



Marcelo /// Aragão de Podestá

CNPJ: 21.698.396/0001-62

Nascimento: 08 de junho de 1984 | **Nacionalidade:** brasileira

Endereço: Rua Santo Antônio do Monte, 476 – Santo Antônio | BH – MG | 30330-220

Email: marcelo@podesta.com.br | **Telefones:** (31) 9752.95643

www.podesta.com.br

/// Atuação e competências

- coordenação e desenvolvimento de trabalhos em design, editoria, comunicação e artes visuais;
- experiência como ministrante de workshops e laboratórios de alimentação e gastronomia;
- experiência como docente e colaborador em disciplinas acadêmicas, pesquisas e projetos;
- capacidade de trabalho em grupo, coordenação e liderança de equipes;
- edição e tratamento de fotos, gráficos e textos para compartilhamento e veiculação online (plataformas Google, redes sociais, livros digitais, entre outros).

/// Formação acadêmica

- Mestrado em **História e Cultura da Alimentação** pela Universidade de Bologna – Itália (2011), com a tese: *Cucina e conserva: disponibilità e risorse nella formazione dell'identità in cucina (Cozinha e conserva: disponibilidade e recursos na formação da identidade na cozinha)*.

Coordenador: Prof. **Massimo Montanari**.

- Graduação em **Comunicação Social** pela UFMG (Universidade Federal de Minas Gerais), com ênfase em Publicidade e Propaganda (2008), com a tese: *Design, táticas e lixo: possíveis papéis para o designer e o indivíduo na relação sustentável com o lixo*. Coordenador: Prof. **Bruno Martins**.

/// Experiências relevantes:

- Trabalho autônomo como **diretor artístico, designer gráfico, coordenador de projetos** gráficos e de editoração (desde 2002 – **em curso**). Diversos trabalhos realizados envolvendo a criação de identidade visual; desenvolvimento de conceito de marca; aplicações do design em produtos; publicações impressas, cartilhas, manuais, livros, folhetos entre outros; tratamento e edição de fotos; criação e desenvolvimento de websites, boletins e comunicação online; produção de conteúdo e gestão de redes sociais.

Portfolio online: <http://www.podesta.com.br/portfolio/>

- **Coordenação editorial, pesquisa e elaboração de conteúdo, projeto gráfico, ilustrações e diagramação** da publicação: “Arca do Gosto: Minas Gerais – 100 alimentos da sociobiodiversidade” (2021).

<https://slowfoodbrasil.org/download/arca-do-gosto-minas-gerais/>

- **Projeto gráfico, ilustrações, diagramação e edição de texto** da publicação: “Arca do Gosto na Bahia” (2021), no âmbito do projeto “Slow Food na Defesa da Sociobiodiversidade e Cultura Alimentar Baiana”, uma ação da Associação Slow Food do Brasil (ASFB) em parceria com a Companhia de Ação e Desenvolvimento Rural (CAR) do Governo do Estado da Bahia, Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) do Governo do Estado da Bahia, por meio do projeto FIDA/Pró-Semiárido.

<https://slowfoodbrasil.org/2021/08/arca-do-gosto-na-bahia/>

- **Projeto gráfico, ilustrações e diagramação** da publicação: “Fortalezas Slow Food e Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT's): Possibilidades de interseção” (2021), no âmbito do projeto “Slow Food na Defesa da Sociobiodiversidade e Cultura Alimentar Baiana”, uma ação da Associação Slow Food do Brasil (ASFB) em parceria com a Companhia de Ação e Desenvolvimento Rural (CAR) do Governo do Estado da Bahia, Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) do Governo do Estado da Bahia, por meio do projeto FIDA/Pró-Semiárido. <https://slowfoodbrasil.org/wp-content/uploads/2021/08/Fortalezas-SAT-Slow-Food.pdf>

- **Coordenação, projeto gráfico e diagramação** da publicação: "Ecogastronomia para jovens rurais do Semiárido". (2019) Material produzido em conjunto com Semear Internacional, IICA, Associação Slow Food do Brasil. <https://www.podesta.com.br/project/ecogastronomia-slow-food-semiarido/>

- **Design e ilustrações** para o livro: "Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food". (2017 – 2018). Material realizado em parceria com a DODESIGN, no âmbito do projeto "Alimentos Bons, Limpos e Justos na Agricultura Familiar" (Slow Food Brasi, UFSC e Governo Federal).

<https://www.podesta.com.br/project/livro-biodiversidade-slow-food-brasil-2018/>

- **Jurado sensorial** no concurso nacional Prêmio Queijo Brasil nas edições de 2014, 2016, 2017, 2018 e 2019. <http://www.premioqueijobrasil.com.br/>

- Facilitador Regional Sudeste **Slow Food Brasil** para o projeto “*Alimentos Bons, Limpos e Justos na Agricultura Familiar*”. (2016 – 2018) Coordenação e execução das ações realizadas na região sudeste, no âmbito do Projeto de extensão em parceria entre o Slow Food Brasil, a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Governo Federal, através da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD). ([link](#))

- Editor Nacional do **Projeto Slow Food Planet** (aplicativo para celulares). (2015 - 2016)

O trabalho envolveu o mapeamento de territórios na região Sudeste, com levantamento de produtores, pontos de vendas, mercados, restaurantes e lojas com atuação em linha com os princípios do Slow Food, além da coordenação do trabalho e edição do conteúdo produzido pelos dos diversos colaboradores em âmbito nacional.

