

Alimentando a Alma



Região: Norte | **Classificação indicativa:** Livre | **Direção:** Sérgio de Carvalho

Gênero: Documentário

Número de episódios: 05

Duração de cada episódio: 26 minutos

DIREÇÃO

Sérgio de Carvalho é formado em Cinema pela Universidade Estácio de Sá, no RJ. Após se formar, mudou-se para o Estado do Acre, na Amazônia brasileira, onde criou a produtora de audiovisual Saci Filmes. Na direção assina as séries de TV: “Nokun Txai - Nossos Txais”, sobre os povos indígenas do Acre, “O Olhar Que Vem de Dentro”, sobre religiões brasileiras a partir do ponto de vista infantil e “Alimentando a Alma”, sobre culinária e espiritualidade; também o longa-metragem documentário “Empate”, sobre os companheiros do líder seringueiro Chico Mendes, o longa-metragem “Noites Alienígenas” e os curtametragens em animação “Awara Nane Putane - Uma História do Cipó”, que aborda um mito de criação da cultura yawanawa e “Sabá”, sobre um seringueiro que lutou pela defesa da floresta. Também, é idealizador e diretor artístico do Festival Internacional Pachamama – Cinema de Fronteira, desde 2010, além de curador e produtor do Festival “People of the Rain Forest”, que acontece em Amsterdam, Holanda, nascido em 2021. Produziu o longa metragem documentário “Bimi, Shu Ikaya”, dirigido por Isaka e Gilson Huni Kuin, que circulou em diversos festivais pelo mundo e ganhou o prêmio de melhor filme no Fórum Doc, de Belo Horizonte e no Festival do Cinema Livre, em Brasília. De 2021 a 2022, atuou como pesquisador e produtor local da série “Tarã”, da Disney Plus+, pela Formata Produções É autor do livro de contos “Outros Morangos” e de ficção “Noites Alienígenas”, que inspirou o longa metragem homônimo, vencedor do concurso Garibaldi Brasil de Literatura de 2010, da prefeitura de Rio Branco, por meio da Fundação Garibaldi Brasil.

SINOPSE DA SÉRIE

"Alimentando a Alma" é uma série documental que se aprofunda nas riquezas das tradições culinárias e rituais mágicos, celebrando o conhecimento das anciãs e mestras cujas práticas correm risco de desaparecer. Contra o pano de fundo de uma indústria alimentar dominante e um cotidiano acelerado, a série apresenta alternativas nutritivas e culturalmente ricas às opções alimentares rápidas e industrializadas.

A série segue a jornada de Laura Cunha, uma bruxa moderna da tradição Wanen, em seu encontro com mulheres detentoras de saberes ancestrais na cozinha e no misticismo. Esses encontros geram um diálogo enriquecedor de saberes e trocas geracionais, com Laura atuando como uma ponte que leva esses conhecimentos valiosos até a mulher moderna.

Laura adota uma abordagem de aprendiz, curiosa e observadora, buscando reavivar conhecimentos antigos e reinterpretá-los em receitas contemporâneas. Suas receitas, sutilmente formuladas com dicas de magia e um profundo respeito pelos ingredientes, refletem as crenças e práticas das pessoas e locais visitados, tornando cada episódio único e temático.

"Alimentando a Alma" é uma ode à ancestralidade feminina e à cozinha com consciência, buscando reconectar os espectadores com suas memórias afetivas e oferecer uma alternativa à tendência de gourmetização. A série documental celebra a força matriarcal e a magia escondida nas tradições culinárias de nossas mães e avós, reforçando a importância de pratos preparados com amor e respeito.

