



ESPAÇO DE VIVÊNCIAS:

agricultura natural, arte e gastronomia

Luara Salgado Soares Brasil¹

Centro Universitário Academia - UniAcademia, Juiz de Fora, MG

Julia Hallack Sansão Simões²

Centro Universitário Academia - UniAcademia, Juiz de Fora, MG

Linha de Pesquisa: Arquitetura e Urbanismo na Contemporaneidade

RESUMO

O presente artigo teve como objetivo apresentar o projeto *Espaço de Vivências*, tecendo explicações referentes à criação, ao histórico e ao conceito de agricultura natural e como ele se relaciona com as demais temáticas propostas pelo projeto e, em contrapartida, como as temáticas se relacionam com o projeto, sendo trabalhadas tanto de forma conjunta quanto individual. A partir de pesquisas teóricas e referências em produções projetuais, dentro das áreas de arquitetura, urbanismo, paisagismo, arte, gastronomia e meio ambiente, bem como práticas inseridas nas vivências em agricultura natural, atividade que norteia as premissas deste projeto, associadas ao processo de criação direcionado a partir das produções de desenhos em AutoCad, modelagem 3D em SketchUp, renderização em Lumion e posterior produção de pranchas em CorelDraw e impressas, acompanhadas de apresentação em slides que conformaram ao produto final e posterior exposição e defesa do projeto.

Palavras-chave: Arquitetura contemporânea. Agricultura natural. Arte. Gastronomia.

1 INTRODUÇÃO

O mundo moderno está associado a um processo de industrialização e desenvolvimento científico e tecnológico, o qual, com o avanço do tempo, modificou as antigas formas de agricultura não só com a introdução de máquinas e técnicas de cultivo, mas também com o advento do uso de produtos químicos, como fertilizantes, defensivos agrícolas contra pragas, herbicidas e adubos das mais variadas formas. Além disso, para a conservação e o processamento industrial, os alimentos também passaram a receber adição de vários componentes químicos nocivos à saúde.

¹ Discente do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário Academia - UniAcademia. Endereço: Rua N. Sra. Aparecida, nº 2.131 – Chacrinha, Valença/RJ. Celular: (32)99159-2573. E-mail: luarassbrasil@gmail.com

² Docente do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário Academia - UniAcademia. Orientadora.

A humanidade está em um processo de exploração da natureza desde que adotou a agricultura e a pecuária como forma de obtenção de alimentos. No início do século XX, ocorreram significativas transformações na produção agrícola devido à evolução da ciência – aliadas ao desenvolvimento tecnológico –, comprometendo significativamente a recuperação da natureza e impactando de forma definitiva os sistemas biológicos do nosso planeta.

Com o transcorrer do tempo, as condições de nossa alimentação se tornaram cada vez mais deterioradas. Diante dessa situação, o Mestre Mokiti Okada (Japão, 1882-1955), filósofo e religioso de origem japonesa e fundador da Igreja Messiânica Mundial, criou a agricultura natural, que tem seu fundamento na verdade da Lei da Natureza. Tal agricultura se caracteriza por dar vida à missão do solo, mantendo-o puro. É justamente a pureza do solo que lhe permite produzir alimentos saudáveis com elevada energia vital.

Mokiti Okada se baseou em conceitos de respeito à Natureza e propôs o cultivo e formação naturais do solo em harmonia com o meio ambiente, com a alimentação, com a saúde do Homem, e também com a espiritualidade. Conforme esclarecido em diversos ensinamentos por ele divulgados, a humanidade, no curso do seu desenvolvimento, veio gradualmente se afastando da Lei da Natureza até promover o atual estágio de degradação do meio ambiente, em nível praticamente irreversível de destruição. Já em 1935, ele afirmava: “O método agrícola que negligencia o poder do solo, as plantações e a Natureza prejudica não somente o solo, mas todo o ambiente de cultivo, criando uma nova crise na humanidade” (OKADA, 1935, p. 88). Sendo o solo o maior organismo vivo do planeta, é de se considerar a importância do respeito que a ele se deve ter para a preservação da vida humana, em níveis espirituais e materiais, razão pela qual a agricultura natural centra, nele, a base de seu trabalho.

