



Das  
**Culturas da  
Alimentação**  
ao **Culto dos  
Alimentos**

6º Colóquio DIAITA  
**Luso-Brasileiro**  
de História e Culturas  
da Alimentação

23 a 25  
**Outubro**  
Universidade **2019**  
de Coimbra



**Programa | Programme**



## Comissão Organizadora | Organizing Commission

**Carmen Soares**

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

**Maria Helena da Cruz Coelho**

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

**Inês de Ornellas e Castro**

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Universidade Nova de Lisboa

**Paula Barata Dias**

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

**Wanessa Asfora**

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

## Comissão Executiva | Executive Commission

**Ana Rosa Santos**

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

**Elcione Silva**

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

**João Pedro Gomes**

Projeto DIAITA

**Maria José Araújo**

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra



**23 de outubro | October 23rd**  
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra  
Faculty of Arts and Humanities - University of Coimbra

**9h**

Receção | Registration

**9h30**

Anfiteatro III | Amphitheatre III  
Sessão de Abertura | Opening Session

**10h**

Anfiteatro III | Amphitheatre III  
Conferência Inaugural | Opening Conference

Leila Algranti  
(UniCamp, Brasil)

*História, criança e alimentação: dos enfoques historiográficos às praticas sociais  
(Brasil séculos XVI-XX)*

**10h30**

Pausa-café | Coffee-Break

**11h**

Sessões Paralelas | Parallel Sessions

**Anfiteatro III | Amphitheatre III - 4º piso | 4th floor**  
**A1. Alimentação e Sobrevivência I | Food and Survival I**

Ana Maria Proserpio

*A importância do bacalhau na mesa dos embarcados no século XVI*

Rafaela Basso

*O mercado das Casinhas: abastecimento e trocas culturais na São Paulo colonial*

Rozélia Bezerra

*"Para calar a urgência de um estômago vazio".*

*Estratégias e táticas da alimentação e sobrevivência durante o cerco ao Recife do tempo dos flamengos (1645-1646)*

**Sala Jorge Faria | Room Jorge Faria - 5º piso | 5th floor**  
**A2. Alimentação e Trânsitos Culturais I | Food and Cultural Mobility I**

Geruza Aline Erig

*Territorialidade e cultura gastronômica: uma perspectiva sobre Palmas – Tocantins – Brasil*

Marie Sigrist

*Alimentação dos imigrantes brasileiros : da busca das culturas alimentares do Brasil à elaboração de um sistema alimentar brasileiro na França*

Rebecca Acosta

*The question of new food identities in the specific case of asylum seekers management in France*

**Sala do CECH | CECH Room - 5º piso | 5th floor**  
**A3. Alimentação e Patrimônio I | Food and Heritage I**

Konstantinos Melidis

*Voice and Specific Diets in Greek and Roman Antiquity*

Dimitra Makri

*The Culture of Beer in Pharaonic and Graeco-Roman Egypt*

Almudena Villegas Becerril

*Cocineros en el mundo romano*

**Sala 15 | Room 15 - 4º piso - 4th floor**  
**A4. Alimentos do Sagrado I | Sacred Foods I**

Antônio Rei

*Alimentos com baraka: a comida do Profeta Muhammad*

Maria do Rosário Simões e Elcione Luciana da Silva  
*EMO QUÁ: rituais, celebrações e banquete*  
*na Festa do Rosário de Serro/Minas Gerais*

Francisco Pardal

*Alimentação e devoção: fogaças e outras ofertas*  
*a Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa (1715-1750)*

**Sala Gama Barros | Room Gama Barros - 3º piso | 3rd floor**  
**A5. Alimentos do Sagrado II | Sacred Foods II**

Gustavo Ferreira

*Anna Nascituro e Passiflora: as qualidade das plantas, flores e frutas no discurso*  
*religioso europeu e na representação artística colonial da América Latina*

Agata Stronciwilk

*From Communion to Community.*  
*Sacral and Symbolic Aspects of Food in Jerzy Bereś Performances*

Amanda Geraldese

*Açúcar, espiritualidade e festividades: o uso ritual do alfenim em práticas populares*

