



Arte e Ciência

*Um olhar sobre
as plantas*

2024

Vanessa de Andrade Royo

Apoio:



Apoio financeiro:

Premiação do concurso: Estudantes da disciplina de Farmacobotânica

Foto da capa: Vanessa de A. Royo

Local da foto: Patrocínio Paulista - 2021

R892 Royo, Vanessa de Andrade,-
Um olhar sobre as plantas 2024/Vanessa Royo-1.ed.-
Montes Claros, Edição Independente, 2024.
31.093 KB PDF.

ISBN: 978-65-01-02176-8

1. Primeira Parte: Fotos do Concurso. 2. Segunda Parte: Fotos dos Convidados.

I. Título

CDD 770
CDU 77

Edição e Editoração:
Profa Vanessa de Andrade Royo



Concurso



Evento idealizado pela Profa. Vanessa de A. Royo e organizado com o apoio dos estudantes Émily M. S. Mendes, Bianca de S. Lima, Marilane A. dos Santos, Antonia V. T. M. Franco, João Pedro M. R. Jardim, Diogo F. S. Braga, Gesse G. Soares, Jéssica C. Santos, Leonardo V. A. Costa, Milson L. Mayrink, Priscila M. S. da Silva, Maria Thereza M. P. Mesquita, Lais M. Azevedo, Gabriella Durães, Kamilla S., Maria Fernanda Barbosa, do curso de Biologia e Pedro Henrique F. Veloso, Veronica de M. Sacramento, Ellen Laureanny A. Olímpio, Tom Emanuel C. Sarmento, Eurislene M. A. Damasceno e Thiago Monção, do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia (PPGB) da Unimontes.



No livro foram publicadas as fotos inscritas no V Concurso: "Um olhar sobre as plantas – “Frutografia – o mundo em cores”, fotos classificadas por voto popular. Ainda conta com uma parte separada para os convidados.



Aos estudantes da disciplina de Farmacobotânica,
IC's e Pós-graduandos.

Ao PPGG (UNIMONTES) pelo apoio.

Aos inscritos pela confiança e ajuda na divulgação da ciência.

Aos convidados que aceitaram e enviaram com todo carinho sua foto
e texto.



Prefácio

“Um olhar sobre as plantas”, idealizado com o objetivo de valorizar, por meio da arte da fotografia, temas relacionados às plantas. Esse ano tem como tema das fotos: “Frutografia – o mundo em cores”. O Projeto quer estimular através da fotografia, um olhar sobre o vasto universo das plantas, que valorize o estudo, pesquisa e a ciência”.



Frutos

Os frutos são estruturas formadas a partir do desenvolvimento do ovário da flor e podem ser divididos em duas partes principais: pericarpo e semente.

Os frutos podem ser classificados de várias formas. De acordo com sua origem, podem ser classificados em:

- Múltiplos – São aqueles formados a partir de uma inflorescência. Exemplo: Abacaxi.
- Agregados – São formados a partir de vários carpelos separados de uma única flor. Exemplo: morangos.
- Simples – Esse tipo de fruto é formado pelo carpelo de uma única flor e representa o grupo mais variável.



Os frutos simples, por sua vez, podem ainda ser classificados em:

- Carnosos – São aqueles frutos que se apresentam macios quando maduros. Exemplo: tomates e uvas. Os frutos carnosos podem ser classificados ainda em três tipos básicos: bagas, drupas e pomos.
- Secos deiscentes – São aqueles que se apresentam secos e lenhosos quando maduros e abrem-se para liberar a semente. Exemplo: Chichá.
- Secos indeiscentes – São aqueles que se apresentam secos e lenhosos quando maduros e mantêm as sementes dentro do fruto, mesmo depois de cair da planta-mãe. Exemplo: Arroz.

(Ma. Vanessa dos Santos – <https://www.biologianet.com/botanica/frutos> Acesso:04/03/2024)

Primeira Parte

Fotos do Concurso

Todas informações e textos são de responsabilidade dos autores das fotos





Foto: O “figo” azul do cerrado. Parque Estadual do Rio Preto-MG.

"Registro feito numa região próxima à cachoeira da Trilha do Crioulo no Parque Estadual do Rio Preto (MG). Enquanto caminhava naquele sol de meio-dia foi impossível não notar aquele “figo” azul entre espinhos e areia branca. Apesar de nomeá-lo assim, descobri se tratar do cacto *Cipocereus minensis*, endêmico de campo rupestre. Com a textura de um quiabo e o azedo de um kiwi, esses frutos eram saboreados nos vilarejos durante os tempos do garimpo na época Áurea do Brasil. Mas parece ter saído de um livro de ficção científica, não é?."