Diante da realidade na qual estamos inseridos, transformar de forma positiva os hábitos alimentares do homem contemporâneo, se torna inerente à reforma do mundo, assim como se libertar da atitude passiva de apenas proteger a própria saúde e a dos familiares e passar para a de recomendar às pessoas uma reforma fundamental na visão alimentar, como um todo.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A Igreja Messiânica Mundial é uma religião criada no Japão, em 1935, e iniciada por Mokiti Okada, conhecido religiosamente por *Meishu-Sama* (Senhor da Luz). Essa religião se dividiu, no Japão, em um grande número de dissidências e está presente no Brasil desde o ano de 1955, preconizada pela Igreja Messiânica Mundial do Brasil (IMMB).

Na doutrina Messiânica, são três os chamados Pilares da Salvação: *Johrei*, agricultura natural e o Belo. *Johrei* é a transmissão de energia divina pelas mãos, segundo a doutrina Messiânica. O Belo significa valorizar a arte e a criação, em outras palavras, valorização das coisas belas, em geral, acreditando que isso eleva o espírito. *Shizen noho* é o nome japonês para agricultura natural, um dos três pilares do projeto de salvação messiânico (MEISHU-SAMA, 2017a, 2017b).

O princípio básico da Agricultura Natural consiste em fazer manifestar a força do solo. Até agora o homem desconhecia a verdadeira natureza do solo, ou melhor, não lhe era dado conhecê-la. Tal desconhecimento levou-o a adotar o uso de adubos e acabou por colocá-lo numa situação de total dependência em relação a eles, tornando essa prática uma espécie de superstição (MEISHU-SAMA, 2017a, 2017b; IMMB, 2022).

Observador dos princípios da Natureza, Mokiti Okada criou o método da agricultura natural como alternativa para os problemas decorrentes da prática da agricultura convencional, na década de 1930, e para resgatar a pureza do solo e dos alimentos, preservar a diversidade e o equilíbrio biológico e contribuir para a elevação da qualidade da vida humana, alertando, ainda, para a necessidade de uma avaliação cuidadosa sobre os bons resultados obtidos pelo uso indiscriminado de agrotóxicos, que tem caráter passageiro e acarretam em graves consequências ao meio ambiente e à saúde humana. A impregnação de resíduos químicos nos alimentos, a alteração do verdadeiro sabor dos mesmos, o comprometimento da saúde do lavrador que manipula tais produtos, e do consumidor, além da contaminação de mananciais, leitos de rios, lençóis freáticos, enfim, da ampla degradação ambiental que afeta toda a cadeia alimentar (KORIN, 2022).

Como solução, Mokiti Okada indicou a aplicação do método agrícola sustentável, que preserva o meio ambiente, promove a saúde e oferece alimentos puros e saborosos. O método privilegia a força do solo, cuja qualidade é fator primordial para a obtenção de boas colheitas. Segundo esse princípio, a fertilização do solo consiste no fortalecimento de sua energia natural. Para isso, basta torná-lo

puro e limpo. Quanto mais puro é o solo, maior é a sua força para o desenvolvimento das plantas.

A filosofia de Mokiti Okada, no Brasil, é desenvolvida por três instituições, quais sejam: (i) Igreja Messiânica Mundial do Brasil; (ii) Fundação Mokiti Okada, que tem projetos na área de educação, saúde, agricultura natural, meio ambiente, arte e assistência social e o Centro de Pesquisa Mokiti Okada, que produz tecnologia a partir da manutenção e hoje se tornou referência nacional em geração de técnicas voltadas para a produção agroecológica, orgânica e natural; e (iii) a Korin Empreendimentos e Participações, que congrega empresas que pragmatizam as técnicas da agricultura natural por meio de diversas atividades empresariais (LOPES³; MORIKAWA⁴, 2016).

A pesquisadora Ana Primavesi⁵, em seu livro *A Cartilha do Solo*, confirma que Mokiti Okada criou um mundo sem pobreza, com abundância, sem doença, livre de guerra, dentro das leis da natureza, onde o solo é produtivo e, para tanto, faz-se necessário trabalhar de maneira ecológica, respeitando os ciclos e os ecossistemas naturais de forma que permita a adaptação ao clima e as suas regras. A autora afirma que:

O homem somente terá saúde se os alimentos possuírem energia vital. Os alimentos somente possuem energia vital se as plantas forem saudáveis. As plantas somente serão saudáveis se o solo for saudável. Solo sadio > Planta sadia > Homem sadio. (PRIMAVESI, 2006, p. 5).

