

**OPEN CALL**

**CONTEXTO**

# **Bauhaus of the Seas Sails**

**ARTE & GASTRONOMIA**

**EATING BETWEEN TIDES**

**APOIO**



Funded by  
the European Union

**PARCEIROS**



FUNDAÇÃO  
CALOUSTE GULBENKIAN



**LISBOA**  
CÂMARA MUNICIPAL

# CONTEXTO DA RESIDÊNCIA ARTE & GASTRONOMIA

## Eating Between Tides

### CONTEXTO GERAL

#### BAUHAUS OF THE SEAS SAILS

*Bauhaus of the Seas Sails* é um projeto pioneiro da Nova Bauhaus Europeia e tem como valores fundamentais a sustentabilidade, a inclusividade e a criatividade com incidência local. Um movimento interdisciplinar, intergeracional e interespecies que se centra num processo de reimaginação da relação das cidades e comunidades costeiras e ribeirinhas com os oceanos, mares e outras massas de água, de forma a torná-los mais saudáveis. Um projeto que engloba 18 parceiros académicos, culturais e territoriais localizados em sete cidades europeias (Malmö, Veneza, Génova, Lisboa, Oeiras, Hamburgo, Roterdão) com ecossistemas aquáticos distintos: estuário, lagoa, golfo, estreito, rio e delta. Através de projetos-piloto, o objetivo é demonstrar como um processo de co-design assente em práticas culturais pode produzir propostas inovadoras e concretas que respondam a desafios ambientais e sociais. Em Portugal, a Fundação Calouste Gulbenkian, através do CAM – Centro de Arte Moderna Gulbenkian, é o Parceiro Cultural para a implementação de três projetos-piloto desenvolvidos em colaboração com os municípios de Lisboa e de Lisboa, e com o Instituto Superior Técnico. Estes projetos inovadores, cujos títulos são Ocean Literacy – *A Call to the Sea*, Regenerative Menu – *Eating Between Tides* e Blue Makerspace – *Radical Waters – Concrete Matters*. Estes pretendem trazer um entendimento interdisciplinar sobre como podemos contribuir para um futuro sustentável mais consciente, através de um programa público de atividades, residências artísticas e científicas, e exposições em vários espaços culturais.

#### LISBOA E O ESTUÁRIO DO TEJO

Fundada em meados do século XIII, Lisboa é uma das capitais mais antigas do mundo e está situada mais a ocidente da Europa, na costa do Atlântico e na margem norte do rio Tejo. Ao contrário da maioria das grandes cidades, as fronteiras da cidade coincidem com as do município, cobrindo uma área de cerca de 100,05 km<sup>2</sup>. A sua área metropolitana inclui várias cidades e municípios administrativos, como é o caso de Oeiras, localizado na margem norte do rio Tejo.

Lisboa foi moldada pelo rio e pelo oceano, e essa interseção é o contexto e ponto de partida para o projeto do *Bauhaus of the Seas Sails* em Lisboa — o Mar da Palha — um pequeno mediterrâneo na costa atlântica, onde a cidade cresceu linearmente ao longo da margem. Recentemente, esta zona urbana tem ganhado importância em Lisboa como um território de desenvolvimento estratégico, com uma dimensão experimental. É caracterizada por uma mistura de arquitetura industrial histórica, novas indústrias criativas e atividades com forte potencial tecnológico e viabilidade económica, porém ainda enfrenta uma separação da restante cidade. Apesar da sua proximidade com o rio Tejo, as ligações à cidade são

limitadas, criando barreiras tangíveis e intangíveis entre as várias comunidades. No lado sul, foi criada uma Reserva Natural do Estuário do Tejo. Há mais de 600 anos, a Estratégia Marítima foi a política pública central de Portugal concebida para impulsionar o crescimento da economia. Atualmente, numa nova fase da economia azul, Lisboa assume um compromisso com a Agenda 2030 e volta a ligar-se ao rio e ao mar. No início do século XX, o acesso a grande parte dos 19 km da margem norte e quase toda a margem sul estava vedada à população, sendo utilizada apenas para atracagem e reparação de barcos, para a passagem do oleoduto e para terminais de cargas e descargas de contentores. Isso afetou não só a qualidade do ambiente do rio Tejo, realçando as características biofísicas do seu estuário como uma das maiores áreas marinhas e ribeirinhas da Europa mais valiosas, do ponto de vista ecológico, como também condicionou a relação dos residentes locais com o rio. Contudo, na última década, Lisboa tem em curso um programa de regeneração ambiental abrangente, que irá culminar no reforço da relação entre o rio e a cidade, num processo de redescoberta da sua história e relação com o rio Tejo.

## **SOBRE A RESIDÊNCIA**

Os dois projetos-piloto do *Bauhaus of the Seas Sails* em Lisboa assentam na investigação da área onde o rio Tejo se encontra com o seu estuário, antes de desaguar no Oceano Atlântico a bio-região conhecida como *Mar da Palha*. Neste estuário existe uma zona protegida de reserva natural, que cobre cerca de 15 hectares. É uma localização privilegiada para a observação de um leque diversificado de vida aquática, incluindo peixes, moluscos, crustáceos e mais de 120000 aves aquáticas de cerca de 200 espécies, como a garça-vermelha, patos e flamingos. É uma região com um abundante património cultural que gradualmente se desvanece. Estabelecer ligações com as comunidades locais é fundamental. Embora as suas águas nem sempre estejam cristalinas, o estuário sustenta economias informais que vão desde pescadores até ao comércio ilícito de ameijoia japonesa, uma espécie invasora contrabandeada para Espanha.

