

Alimentação, Emoções e Sentimentos

Experiências e Representações

12.º Colóquio DIAITA
Luso-Brasileiro
de Património, História e
Culturas da Alimentação

21 a 23
outubro

Universidade
de Coimbra



Livro de Resumos

Book of Abstracts

Formato: Presencial

diaitalusobrasileiro@gmail.com — www.uc.pt/cech/12-diaita/



CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA



CENTRO DE HISTÓRIA
DA SOCIEDADE
E DA CULTURA



REPÚBLICA
PORTUGUESA



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA



Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

Este evento é financiado por Fundos Nacionais, através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito dos projetos: do CECH com a referência UID/196/2025 e identificador DOI 10.54499/UID/00196/2025; do CHSC com a referência UID/00311/2025 e identificador DOI 10.54499/UID/00311/2025; e do IELT com a referência UID/00657/2025 e identificador DOI 10.54499/UID/00657/2025.

Comissão Organizadora [Organising Committee]

Carmen Soares

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Claudete Oliveira Moreira

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Inês de Ornellas e Castro

Universidade Nova de Lisboa [NOVA University of Lisbon]

Maria Helena da Cruz Coelho

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Martinho Soares

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Nelson Ferreira

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Paula Barata Dias

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Comissão Executiva [Executive Committee]

Eulália Marques

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Pedro León

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Henrique Camões

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Isabel Andrade

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Maira Loureiro

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Maria João dos Santos Lagoa

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Mateus Habib

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Paula Silva

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Vanda Batista

Universidade de Coimbra [University of Coimbra]

Índice [Index]

5 Conferências e Plenárias [Lectures and Plenary Sessions]

13 Mesas [Tables]

14 Mesa [Table] 1 — Insegurança alimentar e saúde doméstica

15 Mesa [Table] 2 — Sentidos alimentares nos discursos e representações históricas

17 Mesa [Table] 3 — National and political food identity through media

19 Mesa [Table] 4 — Experiência individual alimentar histórica

21 Mesa [Table] 5 — Memória alimentar familiar e infância

23 Mesa [Table] 6 — Paisagens alimentares, narrativas e representações

26 Mesa [Table] 7 — Disciplina alimentar religiosa/monástica medieval

28 Mesa [Table] 8 — Food, feelings, and social relationships in History

30 Mesa [Table] 9 — Tradições alimentares e representações sociais em contextos de crise

33 Mesa [Table] 10 — Alimentação, corpo e sentimentos

35 Mesa [Table] 11 — Doçaria dos afetos: emoções e património alimentar

37 Mesa [Table] 12 — Alimentação, afetos e memória: das práticas às representações culturais

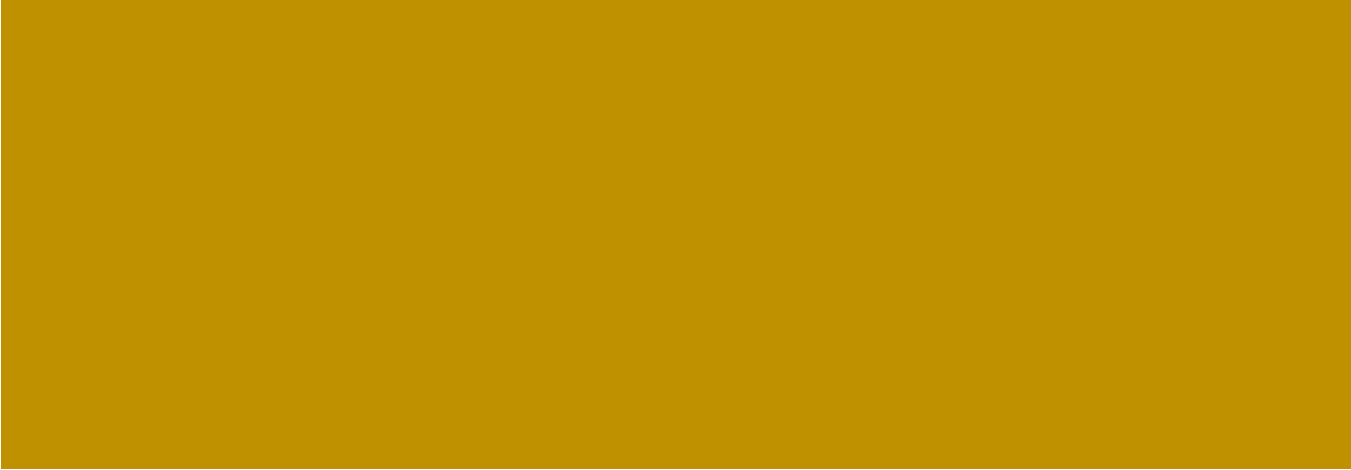
39 Mesa [Table] 13 — Alimentação, solidão e perda

41 Mesa [Table] 14 — Vinho, emoções e pertença nos territórios vitivinícolas

44 Mesa [Table] 15 — Flavours, feelings, and food experiences

46 Mesa [Table] 16 — Alimentação, privação e pertença em contextos de crise e migração

- 49** Mesa [Table] 17 — Alimentação, emoções e comunicação na era digital
- 50** Mesa [Table] 18 — Alimentação, prosperidade e festividade
- 53** Mesa [Table] 19 — Food, memory, and feelings in historical sources
- 55** Mesa [Table] 20 — Identidades alimentares, turismo e território
- 58** Mesa [Table] 21 — Alimentação, memória e pertença em contextos migratórios
- 60** Mesa [Table] 22 — Património alimentar, memória e tradições
- 63** Mesa [Table] 23 — Alimentação, corpo e emoções nas relações de cuidado
- 65** Mesa [Table] 24 — Comida, festa e sociabilidade: práticas alimentares na cultura popular
- 67** Mesa [Table] 25 — Alimentação, acolhimento e integração de migrantes e refugiados
- 70** Mesa [Table] 26 — Corpo, emoções e identidades nas práticas alimentares
- 73** Mesa [Table] 27 — Comida e território: festivais, memória e identidades coletivas
- 76** Mesa [Table] 28 — Património gastronómico, afetos e transmissão de práticas alimentares
- 79** Mesa [Table] 29 — Produtos alimentares específicos e património comercial



Conferências e plenárias

**Lectures and plenary
sessions**



21 outubro, 2026 [October 21, 2026]

⇒ **10:00 - 10:45**

Conferência de Inauguração [Opening Lecture]

Beat Kümin

Department of History, University of Warwick, U.K.

b.kumin@warwick.ac.uk

Food, Drink & Emotions in Tower Capsule Deposits of the German Lands

This presentation explores intersections between food, drink & emotions in a highly distinctive, widely preserved but hardly known genre of historical sources. Throughout areas of (currently or formerly) German-speaking Europe, local communities have engaged in a remarkable memory custom since the Middle Ages. Upon completion or renovation of prominent buildings (like churches, town halls or city gates), representatives often place chronicles and (less frequently) symbolic objects addressed to posterity into golden spheres located at the top of towers. Surveying this evidence from almost two thousand different locations spread across Austria, Germany, Switzerland and surrounding regions, the paper examines explicit & implicit mentions of food & drink. We find examples in near-universal lists of victual prizes included in the specially-written documents, reports on times of particular prosperity / scarcity, expressions of joy / moral fears relating to eating or drinking, some of the supporting objects or in the religious / secular ceremonies which marked the taking down / setting up of the tower spheres (the latter occurring at unpredictable intervals, when follow-on deposits could be added). Which victuals appear most often, how did societies feel about specific items, what kind of socio-cultural customs surface almost incidentally? It will be argued that foodstuffs and beverages helped to define communities living at particular points in time, that their availability / absence fostered strong emotional responses and that prevailing consumption patterns belonged to the range of period features they wished to pass on to successive generations.

.....

⇒ **11:15 - 12:00**

Plenária [Plenary] **1**

Cilene da Silva Gomes Ribeiro

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

cilenedasilvagomesribeiro@gmail.com

Vanessa Daufemback Ramos

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

vanessa.dramos@pucpr.br

Alimentos bons, justos e acessíveis? Emoções, vulnerabilidade e políticas públicas em equipamentos de SAN

A alimentação, além de necessidade biológica, constitui experiência social e afetiva atravessada por sentimentos de segurança, privação, cuidado, alívio, medo e dignidade. Este trabalho analisa como usuários de equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de Curitiba vivenciam emocionalmente o acesso aos alimentos em Armazéns da Família, Sacolões da Família e Restaurantes Populares, tomando como base pesquisa de campo realizada por estudantes do curso de Nutrição. A investigação envolveu entrevistas presenciais, aplicação de questionários estruturados, observação dos espaços e análise quali-quantitativa das percepções dos usuários sobre preço, disponibilidade, qualidade dos alimentos, saúde e insegurança alimentar. A insegurança alimentar foi mensurada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar em sua versão curta, permitindo identificar diferentes graus de vulnerabilidade entre os públicos atendidos. Os resultados indicam que os equipamentos públicos não apenas ampliam o acesso material à alimentação, mas também produzem sentidos emocionais distintos. Nos Restaurantes Populares, onde se concentram maiores percentuais de insegurança alimentar moderada e grave, a refeição pronta e de baixo custo aparece associada ao alívio imediato da fome, à proteção social e à preservação da dignidade, especialmente entre homens idosos, trabalhadores informais, aposentados e pessoas com baixa escolaridade. Nos Armazéns da Família, predominam mulheres de baixa renda responsáveis pelo abastecimento doméstico, revelando sentimentos de preocupação, responsabilidade familiar, administração da escassez e, em alguns casos, privação pessoal para alimentar outros membros da família. Nos Sacolões da Família, a oferta de frutas, legumes e verduras a preços acessíveis mobiliza percepções de qualidade, cuidado com a saúde e possibilidade de escolhas mais saudáveis, embora a disponibilidade não elimine barreiras econômicas, culturais e territoriais. Conclui-se que os equipamentos de SAN atuam como espaços de regulação social e emocional da alimentação, nos quais políticas públicas, vulnerabilidade e afetos se articulam na construção cotidiana do direito humano à alimentação adequada.

.....

⇒ **16:30 - 17:15**

Plenária [Plenary] 2

Carmen Soares

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos , Universidade de Coimbra
cilsoares@gmail.com

Património Alimentar Familiar: receitas e cadernos, afetos vividos e imaginados

.....

22 outubro, 2026 [October 22, 2026]

⇒ **11:30 - 12:15**

Plenária [Plenary] 3

Ilaria Berti

Pablo de Olavide University, Seville, Spain
b.ilariaberti@gmail.com; iber1@upo.es

The Aesthetics of Disgust: Food Practices and Colonial Perceptions in the Nineteenth-Century Caribbean

According to historical sources, British and American travelers in the nineteenth-century Caribbean frequently encountered a stressful range of elements connected with local food culture. Beyond the mere confrontation with unknown and presumably strange foodstuffs, these visitors internalized anxieties when dealing with what they perceived as repugnant habits. Such culinary aversion was multifaceted, extending to the physical filthiness of the local populations, the unsanitary conditions of eating establishments and a perceived lack of manners among the individuals with whom they shared table space.

For some foreign observers, the emotion of disgust was deeply entangled with the troubling realization that local communities routinely consumed highly unusual dishes. Others, meanwhile, were culturally offended by the stunning quantity of food consumed by Creoles, or by the pervasive dirt and absence of Western etiquette. Amidst these widespread accounts of

rejection, historical sources reveal only rare instances of a strategies employed to cope with and overcome the visceral emotion of disgust.

Drawing upon these historical narratives, this essay explores how the emotion of disgust systematically arose from the encounter between contrasting dietary cultures within the colonial spaces of Jamaica, Cuba, and Antigua. By contextualizing these culinary encounters within the broader framework of colonial power dynamics, this paper aims to shed new light on the socio-cultural processes of inclusion and exclusion and argues that dietary judgments were used as cultural weapons to enforce imperial hierarchies and redefine boundaries of civilization.

.....

