



Pizzarau: Pizza, Diversão e Arte *Pizzarau: Pizza, Entertainment and Art*

MORAIS, Beatriz Rodrigues¹; BATLLE, Ariel Jordi Vargas²; MORESCA, Artur³;
BREGANÓ, Gustavo Mitsuka⁴; MATTA JÚNIOR, João Luiz Pereira da⁵; SILVA,
Vinícius Enrique Moreira da⁶

¹UFSCar, beatrizmorais@estudante.ufscar.br; ²UFSCar arielbatlle@estudante.ufscar.br; ³UFSCar, artur.moresca@estudante.ufscar.br; ⁴UFSCar, gustavo.bregano@estudante.ufscar.br; ⁵UFSCar, joamatta@estudante.ufscar.com.br; ⁶UFSCar, vinicius.moreira@estudante.ufscar.br

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Construção do Conhecimento Agroecológico

Resumo: O coletivo Pés Vermelhos é composto, principalmente, por estudantes de agroecologia, da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar - Araras SP. O grupo realiza o evento Pizzarau, que, por meio de parcerias com artistas locais, promove a agroecologia, a cultura e a arte da região, e apresenta uma alternativa à cultura alimentar hegemônica. Além de resistir em um *campus* fortemente associado ao agronegócio, desafios como a reestruturação após a pandemia, autogestão e ausência de apoio financeiro institucional são enfrentados. O Pizzarau é organizado de forma colaborativa e envolve diferentes grupos de trabalho: organização, divulgação, alimentação e música. O festejo realizado pelo coletivo Pés Vermelhos permite financiar ferramentas para uso no próprio sistema agroflorestal e custear idas a eventos, além de representar uma vivência diferente na universidade, que aproxima a população local da agroecologia, cultura, coletividade, e alimentação saudável e de base vegetal.

Palavras-chave: coletivo pés vermelhos; agroecologia; coletividade; autogestão; cultura.

Contexto

O coletivo Pés Vermelhos é um coletivo de agroecologia, criado em 2010, composto por estudantes do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar, sediado na cidade de Araras, no interior de São Paulo. Uma das principais atividades econômicas da cidade é a produção e beneficiamento da cana-de-açúcar, o que reflete na própria organização do *campus*, que também é sede da Ridesa (Rede Universitária para o Desenvolvimento do Setor Sucroenergético).

Imerso nesse cenário, o coletivo Pés Vermelhos é composto, principalmente, por alunos/as do curso de agroecologia, além de também contar com membros/as oficiais e agregados do curso de biotecnologia, biologia e engenharia agrônoma. O coletivo atua como ferramenta ativa ao levantar questões sobre o modo de produção agropecuário imposto pelo agronegócio e evoca reflexões contra-hegemônicas para pensar a realidade além dos muros verdes da cana.

Os/as alunos/as de agroecologia - em função da postura de questionamento ao sistema produtivo e ao que representa o agronegócio no país hoje - encontram uma série de obstáculos na universidade para terem suas demandas debatidas e



atendidas. A principal dificuldade do coletivo é a falta de investimento e apoio institucional.

O coletivo acredita na cultura como forma de promover bem-estar e qualidade de vida. Visualizando a carência do fomento cultural no Centro de Ciências Agrárias, o Pizzarau assume a responsabilidade de valorizar a ciência e os movimentos culturais equitativamente, o que também deveria ser entendido como necessidade e prioridade de investimento por parte da universidade.

Como o apoio de docentes ao coletivo é episódico, a organização interna se dá de forma horizontal e autogestionária pelos/as membros/as, uma das alternativas criativas para manutenção do coletivo é o Pizzarau (assim nomeado inicialmente pela junção das palavras "Pizza" e "Sarau"), festa tradicional do *campus* desde 2014, que reúne música, poesia e pizzas artesanais.

A universidade, apesar de pública, possui o acesso a ela frequentemente negado a grande parte da população, seja pelo ingresso nos cursos, seja pela entrada em suas dependências físicas. Nesse sentido, ocupar a universidade com cultura e trazer o público de não estudantes para dentro da mesma é fundamental. O coletivo Pés Vermelhos propõe um espaço que propicia ao público atrações culturais e alimentação de qualidade, que deveriam estar à disposição de toda população.