A aplicação da agricultura natural de Mokiti Okada está inserida e corresponde aos preceitos estabelecidos na Legislação de Orgânicos (Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003), considerando que consegue ser sustentável na prática e demonstra ser responsável por cuidar da mente e da manutenção do corpo físico e do meio ambiente. Contudo, a agricultura natural é o caminho a partir do qual se torna possível planejar, praticar e realizar uma vida sustentável em frente aos problemas causadas pelos métodos convencionais, os quais desconsideram a atuação divina sobre a natureza (LOPES; MORIKAWA, 2016).

3 METODOLOGIA

³ Coordenador de Segurança e Medicina Ocupacional da empresa Korin Agropecuária e Korin Administração de Franquias.

⁴ Atua desde 2007 como CEO das empresas Korin Agropecuária e Korin Administração de Franquias.

⁵ Agrônoma nascida na Áustria, foi consultora do Centro de Pesquisa Mokiti Okada. Atualmente, divulga suas experiências na área de Agricultura Ecológica/Natural.

O presente projeto é resultado de pesquisas teóricas e referências projetuais, de conteúdos referentes à arquitetura, urbanismo, paisagismo, arte, gastronomia e meio ambiente, bem como práticas *in loco* correspondentes às vivências em agricultura natural, atividade central proposta pelo projeto e estudos de viabilidade do terreno escolhido, visando a compreender e a estruturar em formato coerente, harmônico e acessível à coexistência e à correlação dentro das três temáticas aqui abordadas.

Para dar continuidade ao processo criativo e às ideias a partir das pesquisas teóricas e práticas *in loco*, foi utilizado o programa AutoCad para a confecção de desenhos técnicos como o estudo de implantação, térreo implantado da edificação, cortes e fachadas, aprofundando a compreensão do espaço disponível e propondo o melhor aproveitamento possível, trabalhando em conjunto ao conceito pensado e designado para o projeto.

Posteriormente à confecção dos desenhos em formato 2D, foi produzida a modelagem em formato 3D por meio do programa SketchUp, a fim de aprimorar o estudo sobre a edificação criada e o espaço por ela ocupado, bem como a relação bastante clara e definida entre os elementos arquitetônico (edificação) e paisagístico (jardim) que dialogam entre si, conformando o projeto e dando vida às intenções projetuais e formulações propostas.

O processo de produção foi finalizado com a elaboração de imagens reais referentes ao projeto, por meio da renderização da modelagem 3D previamente existente, através da utilização do programa Lumion. Criando assim, perspectivas próximas à realidade que permitem visualizar, compreender e absorver o projeto como um todo e em cada uma de suas propostas. Todo o conteúdo produzido foi reunido e diagramado em pranchas nos programas CorelDraw e Photoshop, posteriormente impressas e utilizadas em apresentação à banca, associadas à apresentação de slides para a melhor síntese e exposição dos desdobramentos, escolhas e partidos tomados em relação ao projeto.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Situado no bairro de Chacrinha, zona rural do município de Valença, interior Sul Fluminense do estado do Rio de Janeiro, inserido na região histórica do Vale do Café (FIGURA 1), o Espaço de Vivências oferece ambiente, infraestrutura e ferramentas para receber e acolher o público e proporcionar experiências únicas a

partir de atividades multidisciplinares, oficinas, palestras, cursos e demais programas que envolvem a agricultura natural, a arte e a gastronomia.

Figura 1 – Localização do Espaço de Vivências



Fonte: Adaptado de Google Maps (2022).

O volume do edifício-sede abriga o jardim de acesso à edificação, que orienta a entrada principal ao público (FIGURA 2) e conforma os ambientes de recepção e área de espera (FIGURA 3).