⇒ 12:15 - 13:00

Plenária [Plenary] 4

Wanessa Asfora Nadler

Syracuse University in Florence

wanasfora@gmail.com

A comida invisível: estudo de três afrescos de refeitórios monásticos na Florença dos séculos XV e XVI

A presente comunicação tem como proposta analisar comparativamente como são representadas emoções relacionadas à comida em três afrescos do século XV e XVI presentes em refeitórios monásticos florentinos. A hipótese perseguida assenta-se na noção, que encontra ecos na tradição teológica medieval, de que a comida que nutre verdadeiramente é aquela que passa pelo corpo material sem afetá-lo ou desestabilizá-lo. O potencial que tem a comida em suscitar reações ou emoções corporais positivas, como a alegria ou o prazer, deveria ser ignorado, reprimido ou, no melhor dos cenários, medicalizado; o que acabava por engendrar emoções conflitantes diante das escolhas alimentares e, no limite, tensões importantes. O estudo comparativo dos três afrescos presentes em refeitórios monásticos florentinos – a Santa Ceia do refeitório do Mosteiro de Sant'Apollonia (Andrea del Catagno, c. 1447), a Santa Ceia do refeitório menor do mosteiro de San Marco (Domenico Ghirlandaio, c.1486) e a Providência dos Dominicanos (Antonio Sogliani, 1536) do refeitório maior do mesmo mosteiro – indicará como tal hipótese pode revelar-se de maneira sutilmente diversa na iconografia renascentista, alinhando-se (ou não) com ideias relacionadas às dinâmicas sociais nas quais estavam envolvidos os ambientes monásticos florentinos em questão.

.....

⇒ **16:00 - 16:45**

Plenária [Plenary] 5

Vander Valduga

Universidade Federal do Paraná

vandervalduga@gmail.com

Alanderson de Ávila Chechi

Universidade Federal do Paraná

alandersonchechi@ufpr.br

Sabores, Corpos e Lugares: Sentidos de lugar e significados culturais da ruralidade a partir dos saberes culinários de mulheres agricultoras

Esta pesquisa, em fase preliminar de elaboração, investiga as relações entre sabor, lugar e ruralidade a partir dos saberes culinários de mulheres agricultoras no Alto Vale do Itajaí, em Santa Catarina, Brasil, região marcada pela agricultura familiar e pela forte herança cultural das imigrações italiana, alemã e polonesa. Durante a construção do projeto, observou-se que as mulheres desempenham papel central na produção, preservação e transmissão dos saberes alimentares locais, estando presentes tanto no cotidiano das famílias quanto em celebrações comunitárias, festividades tradicionais, feiras, espaços de sociabilidade e, em algumas propriedades, na acolhida de visitantes por meio do turismo gastronômico e rural. Parte-se do problema: como as experiências de sabor construídas a partir dos saberes culinários de mulheres agricultoras contribuem para a constituição de sentidos de lugar e de significados culturais da ruralidade? Fundamentada na Fenomenologia, na Geografia Humanista e em contribuições da Geografia Cultural, a pesquisa compreende o sabor como uma experiência geográfica que articula memória, afetividade, hospitalidade, identidade e mundo vivido. O referencial dialoga, entre outros, com Merleau-Ponty (2018), Tuan (2013), Relph (2009), Paul Claval (2007), Corrêa e Rozendhal (2003), Gratão (2011), Marândola Jr.(2011), Montanari (2013) e Poulain (2013). Metodologicamente, adota uma abordagem qualitativa de orientação fenomenológica e hermenêutica, utilizando entrevistas narrativas, histórias de vida, observação participante e registros visuais para compreender as experiências vividas pelas participantes em diferentes contextos da ruralidade. Espera-se contribuir para as discussões sobre a Geografia do Sabor, evidenciando como práticas culinárias compartilhadas constituem experiências afetivas, fortalecem vínculos sociais e familiares, produzem sentidos de lugar e colaboram para a valorização do patrimônio alimentar e das ruralidades contemporâneas.

.....

23 outubro, 2026 [October 23, 2026]

⇒ 11:00 - 11:45

Plenária [Plenary] 6

Paula Barata Dias

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos , Universidade de Coimbra

pabadias@fl.uc.pt

Não comer carne. Fundamentos culturais e religiosos de uma repulsa alimentar

As pessoas que escolhem não comer carne descrevem, nas suas experiências, um processo gradual de eliminação dos animais na sua dieta como uma escolha deliberada que, a partir de certo momento, se internaliza como incapacidade e repulsa em comer carne. Portanto, do “não querer comer carne” se passa para o “não poder comer carne” por uma rejeição interior, associada a sentimentos como “náusea, repulsa, indigestibilidade”. No limite, a carne abandona o prato porque “sabe mal”, ou esta deixa de ser percecionada como um alimento. Nesta comunicação, pretendemos explorar os fundamentos desta experiência individual da repulsa pela carne, partindo da análise de discursos culturais de leitura religiosa que, no passado, coincidem com o que hoje é experienciado como uma das últimas etapas para a assunção de uma identidade alimentar vegetariana.

.....

⇒ 11:45 - 13:00

Conferência de encerramento [Closing Lecture]

Maria Cecilia Barreto Amorim Pilla

Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

ceciliapilla@gmail.com

Entre a mesa e a notícia: alimentação em dois jornais paranaenses na década de 1930

Curitiba vivia, desde o final do século XIX, um contexto de transformações urbanas e tinha em mente desejos de se tornar uma capital civilizada aos moldes europeus. Junto às preocupações de embelezamento e ordenamento da cidade, estavam as prescrições a respeito da saúde moral e física de sua população. Não eram somente as ruas e praças que deveriam ser edificadas, mas era todo um conceito de viver na urbe. Esses preceitos aparecem nos Códigos de Posturas elaborados para a cidade, assim como nos projetos urbanísticos e higienistas. A preocupação era geral quanto à falsificação dos produtos; muitas vezes do mal cheiro dos alimentos deteriorados, do risco de ingeri-los; da péssima qualidade de artigos, especialmente dos pães feitos de farinhas misturadas e de má-qualidade; da proveniência das carnes; da pureza do leite. Mas, apesar da existência cada vez mais detalhada de leis, a queixa era quase sempre a mesma, a falta de fiscalização dos poderes públicos. Não eram apenas os alimentos que deveriam ser fiscalizados, mas também os locais e os utensílios para seu consumo, pois inquietavam a todos as doenças contagiosas que se disseminavam nos lugares públicos. A partir dessa premissa é que esse estudo pretende reconhecer o alimento como componente fundamental na construção da trajetória histórica do Paraná, mais especificamente em Curitiba, e suas contribuições nos campos do social, do político, do econômico e do cultural a partir da avaliação das diferentes proposições da temática “alimentação” nas notícias de dois jornais de circulação local, O Dia e Diário da Tarde (PR).

.....



Mesas

Tables



21 outubro, 2026 [October 21, 2026]

⇒ **12:00 - 13:30 — Sessões Paralelas** [Parallel Sessions] **1**

Mesa [Table] 1 — Insegurança alimentar e saúde doméstica

Sônia Maria de Magalhães

Universidade Federal de Goiás- Brasil

soniademagalhaes@ufg.br; soniademagalhaes@yahoo.com.br

A enfermidade beribéri infantil na história da saúde brasileira: alimentação, adoecer, emoções e sentimentos

A presente proposta apresenta os resultados de uma investigação sobre a incidência de beribéri infantil no Brasil. Atualmente, esta doença é reconhecida como uma deficiência de vitamina B1, também denominada de tiamina, no organismo humano. Responsável por angústias, sofrimentos e mortes humanas, esta doença fomentou um notável avanço da ciência médica e da nutrição. O beribéri infantil, que afetava sobretudo os escravos e pobres, foi a última forma a ser reconhecida. Além do inchaço, do aumento do coração e de outras complicações cardiovasculares, os bebês que amamentavam também apresentavam sintomas como a perda de voz e distúrbios gastrointestinais. No início do século XX, os médicos Joaquim Martagão Gesteira e Vicente Baptista publicaram importantes estudos que comprovavam a existência desta moléstia entre as crianças brasileiras. Estudos anteriores indicavam a enfermidade era rara ou inexistente na fase infantil. A descoberta das vitaminas revelou, posteriormente, que a única carência nutricional grave que pode ser transmitida da mãe para o lactente é a deficiência de tiamina. Neste sentido, a morte dos bebês parecia certa quando estes eram mantidos ao peito com "leite pobre" durante muito tempo, sem suplementação alimentar adequada. Assim, a compreensão do mal passava pela investigação dos hábitos alimentares das mães. A combinação nefasta de farinha de mandioca e carne seca, com um teor muito baixo de tiamina, era a grande vilã das refeições diárias. Com a difusão da teoria vitamínica, a inadequação da dieta nacional, pobre em leite, laticínios, ovos, legumes e fruta, foi colocada em destaque. A doença, para além de um fenômeno biológico, abrange elementos sociais e emocionais, essenciais para compreender como os indivíduos e as sociedades experienciam, interpretam e lidam com a doença.

...

Rosalía Alcalde Belmonte

Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona

rosaliaalcaldee@gmail.com

Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Dept. de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Institut de Recerca en Nutrició i

Seguretat Alimentària - INSA-UB, Universitat de Barcelona

Claudia Rocío Magaña González

Unidad de Formación e Investigación de Trabajo Social, Grup de Recerca i Innovació de Treball Social, Universitat de Barcelona
claudia.magana@ub.edu

Experiencias y condiciones de vida de varones con inseguridad alimentaria que dependen de recursos asistenciales

Este estudio tiene como objetivo comprender, desde la experiencia personal, los factores sociales, culturales y económicos que influyen en la inseguridad alimentaria, como se la experimenta y percibe, así como también identificar diferentes estrategias para afrontarla. Para ello, se utiliza una metodología mixta, combinando técnicas cualitativas y cuantitativas. El trabajo de campo se realizó en un centro social situado en la Barceloneta (Barcelona, España) en 2025. Se aplicó a 50 hombres una encuesta y la escala "Food Insecurity Experience Scale" (FIES), para medir la inseguridad alimentaria, complementándose con 10 entrevistas semi-estructuradas individuales, entrevistas informales y observaciones.

A través de los datos cualitativos, se desvelan las profundas realidades emocionales evocadas por la inseguridad alimentaria, la "situación de calle", las adicciones y los trastornos afectivos de los participantes, mayoritariamente extranjeros. Los discursos revelan que la dependencia de recursos asistenciales basados en la caridad anulan el poder decisorial y la autonomía de la persona, transformando el acto de comer en una mera dimensión biológica de supervivencia que les despoja de su identidad cultural al tener que adaptarse forzosamente a la oferta alimentaria local. En este contexto de extrema vulnerabilidad se identifica cómo la palabra "hambre" se asocia a un pasado que les provoca angustia, tristeza e incluso miedo a revivirlo. También se examina cómo la discriminación social y migratoria promueve un severo aislamiento social que, si bien opera como un mecanismo de autoprotección frente al estigma, termina provocando un doloroso sentimiento de culpabilidad y autorresponsabilidad. En su conjunto este contexto provoca que la alimentación y su calidad pase a segundo plano por lo que aunque la persona tenga las nociones básicas sobre alimentación saludable, se les imposibilita seguirla. Como conclusión se ve afectada la dimensión material y corporal de la persona traduciéndose en un impacto adverso sobre su salud física y mental.

.....

Mesa [Table] 2 — Sentidos alimentares nos discursos e representações históricas

José Luís Pimentel Lavrador

CECH-UC e CITUR-Coimbra

jlplavrador@gmail.com

A Metaforicidade Sensorial e o Valor Sinestésico na Construção intemporal do Discurso Bíblico

Esta comunicação analisa o texto bíblico sob perspectivas filosóficas, sociológicas e antropológicas, investigando como a sinestesia e a metáfora sensorial moldam o comportamento e educam os afetos. Através de passagens do Gênesis, Salmos, Cântico dos Cânticos e Novo Testamento, o estudo demonstra que o uso de verbos de percepção física funciona como uma pedagogia cultural. Práticas como o jejum e rituais litúrgicos regulam os estímulos biológicos, transformando o corpo primitivo num corpo socializado. Em diálogo com Brillat-Savarin, conclui-se que a educação do gosto e a disciplina dos sentidos antecipam a civilização dos costumes e garantem a harmonia social.

