influência é muito forte de todos os povos que se estabeleceram no Brasil, com suas técnicas culinárias. Desde os portugueses, que trouxeram o feijão, até os africanos, que trouxeram o milho e o feijão, a culinária baiana é muito rica e variada.

"A cozinha baiana é uma mistura de técnicas de todos os povos que se estabeleceram no Brasil, com suas técnicas culinárias. Desde os portugueses, que trouxeram o feijão, até os africanos, que trouxeram o milho e o feijão, a culinária baiana é muito rica e variada..." - Lourdes Figueiredo



MATO GROSSO

As técnicas de preparo das carnes, especialmente as que envolvem o feijão e o milho, são muito ricas e variadas. Desde os portugueses, que trouxeram o feijão, até os africanos, que trouxeram o milho e o feijão, a culinária mato-grossense é muito rica e variada.

"A culinária mato-grossense é muito rica e variada, com técnicas de preparo das carnes, especialmente as que envolvem o feijão e o milho, são muito ricas e variadas. Desde os portugueses, que trouxeram o feijão, até os africanos, que trouxeram o milho e o feijão, a culinária mato-grossense é muito rica e variada..." - Lourdes Figueiredo

RIO GRANDE

A culinária do Rio Grande é muito rica e variada, com técnicas de preparo das carnes, especialmente as que envolvem o feijão e o milho, são muito ricas e variadas. Desde os portugueses, que trouxeram o feijão, até os africanos, que trouxeram o milho e o feijão, a culinária rio-grandense é muito rica e variada.

"A culinária rio-grandense é muito rica e variada, com técnicas de preparo das carnes, especialmente as que envolvem o feijão e o milho, são muito ricas e variadas. Desde os portugueses, que trouxeram o feijão, até os africanos, que trouxeram o milho e o feijão, a culinária rio-grandense é muito rica e variada..." - Lourdes Figueiredo



Painel (individuais) 1,98 x 1,22m

CULTIVANDO O FUTURO

A quarta e última área é dedicada à especulação em torno das possibilidades tecnológicas disponíveis e de suas conseqüências para a construção de um futuro promissor do ponto de vista da produção dos alimentos. Trata-se de um ambiente de feição tecnológica, com a disponibilização de instrumentos contemporâneos de mídia que podem funcionar como fontes interativas de informação.

CULTIVANDO O FUTURO

CULTIVANDO O FUTURO

Depois das engenharias mecânicas e elétricas, as inventivas eletrônicas permitem que o homem do século XXI se aproxime da essência da Criação.

Quando vamos embora é para um mundo melhor, com uma civilização baseada em valores mais humanos, com o respeito ao meio ambiente, com a preservação da natureza e a busca por uma harmonia entre a tecnologia e a natureza. É isso que queremos para o futuro, e é isso que estamos trabalhando para fazer acontecer.

GERMOPLASMA E BIOTECNOLOGIA

O desenvolvimento de variedades de plantas e animais é essencial para a melhoria da produtividade e da qualidade dos alimentos. A biotecnologia permite a criação de variedades com características desejáveis, como resistência a doenças e pragas, maior produtividade e melhor adaptação ao ambiente.

AUTOMAÇÃO E AGRICULTURA DE PRECISÃO

Com o uso de sensores, drones, robôs e sistemas de irrigação inteligente, a agricultura pode ser otimizada, reduzindo custos e aumentando a eficiência. A automação permite a coleta de dados em tempo real, permitindo a tomada de decisões mais rápidas e precisas.

BIODIVERSIDADE

Conservar a vida selvagem é essencial para a saúde do planeta. A biodiversidade garante a resiliência dos ecossistemas e a produção de alimentos saudáveis. A preservação da biodiversidade é fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional.

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

O desenvolvimento sustentável busca equilibrar o crescimento econômico, a preservação ambiental e a equidade social. A agricultura sustentável é essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional, além de contribuir para a preservação do meio ambiente e a criação de empregos.

SISTEMA INTEGRADO DE PRODUÇÃO

Os sistemas integrados de produção permitem a produção de alimentos, fibras e energia de forma sustentável. A integração entre diferentes setores da agricultura e da indústria pode gerar benefícios econômicos, ambientais e sociais.

ALIMENTOS COM QUALIDADE

Garantir a qualidade dos alimentos é essencial para a saúde e o bem-estar. A produção de alimentos saudáveis e seguros requer o uso de práticas agrícolas sustentáveis e a adoção de padrões de qualidade rigorosos.