Figura 2 – Fachada principal de acesso à edificação



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

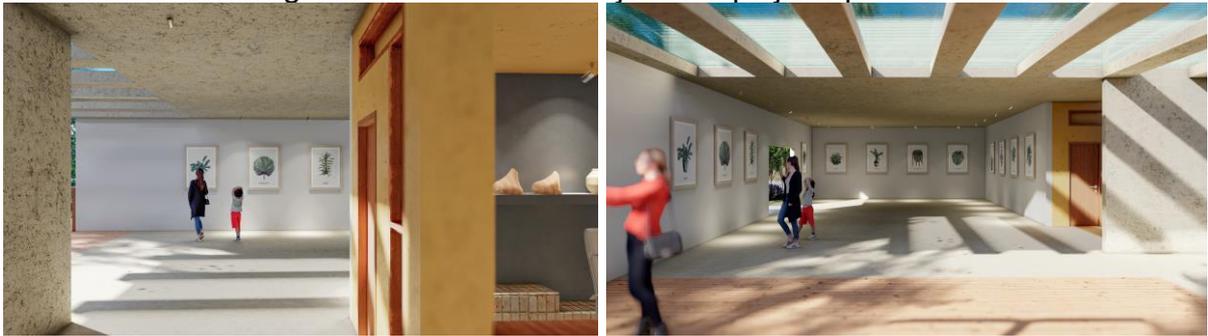
Figura 3 – Área de espera e recepção



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A Figura 4 apresenta a área de transição entre os ambientes da recepção e o espaço expositivo, lugar designado às exposições itinerantes, quadros, gravuras, esculturas, murais, vernissages, ambiente de acolhimento e incentivo à arte, em seus mais diversos formatos e manifestações.

Figura 4 – Área de transição e espaço expositivo



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Além disso, esse espaço configura a conexão entre o edifício-sede e a circulação horizontal que permite o acesso ao setor externo (FIGURA 5), conformado pelo traçado ortogonal e vegetação.

Figura 5 – Circulação horizontal de acesso ao setor externo



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A grande varanda coberta (FIGURA 6), com vista panorâmica elevada e privilegiada para toda a extensão do jardim, é o ponto alto do edifício-sede.

