

# MIL FOIHAS

A ARTISTA NORTE-AMERICANA  
**JULIA SHERMAN** TRANSFORMOU  
AS SALADAS EM PROTAGONISTAS  
DE SUA VIDA E DO LIVRO  
QUE ACABA DE LANÇAR.

POR LUARA CALVI ANIC



Um prato de salada pode ser um lugar de infinitas combinações, sensações e experiências. É no que acredita a artista Julia Sherman, criadora do blog Salad for President (*saladforpresident.com*). Desde 2012, ela compartilha no site suas experiências culinárias e receitas de amigos, artistas e músicos. Há três anos, Julia foi convidada para tocar um projeto no rooftop do MoMA PS1, a filial do museu de arte moderna de Nova York, no bairro do Queens. Ali, em um lugar aberto ao público, ela planta hortaliças e organiza eventos como performances e jantares. Essa iniciativa acaba de virar um livro: *Salad for President: A Cookbook Inspired by Artists* (Abrams, 272 págs., 22,48 dólares), que chega este mês às livrarias. São 75 receitas de saladas, além de entrevistas com nomes como a artista Laurie Anderson (que ensina uma receita de berinjela assada sob uma pilha de ervas) e a chef e autora Alice Waters (que prepara uma combinação de queijo de cabra assado e alfaces colhidos no jardim).

Julia não considera o Salad exatamente um trabalho de arte, mas acredita que o projeto traga algo que a arte e os museus devem sempre oferecer aos visitantes. “O jardim é um espaço de questionamento e descoberta e, para mim, o modelo ideal da relação que deveríamos ter com as instituições de arte. Ali, não existe a ideia de que você deve chegar com um tipo de conhecimento para entender o que está vendo. Pelo contrário, o jardim inspira as pessoas a usar seus cinco sentidos para responder de um jeito visceral. Todos sabem como fazer isso”, diz em entrevista à ELLE.

Antes do blog, Julia abriu com o namorado o Workplace, uma galeria de arte sem fins lucrativos. Ao fim de cada evento promovido pelo espaço, os amigos seguiam para sua casa e provavam suas investidas gastronômicas. No dia a dia, porém, Julia se fechava no ateliê para tentar encontrar seu caminho nas artes plásticas. Testou fotografia, cerâmica, escultura. Em sua tese de mestrado, se dedicou a descobrir o que nos leva a fazer o que fazemos. Começou entrevistando artesãos das mais diversas áreas, como um peruqueiro e um tecelão. E chegou a passar uma temporada com freiras beneditinas de Connecticut, que ocupam seus dias fazendo queijos, criando vacas leiteiras e produzindo seus próprios musicais. “Eu percebi a tremenda liberdade de que elas usufruem. Vivem livres das pressões ligadas à ideia convencional de sucesso que nós conhecemos. No mosteiro, encontram prazer nas coisas simples da vida”, escreve Julia no prefácio do livro.

Depois dessa experiência, ela começou a pensar que o trabalho de um artista não se limita ao que é produzido no ateliê, mas ele também cresce no modo como é capaz de moldar o mundo ao redor. Foi aí que enxergou o que já crescia na sua frente: a comida que ela preparava e os jardins e hortas que cultivava eram também parte da sua prática artística. “Me sinto em paz quando estou na cozinha. Muito mais do que quando ficava no estúdio. Sou capaz de compartilhar meus alimentos e escrever sem esforço, com emoção. Depois de circular por um mundo artístico tão competitivo, foi realmente refrescante me posicionar nesse novo caminho e trabalhar com chefs e artistas, celebrando suas práticas e, ao mesmo tempo, apoiando a minha”, diz.

Logo que terminou o mestrado, Julia lançou o blog e descobriu mais uma coisa importante: “Artistas adoram salada! As possibilidades são infinitas e, para mim, tem muito sobre estética e sobre tocar os sentidos. Uma salada perfeita consiste muito no equilíbrio. Sua beleza está justamente em não ser melhor quanto mais complicada ela se torna. Pelo contrário, as mais simples são as mais elegantes! Tem muito a ver com arte, na verdade. Você percebe isso quando prova uma e diz imediatamente: ‘Como é que eu não pensei nisso antes?’”.

FOTOS DIVULGAÇÃO



Julia Sherman e algumas saladas apresentadas no livro.