...

Maria Dailza da Conceição Fagundes
Universidade Estadual de Goiás (UEG)
maria.fagundes@ueg.br

Paixões da alma, melancolia e saberes médicos em escritos dietéticos ibéricos (séculos XII – XIV)

Este trabalho tem por objetivo analisar os saberes médicos referentes à sexta coisa não natural, as paixões ou acidentes da alma, em escritos dietéticos ibéricos, produzidos entre os séculos XII e XIV. Nesse período, físicos como Pedro Hispano, Maimônides, Arnaldo de Vilanova e Juan de Aviñon, com base na experiência (*practica medica*) e no arcabouço teórico fornecido pelo galenismo árabe medieval, compreendiam que as “emoções” poderiam modificar o corpo e, conseqüentemente, prejudicar ou beneficiar a saúde. O corpus documental selecionado para a análise é composto pelas seguintes obras: o *Regimen Sanitatis* de Maimônides, o *Liber de Conservanda Sanitatis* de Pedro Hispano, o *Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum* de Arnaldo de Vilanova e a *Medicina Sevillana* de Juan de Aviñon. Partindo dos saberes médicos relativos ao que, na contemporaneidade, são frequentemente associados ao campo das “emoções”, observa-se que os físicos identificaram e sistematizaram os tipos de paixões (alegria, tristeza e ira) e as modificações que estas provocavam no corpo. Destarte, em algumas das principais fontes examinadas, identificam-se referências às enfermidades relacionadas aos aspectos da vida emocional dos pacientes, particularmente estados de profunda tristeza. Assim, as “emoções” podem ser exploradas a partir da abordagem de enfermidades como a melancolia que, no discurso médico medieval, era explicada com base em elementos ligados às paixões ou acidentes da alma. Nesses regimentos de saúde, identificam-se recomendações para evitar alimentos que favorecessem a melancolia e adotar medidas dietéticas voltadas ao controle do que definiam como causas das paixões negativas. Ademais, aconselhava-se a moderação na alimentação e o estímulo a tudo aquilo que pudesse suscitar “emoções” benéficas, como a alegria, considerada ideal para a preservação da saúde.

...

Carolina Henriques Pereira

Faculdade de Letras – Universidade de Coimbra e Centro de História da Sociedade e da Cultura
(CHSC-FLUC)

carolinahenriques94@gmail.com

À Mesa com os Refugiados: Alimentação, Consumo e Sociabilidades no Portugal das décadas de 1930 e 1940

Entre as décadas de 1930 e 1940, Portugal acolheu milhares de refugiados fugidos da violência, das perseguições e da Segunda Guerra Mundial, tendo sido dispersos pelo Estado Novo por diferentes localidades do país – de Lisboa e do Porto a estâncias termais como o Luso, a Curia ou Caldas da Rainha, passando por localidades balneares como o Estoril e a Figueira da Foz. Nestes espaços, o contacto quotidiano com a gastronomia portuguesa deixou marcas profundas nos relatos escritos que se produziram: artigos de imprensa, diários e livros de memórias, nos quais surgem descrições de comidas típicas, de salgados, peixes e mariscos, entre outros. Esta comunicação analisa essas experiências e relatos gastronómicos, cruzando os testemunhos dos próprios refugiados com fontes impressas da época, sobretudo, com textos escritos por portugueses. Para além do fascínio pela cozinha nacional, os relatos revelam também um claro desconhecimento dos seus códigos: havia quem não soubesse bem como se comia determinado prato, com que acompanhamentos ou de que forma se degustava. Uma refugiada polaca, por exemplo, confessava adorar pescada cozida acompanhada de calda de açúcar – combinação que diz muito sobre o choque cultural e culinário que este encontro gastronómico representava. Um dos eixos centrais desta comunicação é ainda a questão do acesso diferencial aos alimentos: apoiados financeiramente por organizações internacionais, muitos refugiados (proibidos de trabalhar por Salazar) dispunham de um poder de compra que lhes permitia frequentar restaurantes, marisqueiras e bares de hotel inacessíveis à generalidade da população portuguesa. Neste quadro, o consumo de mariscos, peixes nobres e cocktails (ainda pouco consumidos pela generalidade da população nacional) tornou-se objeto de crítica por parte de setores da sociedade portuguesa que, com a guerra, viam os preços dos bens alimentares disparar e os seus rendimentos tornar-se insuficientes. A comunicação propõe assim uma leitura da história do refúgio em Portugal tendo por base a cultura material e alimentar, contribuindo simultaneamente para a história da alimentação, dos estudos de exílio e das tensões sociais no Portugal dos anos trinta e quarenta.

.....

Mesa [Table] 3 — National and political food identity through media

Federico Chiaricati

University of Parma

federico.chiaricati@unipr.it

A feeling of modernity. Patterns of food consumption between italianness and americanness

This paper examines how food practices, advertising, public events, and marketing strategies contributed to the construction and dissemination of specific emotional repertoires associated with North Atlantic modernity between the 1960s and the 1980s. Focusing on the relationship between Italy and the US, it challenges the paradigm of “Americanization” as a unidirectional process of economic and cultural influence, instead highlighting the reciprocal and negotiated nature of the exchanges that shaped consumption patterns, identities, and food imaginaries in the postwar period.

Attention is devoted to the emotions and feelings elicited and mobilized by food consumption within the context of increasing transatlantic integration. Desires for modernity, aspirations for social distinction and prestige, senses of belonging to national and supranational communities, emerged as key elements in both the promotion and reception of food products, nutritional models, and consumer lifestyles. Drawing on advertisements, promotional materials, periodicals, and documentation relating to commercial exchanges and cultural initiatives, the paper reconstructs the ways in which these emotional repertoires were produced, represented, and negotiated by a wide range of actors.

The analysis pays particular attention to the role played by public institutions, food industries, associations, international organizations, and grassroots communities, in constructing images and narratives of food as a vehicle for progress, well-being, and integration. The paper also explores major public events, including fairs, exhibitions, fashion shows, and official banquets, as privileged sites for the representation and regulation of emotions, where food functioned as a tool of social performance, cultural diplomacy, and prestige-building.

Within this framework, the paper argues that food relations between Italy and the United States generated hybrid forms of consumption and collective identification, reshaping the very meaning of food modernity through processes of local adaptation and global circulation. These developments were profoundly influenced by dynamics of class, gender, and race, which mediated both the emotional meanings attached to food and the broader cultural transformations of the late twentieth century.

...

Youyou GUITARD-WU

Université de Perpignan Via Domitia

youyouguitardwu@gmail.com

Tasting the Mainland: How Food Review Vlogs Influence Regional Perceptions in the Chinese-speaking World - A Case Study of 'Axing's Food Tour' and Comparative Chinese-speaking Channels

This article examines how mainland Chinese food vlogs shape regional images for Chinese-speaking audiences through affective ties to food and identity — what Roland Barthes once referred to as an “innocent objet”. A qualitative analysis of popular food vlogs on YouTube and Bilibili identifies shared aesthetic features that evoke familiarity and lived experience of Chinese-speaking communities all over the world, despite political or cultural divergence. A comparative case study of Axing's Food Tour and Shipindao reveals furthermore how different narrative choices influence regional reception, despite both adopting a flâneur (city walker) style,

derived from Walter Benjamin's theory. Rather than treating these vlogs as ideological media, our study approaches them as everyday sites of mediation, where taste, atmosphere, and ordinary encounters shape regional perceptions. The findings highlight the role of food-centered digital media in fostering cross-regional cultural connections. Conversely, if such videos deviate from the food itself and incorporate ideological content, they tend to undermine the very emotional connections they seek to build.

...

Maria Emanovskaya

Sciences Po Paris

emanovskaya@gmail.com

Banned Foods and Contradictory Feelings in Contemporary Russia: Between National Pride, Class Hatred, Envy, and Hypocrisy

In 2014, Russia imposed an embargo on food imports from Western countries in retaliation for the sanctions that followed the annexation of Crimea. The measure was far from consensual: Western products had become a staple of everyday diets for many Russians, and the notion of the State legislating over the stomach sat uneasily with the post-Soviet consensus of consumer freedom. To overcome this resistance, the authorities opened an emotional front, mobilising national pride and class resentment as their principal weapons in a war for Russian minds and guts.

A class enemy was fashioned anew: the "creative class" was caricatured as an unpatriotic connoisseur of Parmesan and jamón, the two foods that became epitomes of treason in patriotic Facebook groups, blogs, political speeches, cartoons, and pamphlets. The State went further still, staging televised spectacles of confiscated cheeses set ablaze and fruit crushed beneath bulldozers. Yet here the emotional strategy misfired: rather than the intended patriotic approval, the images provoked widespread revulsion and dissent, stirring memories of wartime famine and the destruction of food as an obscenity. The authorities were forced to limit the media coverage they had themselves orchestrated.

My presentation analyses that gap between the feelings the State sought to manufacture and those it actually produced. The same gap underlies the regime's central hypocrisy, as officials who publicly performed patriotic disgust were caught privately purchasing the very foods they banned for the ordinary citizens. Drawing on official discourse and social-media debates, the presentation examines the emotional architecture of the embargo and the contradictions it could neither contain nor conceal.

.....

Mesa [Table] 4 — Experiência individual alimentar histórica

Rui Verdasca

Universidade de Coimbra (CECH-UC)

O vinho e a inspiração nos tratados poéticos do Renascimento

Os humanistas do Renascimento interessavam-se, de modo geral, pelas condições que propiciavam a inspiração poética. Da teoria fisiológica de Marsilio Ficino deriva toda uma série de remédios e conselhos precisos destinados a preservar e fomentar a inspiração, quer através do exercício físico, quer pela dieta, quer pelo recurso a determinados talismãs. Recomendavam-se, por exemplo, massagens corporais, inalações aromáticas, música, dança e, naturalmente, o vinho. Este último, que Aristóteles já tomara como termo de comparação da melancolia no Problema XXX, surge como o adjuvante mais frequentemente mencionado nos tratados poéticos da época, sobretudo entre os teóricos mais influentes, como Joachim Vadian (1518), Antonio Sebastiano Minturno (1559) e Júlio César Escalígero (1561). No âmbito de um congresso dedicado à alimentação, às emoções e aos sentimentos, esta comunicação propõe-se apresentar as principais ideias relativas às prescrições dietéticas e, sobretudo, ao vinho nos tratados poetológicos do Renascimento e a relação que se estabelece com a inspiração [spiritus], estado não raro associado a determinadas emoções, de furor criativo, muito valorizadas na época.

...

Luís P.L. Cabral de Oliveira

Faculdade de Direito da Universidade de Lisboa

lcabraldeoliveira@gmail.com

A dieta de um magistrado em Goa na segunda metade do século XIX: José de Sá Coutinho

Minhoto de nascimento e licenciado em Direito pela Universidade de Coimbra, José de Sá Coutinho (1839 - 1896) tomou posse da comarca de Bardez em 1874, altura em que se fixa na vila de Mapuçá. E em Goa se manterá – instalando-se depois na capital, Pangim, quando é nomeado desembargador da Relação – até à segunda metade da década de 1880. Durante parte considerável desse período (mais concretamente, entre 1877 e 1882), Sá Coutinho, que parece adaptar-se invulgarmente bem à cabeça do antigo Estado da Índia, manterá um registo muito cuidadoso e detalhado de todas as suas despesas mensais, incluindo as de natureza doméstica e, de entre estas, as relacionadas com a alimentação. Graças a esse precioso e raro apontamento, recentemente descoberto e sobre o qual me acho presentemente a trabalhar, é possível lançar luz sobre o quotidiano (também alimentar) de um magistrado solteiro na Goa do último quartel do século XIX: que ingredientes eram usados na preparação quotidiana das suas refeições, quais eram adquiridos localmente, que géneros vinham desde a capital, como se organizava uma refeição mais festiva.