SINOPSES DOS EPISÓDIOS:

Episódio 01

Episódio 04

Episódio 02

Episódio 05

Episódio 03

Episódio 01 – Purificação

A bruxa de cozinha Laura Cunha mergulha nas profundezas da Amazônia brasileira, ao longo do Rio Croa, no Acre, para um encontro transformador com Cinthia Flores, uma xamã peruana descendente do povo Shipibo, onde participa de um ritual de purificação no coração da floresta, um momento de conexão profunda e início simbólico de sua jornada. Cinthia introduz Laura a práticas alimentares ancestrais de seu povo, preparando comidas especiais que servem tanto para purificar quanto para fortalecer o espírito.

Episódio 02 - Tradição

No pequeno município isolado do Jordão, no coração da Amazônia Acreana, Laura Cunha é recebida por matriarcas do povo indígena Huni Kuin. Aqui, Laura testemunha a essência do cozinhar coletivo enquanto participa do preparo de uma sopa tradicional que é mais do que uma refeição; é uma celebração da vida, da comunidade e da continuidade cultural. As anciãs, com suas mãos que tecem histórias e sabores, orientam a nova geração, destacando a importância de manter viva a culinária tradicional e as práticas ancestrais, reafirmando o papel vital da comida como portadora de tradição, memória e pertencimento.

Episódio 03 - Equilíbrio

Laura Cunha vai ao litoral de São Paulo, na cidade do Guarujá, onde uma surpreendente fusão cultural a aguarda. Aqui, ela se encontra com Fabi Hukuda, judoca e terapeuta holística cuja jornada é marcada pela harmoniosa integração entre as tradições de sua herança japonesa e os elementos da cultura afro-brasileira. Fabi busca compartilhar com Laura a sabedoria do uso de ervas e as técnicas de massagem que busca resgatar e adaptar, visando promover o bem-estar e a conexão espiritual.

Juntas, elas se dedicam ao preparo de um jantar japonês, em um ato que transcende a mera alimentação. Este episódio destaca a comida como um ponto de encontro e celebração, um espaço sagrado onde diferentes culturas e histórias se entrelaçam. Através deste jantar, Laura e Fabi exploram temas de cura, celebração e a importância da alimentação consciente, ilustrando como os alimentos podem ser veículos de saúde, alegria e união entre diferentes mundos.

Episódio 04 – Ancestralidade

A jornada de Laura no quilombo do Kaonge, no Recôncavo bahiano, é guiada pela sabedoria da Mãe de Santo Juvani Viana, que se revela não apenas como um aprendizado sobre ingredientes e pratos, mas como uma profunda lição de vida. Para esta comunidade, cozinhar é um ato de amor, resistência e afirmação da própria existência.

Este episódio de "Alimentando a Alma" é um tributo à força da ancestralidade e ao poder transformador da culinária quilombola. Mostra como a tradição, quando mantida viva através da transmissão de saberes culinários, serve como um pilar para a identidade de um povo, ensinando que cada prato tem uma história, cada ingrediente uma alma, e cada refeição é uma oportunidade para reconectar-se com as raízes mais profundas da humanidade.

Episódio 05 – Oferenda

Em "Oferenda", o quinto episódio de "Alimentando a Alma", Laura Cunha permanece no Kaonge para mergulhar ainda mais fundo na intersecção entre comida e espiritualidade durante uma festa em homenagem a Omolu. Aqui, ela testemunha a pipoca ser elevada de um simples alimento a uma poderosa oferenda espiritual, simbolizando purificação e renovação para corpo e alma. Este momento revela a profundidade da conexão entre alimentação e práticas espirituais na cultura quilombola, onde cada grão estourado carrega em si uma bênção.

Após essa experiência transformadora, Laura segue para Salvador, especificamente para o restaurante de Dona Suzana na comunidade da Gamboa. Com Dona Suzana, Laura compreende que na Bahia, a culinária transcende a mera nutrição física para se tornar uma expressão viva de fé, oferenda e ancestralidade. A comida de santo, preparada com devoção e respeito, é uma manifestação tangível da cultura e da espiritualidade afro-brasileira, onde não existe separação entre o sagrado e o cotidiano.