**12h30**

**Anfiteatro III | Amphitheatre III (4º piso | 4th floor)**  
**Conferência Plenária | Plenary Conference**

Allen Grieco

**(The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies, Itália)**  
*Ornithological hierarchies and sumptuary laws in 16th century Italy*

13h

Almoço | Lunch

14h30

Sessões Paralelas | Parallel Sessions

Sala CECH | CECH Room - 5º piso | 5th floor

**B1. Alimentação e Trânsitos Culturais II | Food and Cultural Mobility II**

Pedro Sebastião

*A alimentação nas praças portuguesas do Norte de África  
segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)*

Ilaria Berti

*Sugar, Slaves, and Food:*

*A Fusion and Global Cuisine in the Caribbean (19th century)*

Dóra Pataricza

*From Challah to Cardamom Bread - Changes in the Finnish Jewish Food Culture*

Anfiteatro III | Amphitheatre III - 4º piso | 4th floor

**B2. Alimentação e Património II | Food and Heritage II**

João Pedro Gomes

*Do nacional ao conventual. Representações da doçaria  
na literatura culinária portuguesa (1836-1936)*

Maria José Araújo

*Canja de Galinha - das origens aos dias de hoje.  
Multiplicidades e dinâmicas de um património alimentar português*

Helena Rebelo

*Os nomes do Pão e o património linguístico:  
uma recolha no arquipélago da Madeira*

**Sala 15 | Room 15 - 4º piso - 4th floor**  
**B3. Alimentação e Património III | Food and Heritage III**

Maria Aparecida Borrego  
*Dimensões materiais da alimentação nas  
viagens fluviais da América Portuguesa (sécs. XVIII-XIX)*

Vânia Carvalho  
*Repertório de equipamentos da cozinha paulista*

Ana Paula Pinto  
*Para uma história da Civilização: a polarização da mesa entre a cidade e o campo*

**Sala Gama Barros | Room Gama Barros - 3º piso | 3rd floor**  
**B4. Alimentação e Meio Ambiente I | Food and Environment I**

Cecília Delgado  
*Mapeamento do sistema alimentar em Portugal: um instrumento para potenciar a  
mudança do global para o local*

Marcus Richter  
*On Buried Cowhorns, Chickens Having Horns, Horned Milk Cartons, Vanishing  
Cowhorns and Other (Oc)cultic Horns  
in the Field of Quality Formation in Biodynamic Agriculture:  
Insights and Challenges of an Ethnography in the Making of Good Food*

**Sala Jorge Faria | Room Jorge Faria - 5º piso | 5th floor**  
**B5. A Arte dos Alimentos I | Food Art I**

José Cândido de Oliveira Martins  
*Leituras cómicas da alimentação na escrita literária de Camilo Castelo Branco*

Guilherme Lobão de Queiroz  
*A comida nua: imaginários do ingrediente  
na gastronomização da experiência estética*

**16h**

Anfiteatro III | Amphitheatre III (4º piso | 4th floor)  
Conferência Plenária | Plenary Conference

Inês de Ornellas e Castro & Ana Isabel Buescu  
(Universidade Nova de Lisboa)

*Das festas em Bruxelas no Genethliacon: “nouo instruitur miroque paratu”*

**16h30**

Anfiteatro III | Amphitheatre III (4º piso | 4th floor)  
Conferência Plenária | Plenary Conference

José Newton Coelho Meneses  
(Universidade Federal de Minas Gerais)

*Mesa farta, gostos diversos. Cozinha e práticas alimentares  
nas Minas Gerais (séculos XVIII e XIX)*

**17h**

Pausa-café

**17h30**

Sessões Paralelas | Parallel Sessions

**Sala Gama Barros | Room Gama Barros - 3º piso | 3rd floor**  
**Ci. Alimentos do Sagrado III | Sacred Foods III**

Dina de Sousa

*O Culto do Divino Espírito Santo:*

*bodo e banquete da Festa do Imperador de Eiras (Coimbra)*

Jamile Gularte, Luiza Motta Klöckner

*Iemanjá e a importância da Comida de Santo no Candomblé e na Umbanda)*

**Anfiteatro III | Amphitheatre III - 4º piso | 4th floor**  
**C2. Alimentação e Hierarquias Sociais | Food and Social Hierarchies**