Este estuário está entre os maiores da Europa Ocidental, um golfo marinho que preserva a memória de um património gastronómico histórico (inter)nacional. Aqui, sabores das diversas geografias atlânticas foram introduzidos no território e lucrativamente comercializados nas ruas lisboetas, satisfazendo desejos que acabaram por transformar os hábitos gastronómicos e as receitas das famílias locais. As cores destas margens entrelaçaram-se harmoniosamente com espécies locais e outras provenientes das Américas, África e da Ásia, refletindo a sua multitudine no Mar da Palha. Um mar, espelho de água, que empresta a Lisboa a sua luz ímpar. Da mesma forma, estas águas também testemunham uma história complexa que se estende desde a superfície até às suas profundezas. Desde as histórias das inúmeras embarcações que navegaram nestas águas até aos micro-organismos e crustáceos que se agarraram aos seus cascos, às indústrias e outras atividades humanas que ininterruptamente impactaram os seus ecossistemas.

Para a Residência Arte & Gastronomia, *Eating Between Tides*, onde as práticas alimentares regenerativas procuram incentivar ações climáticas positivas e locais, pretende-se desafiar artistas a colaborarem com chefs/cozinheiros, com jovens e com a comunidade local, de modo a mergulharem nesta bioregião e assim criarem um menu regenerativo com espécies

provindas do estuário do Tejo. Este menu, semelhante a uma história folclórica, deve abordar tanto os desafios como as ameaças ao sistema alimentar global, e igualmente promover ideias e procedimentos para usos/consumos no futuro. Deste modo, procuramos projetos que interseccionem práticas artísticas com ativismo alimentar e relações com a comunidade. Procuramos indivíduos e/ou coletivos, de diversas áreas disciplinares, que investiguem criticamente novas formas sustentáveis e flexíveis de alimentação em resposta às alterações climáticas e à poluição global, na procura de soluções regenerativas para a alimentação em ambientes urbanos – com foco na bioregião do Mar da Palha, em Lisboa.

#### Algumas sugestões:

- A gastronomia integra a cultura portuguesa – é à volta da mesa que nos reunimos, conversamos e resolvemos assuntos sem fim. Há imensas receitas locais confeccionadas especificamente com ingredientes do Mar da Palha, muitas das quais, receitas de família ou transmitidas oralmente na comunidade ao longo de gerações. Uma destas é a "Caldeirada à Fragateira", um prato tradicionalmente confeccionado “intuitivamente” pelos pescadores a bordo das fragatas. É um prato típico para apreciar num ambiente de camaradagem, geralmente consumido ao almoço e acompanhado de um bom vinho. Este prato era feito com frequência com “peixe miúdo” ou ingredientes de menor valor comercial, como cabeças e vísceras de peixe, ou mesmo com o peixe danificado difícil vender. Como podemos integrar um sentido de comunidade e sustentabilidade na revitalização das receitas tradicionais locais, enquanto respondemos às dimensões políticas e socioculturais atuais através de práticas críticas e artísticas?
- Historicamente, existe uma divisão entre as margens do Mar da Palha – a da cidade de Lisboa e a “outra banda”. Como podem estes alimentos não só reduzir esse fosso, mas também entrelaçar e preservar as histórias locais de ambas as comunidades?
- A atual mudança global para hábitos alimentares mais saudáveis e ambientalmente sustentáveis constitui uma abertura substancial do setor alimentar para inovar e desenvolver opções alternativas (ex. utilizar técnicas de decomposição e fermentação). Contudo, os indivíduos têm um papel crucial nos nossos sistemas alimentares. Como lidar com novas fontes alimentares? Como ligar a cozinha tradicional à inovação culinária? Que medidas podem ser implementadas para facilitar a transição para dietas mais sustentáveis?
- O aquecimento global está a alterar os nossos ecossistemas, levando à migração de várias espécies para climas mais frios e águas mais profundas. Ao mesmo tempo, o ser humano procura criar ambientes controlados para mitigar essas alterações. Considerando estas realidades, como podemos reduzir o impacto e promover uma abordagem regenerativa e sustentável à alimentação, considerando as paisagens alimentares em evolução e a sua influência na nossa perceção da sazonalidade?

- Como é que as flutuações climáticas constituem novas e desejáveis oportunidades para a adaptação sustentável das nossas práticas alimentares?
- Como podemos estimular novas práticas alimentares regenerativas no Mar da Palha, que promovam o cultivo de diversas espécies de algas, vegetais aquáticos e bivalves locais, que também regenerem a água, absorvam emissões de carbono, lidem com o desperdício alimentar e possam potencialmente contribuir para a segurança alimentar e fornecimento alimentar no futuro?
- Como podemos combater os preconceitos em torno da água poluída no Tejo e ainda assim consumir os seus alimentos de forma consciente?