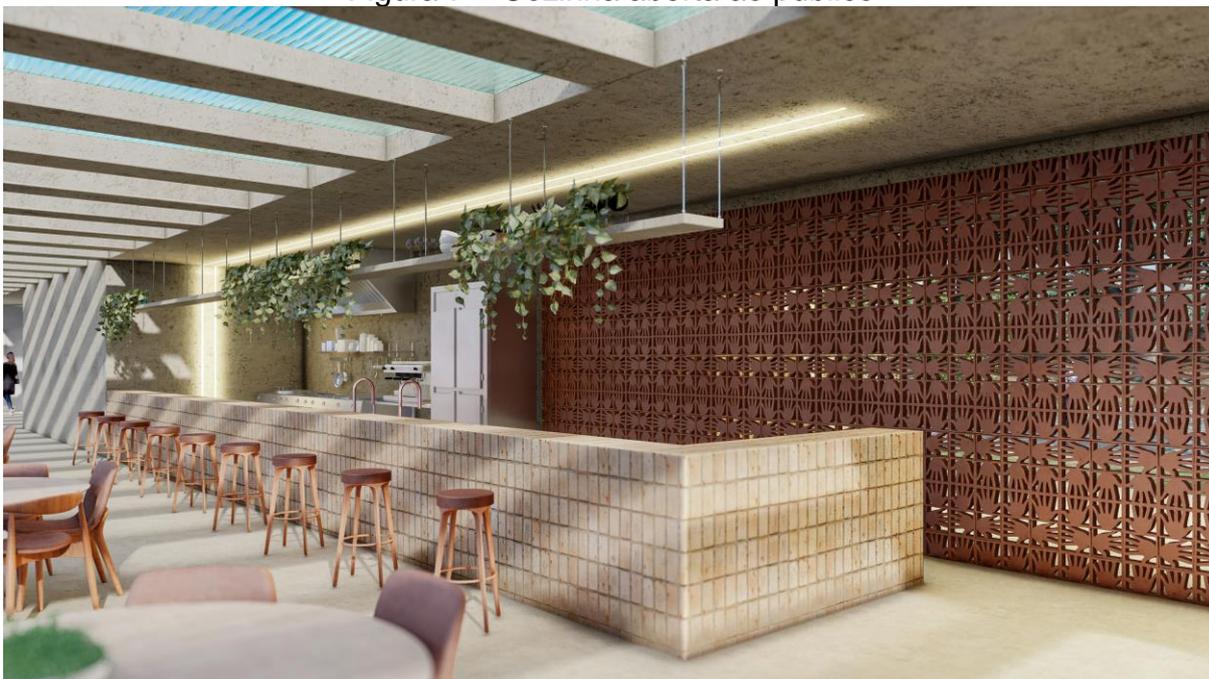
Figura 6 – Grande varanda coberta



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Nela, encontram-se: a cozinha aberta ao público, as mesas para consumo, a biblioteca e a área de descanso, com mobiliário confortável que conforma um ambiente aconchegante e convidativo à permanência e contemplação do entorno (FIGURA 7). A varanda também dá acesso aos vestiários, aos sanitários e à cozinha experimental.

Figura 7 – Cozinha aberta ao público



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

A cozinha experimental (FIGURA 8), é um espaço de conscientização sobre a alimentação a partir de atividades práticas e lúdicas e do aproveitamento dos alimentos cultivados e colhidos no Espaço de Vivências. Sua funcionalidade está amparada nos conceitos e práticas criados e perpetuados por Mokiti Okada e de seu beneficiamento e oferta ao público, mediante cardápios que respeitam e valorizam a

sazonalidade e a quantidade de produção dos alimentos na cozinha aberta, que funciona como café e restaurante do projeto.

Figura 8 – Cozinha experimental



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

O projeto conta com ambientes externos estruturados para receberem as práticas voltadas ao plantio – desde a sementeira, cuidados e manutenções; até a colheita, com áreas disponíveis para a elaboração de sementeiras, canteiros e vasos, cultivo de árvores e flores (FIGURA 9).

Os ambientes internos são configurados pelos módulos de salas de aula (FIGURA 10), presentes no grande jardim conformado entre o traçado ortogonal externo e os diversos espaços de horta e pomar ali existentes. Com desenho arquitetônico que permite a expansão entre salas, *layout* dinâmico e mobiliário que se adequa às demandas de uso, pensados para a melhor recepção e aproveitamento do espaço para as atividades de cunho prático e teórico e diferentes faixas etárias de público, para a transmissão dos conhecimentos sobre agricultura natural, arte e gastronomia, temáticas que podem ser abordadas tanto de forma conjunta quanto individualmente.

Figura 9 – Ambientes externos



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Figura 10 – Salas de aula



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

O espaço de aprendizado na prática será um convite à sociedade a se reconectar com a natureza, com o belo e com a oportunidade de pôr a mão na massa, de interpretar e observar a existência de limites, direitos e deveres, do tempo adequado para a realização de cada tarefa da vida, o respeito ao próprio espaço e ao espaço do próximo, as diversidades, inserir valores e incluir, compartilhar,

respeitar a pluralidade, bem como o respeito aos recursos que nos são disponibilizados, sejam eles finitos ou não. E, a partir dessas relações, abrir campo para a promoção de melhorias dentro do contexto no qual se está inserido.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Espaço de Vivências apresentará – a pessoas de diferentes origens, faixas etárias e vivências – experiências enriquecedoras e a oportunidade de uma nova forma de cultivo, cuidados, manutenção e colheita, respeito à natureza, seus ciclos e princípios, e a alimentação a partir do aproveitamento dos alimentos em sua totalidade, com a aplicação de uma gastronomia prática, inclusiva e sadia, além da oportunidade do incentivo, do acesso e do contato com a arte, em seus mais diversos formatos. E, por consequência, o saudável desenvolvimento mental e físico, favorecendo uma relação harmônica e equilibrada em sociedade e com a natureza.

RESUMEN

Este artículo tuvo como objetivo presentar el proyecto Espaço de Vivências, brindando explicaciones sobre la creación, la historia y el concepto de agricultura natural y cómo se relaciona con los otros temas propuestos por el proyecto y, por otro lado, cómo los temas se relacionan con el proyecto, siendo trabajado tanto de manera conjunta como individual. A partir de investigaciones teóricas y referentes en producciones proyectuales, en las áreas de arquitectura, urbanismo, paisajismo, arte, gastronomía y medio ambiente, así como prácticas insertas en las experiencias en agricultura natural, actividad que orienta las premisas de este proyecto, asociadas a la proceso de creación dirigido desde la elaboración de dibujos en AutoCad, modelado 3D en SketchUp, renderizado en Lumion y posterior elaboración de tableros en CorelDraw e impresos, acompañado de una presentación en diapositivas que conformaron el producto final y posterior exposición y defensa del proyecto .