Anny Karoliny Cardoso Viana



"Toda a majestade da jaca: uma fruta gigante, rica em nutrientes e versátil na culinária. Sabor doce, aroma exótico e uma infinidade de possibilidades na cozinha."

Marcela Barbosa



Foto: Jaca. Montes Claros-MG.



Foto: Buriti do Cerrado. Bonito de Minas-MG.

"No Coração da vereda de Bonito de Minas-MG, o fruto do buriti do Cerrado revela sua graciosidade. Esta imagem, capturada durante uma pesquisa de campo, é um lembrete da necessidade em preservar a nossa biodiversidade, garantindo que as gerações futuras possam desfrutar da mesma. A *Mauritia flexuosa* sp. é uma palmeira valiosa em todos os aspectos, oferecendo benefícios para a economia regional e meio ambiente."

Layla Bianca M. Silva



Fotos dos Convidados

Todas informações e textos são de responsabilidade dos autores das fotos

Pessoas que fazem parte da minha história e fotos dos estudantes da disciplina de Farmacobotânica e do PPGB (Unimontes).

Segunda Parte





Foto: Cagaitas em meu caminho (*Stenocalyx dysentericus*). Fazenda Curral de Varas, Bocaiuva-MG (2023).

Poema Cagaita de Criança

Na sombra fresca do quintal,
Minha infância tem seu ritual.
A vizinha traz, com carinho, a cagaita,
Fruto que minha alma se deleita.

Verde e viçosa, sua pele reluz,
Promessa de doçura, um convite à luz.
Lembro das palavras sábias, cuidados de mãe,
"Coma verde, meu filho, para não sofrer além."

Comê-la é um mergulho no tempo,
Um reencontro com o vento.
Cagaita, fruto de minha raiz,
Em seu sabor, encontro minha paz.

Thiago Monção. Doutorando em Biotecnologia
PPGB/Unimontes.

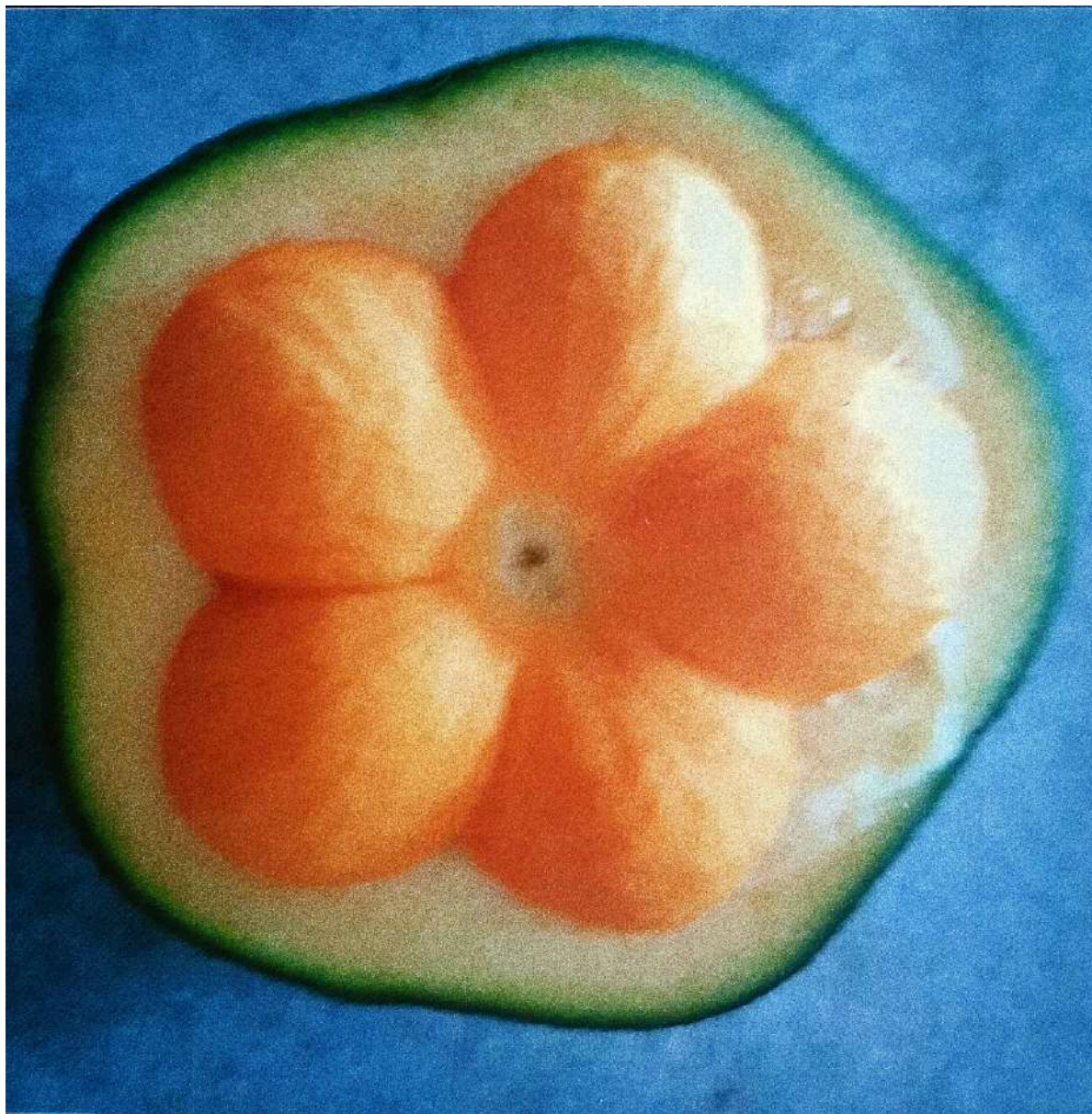
No calor do dia, em meio à canícula,
A cagaita se torna a minha bússola.
Refresca o paladar, acalma a alma,
É o doce segredo que o tempo
acalma.

