

Terra Viva



ESCOLA
SCHUMACHER
BRASIL



{ 20 vagas }

Data: 31 de outubro a 04 de novembro de 2018

Local: Fazenda Serrinha, Bragança Paulista
(a 90 km de São Paulo - SP)

"Nós somos o órgão de percepção do mundo. O mundo percebe a si mesmo por meio de nós."

David Abram

A Terra é um organismo único, formado por todos os elementos que a compõem e que interagem incessantemente entre si. Nessa interação tudo se transforma o tempo todo. Em alguns níveis isso acontece muito rapidamente, como a direção e a velocidade dos ventos ou a formação das chuvas, outros muito lentamente, como as reações das rochas com a atmosfera ou o movimento das montanhas. Apesar dessa compreensão ser muito antiga, ela ficou em segundo plano desde que a ciência mecanicista, que divide o mundo em partes e que separa o observador do objeto observado, passou a florescer a partir do século 16. Mesmo nessa época, ainda cientistas importantes desenvolveram olhares sobre a Terra que a via como um organismo único em permanente mutação, tais como Goethe, Humboldt e Haeckel no século 18 e tantos outros que neles se inspiraram como Darwin, que desenvolveu a Teoria da Evolução das Espécies.



No entanto, a partir da segunda metade do século 19 a ciência mecanicista ganhou força e difundiu-se por toda a Europa e seu modo de ver o mundo viajou para além mar junto com seus navios colonizadores, expandindo-se pelas Américas, pela África e pela Ásia. Muitas revoluções na mente humana aconteceram desde então. O pensamento e a riqueza das mitologias dos povos originários foram sendo massacrados e subjugados pela cultura dominante, sem nunca terem deixado de pulsar, ainda nos corações e mentes dos seus sobreviventes atuais. Nós somos filhos dessas histórias. O mundo moderno, focado na produção de bens de consumo, no crescimento exponencial e no individualismo é reflexo de uma visão de mundo que valoriza a super exploração das bases naturais, que desvaloriza aquilo que não tem valor comercial, que estimula o desejo e faz dele o grande motor de toda a sociedade. Nesse percurso, a própria psique moderna é compartimentalizada e não consegue por si só unir os elos que durante os últimos séculos foram vistos como separados entre o mundo interno e o externo, entre sociedade e natureza, entre masculino e feminino, entre razão e emoção, sentimento e intuição.



"O Universo é cheio de significado e está talvez aprendendo por meio da nossa experiência."

Stephan Harding

Neste curso vamos explorar os aspectos científicos e históricos, mas também – e sobretudo – os aspectos experienciais que facilitam o desenvolvimento de uma conexão cada vez mais profunda com os povos originários, com os seres não humanos e por fim, cada um consigo mesmo!

A Ecologia Profunda será uma das abordagens, que propõe uma experiência profunda de reconexão com a Vida, o grande fluxo que anima toda a dinâmica do Universo e do qual nunca verdadeiramente nos separamos. Retomar experiências profundas e

desenvolver um relacionamento integrado com os seres não humanos é uma forma de reconstruir essa psique ecológica, esse self ecológico como se refere Arne Naess, propositor da Ecologia Profunda. Nosso self mais profundo é o mesmo da natureza. Nos re-unirmos a ele por meio de experiências diretas pode ser o melhor caminho para nos abriremos para a vastidão selvagem que nos forma. Retomar a amizade com os povos originários, reconhecer, respeitar e amar sua singularidade, agradecer sua sabedoria e força de resistência, identificar sua presença em nós é também algo fundamental para resgatarmos nossa saúde física e psíquica.

"Expandimos nossa natureza humana ao tornarmos audível aquilo que existe sob forma de potência criativa dentro de nós."

Marcelo Petraglia

A abordagem deste curso não será unicamente filosófica ou antropológica. Ela é também científica, como demonstrou James Lovelock com a Teoria de Gaia, e tantos cientistas que vêm trazendo provas cada vez mais contundentes de que a Terra é um organismo vivo totalmente conectado em incontáveis níveis.

