

Gênero: Documentário

Número de Episódios: 05

Duração de cada episódio: 26 minutos

DIREÇÃO

ALICE RIFF é diretora e roteirista dos longa-metragens documentais Eleições, 2018, Meu corpo é político, 2017 (melhor filme brasileiro no Olhar de Cinema de Curitiba e Melhor filme no Lovers – LGBT Torino Film Festival), e Platamama, 2018.

SINOPSE DA SÉRIE

Terra Viva é uma série de 5 episódios de 26 minutos que mergulha em diferentes paisagens, biomas e famílias extrativistas de vários lugares do Brasil, que abrem as portas de suas casas e compartilham seus conhecimentos, tecnologias e histórias de resiliência de quem aprendeu com seus ancestrais a cuidar da floresta e sobreviver dela. Estas famílias nos dão pistas de que as matas do Brasil não são virgens como parecem, mas são sim resultado de milênios de conhecimento ancestral aplicados ao manejo e a preservação dessas florestas. O conhecimento tradicional dessas populações podem nos guiar ao encontro de modelos sustentáveis de promoção de empreendimentos que permitam o desenvolvimento econômico, preservação das tradições e o mais importante, que se mantenha a floresta em pé.

Sinopses dos episódios:

Episódio 01

Episódio 02

Episódio 03

Episódio 04

Episódio 05

Sinopse dos episódios

EPISÓDIO 01: Comunidade Kalunga, Vão de Almas - GO

Os Kalunga são uma comunidade quilombola localizada no estado de Goiás. Com uma história rica e resistente, os Kalunga são descendentes de povos escravizados que encontraram refúgio nos vales da Chapada dos Veadeiros. Hoje, eles formam a maior comunidade quilombola do país, preservando sua cultura, tradições e modo de vida ancestral. Os Kalunga são conhecidos por sua relação profunda e harmoniosa com a natureza, bem como pela preservação de práticas agrícolas sustentáveis e conhecimentos tradicionais transmitidos de geração em geração. A comunidade dos Kalunga é um exemplo

inspirador de resiliência, preservação cultural e luta pela justiça social, destacando a importância vital de proteger e valorizar a herança quilombola no Brasil. Neste episódio, nós queremos apresentar personagens que trabalhem com produtos medicinais oriundos do Cerrado, vamos conhecer os usos do Cajuzinho do Cerrado, do Baru e da feitura das buracas.

EPISÓDIO 02: Babaçu, Penalva, Maranhão

É no Maranhão que essa palmeira existe em maior quantidade, sendo considerada uma planta nativa. As amêndoas do babaçu são extraídas manualmente em um sistema tradicional que envolve o trabalho de mais de 300 mil famílias, em especial mulheres, que são conhecidas como as "quebradeiras de côco de babaçu". Há várias gerações, lá estão elas com um machado preso sob uma das pernas e um porrete de madeira na mão, arrebrandando diariamente centenas de cocos para extrair as amêndoas. Trata-se de uma atividade tradicionalmente feminina, muito cantada nas músicas e indissociável do modo de vida de diversas comunidades desta região, onde costumam dizer que toda mulher foi, é, ou será um dia quebradeira de coco. O óleo de babaçu é tradicionalmente utilizado na região para uso culinário e também na produção de sabão. A odisséia que envolve as atividades destas mulheres quebradeiras de côco de babaçu retrata disputas, conflitos e reivindicações políticas que representa e dá voz aos extrativistas de todo o Brasil. Neste episódio, acompanhamos Dona Nice, que é uma liderança quilombola da região de Penalva, Maranhão. Ela é presidente da Associação das quebradeiras de côco e uma ativista das mulheres dessa região.

EPISÓDIO 03: Pequi, Chapada do Araripe, Pernambuco

O período de floração do Pequi ocorre entre os meses de setembro e novembro e a frutificação entre os meses de dezembro e abril. Este é o período de coleta da safra, quando na Chapada do Araripe muitas famílias se deslocam de suas residências para o alto da serra, onde constroem barracões que são instalados em uma clareira às margens das rodovias. Neste episódio, vamos acompanhar a Mestra Maria de Tiê, uma mestra de côco que fabrica no seu terreiro óleo de pequi. Entre os meses de dezembro e janeiro, ela e suas amigas diariamente para coletar pequi nos pastos vizinhos ao seu território quilombola, nestes pastos, os pequizeiros são as únicas árvores preservadas por força de lei. Todos os dias elas se reúnem para coletar pequi, contar histórias e cantar coco. Vamos acompanhar o dia-dia dessa comunidade e mostrar os desafios para a manutenção das suas tradições e a sobrevivência com a produção do óleo de pequi.

EPISÓDIO 04: Açaí e Cacau, Ilha do Combu, Belém/PA

Mergulhamos na floresta tropical da Amazônia para explorar a produção do açaí, um dos superalimentos mais populares do mundo. Neste episódio, vamos acompanhar personagens que vivem a coleta, manejo, processamento e venda do açaí. O episódio é baseado na Ilha do Combu, uma ilha que fica há alguns minutos de Belém, mas que consegue manter a floresta de pé, e fazer uso dos produtos. Ao longo do episódio, acompanhamos a vida de extrativistas locais, suas famílias e comunidades enquanto eles colhem as bagas de açaí e compartilham seus conhecimentos ancestrais sobre o cultivo e o processamento dessa fruta icônica. Além de explorar a produção tradicional do açaí, o documentário também aborda as implicações socioeconômicas e ambientais dessa indústria em rápida expansão. Ele examina os desafios enfrentados pelos agricultores na proteção de suas terras e na preservação da biodiversidade amazônica, ao mesmo tempo em que lidam com a crescente demanda global por açaí, e a indústria do turismo que ameaça a ilha do Combu.

EPISÓDIO 05: Paulo Arara e Seu Ladi, os mestres da floresta

Na ilha das onças, PA, em meio a floresta amazônica, fomos conhecer dois senhores conhecedores dos poderes medicinais da floresta. Seu Ladi é um senhor de 80 anos, todos vividos no meio da floresta amazônica. Ele passa o dia na mata, colhendo ervas, manejando o solo, preparando banhos de cura para pessoas que vêm de Belém se tratar com Seu Ladi. Até os 80 ele ainda sobe no pé de açaí para colher os frutos. Paulo Arara trabalha há 40 anos com ervas medicinais, ele aprendeu seu ofício com as erveiras do mercado Ver o Peso, e depois passou a plantar e colher ervas na floresta. Atualmente, ele faz parte de uma cooperativa que produz pirioca para a Natura, e também tem a sua banca no Ver o Peso.