Assim, entre memórias e sabores,
A cagaita se eterniza em versos e
amores.
É mais que uma fruta, é um elo de
afeto,
Cagaita, em minha vida, és o mais
doce segredo.



"Conhecida como fruto dos Deuses Do cacau o chocolate é feito Dos chocolates da vida, assim também tem o pó amargo Quem prova sabe Se a vida for uma barra que seja de chocolate"

Eurislene Moreira Antunes Damasceno. Doutoranda em Biotecnologia PPGB/Unimontes.



"O pequi é a fruta dourada do Cerrado. Em respeito ao seu pé é tradição só coletar a fruta depois da queda, carnuda, suculenta, deliciosa para os fortes! Desafia os famintos e desavisados a não afundar os dentes pois os espinhos que protegem a castanha ficam à espreita. Faz parte da identidade da cidade de Montes Claros como símbolo cultural, possui uma festa nacional exclusiva, gera empregos, fomenta o turismo e fornece identificação gastronômica ao município, combinado com arroz e carne de sol é um prato nutritivo saboroso e bem convidativo."

Veronica de Melo Sacramento. Doutoranda em Biotecnologia PPGB/Unimontes.

Foto: Um convite para roer (*Caryocar brasiliense*). Montes Claros- MG



"A pinha, de nome científico *Annoma squamosa* é nativa das Americas tropicais e das Indias Ocidentais com uma casca grossa, verde e formando gomos, apresenta interior coberto de polpa branca e docinha que sai facilmente das suas sementes pretinhas e duras."

Tom Emanuel Cândido Sarmento. Mestrando em Biotecnologia PPGB/Unimontes.

Foto: Pinha (*Annoma squamosa*). São José, Montes Claros-MG.