- Organização da oficina **GT Hortas**, durante o 46º Festival de Inverno da UFMG, de 18 a 26 de julho de 2014, Campus UFMG, Belo Horizonte - MG ([link](#))

- Facilitador Regional Sudeste **Slow Food Brasil**. (desde outubro de 2014)

O trabalho envolve a articulação entre os diversos núcleos e projetos da Rede do Slow food, entre Comunidades do Alimento e Convívios, a coordenação de projetos em território nacional, apoio às ações nos diversos territórios e participação em eventos e seminários.

- **Design, produção visual e comunicação** para o convívio Slow Food Bologna (Itália). (2010 -2012)

Desenvolvimento de peças gráficas; coordenação de publicações; material informativo e de comunicação impressa e online; desenvolvimento de website; coordenação do projeto do “Guida ai produttori del Mercato”, que envolveu pesquisa, registro fotográfico, criação de conteúdo e design da publicação.

<https://www.podesta.com.br/project/slow-food-bologna/>

/// Experiências de formação

- Palestrante no **I Seminário Internacional e III Seminário Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – SISTEMAS ALIMENTARES PARA UM MUNDO SEM FOME**, em 31 de outubro de 2019, Prefeitura de Belo horizonte / MG. ([link](#)).

- Colaboração com o programa **Brasil de Fato**, no quadro "Dicas Mastigadas" de janeiro e fevereiro de 2019. ([link](#))
- Palestra **Gastronomia Social**, durante Dia da Gastronomia Mineira, 5 de julho de 2018, Casa da Gastronomia, Belo horizonte – MG ([link](#))
- Palestrante no evento **Fórum do Amanhã**, em 9 de novembro de 2017, com Carlo Petrini e Georges Schnyder ([link](#)) video - 1'31" ([link](#))
- Participação no **Congresso MESA Tendências 2017**, em 26 de outubro de 2017, com Carlo Petrini, no encontro "O valor da biodiversidade para uma nova economia sustentável" e lançamento do livro "A Arca do Gosto no Brasil. Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico". ([link](#))
- **Degustação de Queijos Artesanais Brasileiros** (ministrante) durante o Festival Arca do Gosto, com Bruno Cabral, 28 de outubro de 2016. ([link](#)) e durante o evento **Mesa São Paulo – 2013** ([link](#))
- Palestrante no Seminário: **Gastronomia Sustentável como Valorização das Culturas Regionais**, com Carlo Petrini e Valentina Bianco. 28 de julho de 2015, Casa Fiat de Cultura, Belo Horizonte/MG ([link](#)) ([link](#))
- Palestrante no Encontro Slow Food acontece no CTA, em março de 2015 Programa de Organização Econômica e Acesso a Mercados. ([link](#))
- **Capacitação** para a função de Facilitador Regional Slow Food em Bra, Itália, em outubro de 2014, que envolveu visitas técnicas e pedagógicas, encontros de formação, seminários, oficinas, e o planejamento estratégico das ações de facilitação para a região sudeste.
- Participação do evento **Terra Madre – Salone del Gusto**, em Torino, Itália (2014, [2016](#) e [2018](#)), que envolveu a articulação para a participação de delegados e produtos da rede de Comunidades do Alimento, a participação em conferências e seminários e apoio à organização de atividades.
- Palestrante no evento: **I Jornada Gastronômica da Faculdade Promove – Origem, evolução e resgate da gastronomia brasileira**; em 01 de novembro de 2013, seguida de degustação de queijos artesanais brasileiros (ministrante). ([link](#)) (pg. 22)

- Colaboração no projeto **Gastronomia no Morro**, em parceria com a **Secretaria de Turismo** de Belo Horizonte e com o **Muquifo** - Museu dos Quilombos e das Favelas (Belo Horizonte, agosto a dez de 2013). Trabalho de pesquisa, mobilização da comunidade e coordenação da publicação.
- Palestra **Ecogastronomia e Agrobiodiversidade**, com Jean Marconi, no **3º Seminário de Gastronomia e Cultura do Norte de Minas**, durante a 24ª Festa Nacional do Pequi, em 04 de dezembro de 2014, Montes Claros - MG. ([link](#))
- Curso “Master of Food – Cerveja” pela Associação Slow Food Itália, em maio de 2010. Docente: Daniele Fajner. <https://www.slowfood.it/educazione/categorie-master/birra/>
- Intercâmbio Acadêmico na **Universidade de Bologna**, durante o curso de graduação (2006). Frequentante de disciplinas de artes visuais, comunicação, história, fotografia e antropologia.
- Colaborador em projetos educativos na **ONG Humbiumbi – Arte, Cultura e Educação** (Belo Horizonte, 2003-2005). Criação e desenvolvimento de publicações, folhetins, jornais e revistas.

/// Artigos acadêmicos

- *Do campo ao campus: sobre os desafios de comercialização dos produtores rurais da microbacia do FOJO, Guapimirim (RJ)*. BURSZTYN, Ivan, MARTINS, Leonardo Campos e PODESTÁ, Marcelo Aragão de; *in* Alimentação e sustentabilidade / Organizadores: Rodrigo Machado Vilani, Elídio Vanzella, Adriana Brambilla. - João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. 307 p. : il. - (Série Alimentação & Cultura). Disponível em: [link](#)

Belo Horizonte, 22/01/2022

Marcelo Aragão de Podestá