E para que essas visões possam ser integradas na experiência dos participantes, vamos também explorar a expressão sensorial artística, por meio de inspirações de artistas que foram capazes de tornar visíveis essas inquietações e conexões com a Terra Viva.





{ Aprendizagem Schumacher }



O jeito de ser do Schumacher College e da Escola Schumacher Brasil, em primeiro lugar, é voltado para honrar o que chamamos de *'Head, Heart and Hands'* – Mente, Coração e Mãos, e criar relacionamentos de significado entre as pessoas e a natureza. A vivência é um período de nutrição espiritual combinada com estímulo intelectual e a prática física de contribuir para o cuidado do espaço onde estamos. A partir de um profundo engajamento com o entorno e as outras pessoas, buscamos responder na prática a pergunta

‘o que significa sermos cidadãos mais conscientes no mundo?’. Nesta exploração, a sustentabilidade ganha um novo sentido, muito além das teorias e conceitos hoje já desgastados e insuficientes para lidar com os problemas que nos cercam.

À medida que as divisões entre os conceitos e a experiência se dissolvem, o aprendizado passa a falar com partes diferentes de cada um ao mesmo tempo, pedindo-nos para estar presentes de corpo inteiro.

O cronograma para a vivência é criado para repetir essa combinação única e buscamos um equilíbrio entre sessões com professores, visitas de campo, tempo para reflexão e também para nos engajarmos nas atividades da comunidade. Esta estrutura preparada segue em constante transformação de acordo com o movimento de aprendizado do grupo e as possibilidades que se abrem a partir do momento que começamos a aprender juntos.



{ Da semente ao paladar: a investigação do ingrediente }

Outra parte essencial do jeito Schumacher é aprender juntos na cozinha. Durante estes dias, os participantes terão a oportunidade de explorar a relação com a Terra Viva também a partir das investigações com os ingredientes. A chef Claudia Mattos convidará todos a colocarem a mão na massa, a explorarem seus sentidos e descobrir em esta viagem de delícias o caminho da alimentação consciente que vai sendo desenhado.

EcoGastronomia

Vamos explorar juntos na cozinha os seguintes temas:

Slow Food e a Arca do Gosto: Aventura sensorial que sensibiliza a re-conexão com a essência dos alimentos. Usando os sentidos, serão propostas experimentações lúdicas, uma “viagem” em que os participantes são convidados a manipular, explorar e ter contato com ingredientes in natura e seus desdobramentos, além de reconhecer frutas, castanhas e raízes brasileiras.

Encontro de Culturas alimentares Populares e Tradicionais (quilombolas/indígenas): Forma de preparo de pratos típicos, materiais e utensílios

utilizados em suas receitas e principais ingredientes com suas histórias, como a taioba (folha e raiz), a banana e o coração da bananeira, a mandioca, arroz pilado, feijão, rapadura, palmito, mel de abelha nativa, o guaraná em bastão, entre outros.

Agricultura Familiar, co-produção e aproveitamento integral do alimento:

Re-habitar a cozinha, expandir a consciência para uma alimentação colorida e viva, valorizar os que cuidam da terra e cultivam o alimento com amor, respeitar a sazonalidade e aproveitar o alimento de forma integral.

ESCOLA SCHUMACHER BRASIL

escolaschumacherbrasil.com.br

Inspirado no autor da obra Small is Beautiful – o alemão E.F. Schumacher – foi fundada em 1991 pelo indiano Satish Kumar a escola do pequeno e do belo: o Schumacher College. Situado na Inglaterra, no condado de Devon, dentre seu público internacional passou a se destacar o número de brasileiros que viajavam longas distâncias para freqüentar seus cursos curtos e de longa duração. Foi desta busca do brasileiro por transformação que essa educação que une ‘mãos, mente e coração’ floresceu em 2014 em terras brasileiras. Desde então passa a ser oferecido, sob o nome de Escola Schumacher

Brasil, uma diversidade de atividades como cursos, encontros, programas e certificados promovendo experiências de **educação transformadora para uma vida sustentável**.