Maria José Ferreira Lopes  
*"Cenare quomodo rex": as políticas do javali na Roma de Marcial*

Luís P.L. Cabral de Oliveira  
*A mesa enquanto espelho da sociedade na Goa oitocentista*

Eliane Morelli  
*A coreografia de louças e alimentos nas mesas do Brasil*

**Sala CECH | CECH Room - 5º piso | 5th floor**  
**C3. Territórios da Alimentação I | Terroir foods I**

Elcione Luciana da Silva  
*Queijo artesanal do serro: um patrimônio alimentar em risco? I*  
*dentidade alimentar, resistência e sustentabilidade pelo turismo*

Célio Roberto de Oliveira Filho,  
Jean Carlos Vieira Santos  
*Gastronomia Árabe na Cidade Turística de Caldas Novas (GO/Brasil):*  
*trânsitos culturais e mobilidades*

**Sala Jorge Faria | Room Jorge Faria - 5º piso | 5th floor**  
**C4. Alimento e Medicamento I | Food-Medicine I**

Margarida Pinto de Abreu  
*O Culto dos Super-Alimentos: as fronteiras entre alimentos,*  
*alimentos funcionais e medicamentos*

Jacqueline Miranda dos Santos, Maria Fátima G de Menezes,  
Elda L Tavares, Débora M dos Santos  
*Alimentos in e out na visão de idosos participantes do curso*  
*alimentação, nutrição e terceira idade*

**Sala 15 | Room 15 - 4º piso - 4th floor**  
**C5. Territórios da Alimentação II | Terroir foods II**

Marina Frigo e Raquel Lunardi  
*Patrimônio gastronômico e desenvolvimento: das representações individuais às coletivas dos alimentos de origem da cultura italiana*

**24 de outubro | October 24th**  
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra  
Faculty of Arts and Humanities - University of Coimbra

**9h30**

Sessões Paralelas | Parallel Sessions

**Sala TP2 | Room TP2 - 4º piso | 4th floor**  
**DI. Alimentação e Patrimônio IV | Food and Heritage IV**

Viviane Soares Aguiar  
*Almoça-se no Brasil, janta-se em São Paulo... ou no Recife: as reflexões de Mário de Andrade e Gilberto Freyre sobre as cozinhas regionais brasileiras.*

Gladys de Sousa  
*Identidades e territorialidades através das metáforas e metonímias relacionadas com alimento em “Grande Sertão: Veredas”*

Rafael Climent-Espino  
*A cozinha da diáspora: comida, memória e etnicidade em dois romances brasileiros contemporâneos*

Sala CECH | CECH Room - 5º piso | 5th floor  
D2. Alimentação e Meio Ambiente II | Food and Environment II

Silvia Letícia Alexius  
*Alimentação saudável e sustentabilidade: necessidades postas à mesa*

Stefano Palermo  
*The Mediterranean Diet as a way for Bioeconomy, Culture and Lifestyle. The evolution of the agri-food system of Southern Italy: the case of Cilento*

Valdecir Ferri  
*Cenário agroalimentar da agricultura familiar na 27ª Fenadoce: Patrimônio Nosso*

Sala Jorge Faria | Room Jorge Faria - 5º piso | 5th floor  
D3. Territórios da Alimentação III | Terroir Foods III

Susana Gastal  
*Globalização e Cidade: Um diálogo com a gastronomia e o souvenir*

Ana Maria Costa Beber, Raquel Lunardi,  
Marina Frigo  
*Patrimônio gastronômico da quarta colônia de imigração italiana: dos saberes aos sabores*

Sala de São Pedro (BGUC) | São Pedro Room (BGUC)  
D4. Alimento e Medicamento II | Food-Medicine II

Wanessa Asfora Nadler  
*O uso de frutas e legumes na medicina botânica da Idade Média: comida ou medicamento?*

Josefina Salvado  
*Óleo de fígado de Bacalhau, o Ouro do oceano: De alimento a medicamento*

Anabela Ramos  
*A laranja e a flor de laranjeira na cultura alimentar portuguesa: usos medicinais e práticas alimentares (sec. XVI-XVIII)*