...

Ayla Milena Amaral Santos

Universidade de Coimbra (Mestrado em alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade)
aylamaral704@gmail.com

O Bolo de Rolo como Patrimônio Afetivo na experiência migratória em Portugal

No Estado brasileiro de Pernambuco o bolo de rolo é uma das bases da doçaria local. Ainda que incerta a sua autoria, perpetua-se que a sua inspiração veio através do bolo colchão de noiva português e das adaptações ao longo dos anos com os ingredientes brasileiros. O seu modo de fazer, ainda que com ingredientes fáceis de encontrar, revela a delicadeza e a dedicação que precisa ser posta para que as suas finas camadas entre massa e recheio sejam harmônicas. Encontram-se atualmente variações de sabores, mas o mais comum continua sendo feito com o doce de goiaba derretido. Considerado um patrimônio cultural e imaterial estadual, esse bolo símbolo da culinária é uma marca registrada, sendo o que muitos procuram quando necessitam de uma lembrança da culinária local. Essa lembrança muitas vezes chega a ultrapassar as barreiras atlânticas, sendo para muitos que estão distantes, um retorno ainda que momentâneo ao lar que deixaram para trás. A comunidade brasileira de imigrantes em Portugal representa quase 36% do montante de imigrantes no país. Esse número tão expressivo, em alguns casos, se reflete em uma busca por produtos específicos, como por exemplo o bolo de rolo. A busca sobretudo não retrata apenas uma demanda nutricional, mas um anseio de manter ávido aquilo que os representa quanto a sua identidade da cultura alimentar. Por meio de uma abordagem qualitativa e entrevistas estruturadas, busca-se compreender de quais formas esse bolo traduz nas memórias e saudades um acalanto ao coração daqueles que por alguma razão decidiram imigrar.

.....

Mesa [Table] 5 — Memória alimentar familiar e infância

Amanda Geraldês

Universidade de Évora (CIDEHUS)
amanda.geraldes@gmail.com

As narrativas do comer em Minha vida de menina: sentimentos do cotidiano familiar e das sociabilidades em torno da alimentação.

No final do século XIX, em Minas Gerais, no Brasil, a jovem Helena Morley escreveu um diário ao longo dos anos de 1893 e 1895, entre os seus doze e quinze anos de idade. Helena Morley é o pseudônimo de Alice Dayrell Caldeira Brant, nascida em Diamantina em 1880 e falecida no Rio de Janeiro em 1970. Seu diário, publicado em 1942 e intitulado Minha vida de menina, revela hábitos alimentares do seu cotidiano familiar e em diversos momentos de sociabilidade praticados na sociedade diamantinense. A partir das narrativas memorialísticas de Morley, evidenciamos a produção, o consumo e a circulação de alimentos em situações cotidianas, em festividades e em práticas de sociabilidade. Assim, apresentamos as emoções e os sentimentos individuais da

menina relacionados às suas escolhas e preferências alimentares, bem como as emoções e os sentimentos partilhados socialmente relativos ao universo da alimentação: momentos de sociabilidades como celebrações religiosas, comemorações de aniversários, festas de casamentos e mesas de almoços e jantares preparados especialmente para visitas. Os sentimentos educados também aparecem em seus relatos, englobando as boas maneiras e a etiqueta à mesa, restrições alimentares religiosas, além da cortesia e de práticas de hospitalidade, em que a comida está sempre presente. Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UID/00057/2025.

...

André Carrasquinho Dias

Doutorando em Patrimónios alimentares: Culturas e identidades

andredias17061990@gmail.com

Comer Histórias: Narrativas Alimentares e Emoções Partilhadas na Primeira Infância

A transmissão do património alimentar depende da continuidade das práticas, dos saberes e das experiências que permitem a sua permanente recriação pelas comunidades. Contudo, apesar de a primeira infância constituir um momento determinante na construção da identidade alimentar, continua a existir uma reduzida reflexão sobre o papel das experiências narrativas, sensoriais e emocionais na mediação desse património. Neste contexto, o presente trabalho propõe uma abordagem interdisciplinar que articula os estudos do património alimentar com o conceito de Digital Edible Literacies, procurando explorar novas formas de transmissão cultural através da alimentação.

Partindo da canção Come & Bebe, integrada na obra Mão Verde, apresenta-se uma prova de conceito baseada na adaptação das personagens da narrativa a preparações alimentares adequadas à primeira infância. A proposta integra storytelling, música, showcooking e degustação numa experiência multissensorial, em que o ato de cozinhar, partilhar e comer se transforma simultaneamente num processo de descoberta alimentar e de aproximação ao património cultural.

...

Ana da Piedade Guerreiro Madeira Elias Pinheiro

Escola Básica Grão Vasco, Viseu / Instituto Politécnico de Viseu – Escola Superior de Tecnologia de Gestão

elias.ana@gmail.com; Ana.Elias@graovasco.net

Duas avós, quatro receitas: memória familiar, produtos da terra e transmissão culinária entre o Algarve e o Alentejo

Este trabalho parte de uma memória familiar concreta: as receitas de Natal e de Páscoa de duas avós algarvias, nascidas em 1918 e 1928. A partir das empanadilhas de amêndoa e gila, das empanadilhas de batata-doce, do folar enrolado próximo da tradição de Olhão e do folar de massa lêveda com ovos escondidos, procura-se mostrar como a alimentação festiva conserva marcas de afeto, território, experiência de vida e transmissão familiar.

Não se pretende apresentar um estudo exaustivo sobre a doçaria do Algarve e do Alentejo, nem estabelecer fronteiras regionais rígidas entre receitas. A proposta é uma leitura exploratória, nascida de uma micro-história familiar, que coloca a memória autobiográfica em diálogo com fontes documentais sobre produtos e práticas alimentares tradicionais do Sul de Portugal, onde a amêndoa, a gila, a batata-doce, a massa lêveda e os ovos não são entendidos apenas como ingredientes, mas como elementos de paisagens agrícolas, economias domésticas, circulação de saberes e modos de celebrar.

A avó paterna, órfã e criada por tios-avós ligados à pastelaria, parece representar uma transmissão culinária mais próxima do saber oficial e técnico. A avó materna, pertencente a uma família algarvia ligada aos frutos secos, mas com relações familiares e económicas no Alentejo, revela outro percurso de aprendizagem, mais doméstico e atravessado por redes familiares alargadas.

Ao recuperar estas quatro receitas, pretende-se mostrar como a cozinha familiar pode funcionar como arquivo afetivo e cultural, preservando gestos, produtos, relações entre mulheres e memórias de paisagens alimentares em transformação. O trabalho não procura fechar conclusões, mas abrir perguntas que possam servir de mote a futuras investigações sobre receitas festivas, receção e transmissão feminina de saberes e património alimentar no Sul de Portugal.

.....

Mesa [Table] 6 — Paisagens alimentares, narrativas e representações

Paula Cristina Ferreira da Silva

Município de Coimbra

paula.silva@cm-coimbra.pt

Iconografia Alimentar na Louça Ratinha: Representações da Cultura Alimentar Portuguesa

A loiça ratinha, produzida sobretudo em Coimbra entre os séculos XVIII e XX, constitui um dos mais significativos testemunhos da cerâmica popular portuguesa, refletindo aspetos essenciais do quotidiano e da cultura material das comunidades rurais. A decoração destas peças, marcada pela presença de alimentos, recipientes e figuras associadas à produção, transporte e consumo alimentar, oferece um importante campo de observação das práticas alimentares e dos universos simbólicos ligados à alimentação.

Partindo da questão de saber de que modo a loiça ratinha permite compreender as práticas e representações alimentares das comunidades rurais portuguesas, este estudo tem como principal objetivo analisar a representatividade e o simbolismo dos motivos alimentares

presentes nas naturezas-mortas decorativas desta produção cerâmica. Pretende-se identificar os alimentos mais frequentemente representados, compreender os seus significados culturais e avaliar a forma como estas imagens contribuem para a construção de identidades coletivas e memórias alimentares.

Metodologicamente, a investigação assenta na recolha, inventariação e análise documental de exemplares pertencentes a diversas coleções museológicas, designadamente do Museu Nacional Machado de Castro, da Fundação Manuel Cargaleiro, do Museu Municipal de Portalegre e da Casa-Museu José Régio. A análise é complementada pela observação de produções contemporâneas no Atelier de Carlos Tomás e pela consulta de catálogos de exposições, blogs especializados e bibliografia científica sobre cerâmica popular, cultura material e história da alimentação.

Através de uma abordagem interdisciplinar que articula história da arte, cultura material, património cultural e história da alimentação, o estudo procura valorizar a loiça ratinha enquanto fonte histórica e testemunho visual das práticas alimentares, contribuindo para uma melhor compreensão das formas de vida, dos valores simbólicos e da identidade cultural das comunidades que a produziram e utilizaram.

...

Cláudia Silva Mataloto

Câmara Municipal de Cascais e CITUR Estoril

claudiamataloto@hotmail.com

Paisagens que se celebram: Experiências Sensoriais e Emoções nas Festividades dos Ciclos Naturais

Ao longo da história, as comunidades rurais desenvolveram modos de vida profundamente ligados aos ritmos da natureza, estruturando as suas práticas sociais, culturais e alimentares em função dos ciclos agrícolas e sazonais. As festividades associadas às colheitas, às vindimas, aos solstícios, às transumâncias ou às mudanças de estação representam manifestações culturais que ultrapassam a dimensão celebrativa, constituindo importantes espaços de partilha, memória coletiva e construção identitária. Nestes contextos, a alimentação assume um papel central, funcionando simultaneamente como expressão cultural, veículo de transmissão de saberes e elemento agregador das comunidades.

A gastronomia, enquanto património material e imaterial, encontra-se intimamente ligada às paisagens naturais, aos produtos sazonais e às práticas tradicionais que refletem a relação histórica entre o ser humano e o território. Os alimentos consumidos em momentos festivos transportam significados simbólicos e emocionais, despertando memórias afetivas, sentimentos de pertença e experiências sensoriais que reforçam os laços sociais. A mesa comunitária, os rituais de preparação alimentar e os produtos associados a determinados períodos do ano tornam-se, assim, elementos fundamentais na construção de experiências coletivas marcadas pela emoção e pela partilha.

Num contexto contemporâneo caracterizado pela urbanização crescente, pela globalização alimentar e pelo distanciamento entre consumidores e origem dos alimentos, as festividades ligadas aos ciclos naturais assumem uma relevância renovada. Estas práticas emergem como

formas de preservação cultural e de resistência simbólica face à homogeneização dos hábitos alimentares e à perda de conexão com os ritmos da terra. Paralelamente, observa-se um interesse crescente por experiências gastronômicas imersivas, sustentáveis e sensoriais, capazes de promover uma reconexão entre alimento, natureza, território e comunidade.

A dimensão emocional destas festividades revela-se particularmente relevante no âmbito dos estudos contemporâneos sobre património alimentar, turismo gastronómico e experiências sensoriais. As emoções coletivas geradas através dos rituais alimentares, da convivialidade e da vivência partilhada em ambientes naturais contribuem para o fortalecimento da identidade cultural e para a valorização das paisagens rurais. Neste sentido, a experiência gastronómica ultrapassa a função nutricional do alimento, transformando-se numa experiência multissensorial capaz de ativar memórias, afetos e sentimentos de autenticidade.

Nesta comunicação propõe-se fazer uma reflexão sobre as emoções e sentimentos partilhados em festividades ligadas aos ciclos naturais da natureza, analisando de que forma a gastronomia, os rituais alimentares e as experiências sensoriais em contexto rural contribuem para a construção de vínculos emocionais entre indivíduos, comunidades e território.