SCHUMACHER COLLEGE

schumachercollege.org.uk

O Schumacher College, na Inglaterra, nasceu em 1991 como um lugar de encontro e de exploração de ideias na fronteira do pensamento. Fundada pelo indiano Satish Kumar, a escola propõe um aprendizado que integra ‘mãos, mente e coração’, tendo se tornado um centro internacional de reflexão e prática de uma vida sustentável. Os programas oferecidos focam nas

crises ecológica, social, econômica e espiritual que estamos enfrentando, e na natureza interconectada destas crises. Os programas incluem cursos de pós-graduação em Economia para a Transição, Pensamento Ecológico do Design, Ciências Holísticas e também cursos curtos e certificados. Elementos importantes da filosofia da escola incluem uma visão de mundo ecológica e interconectada, aprendizado integral, prática reflexiva e vida comunitária. Nos últimos 26 anos a escola tem recebido uma rede global de professores inspiradores como Bill McKibben, Vandana Shiva, Fritjof Capra e colaborado com organizações que compartilham visões de mundo como a Transition Network, o Sustainability Institute na África do Sul, o Centro da Felicidade Interna Bruta no Butão, e a Escola Schumacher Brasil.



Professores



{ RITA MENDONÇA }

Rita Mendonça tem se dedicado a facilitar processos de aprendizagem com a Natureza, desenvolvendo uma pedagogia que parte da experiência direta e sensível com os seres não humanos como base para a compreensão do mundo e da participação de cada um nele. Seus principais referenciais são a fenomenologia de Goethe, a abordagem Sharing Nature, a abordagem do Way of Nature de John

Milton e a Ecologia Profunda. É escritora com diversos artigos e livros sobre Meio Ambiente e Natureza. Participou dos cursos Mind in Nature e For Love of the World no Schumacher College em 2015. É parte da rede do Instituto Romã, coordena no Brasil a Sharing Nature Worldwide, e é professora da Escola Schumacher Brasil. Oferece cursos, treinamentos, workshops e retiros abertos ou *in company*.

{ LÍVIA BURANI }

Tem a educação e a estética como eixo estruturante de suas práticas, acreditando que a beleza é capaz de gerar vínculos e ações transformadoras para a melhoria do mundo. Graduada pela Faculdade de Educação – USP com especialização em estética e fenomenologia da arte pelo CAAC de Sevilla, já atuou em diferentes museus de arte contemporânea;

em comunidades com empreendedorismo social; com assessoria de documentação pedagógica; como designer de aprendizagem em instituições de ensino e startups; e com cenografia e produção de arte em teatro, festivais e televisão. É também a coordenadora da Escola Schumacher Brasil.



Convidados



{ AMANCIO FRIAÇA }

Astrofísico, professor associado do Instituto de Astronomia, Geofísica e Ciências Atmosféricas da Universidade de São Paulo (IAG-USP). Pesquisador nas áreas de Astrobiologia, Cosmologia, Evolução da Complexidade no Universo, Transdisciplinaridade e Relações entre Educação Científica e Sociedade.

É coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ensino de Astronomia do IAG-USP. Tem Doutorado e Livre-Docência em Astronomia pela Universidade de São Paulo e Pós-doutorado no Royal Greenwich Observatory e University of Cambridge.

{ BRUNO FOLLADOR }

Bruno Follador é geógrafo, e fez especialização em Agricultura Biodinâmica no Pfeiffer Center em Nova Iorque, E.U.A. De 2010 a 2012, trabalhou como pesquisador do Laboratório Ludolf- Andreas da fazenda biodinâmica Andreashof, em Uberlingen, Alemanha. Desde 2014, é diretor do programa Living Soils do Nature Institute em Nova Iorque,

onde desenvolve pesquisa, da consultoria e ministra cursos nos Estados Unidos, na América Latina e na Europa. O foco de sua pesquisa é a fenomenologia de Goethe e seus temas são a agricultura biodinâmica, cromatografia de Pfeiffer, arte e ciência da compostagem em escala agrícola, o papel da imaginação humana e a percepção da paisagem.