Sala Gama Barros | Room Gama Barros - 3º piso | 3rd floor  
D5. Alimentação e Património V | Food and Heritage V

Ana Piedade

*Migas e Açordas – Uma viagem à volta do tempo e do mundo*

Pedro Mota Tavares, Ana Isabel Alves Lopes

*Difusão e consumo da batata em Trás-os-Montes (séculos XVIII e XIX)*

11h

Pausa-café

11h30

Sala de São Pedro - BGUC | São Pedro Room - BGUC

Conferência Plenária | Plenary Conference

Maria Helena da Cruz Coelho e Carmen Soares  
(Universidade de Coimbra)

*Pão, o alimento primordial: marcador de identidades  
(da Antiguidade Clássica ao Novo Portugal da América Portuguesa)*

12h

Sala de São Pedro - BGUC | São Pedro Room - BGU

Conferência Plenária | Plenary Conference

Peter Scholliers

(Vrije Universiteit Brussel)

*Bread Craves in Europe. Pain intégral in Belgium around 1900*

**12h30**

Sala de São Pedro - BGUC | São Pedro Room - BGU  
Conferência Plenária | Plenary Conference

Paula Barata Dias  
(Universidade de Coimbra)

*Pães que não morrem:  
acerca da promessa da durabilidade do pão na religiosidade popular portuguesa*

**13h**

Almoço | Lunch

**14h30**

Sessões Paralelas | Parallel Sessions

**Sala 15 | Room 15 - 4º piso - 4th floor**

**E1. Alimentação e Património VI | Food and Heritage VI**

David A. Wallace-Hare

Bears, Bees, and Business:

*The Zero-Sum Game of Apiculture in Roman, Medieval and  
Early Modern Portugal*

Maria Eunice Maciel

*O Mate - Chimarrão - Ritual e Sociabilidade*

Guida Cândido

*“Ai se o porco voasse não havia ave que lhe chegasse”:  
saberes e práticas da matança no território figueirense*

**Sala CECH | CECH Room - 5º piso | 5th floor**

**E2. Alimentação e Património VII | Food and Heritage VII**

Anna Rosa Aresu

*Gastronomie, patrimoine d'un terroir “Su Pani Pintau”  
– Ogliastra (Sardaigne, Italie)*

Susana Barata Gomes

*Contributos para uma abordagem sociológica da contemporaneidade alimentar*

Marzia Mauriello

*Street food and gender. Ethnographic research in Naples, south of Italy*

**Sala Jorge Faria | Room Jorge Faria - 5º piso | 5th floor**

**E3. Paradoxos da Alimentação | Food Paradoxes**

Ricardo Bonacho, André Gerardo, Nelson Félix,  
Maria José Pires,

*A experiência do mundo natural num momento de fine dining - cruzamentos de abordagens à sustentabilidade*

Nuno Medeiros

*Atributos e paradoxos na alimentação contemporânea*

**Sala de São Pedro (BGUC) | São Pedro Room (BGUC)**

**E4. A Arte dos Alimentos II | Food Art II**

João Abel da Fonseca

*As «trovas-iguarias» da ceia que Luís de Camões ofereceu a certos fidalgos na Índia*

Cinthia Elizabet Otto R. Marques

*As frutas espirituais de Sórora Maria do Céu*

Maria José Pires

*A estética da experiência do belo num momento gastronómico:  
quattro stagioni por Giuseppe Arcimboldo*

**Sala Gama Barros | Room Gama Barros - 3º piso | 3rd floor**

**E5. Alimentação e Património VIII | Food and Heritage VIII**

Hugo Barreira, Teresa Mendes

*O alimento como experiência estética mediatizada: o caso Chef's Table*

Talitha Alessandra Ferreira

*Entre tradições e contemporaneidades, a mediação da gastronomia:  
o caso da Pimenta Baniwa do Tipo Jiquitaia*

**16h**

Sala de São Pedro - BGUC | São Pedro Room - BGU  
Conferência Plenária | Plenary Conference

Sabrina Sedlmayer  
(Universidade Federal de Minas Gerais)  
*Da fome e das gambiarras pela sobrevivência*