Com a pandemia da Sars-Cov19, que se iniciou em 2020, a maioria dos estudantes experientes em realizar o evento já haviam se formado, e apenas dois membros antigos ainda estavam na universidade para passar adiante o conhecimento acumulado na realização do evento. Apesar disso, a grande quantidade de novos/as estudantes envolvidos/as nas atividades possibilitou o aprendizado dessas tarefas e a reestruturação do evento.

O preparo dos alimentos é feito pelos/as membros/as do coletivo e agregados/as. Com o passar dos anos, nas diversas edições, foram aprimorados métodos de organização da festa. Assim, o festejo, além de ser uma oportunidade de construir um espaço de resistência ao que representa o agronegócio, é também espaço de promoção de formas de ser e pensar agroecológicas, baseadas na partilha, valorização de saberes, que proporcionam reflexões sobre comensalidade, a cultura alimentar vigente e a valorização de culturas periféricas e tradicionais.

O Pizzarau reúne diversos estilos musicais e apresentações de diferentes gêneros como o reggae, hip-hop, rock e música popular brasileira. As atrações são compostas por estudantes da própria UFSCar e músicos da cidade de Araras. Além disso, o palco é aberto para todos os tipos de expressões artísticas e políticas. Com isso, o evento defende a cultura como patrimônio que reflete a identidade das populações periféricas e rurais.

Na cultura alimentar da região sudeste, existem problemáticas como o alto consumo de produtos de origem animal, ultraprocessados e a falta de conhecimento de quem



são os agricultores protagonistas no campo. Frente a isso, a última edição do Pizzarau, em junho de 2023, propôs, além da compra de ingredientes de agricultores familiares e assentados, a confecção das pizzas somente à base de produtos de origem vegetal.

Em contraposição à cultura alimentar na qual a população é estimulada a utilizar ingredientes de grandes empresas, que não necessariamente são saudáveis ou de origem regional. O cardápio é construído com ingredientes como a mandioca e inhame, que constituem a nossa base de “queijos”, apelidados de “mandioqueijo” e “catupinhame”, além da utilização de plantas como a ora-pró-nobis (PANC - planta alimentícia não convencional).

Descrição da Experiência

O Pizzarau é realizado nas dependências do Centro de Ciências Agrárias e utiliza as estruturas disponíveis de um dos blocos do *campus* - o mais afastado das entradas principais. Nessa área também está a sede do coletivo Pés Vermelhos e a casa do Diretório Acadêmico do Centro de Ciências Agrárias (DACCA), onde o evento é realizado.

Tradicionalmente, o evento é realizado uma vez por semestre, em datas nas quais os/as estudantes têm mais disponibilidade, de forma a seguir o calendário acadêmico da universidade. Além disso, são feitos convites para outros coletivos de agroecologia da região, agricultores/as amigos/as e à comunidade de Araras, o que proporciona atípica presença de moradores/as da cidade no *campus*.

A organização do evento começa com a definição de data, tema e cardápio em reuniões que levam em consideração a opinião de todos os/as envolvidos/as, como a escolha. Após as primeiras definições em grupo, a direção do *campus* é informada sobre a realização do evento e, em seguida, são formados os grupos de trabalho (GTs): Alimentação, Bebidas, Espaço, Divulgação e Música.

Cada grupo de trabalho organiza as principais demandas relacionadas ao evento, e leva em consideração o tempo necessário para sua realização, já que as atividades são codependentes. Os grupos têm horários de trabalho diferentes, conforme as necessidades específicas, mas mantêm comunicação para garantir a viabilidade das tarefas que se interseccionam.

O GT Espaço é responsável pela organização e decoração do local do evento e cuida de aspectos como iluminação, água, extensões elétricas, sacos de lixo, banheiros, enfeites e a preparação prévia do espaço. Após a conclusão do evento, esse grupo garante a limpeza e arrumação do local.