Chefs



{ CLÁUDIA MATTOS }

Cláudia Mattos é chef de cozinha do Espaço ZYM e terapeuta corporal desde 1999. As viagens por diferentes países, incluindo a passagem pelo Shumacher College contribuíram para enriquecer o repertório da chef que a cada dia valoriza mais as suas raízes brasileiras pesquisando e usando ingredientes nacionais e orgânicos. Líder do Convívio Slow Food São Paulo e membro Transition Towns, movimentos

internacionais que sensibilizam para uma vida mais sustentável. Nesta “cozinha em transição”, Cláudia apresenta a importância do consumo local, mostra a preocupação com a origem do alimento e a história dos fornecedores, assim como o modo de cultivo. Sustentabilidade, saúde, leveza, cor e amor são salpicados no mesmo prato.

{ FERNANDA FREIRE }

Foi durante a pós graduação em Agricultura Biodinâmica que encontrou seu ponto de equilíbrio nos estudos de espiritualidade atrelado à produção de alimentos limpos, consumo coletivo, gastronomia e arte. A partir de então, passou a oferecer cursos e workshops na área de alimentação consciente, com

foco na produção desses alimentos e na valorização dos produtores orgânicos locais. Gosta de pensar em pratos com preparos simples para o dia a dia, que aproxime às pessoas de uma alimentação mais saudável e nutritiva.



Fazenda Serrinha

A Fazenda Serrinha é um lugar em transformação, que resgata os processos da natureza e promove experiências criativas. Em harmonia com o processo de restauração da Mata Atlântica, da biodiversidade e dos processos naturais, cada intervenção humana realizada na fazenda é pensada, planejada e executada partindo da premissa de que seu resultado deve produzir o mínimo impacto sobre o ambiente ou, preferencialmente, trazer-lhe benefícios.

Tendo como inspiração esses princípios e motivado pela vocação da fazenda, muito utilizada como espaço de convivência e frequentada por artistas, nasceu, em 2002, o Festival de Arte Serrinha, evento que há mais de 15 anos propõe uma reocupação poética da paisagem por meio da arte contemporânea.

A Serrinha é, assim, um espaço em contínuo movimento de transformação a partir das interações que ali acontecem, sendo um território vivo e fértil para acolher e estimular as provocações que faremos ao longo dos cinco dias de curso.

fazendaserrinha.com.br





Investimento

O Investimento para este curso é de R\$3.125,00 e inclui a alimentação, acomodação e todos os materiais utilizados no curso. Toda a alimentação será vegetariana e com o máximo possível dos ingredientes orgânicos e produzidos localmente. A acomodação será em quarto compartilhado.

Transporte

A Fazenda Serrinha fica a 90 km de São Paulo. Assim que a turma estiver confirmada iremos colocar todos os participantes em contato para que possam combinar caronas compartilhadas.

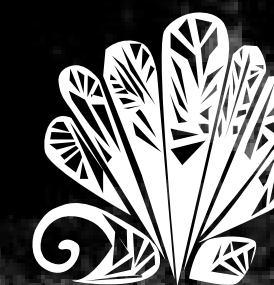
Inscrições

Os interessados deverão entrar no nosso site escolaschumacherbrasil.com.br e baixar o formulário de inscrição, que deve ser enviado para o email inscricao@escolaschumacherbrasil.com.br.

As vagas serão reservadas somente após o depósito e envio do comprovante por e-mail com o valor da taxa de inscrição de R\$ 1.125,00 a ser descontado do valor total do curso. A forma de pagamento do valor restante pode ser à vista ou em duas parcelas. Porém, caso você necessite dividir o pagamento em mais parcelas, indique na ficha de inscrição e avaliaremos juntos as possibilidades para que você não deixe de participar.

Demais informações referentes ao pagamento podem ser lidas na ficha de inscrição.

ES3 ESCOLA
SCHUMACHER
BRASIL



fazenda serrinha

Fotografia:
Camila Tariki (pág. 2)
Fazenda Serrinha (pág. 12 e contracapa)
Livia Burani (capa, pág. 3-7)
Marcelo Varella (pág. 13)