**16h30**

SSala de São Pedro - BGUC | São Pedro Room - BGU  
Conferência Plenária | Plenary Conference

Cláudia Henriques  
(Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo  
da Universidade de Algarve)  
*A construção de experiências turístico-gastronômicas sustentáveis:  
O desafio da criatividade*

**17h**

Pausa-café | Coffee-break

**17h30**

Sessões Paralelas | Parallel Sessions

**Sala Gama Barros | Room Gama Barros - 3º piso | 3rd floor**  
**FI. Alimentação e Patrimônio IX | Food and Heritage IX**

Thalita Kalix G. Santana  
*Sociedade Civil e a Salva-guarda do Patrimônio Alimentar Brasileiro*

Graziele Guimarães Granada  
*Percursos do movimento vegetariano Português: assim ou assado?*

Bruno Feijó  
*“mais do que pitadas: Comidas nossas, comidas negras”*

**Sala de São Pedro (BGUC) | São Pedro Room (BGUC)**  
**F2. Alimentação e Património X | Food and Heritage X**

Luis Ozmar Pedroza Ortega

*A Batalha da Alimentação: Representaciones de la alimentación brasileña en campañas publicitarias y propaganda oficial (1983-1987)*

Cynthia Luderer

*As revistas de culinária de supermercados portugueses e a cozinha tradicional lusitana: um diálogo com a sustentabilidade*

Manuela Valim Braganholo

*Engenhos de Farinha: construindo resistências em rede*

**Sala Jorge Faria | Room Jorge Faria - 5º piso | 5th floor**  
**F3. Alimentação e Património XI | Food and Heritage XI**

Lucia Kurdian Maranhã,

Maria Matilde de Magalhães Gomes Martins

*Chá da Academia Brasileira de Letras: uma história em torno da comensalidade*

Vitor Sá Marques

*O contributo dos Cafés Históricos para o património gastronómico nacional*

**Sala CECH | CECH Room - 5º piso | 5th floor**  
**F4. Alimentação e Património XII | Food and Heritage XII**

Magdalena Ujma

*Dishes on the royal table in Poland in the 17th and 18th centuries. Tradition and Western European inspiration*

Ana Maria Costa Beber, Susana Gastal

*Práticas alimentares e turismo rural em contexto museológico*

**25 de outubro | October 25th**

Município de Oliveira do Hospital  
Municipality of Oliveira do Hospital

**9h**

Saída de Coimbra | Departure from Coimbra

**10h**

Receção em Oliveira do Hospital | Reception in Oliveira do Hospital

*Apresentação da candidatura*

*Coimbra-Região Europeia da Gastronomia 2021*

-

*Presentation of the candidature*

*Coimbra - European Region of Gastronomy 2021*

**10h30**

Conferência Plenária | Plenary Conference

Maria Cecília Amorim Pilla

(PUC-Paraná, Brasil)

*Patrimônio alimentar e os cuidados com a saúde  
na coluna "Forno e Fogão" no Brasil dos anos 1950*

**11h**

Conferência Plenária | Plenary Conference

José Manuel Sobral

(Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa)

*Comida, celebração, memória e nostalgia entre os são-tomenses em Portugal*

**11h30**

Pausa-café

**12h**

Conferência Plenária | Plenary Conference

F. Xavier Medina

(Universitat Oberta de Catalunya)

*La transformación del concepto de Dieta Mediterránea:  
de la salud a la sostenibilidad, pasando por la cultura y el patrimonio*

**12h30**

Conferência de Encerramento | Closing Conference

Jean-Pierre Poulain

(Université de Toulouse Jean Jaurès & Taylor's University)

*Entre Food Studies et approche disciplinaire.*

*L'alimentation, un enjeu pour les Sciences Sociales.*

**13h**

Encerramento | Closing Session

**13h15**

Almoço | Lunch

**15h**

Programa Cultural | Cultural Programa

Visita ao Museu do Azeite

Olive Oli Museum

Centro Interpretativo das Ruínas Romanas de Bobadela

Bobadela Roman Ruins' Interpretation Center

**18h**

Regresso a Coimbra | Return to Coimbra