O GT Divulgação desempenha uma das primeiras responsabilidades para a viabilização do evento: criar a arte dos convites, divulgar nas redes sociais, convidar estudantes, coletivos parceiros, ex-alunos/as do curso e conhecidos/as.



A organização musical do evento conta com o apoio dos/as integrantes do estúdio de música Adelaide Emília, da própria UFSCar, que disponibiliza equipamentos para uso. Durante o evento, eles/as são responsáveis pelo convite e inscrições para o momento de palco aberto. Além de organizarem as atrações e receberem os artistas.

O GT de Bebidas é encarregado pela produção, compra de ingredientes e venda das bebidas durante o evento, além de garantir a adequada estrutura para o serviço. O grupo de trabalho da Alimentação é responsável por estimar a quantidade de ingredientes, preparar a massa, o molho, o recheio e pré-assar as massas. No dia do evento, é o GT encarregado por acender o forno à lenha e preparar as pizzas.

No entanto, para além da sistematização de demandas e organização, todo esse processo se propõe - e se faz - momentos, de experimentação e criação, buscando valorizar as habilidades individuais e coletivas: produção artesanal de bebidas, como kombucha e refrigerante natural; fermentação lenta de massas; e elaboração de molhos, pastas e recheios saborosos com o uso de PANCs, ervas aromáticas, cogumelos, legumes diversos, grãos e conservas. Além disso, a semana de preparo dos alimentos é uma oportunidade de cozinhar coletivamente, aproximar o grupo e compartilhar histórias e receitas de pessoas de diferentes regiões.

Resultados

Na versão do Pizzarau realizada dia 16 de junho de 2023, houve uma significativa melhora em relação à distribuição de tarefas durante o evento, melhora na qualidade das pizzas e melhor gestão do tempo em relação ao evento anterior. A quantia arrecadada também representou um saldo positivo para o grupo.

As arrecadações financeiras feitas pelo coletivo custeiam ferramentas para utilizar em manejos realizados pelo coletivo Pés Vermelhos, nos gastos de deslocamento e na alimentação dos membros para eventos em outras universidades e cidades onde estão sediados coletivos parceiros.

Para além do saldo financeiro, há diversos ganhos imateriais, como o fortalecimento de laços entre as pessoas internas e externas do coletivo, e do município de Araras. O Pizzarau propõe uma experiência com o espaço da universidade diferente das atividades em sala de aula, ocupando as terras da cana com agroecologia, cultura, alimentação saudável e vegana.

Agradecimentos

Agradecemos ao Pedro de Almeida Caneppele, a Fernanda Ticianelli de Castro e a Pâmela Letícia Gonçalves da Silva pela leitura atenta e palpites. A todos/as/es envolvidos/as/es que fizeram o último evento acontecer: Aline Guerrera, Ana Catarina Merotto, Ana Paola Lopez Tarqui, André Roberto Panzarin, Artur Vieira Moresca, Daniel González, Daniel Soares Bernardes, Daniela Cesar Domene, Davi



Bardella Rassi, Elen Regina Romo Trindade, Eduardo Alves Bueno, Felipe Augusto Pires Fávaro, Felipe Sardenberg, Fernanda Illipronte Dias, Fernando João Batista Pinto, Gabriel Navarro Montedori, Gabriela Galvão Ferri Lot, Gabriela Pinto Coelho Gambarini, Giovana de Oliveira Pereira, Jackeline Silva Santos, João Paulo Florido, Joaquim Marcelo Rodrigues Botelho, Laura de Aro Rocha, Lucas Tardeli de Lima, Lucas Fróes, Lúcio Fernando Horácio Cremasco Gonçalves, Melissa Akemi Chinen, Pedro Magnoler Sabioni, Pedro Talora Bozzini, Ronaldo Raimundo da Silva, Sophia de Navasques Marcelino, Tailaine Vasconcelos Rosa, Coletivos Girassol (UNESP) e Terra (ESALQ). Além desses/as, homenageamos e agradecemos a todos/as os/as outros/as responsáveis pela existência, manutenção e permanência desse evento na universidade.