Será analisado o exemplo de Cascais com a celebração ligadas ao mundo rural, no âmbito da Região Saloia: “Viva a Festa Saloia” que decorre no final de setembro, para celebrar a tradição das colheitas rurais, no [Centro de Interpretação do Mundo Rural de Cascais](#).

...

Vander Valduga

Universidade Federal do Paraná

vandervalduga@gmail.com

Beatriz Carvalho Tavares

Universidade Federal do Paraná

tavaresb5@gmail.com

Virgínia de Lima Palhares

Universidade Federal de Minas Gerais

palhares.vi@gmail.com

Narrativas geopoéticas: paisagem do café do caparaó capixaba

Esta pesquisa transdisciplinar, elaborada na fronteira entre a Geografia Cultural, a Gastronomia e o Turismo, analisa a construção do imaginário sobre a paisagem do café no Brasil a partir das narrativas de seus sujeitos — produtores, baristas, empreendedores e consumidores. Adotando a fenomenologia e a filosofia popular brasileira como lentes epistemológicas, o estudo investiga o café para além de sua condição de cultivo agrícola ou commodity comercial, revelando-o como uma paisagem vivida, ancorada no afeto e na memória coletiva.

O trabalho de campo e as entrevistas realizadas no Caparaó Capixaba desvelam uma circularidade de relações em que o ato de plantar, preparar e partilhar o café opera como um catalisador de emoções e sentimentos compartilhados. Na esfera íntima, a bebida atua como elemento central de celebrações familiares e rituais cotidianos de hospitalidade e comensalidade.

No âmbito coletivo, o fortalecimento da cultura cafeeira na região apoia-se na cooperação, exemplificados pela atuação da Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (APEC), que articula pequenas propriedades familiares, promove a Indicação Geográfica e busca gerar consciência comunitária para o alcance do produto de qualidade.

As narrativas evidenciam que os vínculos afetivos construídos em torno do café percorrem os diferentes papéis assumidos pelos sujeitos no sistema produto-produção-consumo. Memórias de infância, sentimento de pertencimento, cuidado com a terra, orgulho do trabalho, expectativa de continuidade familiar, compromisso com a qualidade e experiências de acolhimento em seus grupos emergem de forma recorrente em toda rede.

Ademais, as narrativas assumem um caráter de ativismo e disputa simbólica ao reivindicarem a transição para agroecossistemas sustentáveis, o protagonismo da agricultura familiar, o rejuvenescimento rural e a reparação histórica ligada à ancestralidade negra no mercado de cafés. Conclui-se que o ecossistema do café produz paisagens plurais, continuamente recriadas pelos encontros cotidianos, feiras e vivências partilhadas, constituindo elo de identidade, resistência e brasilidade.

.....

⇒ **15:00 - 16:30 — Sessões Paralelas [Parallel Sessions] 2**

Mesa [Table] 7 — Disciplina alimentar religiosa/monástica medieval

Luís Miguel Malva de Jesus Rêpas

Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras); Centro de História da Sociedade e da Cultura (Universidade de Coimbra)

luis.repas@fl.uc.pt, lrepas@gmail.com

Da Regra à mesa: disciplina alimentar e educação das emoções na Apologia de Bernardo de Claraval

A alimentação constituiu um dos domínios privilegiados da disciplina monástica medieval, assumindo-se não apenas como resposta a uma necessidade fisiológica, mas também como instrumento de formação espiritual e de controlo dos impulsos e das emoções. Partindo da *Apologia ad Guillelmum Abbatem* (c. 1124-1125), de Bernardo de Claraval, esta comunicação propõe uma reflexão sobre a forma como o autor contrapõe a austeridade prescrita pela Regra de São Bento às práticas alimentares que atribui aos mosteiros cluniacenses, evidenciando o afastamento entre a normativa e a vivência quotidiana.

Nos capítulos dedicados às refeições e às bebidas, Bernardo descreve uma sucessão de pratos cuidadosamente preparados, a multiplicação de iguarias, a sofisticação culinária e a recusa do vinho aguado, denunciando uma gastronomia concebida para estimular continuamente o paladar e impedir a saciedade. A variedade dos alimentos, a incessante procura de novos sabores e a elaboração culinária – simbolizada, entre outros exemplos, pelas múltiplas formas de confeccionar ovos – surgem como manifestações da gula, entendida não apenas como excesso alimentar, mas como incapacidade de refrear os impulsos devido à desordem emocional provocada pelos sentidos. A crítica bernardina permite, assim, observar de que modo a

alimentação se transformava num espaço de tensão entre disciplina e desejo, entre contenção e prazer, entre ideal ascético e prática quotidiana.

Através da comparação entre a Regra de São Bento e o testemunho de Bernardo de Claraval, procurar-se-á demonstrar que a disciplina alimentar monástica visava educar as emoções, moldando comportamentos, sensibilidades e identidades religiosas. Deste modo, a comunicação pretende contribuir para a compreensão da alimentação como prática cultural produtora de emoções e sentimentos, bem como da forma como os discursos normativos e as fontes narrativas permitem aceder às representações medievais do comer, do corpo e da espiritualidade.

...

Martina Obino

MAs in Classical Philology (University of Turin) and Modern Philology (University of Sassari)
obino.martinaa@gmail.com

Fasting the World: Dietary Practices and Emotional Isolation in the Hagiography of Gregory of Tours

In the transitioning political and cultural landscape of sixth-century Merovingian Gaul, religious conversion and the pursuit of spiritual perfection were configured primarily as an experience of radical rupture with the community. In the works of Gregory of Tours, particularly in the *Historia Francorum* and his hagiographical texts, this biographical and emotional transition is expressed viscerally through the body and, specifically, through the redefinition of dietary choices.

This paper intends to analyze food as the primary device for isolation and the construction of monastic and eremitic identity. By examining radical figures such as the hermit Anatolius or the stylite Wulfilaic, this study will explore the profound link between solitude and the rejection of the communal diet. Eating alone or limiting oneself to consuming wild roots, herbs, and stale bread at rigid intervals does not constitute a simple ascetic practice, but rather the outward manifestation of a precise emotional landscape. This self-deprivation reflects complex feelings: guilt for the sins of the world, anxiety over redemption, and a proud independence from the social and economic structures of the time.

Adopting the methodologies of the history of emotions, this study will demonstrate how dietary regimes served as the chosen language to express the protected solitude of the sacred, offering new perspectives on the redefinition of the self and communal bonds in the Early Middle Ages.

...

Nuno Alexandre Ribeiro

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra
nunoalexandreriibeiro2004@gmail.com

Pecado e Jejum: a Alimentação como Penitência na Idade Média Portuguesa

Este estudo pretende analisar a forma como a alimentação foi utilizada enquanto instrumento de penitência na Idade Média portuguesa, com particular enfoque na relação entre os pecados da gula e da sexualidade. Numa sociedade profundamente marcada pela moral cristã, o controlo do corpo assumia um papel central na busca da salvação, sendo o jejum e a restrição alimentar entendidos como meios privilegiados de expiação e disciplina espiritual. A Igreja Católica associava frequentemente os excessos alimentares aos desejos carnavais, construindo uma ligação entre gula e luxúria enquanto manifestações de uma mesma incapacidade de dominar os apetites do corpo. Contudo, a análise das fontes revela uma diferenciação significativa entre ambos os pecados, verificando-se que as transgressões sexuais eram geralmente alvo de penitências mais severas e prolongadas do que as infrações alimentares. A investigação procura, assim, compreender de que forma a alimentação ultrapassava a mera função de subsistência para se afirmar como mecanismo de correção moral e de regulação dos comportamentos. O trabalho assenta na leitura cruzada de fontes penitenciais, manuais de confissão e cantigas galego-portuguesas, articuladas com uma ampla produção historiográfica dedicada à História da Alimentação, da Sexualidade e das práticas penitenciais medievais.

.....

Mesa [Table] 8 — Food, feelings, and social relationships in History

Bettina Reese

Universität Potsdam, Germany

bettina.reese@uni-potsdam.de

With compassion and regret? The world of emotions in Plutarch's *De esu carni*

In his two treatises *De esu carni* I and II, in which the philosopher Plutarch examines the permissibility of eating meat, a detailed analysis reveals a remarkable panorama of diverse emotions—primarily, but not exclusively, human emotions. For instance, Plutarch describes how humans were originally happy with a purely plant-based diet and that it was only the terrifying experiences of hunger and war that led them to raise their hands against other living beings. He also specifically criticizes the pursuit of pleasure by some of his contemporaries, which leads to the constant invention new, exotic dishes. This source of pleasure, however, can ultimately only be achieved through (in some cases immense) suffering of the animals involved. Plutarch thus presents a moving argument for a more “humane” or merciful treatment of animals, advocating their protection from unnecessary suffering, and, in cases where their death is unavoidable, for the expression of compassion and regret.

My paper examines the spectrum of emotions which Plutarch describes in his treatise and also explores the consequences that emotional vs. emotionless and/or (in)human behaviour toward other living beings can entail. It also sheds light on the fact that, when considered in relation to the question of the permissibility of meat consumption, Plutarch clearly prioritizes the emotional bonds to non-human animals over personal gratification derived from the culinary experience of exotic foods.

...

Kathleen Burke

Instituto Ciências Sociais, Lisboa

kathleen.burke@ics.ulisboa.pt

Tea-Time, and Colonial Affect in the Early Modern Indian Ocean

Broa was more than a biscuit. As European empires expanded across the early modern world, broa travelled as both a material artefact and a repertoire of culinary knowledge that was continually remade across imperial frontiers. Probably originating in northern Portugal, broa appears across the Portuguese empire—from convent kitchens in Iberia to eighteenth-century Brazil and Sri Lanka—before entering elite households in the Dutch colonial capital of Batavia. This paper argues that broa offers a window onto the affective worlds of colonial domestic life, revealing how emotions and social relations were cultivated through the ritualised practices of baking, serving, and sharing food.

Rather than treating broa simply as a recipe or commodity, the paper examines its role in the etiquette and sociability of colonial tea-time. Consumed alongside tea in elite homes, broa became embedded within rituals of hospitality, refinement, and polite conversation through which colonial households performed civility and social distinction. These moments of commensality generated shared forms of colonial affect—comfort, intimacy, belonging, respectability, and conviviality—while simultaneously reinforcing racialised and gendered hierarchies. Tea-time thus functioned as an everyday performance of empire, in which seemingly mundane acts of serving and eating helped produce colonial identities and emotional communities.

Tracing broa across Portuguese and Dutch networks, the paper reconstructs how women and enslaved cooks adapted recipes, ingredients, and baking techniques to new ecological and social environments. Broa illuminates the trans-imperial movement of American plants such as maize and cashew into Indian Ocean kitchens, while revealing how European baking traditions were reshaped through encounters with local ingredients, technologies, and expertise. Yet these culinary innovations were inseparable from the affective labour of colonial households. Women and enslaved cooks not only transformed the practical knowledge of making broa but also sustained the rituals of hospitality through which elite households enacted ideals of courtesy, domestic order, and polite sociability. By following broa across multiple imperial settings, the paper demonstrates how an everyday biscuit became central to the emotional life of empire, showing how colonial feeling was produced through ordinary practices of domestic consumption.

...

Katerina Medbøe Eriksen

Circular Ways

katerina@circularways.no

Beyond Surplus: Food, Shared Emotions and Relational Preparedness through the Surplus Table

This paper examines how shared food practices generate emotions, feelings and social relations through the case of the Surplus Table in Lofoten, Norway, developed within the Horizon Europe CONVIVIUM project. Rather than approaching surplus food primarily as a measurable resource to be rescued, the paper proposes a relational understanding of surplus as unrealised social, ecological and emotional potential.