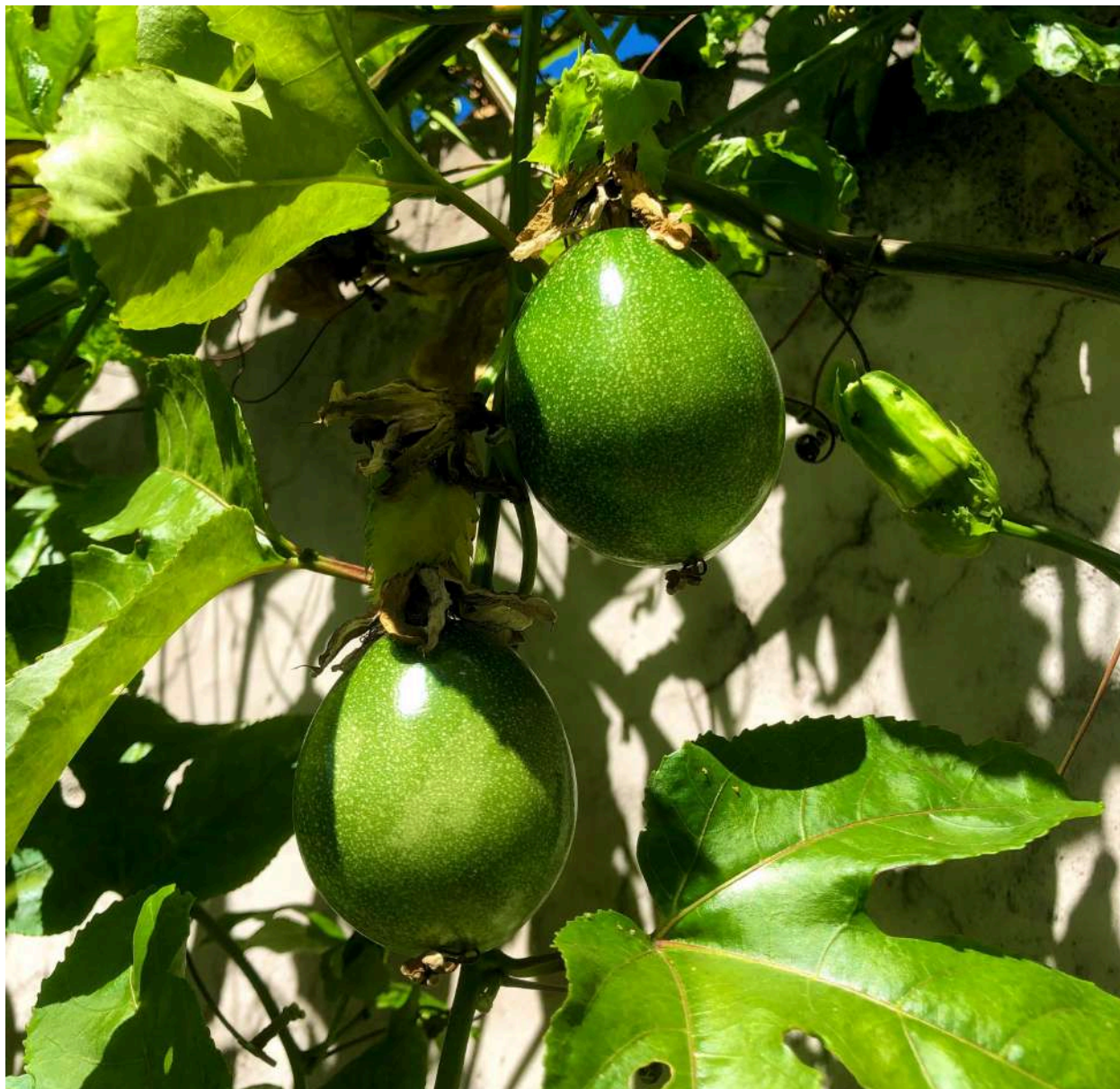


Foto: Pé de maracujá. Montes Claros-MG.

“Num pedaço de terra, onde a secura se instala,
A semente da calda, uma história embala.
Regada com água benta, em um gesto de fé,
O pé de maracujá desperta, na terra que já foi de pé.

Em solo árido, suas raízes se firmam com destreza,
Frutos tão aguardados, sabor que enaltece a natureza.
Plantada e transplantada, uma jornada de vigor,
O pé de maracujá, um sonho que ganha cor.”

Diogo Braga. Graduando em Ciências Biológicas/
Unimontes.



Foto: Graviola. Brasília, DF.

“Em novembro de 2019, durante uma visita à casa dos meus pais em Brasília, me deparei com uma árvore carregada de graviolas. Utilizei uma das frutas para fazer uma deliciosa mousse, enquanto também preparei suco e congelei parte das frutas. A receita da mousse incluiu polpa de graviola, leite condensado e creme de leite. O momento não apenas proporcionou uma sobremesa saborosa, mas também criou memórias preciosas em família.

Ingredientes:

500 gramas de polpa de graviola

375 gramas de leite condensado

375 gramas de creme de leite”

Antônia Valdirene T. M. Franco. Graduanda em Ciências Biológicas/ Unimontes.



Foto: Pé de goiaba. Montes Claros-MG.

“Essa doce goiabeira traz alegria e frescor ao nosso jardim.

Diariamente um pequeno Bem te Vi pede água em suas folhas.

Mais que rapidamente o escuto e logo a mangueira está aberta molhando as folhas onde ele se refresca e sacia sua sede.

Taí... obrigada pequeno Bem te Vi, nossas grandes e suculentas goiabas vermelhas agradecem tanta água.”

Elisa Pires. Professora de Dança Flamenca.



“Nas terras tropicais, o urucum desabrocha,
Em rubras sementes, a cor que encanta e toca.
Pigmento sagrado, arte na pele, alento,
Guardião da saúde, tesouro reluzente.
Carotenoides em gotas de sol,
Em cada pincelada, o segredo do entardecer. ”

Dorothea Schmidt França. Professora da Unimontes.

Foto: Urucum. Sítio Solar dos Ventos - Curvelo-MG