Painel 2,94 x 2,41

CULTIVANDO O FUTURO



Painel 2,07 x 2,41

CULTIVANDO O FUTURO

MULTIPLICAR SEM SUBTRAIR: O DESAFIO DO NOVO MILÊNIO!

Mais de dois terços da diversidade biológica mundial está nas zonas intertropicais, e cerca de 27% dessa biodiversidade encontra-se nas Américas, representada no Brasil por, aproximadamente, 60 mil espécies, distribuídas em três grandes biomas: a Amazônia, a Mata Atlântica e a Floresta Subtropical.

A despeito do desafio ainda imposto pela fome, existe hoje uma consciência sobre a necessidade de preservação do meio ambiente, que se somada à ampla rede de formas capazes de multiplicar alimentos mais rápidos e nutritivos com menos risco de sofrer recursos naturais.

A agricultura orgânica, como um sistema de produção, que minimiza o uso de fertilizantes, pesticidas, herbicidas e conservantes sintéticos, e se baseia em ecologias de desenvolvimento sustentável, que priorizam práticas e variedades locais, em detrimento da mecanização extensiva e do uso desenfreado de insumos industrializados genéricos, ganha importância no cenário da pesquisa agropecuária no Brasil.

ALIMENTOS LIMPOS E NUTRITIVOS, SEM AGROTÓXICOS

Painel 2,94 x 2,41

CULTIVANDO O FUTURO

Sementes nativas para o resgate da cultura indígena!

É a semente... entre índios indígenas, é a vida vendida à cultura do povo, cultivada em suas roças, espalada nas mãos de índios e agricultores.

Exatamente, as mudanças nos hábitos e a industrialização das sementes por meio de agrotóxicos e outros produtos químicos, além da perda da diversidade genética das variedades tradicionais, tornam-se obstáculos para a produção de sementes nativas que, apesar de produzidas nas pequenas fazendas, são devoradas pelos grandes produtores, beneficiando apenas indivíduos de elite agrícola.

A preservação das sementes nativas é fundamental para a manutenção da cultura indígena e do conhecimento tradicional, além de garantir a segurança alimentar e nutricional das populações, especialmente em áreas rurais e indígenas.

Adicionalmente, a preservação das sementes nativas é fundamental para a conservação da biodiversidade e a sustentabilidade agrícola, promovendo a segurança alimentar e nutricional das populações.



Painel 1,39 x 2,41

Conservar o passado para cultivar o futuro!

Conservar as variedades tradicionais é essencial para a segurança alimentar e nutricional, além de garantir a sustentabilidade agrícola e a conservação da biodiversidade. O Banco de Germoplasma é uma iniciativa que promove a conservação e o uso sustentável das sementes tradicionais.

O Banco de Germoplasma é uma iniciativa que promove a conservação e o uso sustentável das sementes tradicionais, garantindo a segurança alimentar e nutricional das populações.



Painel 1,46 x 2,41

BANCO DE GERMOPLASMA

FICHA TÉCNICA

Coordenação institucional: Heloiza Dias da Silva, Luzmair de Siqueira Santos, Rosa Maria Alcebíades Ribeiro - Assessoria de Comunicação Social - ACS

Coordenação geral: Link Design Gráfico

Coordenação da itinerância: Luzmair de Siqueira Santos

Curadoria: Maylena Clécia, Neu Zimmermann

Projeto gráfico: Letícia Brasileiro, Maylena Clécia

Pesquisa iconográfica: Thereza Baumann, Museu Nacional - UFRJ

Fotografia: Araquém Alcântara, Alan Rodrigues, Carlos Goldgrub, Deuvair, Jorge Duarte, Kim-Ir-Sen, Loren Macintyre, Mário Friedlander, Maylena Clécia, Rui Faquini, Valdir de Pina

Texto: Neu Zimmermann

Computação gráfica e animação: Duda Miranda

Reproduções fotográficas - acervos: Arquivo Nacional, Biblioteca da Câmara dos Deputados, Biblioteca Mário de Andrade - SP, Biblioteca Nacional, Biblioteca do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Biblioteca da Universidade de Brasília, Fundação Joaquim Nabuco, Museus Castro Maya, Museu Nacional - UFRJ, Museu Nacional de Belas Artes