Based on repeated activities in schools, community halls and local food settings in Lofoten, the paper explores how harvesting, cooking, serving and eating together evoke feelings of hesitation, curiosity, pride, recognition, care and belonging. At Leknes Upper Secondary School, students moved from uncertainty to confidence while preparing surplus food and wild edible plants. In Napp, an open community meal transformed guests into co-hosts through cooking, serving and storytelling. In Kabelvåg, the event “From Waste to Multispecies Hospitality” treated landscapes, seaweed, fish, surplus food and reused equipment as partners in hospitality.

The paper introduces the Relational Surplus Facilitation Framework (RSF), which argues that the facilitator’s task is not only to redistribute food, but to recognise relationships waiting to emerge. Food becomes an invitation; relationships become the outcome. Listening is central to this method: listening to people, places, materials, memories, seasons and more-than-human partners.

By analysing the Surplus Table as a site of shared emotions and feelings, the paper shows how convivial food practices may contribute to social preparedness. Communities become more resilient when people know who has knowledge, equipment, time, ecological understanding and willingness to help. Shared meals thus function not only as moments of conviviality, but as forms of emotional inclusion and social infrastructure cultivated before crisis occurs.

.....

Mesa [Table] 9 — Tradições alimentares e representações sociais em contextos de crise

Madalena Marques Costa

Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

madalena0905costa@gmail.com

A alimentação da camada popular portuguesa durante a crise do final do século XIX: um testemunho das caricaturas de Bordallo Pinheiro

Rafael Bordalo Pinheiro é considerado como um dos maiores caricaturistas portugueses, não só pelo humor presente nas suas litografias satíricas, mas também por servirem como fonte para se conseguir pintar o cenário de crise no Portugal de então. Ele explorava nas suas caricaturas todas as vertentes da vida na sua época: do cenário político até à alimentação.

Uma das particularidades da sua caricatura era que a mesma é que o artista representa todas as camadas sociais portuguesas da sua época, com destaque para as condições de pobreza e miséria

do "Povinho". Era frequente, devido à crise sentida no final do século XIX em Portugal, que esse grupo social fosse representado: num cenário de muita fome; embriaguez devido às parcas condições de vida; e sobretudo a servir e a produzir os alimentos.

Pode-se considerar que a camada popular portuguesa surge como uma personagem coletiva, funcionando como a força produtiva da alimentação, raramente apresentada como a consumidora, mas sobretudo como produtora ou vendedora. Apesar das figuras em muitas das caricaturas não expressarem emoções, a mensagem de peso e da relação complexa entre o "Povinho" e a alimentação não passa despercebida por qualquer um que se confronta com a caricatura bordaliana.

Esta comunicação, deste modo, pretende analisar como é que a caricatura de Bordalo constrói uma representação da relação entre o povo e a alimentação, evidenciando como estas imagens servem como testemunho visual da alimentação nessa camada social em tempos de crise social, económica e política.

...

Vanda Cristina Azevedo da Costa Batista

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra; Doutoranda em Patrimónios Alimentares:
Cultura e Identidades
vandabatista8@gmail.com

O Medo que o Mercado Cultivou: Publicidade Alimentar, Género e Crise em Portugal (1900–1945)

Esta comunicação propõe uma leitura das representações visuais da publicidade alimentar em Portugal na primeira metade do século XX como documentos de construção, gestão e controlo de emoções alimentares. O corpus de análise articula duas exposições virtuais do Museu das Marcas em parceria com a Hemeroteca Municipal de Lisboa: Meio Século de Publicidade Feminina (1900–1950) e Publicidade Alimentar em Tempo de Guerra (1939–1945), que documentam anúncios publicados em periódicos como o Diário de Lisboa, a Ilustração Portuguesa, a revista Panorama e O Primeiro de Janeiro.

O argumento central desenvolve-se em dois momentos articulados. O primeiro examina como, ao longo da primeira metade do século XX, a publicidade alimentar dirigida ao público feminino foi construindo progressivamente uma identidade afectiva da mulher como guardiã do lar alimentar — associando emoções de cuidado, protecção e competência doméstica ao consumo de produtos alimentares específicos. Esta construção emocional de longa duração não foi neutra: preparou o terreno afectivo sobre o qual a publicidade de guerra viria a operar.

O segundo momento examina como, em tempos de escassez e racionamento durante a Segunda Guerra Mundial (1939–1945), o medo — individual e colectivo — não desapareceu da esfera alimentar mas foi capturado e reencaminhado através de representações visuais que normalizaram a privação e transformaram a ansiedade em virtude doméstica disciplinada. O argumento central é que a crise não inventou a mulher-guardiã do lar alimentar: explorou uma emoção que a publicidade comercial tinha vindo a cultivar há cinquenta anos. Paradigmaticamente, o anúncio do Toddy que “fecha a porta à doença” e os receituários

“econômicos para cozinhar durante a guerra” são lidos como documentos de controle emocional que articulam mercado, Estado e gênero.

Conclui-se que as representações visuais da publicidade alimentar constituem um corpus privilegiado para a história das emoções controladas, revelando como o medo se converte em disciplina, como a escassez é estetizada em virtude doméstica, e como uma emoção construída em tempo de paz se torna instrumento de gestão da crise em tempo de guerra.

...

Adriana dos Santos Silva

Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador/Brasil
adri_nutry@hotmail.com

Pâmela Conceição dos Santos

Escola de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Bahia, Salvador/Brasil
pamela.conceicao@ufba.br

Ellen Victória Alcântara Paz

Escola de Medicina Veterinária, Universidade Federal da Bahia, Salvador/Brasil
ellenpaz@ufba.br

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador/Brasil
ryzia@ufba.br

Carne de(do) Sol, em Itororó, Bahia: crise entre tradição e sucessão

Símbolo de identidade, tradição e base alimentar dos sertanejos, a carne de sol apresenta relevância sócio-histórica-econômica-cultural e simbólica para as famílias nordestinas que dependem da produção deste produto, ultrapassando a importância nutricional e a superação das adversidades. Assim, este estudo objetivou compreender as percepções e os sentimentos de produtores de carne de sol relacionados ao trabalho artesanal realizado, e quanto à continuidade deste ofício por gerações vindouras, no território de Itororó, Bahia, Brasil. Para tanto, realizou-se um estudo exploratório, de natureza qualitativa, com levantamento de informações por meio de questionários e entrevistas, os quais foram aplicados junto a seis produtores de maior experiência, na produção da carne de sol, no referido território, entre agosto de 2025 e janeiro de 2026. Conforme as entrevistas, constatou-se um paradoxo em relação à manutenção do "saber-fazer" tradicional: embora a atividade constituísse a base econômica da família, foi caracterizada como árdua e não valorizada, segundo produtores que atuavam há mais de três décadas no ramo. Ao avaliar a qualidade de vida proporcionada pelo trabalho, os participantes reconheceram a sua contribuição para a manutenção da família e a criação dos filhos, bem como a dependência deste ofício para sobrevivência – o trabalho “fornecendo tudo”. No entanto, o reconhecimento do valor desta ocupação e o sentimento de gratidão pelos ganhos contrastaram com a falta de perspectiva de sucessão, junto ao núcleo familiar e a parentes próximos, um quadro que evidencia crise quanto à perpetuação do ofício. Em alguns casos, os próprios

produtores declararam preferir direcionar os filhos para outras profissões. Concluindo, ao mesmo tempo em que o trabalho artesanal com a carne de sol foi percebido como valoroso e base de vida para os produtores, as dificuldades superavam a importância de se manter a tradição local, havendo lacunas na transmissão desse ofício entre gerações.

.....

Mesa [Table] 10 — Alimentação, corpo e sentimentos

António Rei

Instituto de Estudos Medievais – NOVA FCSH, Lisboa

antonioarei@fcsb.unl.pt

Sexo, Prazer e Afrodisíacos em Textos do Ocidente Islâmico (séculos X-XV)

O sexo, e as emoções que o mesmo concita, no todo da sua realidade física, psíquica e anímica, sempre estimularam a curiosidade e a criatividade humanas na procura de aumentar, em intensidade e duração, o prazer sexual.

Assim, sempre estiveram ligados, a percepção de que determinados alimentos estimulam o ser humano adulto, homem ou mulher, a uma prática física sexual mais intensa e completa, e, consequentemente, a um maior vórtice de sensações e emoções.

A civilização islâmica, herdeira de saberes de prévias civilizações, em especial do Oriente e do Mundo Mediterrânico, acabou sendo recetáculo de conhecimentos, do foro fisiológico, botânico e alimentar que em muitos casos deram origem a receitas, de cariz médico e ou alimentar e gastronómico, onde surgem ingredientes com as características atrás citadas, sendo repetidos os mesmos muitas vezes, o que confirma aquelas propriedades propiciatórias a possíveis relacionamentos sexuais, e a todo um leque mais vasto de sensações e emoções.

Abordaremos esta realidade socio-emotiva e gastro-erótica no Ocidente islâmico a partir de textos com diferentes origens, propósitos e óticas, mas nos quais esta temática é tratada, designadamente textos médicos, botânicos, farmacológicos, gastronómicos e literários, que abarcam geograficamente o al-Andalus e o Magrib, e que, cronologicamente vão do século X ao século XV.

...

Analia Segal

Pratt Institute, Brooklyn New York – USA

asegal@pratt.edu

Kneaded words , de puño y letra - an embodied practice of collective presence

Kneaded Words is part of an ongoing artistic and pedagogical research project that examines food as a mode of inquiry rather than an object of study. What forms of knowledge, memory, and emotional connection emerge when language is approached through touch, gesture, and

collective acts of making? By treating dough as both material and metaphor, the project explores alternative modes of transmission grounded in embodiment, participation, care, and shared experience.

Developed through a series of participatory workshops, Kneaded Words investigates how food and language function as living cultural practices that carry memories, emotions, and forms of belonging across generations and geographies. The workshop takes inspiration from the Latin expression *cum panis*—"with bread"—the root of the word companion. Participants are invited to reflect on the relationship between nourishment, language, and community by selecting a word from their mother tongue that they believe has the capacity to bring people closer together. These words are translated into calligraphic gestures through the tactile process of kneading dough. Participants engage language as a material that can be touched, shaped, shared, and transformed. Kneading becomes a form of reading, remembering, and rearticulating meaning through the body. Rather than treating translation as the transfer of meaning between languages, the workshop approaches it as a collective and sensory practice grounded in listening, touch, and exchange.

To "write with bread" is to slow language down—to return words to the hand and the mouth, where they can be worked, shared, and digested rather than instantly consumed. Through the preparation and sharing of bread, the workshop creates a space in which language becomes tangible and relational, fostering new forms of connection across linguistic and cultural differences.

...

José Miguel Mota

Instituto de Estudos Filosóficos (IEF-UC)

miguelmota230@gmail.com

«Em casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão»: tactful hospitality of tasting de Richard Kearney

Partindo da conceptualização alargada do toque cunhada por Kearney em *Touch: Recovering Our Most Vital Sense* (2021), a presente comunicação visa examinar o paladar e a dieta enquanto modalidades originárias de interpretação do mundo, superando concepções puramente fisiológicas. O gosto provido de tato (*tactful taste*) opera como uma hermenêutica carnal, na qual o escrutínio sensível precede a formulação conceptual. Ao mobilizar a noção de *savvy* — aqui estabilizada como argúcia e sentido prático, análoga à *phronesis* —, evidencia-se uma radicação ontológica assente na afinidade etimológica latina entre *sapere* (saborear) e *sapientia* (sabedoria). Esta premissa fenomenológica encontra arrimo no ensaio "On the Flesh of the Word: Incarnational Hermeneutics" (in *Carnal Hermeneutics*, 2015), onde John Manoussakis institui a encarnação e a tangibilidade do ato de comer como eixos de reciprocidade, ancorando a inteligibilidade ética na primeiridade da dimensão somática.

Assim, o substrato alimentar erige-se em operador hermenêutico, configurando identidade, memória, pertença e alteridade. O adágio popular constante no título resume de forma cabal esta intuição: a carência ou provisão de pão está para além da contingência material, espelhando a valência ética dos vínculos intersubjetivos encetados no paladar. Como demonstra Laudan em

Toward a Culinary Ethos (2019), os regimes alimentares consubstanciam filosofias culinárias que expõem a arquitetura de distribuição de reconhecimento e autoridade nas sociedades.