Palabras clave: Arquitectura contemporánea. Agricultura natural. Arte. Gastronomía.

REFERÊNCIAS

IMMB. Igreja Messiânica Mundial do Brasil. **Agricultura Natural**. Colunas da Salvação. 2022. Disponível em: <https://www.messianica.org.br/agricultura-natural>. Acesso em: 15 abr. 2022.

KORIN. **O método da Agricultura Natural de Mokiti Okada**. 2022. Disponível em: <https://www.korin.com.br/produtivo-pela-agricultura-natural/#:~:text=O%20m%C3%A9todo%20da%20Agricultura%20Natural%20de%20Mokiti%20Okada&text=Observador%20dos%20princ%C3%ADpios%20da%20Natureza,da%20qualidade%20da%20vida%20humana>. Acesso em: 15 abr. 2022.

LOPES, Silas Paulo; MORIKAWA, Reginaldo. A teologia messiânica aplicada na agricultura natural. 2016. 31f. Trabalho de Conclusão de curso (Convalidação em teologia) – Faculdade Messiânica, São Paulo, 2016.

MEISHU-SAMA. **Ensinamentos de Meishu-Sama**. 6. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2017a. 174p. (Alicerce do Paraíso, v.1).

MEISHU-SAMA. **Ensinamentos de Meishu-Sama**. 6. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2017b. 222p. (Alicerce do Paraíso, v.5).

OKADA, Mokiti. **A Criação da Civilização**. 1. ed. São Paulo, SP: Templo Messiânico Universal, 1989. 21p. (distribuição interna, v. 2).

OKADA, Mokiti. **Luz do Oriente**. 4. ed. rev. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2020. 452p. (v. 1).

PRIMAVESI, Ana. **Cartilha do Solo**. 1. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2006. 72p.

Referências utilizadas no projeto técnico:

ABBUD, Benedito. **Guia de Trabalho em Arquitetura Paisagística**. 4. ed. São Paulo, SP: Editora Senac São Paulo, 2006. 208p.

BROWNE, Paula. **Vários Mundos Burle Marx Além das Paisagens**. 1.ed. São Paulo, SP: Editora Rocco Jovens Leitores, 2011. 228p.

BUCK, Luis F. **O Sabor das Estações**. 5. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2017. 124p.

DOURADO, Guilherme Mazza. **Modernidade Verde Jardins de Burle Marx**. 1. ed. São Paulo, SP: Editora EDUSP, 2009. 390p.

MEISHU-SAMA. **Ensinamentos de Meishu-Sama**. 6. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2017. 135p. (Alicerce do Paraíso, v.2).

MEISHU-SAMA. **Ensinamentos de Meishu-Sama**. 6. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2017. 160p. (Alicerce do Paraíso, v.3).

MEISHU-SAMA. **Ensinamentos de Meishu-Sama**. 6. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2017. 157p. (Alicerce do Paraíso, v.4).

RIBEIRO, Carlos Roberto Sendas. **Um Protótipo do Paraíso á Brasileira**. 1. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2011. 258p.

SAKAKIBARA, Shuzo. **Uma visão sobre a Agricultura Natural Messiânica**. 2. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 1994.

SECRETARIA de Agricultura e Alimentação Natural (FMO). **Agricultura e Alimentação Natural**. 1. ed. Traduzido por Suzana Miyako Yamame. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2014. 163p.

SECRETARIA da Horta Caseira. **Plante Felicidade**: horta caseira. 1. ed. São Paulo, SP: Editora Fundação Mokiti Okada, 2020. 148p.

SIQUEIRA, Vera Beatriz. **Burle Marx**. 1. Ed. São Paulo, SP: Editora Cosac Naify, 2004. 127p.

VAN LENGEN, Johan. **Manual do Arquiteto Descalço**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Editora Bookman, 2020. 370p.