Respondendo ao repto do painel, este referencial ancora-se em práticas de comensalidade. Convocam-se a hospitalidade de Abraão (Génesis 18) e o acolhimento de Odisseu por Eumeu não como arquétipos exegéticos encerrados em si mesmos, mas enquanto grelhas hermenêuticas fundacionais que prefiguram e iluminam as atuais dinâmicas dos convívios, festas e celebrações familiares. Demonstra-se que a partilha alimentar contemporânea reencena estas matrizes primordiais de hospitalidade, consubstanciando espaços vitais de acolhimento e reconhecimento mútuo. A vida comunitária alicerça-se, deste modo, na experiência tangível de saborear em conjunto.

.....

Mesa [Table] 11 — Doçaria dos afetos: emoções e património alimentar

Patrícia de Gomensoro

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Universidade de Coimbra

pat.gomensoro@gmail.com

A doçaria de clausura no Portugal contemporâneo: sentimentos e atribuições de sentido na produção e venda de doces

Em alguns mosteiros e conventos femininos em Portugal, a produção de doces inscreve-se no modo de vida consagrado à oração e constitui, simultaneamente, uma atividade económica. Esta comunicação, resultante de uma investigação doutoral em curso, examina o lugar e o valor atribuídos ao fazer doceiro em quatro destas comunidades católicas, a partir da perspetiva das próprias monjas. Busca também compreender o que os doces oriundos da clausura suscitam em quem os vê e compra, quando exibidos no espaço público. A reflexão assenta numa abordagem etnográfica multissituada, que combina entrevistas semiestruturadas às religiosas, observação participante em mostras de doçaria e dois períodos de estadia numa das comunidades. Buscando acompanhar a trajetória dos doces desde a produção até à venda, atentamos aos sentidos e valores que lhes são atribuídos para além da sua função comercial e ao modo como o trabalho é experienciado e justificado num quotidiano ordenado pela regra. Argumentamos que o fazer e o oferecer doceiro não se reduzem à sua função económica, mas se encontram atravessados por (e são produtores de) emoções, sentimentos e valores que importa compreender. Por se tratar de investigação em andamento, apresentamos resultados parciais e de carácter sobretudo descritivo, que procuram contribuir para o estudo da produção de doces em mosteiros e conventos portugueses na contemporaneidade.

...

Isabel Maria Vitor Vieira Andrade

Comissão de Coordenação da Região Centro

isabelvieiraandrade@gmail.com

Paula Cristina Ferreira da Silva
Município de Coimbra
paula.silva@cm-coimbra.pt

Doces que nos juntam: emoções, memória e partilha na doçaria da Bairrada

A alimentação constitui uma poderosa linguagem emocional, através da qual as comunidades preservam memórias, expressam identidades e reforçam sentimentos de pertença. Entre as suas múltiplas manifestações, a doçaria tradicional ocupa um lugar singular, associando sabores, saberes-fazer e práticas de convivialidade que atravessam gerações e continuam presentes em celebrações familiares, festividades religiosas e momentos marcantes do ciclo de vida.

Esta comunicação apresenta como caso de estudo a construção de uma base de dados georreferenciada dedicada à doçaria tradicional da Bairrada, desenvolvida a partir da articulação entre pesquisa documental, entrevistas a produtores e inventariação territorial. Reunindo informação sobre duzentas e trinta e uma ocorrências comerciais e produtivas, a base de dados integra receitas, produtores, ingredientes, técnicas de confeção, contextos de consumo, formas de transmissão dos saberes e respetiva distribuição espacial, constituindo uma infraestrutura de investigação para compreender a relação entre património alimentar, território e emoções. Partindo deste corpus, demonstra-se que os doces tradicionais são mais do que produtos alimentares: funcionam como mediadores emocionais, evocando recordações, fortalecendo laços familiares e comunitários e contribuindo para a construção de identidades locais. A sua presença em festas, romarias, feiras e rituais de celebração evidencia o papel da alimentação na criação de experiências afetivas partilhadas, onde o sabor se transforma em veículo de memória, pertença e continuidade cultural. Paralelamente, a análise da distribuição territorial das especialidades revela diferentes formas de enraizamento patrimonial, mostrando como algumas receitas permanecem profundamente ligadas aos seus lugares de origem, enquanto outras circulam entre territórios, transportando consigo narrativas, afetos e saberes que reforçam uma identidade regional comum.

Os resultados evidenciam ainda que a sistematização e georreferenciação da informação constituem instrumentos fundamentais para a salvaguarda do património alimentar, permitindo documentar não apenas receitas e técnicas, mas também as dimensões emocionais e simbólicas que lhes conferem significado. Deste modo, o caso de estudo demonstra que a doçaria tradicional da Bairrada representa um património vivo, onde memória, emoção e identidade se entrelaçam, contribuindo para a valorização cultural dos territórios e para a construção de experiências turísticas e comunitárias assentes na partilha, na autenticidade e na transmissão intergeracional dos saberes.

...

Jorge da Silva Pereira
Universidade Aberta/Universidade de Coimbra
jorgesilva12021981@gmail.com

A sagrada comunhão da (minha) avó: o pão, o ovo e o açúcar... Quem nunca??!!

A presente comunicação pretende materializar uma interseccionalidade entre a “gemada da avó”, matinal ou vespertina, tão característica d(n)os meios serranos do Zambujal-Rabaçal conimbricenses, onde cresci e a qual me direcciona para memórias afetivas e atemporais, e a Trindade Mediterrânica gastronómica da época de Platão. Esta trindade tem como sustentáculo um enquadramento macronutricional, onde impera o ovo, o pão e o akratízomai (ἀκρατίζομαι), o acto de mergulhar (o pão) para extrair nutrientes, principalmente pela manhã, o akratismós/akrástima dos Gregos, hoje em dia o nosso breakfast. Ou seja, o pão e o ovo como o sustentáculo do conforto matinal grego.

Somos conscientes que os Gregos não utilizavam o açúcar, que só aparece nominado em Homero e Teofrasto, como uma excepionalidade da Índia, mas o pão ensopado no “mel dos deuses” da minha/nossa “avó” apenas sofreu unicamente uma transição nutricional. Mudam-se os tempos, mas os costumes são só travestidos ao/pelo contexto (nomeadamente os hábitos dietéticos surgidos na Europa Bizantina, Medieval e Renascentista).

Embora Sócrates nunca tenha comido uma “gemada” com pão ensopado, a arte era já perfeitamente dominada pelos gregos. As nossas evidências paralelísticas entre a “trindade da avó” e a “trindade grega” desta materialização gastronómica é sustentada em quatro pilares nucleares: a) a gastronomia molecular através da nominada homologia culinária; o paralelismo químico e a textura; o akratízomai, o mergulhar o pão; e o paralelismo filológico, nomeadamente Apício e a Literatura Bizantina. O descrever desta experiência de sensorialidade gustativa (tão) subjectiva (memórias da minha infância, cujo centrípede é o pão mergulhado na cremosidade de um líquido adocicado) vai permitimo-nos reflectir sobre e como a globalização, transforma os ingredientes (o açúcar) de um corpus gastronómico tão afectivo, mas que mantém os hábitos estruturais do mesmo (o pão mergulhado), o que o torna um verdadeiro fóssil vivo da História da Alimentação.

.....

Mesa [Table] 12 — Alimentação, afetos e memória: das práticas às representações culturais

Maria Aparecida Ribeiro
Universidade de Coimbra
aparecida@mail.telepac.pt

O amor em metáfora de alimentos, no Barroco luso-brasileiro

Pretende esta comunicação analisar como: Gregório de Matos se vale da culinária baiana em suas declarações de amor; Jerônimo Baía utiliza o doce para falar do Menino Jesus; Josefa de Óbidos apresenta a comida em suas pinturas.

...

Maria José Araújo

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra
mariajoaraujo@gmail.com

Da invisibilidade dos afetos nas práticas alimentares quotidianas

Se as festividades constituem momentos privilegiados de expressão das emoções e dos afetos através da alimentação, o quotidiano tende a ocultar essas manifestações sob a aparente banalidade das rotinas alimentares. É precisamente essa dimensão discreta e frequentemente invisível que se pretende explorar, procurando evidenciar de que modo as práticas alimentares quotidianas constituem importantes formas de expressão afetiva no contexto familiar.

Partindo de uma investigação em curso sobre a Cozinha dos Afetos em Portugal, baseada em 44 entrevistas em profundidade a participantes de diferentes gerações, analisa-se o modo como o ato quotidiano de cozinhar ultrapassa a mera satisfação de necessidades alimentares para assumir uma dimensão relacional e emocional.

Os testemunhos recolhidos mostram que os afetos se manifestam através de gestos quotidianos aparentemente banais, como o ajustamento das refeições aos gostos e preferências de cada elemento da família, a preparação de pratos preferidos, a repetição de receitas associadas à infância e à memória familiar, ou a confeção de comidas de conforto evocadas em momentos de ausência, tristeza ou afastamento geográfico. Evidenciam igualmente que o tempo dedicado ao planeamento, à preparação e à partilha das refeições constitui uma forma de cuidado e de dádiva, particularmente significativa num quotidiano marcado pela aceleração dos ritmos de vida e pela escassez de tempo.

A expressão dos afetos na alimentação não se concentra, pois, apenas nos momentos festivos ou excecionais, mas emerge, sobretudo, na repetição dos pequenos gestos quotidianos que, pela sua regularidade, tendem a passar despercebidos. É precisamente essa invisibilidade que lhes confere relevância analítica, revelando a cozinha quotidiana como um espaço privilegiado de construção e reforço dos vínculos familiares onde os afetos mais profundamente se inscrevem.

...

Sandra Fernandes Morais

Centro de História da Sociedade e da Cultura- Universidade de Coimbra e Centro de Investigação e Estudos em Sociologia ISCTE-IUL
sfernandesmorais@gmail.com

“Às minhas filhas e amigas”: escrita culinária e patrimónios alimentares no Solar de Coelhosa (1912)

Esta comunicação propõe uma leitura de Receitas de Cozinha e Doce Usuais no Solar de Coelhosa, publicado em 1912 por Alzira de Oliveira Martins, como lugar de inscrição de afetos domésticos, memória familiar e transmissão feminina do saber culinário. Dedicada às “filhas e amigas” da autora, a obra reúne receitas “coleccionadas e aperfeiçoadas” ao longo de anos para uso particular, inscrevendo-se numa longa tradição de partilha e circulação de receitas entre mulheres.

Partindo do estudo sistemático das 321 receitas que compõem o livro, procura-se compreender como a escrita culinária transforma práticas domésticas em herança afetiva partilhada. A referência ao Solar de Coelhosa, a presença de receitas “à brasileira”, “à moda de Coelhosa” ou “do Solar de Coelhosa”, bem como a valorizaçãodo azeite produzido na propriedade, permitem observar uma articulação singular entre a casa, a experiência transatlântica da família, pertença local e promoção alimentar.

Defende-se que este receituário pode ser lido como uma forma de escrita culinária onde se cruzam memória familiar, autoria feminina e valorização de produtos alimentares. Ao reunir receitas destinadas às filhas e amigas, Alzira de Oliveira Martins transforma saberes de uso doméstico em património partilhado, transmitindo uma experiência culinária marcada pela pertença ao Solar de Coelhosa e por repertórios que aproximam Portugal e Brasil.

.....

22 outubro, 2026 [October 22, 2026]

⇒ **09:30 - 11:00 — Sessões Paralelas [Parallel Sessions] 3**

Mesa [Table] 13 — Alimentação, solidão e perda

João Emanuel Diogo

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

joaoediogo@gmail.com

Comer só no deserto: aproximações bíblicas

Comer só é raramente uma experiência emocionalmente neutra: pode ser vivido como vergonha, abandono e falência do laço social que se exprime à mesa, mas também como recolhimento, alívio e consolo. Este artigo explora essa densidade afetiva a partir de três episódios do Antigo Testamento em que a alimentação é vivida na solidão do deserto ou no isolamento do exílio: Elias alimentado pelos corvos e pelo anjo (1 Reis 17 e 19), Agar expulsa e socorrida em Génesis 21, e a recusa do prato do rei por Daniel e pelos jovens hebreus na corte babilónica (Daniel 1). Cada episódio articula alimento, solidão e identidade em torno de um arco emocional preciso. Em Elias, o medo e a exaustão culminam num pedido de morte; o alimento surge como consolo que precede a palavra — cuidado que responde ao colapso antes de qualquer pedido. Em Agar, o luto antecipado pela morte do filho estreita a perceção; a abertura dos olhos para a água já presente devolve-lhe, com o alívio, a esperança e a agência. Em Daniel, a repugnância perante a contaminação e a coragem de uma decisão tomada «no coração» convertem a recusa alimentar em afirmação de identidade, recusa negociada, aliás, com atenção ao medo dos outros. A leitura mobiliza categorias filosóficas e teológicas convergentes: a economia da dádiva (Wirzba), a responsabilidade que antecede a liberdade (de inspiração levinasiana e derridiana), a ética do

cuidado que se antecipa à necessidade verbalizada (Tronto, Noddings), a compreensão das emoções como juízos de valor (Nussbaum) e a hermenêutica da exclusão e da dignidade (Tribble). Argumenta-se que, nos três casos, a solidão é ponto de viragem e não de chegada, e que o alimento opera como linguagem emocional (consola, alivia, afirma) capaz de iluminar a relação contemporânea entre comensalidade, solidão e vida afetiva.

...

Maira Loureiro Polatto

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra
ma.polatto@gmail.com

O luto como agente de valor patrimonial retroativo: patrimonialização por interrupção no âmbito do património alimentar familiar

Os estudos sobre património alimentar familiar, ainda que recentes, pressupõem, de forma dominante, que a constituição do estatuto patrimonial depende da transmissão intergeracional, da repetição e da construção coletiva de memória. Este trabalho parte de um fenómeno não contemplado por esse modelo: alimentos quotidianos, sem qualquer valor patrimonial reconhecido enquanto o seu produtor era vivo, adquirem esse valor de forma súbita após a sua morte. O objetivo deste trabalho é propor e fundamentar teoricamente um modo alternativo de produção de valor patrimonial, que se designa por patrimonialização por interrupção, decorrente não da continuidade mas da rutura das relações que sustentavam a produção alimentar.

Metodologicamente, o trabalho parte de testemunhos públicos publicados em redes sociais, tratados como ponto de partida etnográfico que evidenciam a existência cultural do fenómeno. Sobre estes testemunhos desenvolve-se uma revisão crítica dos modelos dominantes de patrimonialização alimentar, ancorados em Poulot, Bessière e Hobsbawm e Ranger, e a construção de um quadro teórico alternativo, que articula a filosofia da morte em Heidegger, a vida social dos objetos em Appadurai e contributos da antropologia da alimentação e da psicologia do luto sobre os vínculos contínuos com o falecido.

A análise mostra que o luto, ao reorganizar a consciência do enlutado, gera valor patrimonial sobre o alimento sem transmissão prévia, através de um mecanismo que articula a mudança de regime do objeto, a sua irrepetibilidade relacional e o paradoxo do consumo como forma de preservação simbólica. Como resultado, propõe-se uma definição operatória de património alimentar familiar que integra dois modos de produção de valor patrimonial, o gradual e o retroativo, distinguindo o valor inaugurado pelo luto do estatuto patrimonial pleno, que depende do seu reconhecimento e eventual transmissão pela família enquanto instituição primária de patrimonialização.

...

Maria João Rodrigues dos Santos

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra
mariajoaosantosvnp@gmail.com

A Mesa Vazia: Solidão, individualismo e o sentido da refeição

Comer, estando sozinho, tornou-se uma prática cada vez mais comum, favorecida por transformações demográficas, mudanças nos ritmos de trabalho, expansão dos agregados unipessoais e crescente individualização dos modos de vida. Este fenômeno suscita questões filosóficas fundamentais acerca da condição humana e do significado da refeição enquanto experiência partilhada.

A comunicação propõe uma reflexão antropológico-filosófica sobre o ato de comer sozinho, procurando compreender de que modo a progressiva individualização das práticas alimentares afeta a experiência da convivência humana. Partindo da antropologia filosófica de Helmuth Plessner e da análise heideggeriana do ser-com (*Mitsein*), propõe-se que a refeição não constitui apenas uma necessidade biológica ou um hábito cultural, mas uma prática através da qual se expressa a dimensão relacional da existência humana. Historicamente, a mesa representou um espaço privilegiado de encontro, comunicação e pertença, contribuindo para a construção de laços familiares e comunitários, mas o que “é” uma mesa vazia?

Neste contexto, o aumento das refeições solitárias, não é apenas um sinal da alteração dos hábitos alimentares, mas como um reflexo de transformações mais profundas nas formas contemporâneas de sociabilidade. A experiência de comer sozinho revela tensões entre autonomia e isolamento, liberdade individual e necessidade de reconhecimento, colocando em evidência a fragilidade de certas formas quotidianas de convivência.

A análise filosófica da alimentação permite compreender aspectos centrais da experiência humana contemporânea. Mais do que um simples ato de consumo ou de sobrevivência, a refeição, quando partilhada, constitui uma prática carregada de significado antropológico e emocional, através da qual se tornam visíveis, pelo menos, as mudanças nas relações entre indivíduo, alteridade, comunidade e Mundo.

.....

Mesa [Table] 14 — Vinho, emoções e pertença nos territórios vitivinícolas

Valdecir Carlos Ferri

Universidade Federal de Pelotas, CCQFA/UFPel

ferriufpel@gmail.com

As emoções e sentimentos proporcionados pelo vinho nas ações de enoturismo no Rio Grande do Sul

Desde a Antiguidade, compartilhar um vinho representa muito mais do que um gesto de hospitalidade, é um ritual de acolhimento e comunhão, que vai além de um elemento à mesa, é um convite para viver a sensibilidade. Diante disto, nosso estudo teve por objetivo investigar quais as principais emoções e sentimentos são expressos pelas pessoas que participam de ações de enoturismo no Rio Grande do Sul. Para a metodologia buscamos as principais publicações relacionadas a enologia e enoturismo no período de 2023 a 2026. As três expressões mais citadas são “o vinho traz à tona sentimentos adormecidos”; “desperta a nostalgia de um momento

especial" e "proporciona sensação de conforto e a alegria de estar em boa companhia". Através dos resultados pode-se inferir que, essas expressões surgem, em decorrência de que ao mesmo tempo, o vinho convida à desaceleração, criando um ambiente favorável ao diálogo genuíno, à escuta atenta e à construção de vínculos mais profundos. Além disto, no contexto do convívio do enoturismo, o vinho exerce um papel singular como facilitador das relações humanas unindo pessoas que até então não se conheciam, estabelecendo um ritual de presença e partilha. Outrossim, o vinho transcende sua condição de simples bebida para afirmar-se como um símbolo atemporal de emoções, encontros e conexões humanas, no qual, o gesto de degustar um vinho em conjunto simboliza respeito, confiança e o coletivo de celebrar a vida, fortalecendo laços e aproximando pessoas. Conclui-se que a verdadeira essência de um vinho, não está apenas na qualidade de seus aromas ou na complexidade de seus sabores e características sensoriais, mas na capacidade de reunir pessoas, despertar emoções e criar memórias que permanecem vivas muito depois de a taça ser servida numa visita de enoturismo e capaz de transformar momentos cotidianos em experiências repletas de significado e valor afetivo.

...

Carlos Manuel Baptista Lopes da Silva

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos - Universidade de Coimbra

manuelbaptista@gmail.com

Sentimentos e valores associados à prática da vinha de enforcado na Região dos Vinhos Verdes

A vinha de enforcado constitui um sistema tradicional de condução da vinha associado aos contextos de minifúndio da Região dos Vinhos Verdes. Apesar das transformações ocorridas na agricultura nas últimas décadas e da redução do número de praticantes, este sistema de condução continua presente em alguns territórios. Para além das suas dimensões técnicas e produtivas, a vinha de enforcado integra experiências quotidianas relacionadas com os trabalhos agrícolas e os valores atribuídos pelos seus praticantes. Os estudos sobre o sistema de condução em estudo têm privilegiado a sua dimensão agronómica, histórica e paisagística. Contudo, permanece menos explorada a forma como os praticantes experienciam emocionalmente esta prática e os sentimentos que associam à sua continuidade ou eventual desaparecimento. A análise destas dimensões permite compreender aspetos menos visíveis da relação entre as comunidades e os sistemas agrícolas tradicionais. Este estudo, que parte do projeto de doutoramento em curso, pretende analisar os sentimentos e os valores associados à prática contemporânea da vinha de enforcado, procurando compreender de que modo os praticantes atribuem significado à transformação e transmissão do saber-fazer. O estudo parte de uma abordagem etnográfica baseada em observação de campo e entrevistas semiestruturadas realizadas na região dos Vinhos Verdes. O trabalho de campo acompanha diferentes momentos do ciclo vegetativo da vinha e privilegia os discursos e experiências dos praticantes da vinha em estudo. Espera-se contribuir para a compreensão das dimensões emocionais associadas às práticas agrícolas tradicionais, evidenciando como sentimentos de pertença ou incerteza, bem como os valores atribuídos ao saber-fazer da prática, participam na construção dos significados que os praticantes atribuem ao sistema de condução em estudo e influenciam a sua continuidade na atualidade.

...

Paulo Francisco Pereira

Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras — Doutoramento em Patrimónios Alimentares:
Culturas e Identidades
paulopereirahotel@gmail.com

Claudete Oliveira Moreira

Universidade de Coimbra, CEGOT, Faculdade de Letras
claudete@fl.uc.pt

Carmen Soares

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos , Universidade de Coimbra
cilsoares@gmail.com

Experiências enoturísticas nas caves e adegas da Bairrada: análise da oferta e da perceção dos visitantes

Esta proposta analisa o vinho, nas culturas vitivinícolas portuguesas, como mediador de emoções partilhadas, hospitalidade e pertença coletiva. A partir de uma abordagem interdisciplinar, que cruza história cultural, antropologia da alimentação, sociologia das emoções e estudos do património alimentar, procura-se compreender de que modo as práticas ligadas à vinha e ao vinho produzem vínculos afetivos, reconhecimento comunitário e continuidade intergeracional.

Parte-se da distinção entre emoções e sentimentos: as primeiras são entendidas como respostas corporais, relacionais e circunstanciais, ativadas em situações concretas; os segundos correspondem à sua interpretação cultural, narrada e socialmente reconhecida. À luz da noção de “mente cultural humana” de António Damásio, sustenta-se que o vinho não deve ser lido apenas como produto agrícola, mercadoria ou bebida social, mas como dispositivo sensorial e simbólico através do qual as comunidades organizam experiências, memórias e formas de pertença.

A comunicação toma como corpus interpretativo um conjunto de práticas sociais associadas ao vinho em Portugal — vindimas, festas locais, adegas cooperativas, provas comentadas, celebrações familiares e gestos de hospitalidade quotidiana — analisando-as como situações em que a experiência sensorial do vinho se converte em emoção partilhada, memória narrada e pertença territorial. Nestes contextos, oferecer, provar, beber ou recordar vinho mobiliza corpo, paisagem, trabalho, parentesco e território, transformando a bebida em linguagem social.

A proposta interroga ainda a relação entre emoção, ritual e patrimonialização, questionando que sentimentos são valorizados, encenados ou silenciados quando as culturas vitivinícolas são convertidas em património. Este problema é particularmente relevante num contexto em que o vinho tende a ser apresentado como marca territorial, recurso turístico e herança cultural. Ao colocar o afeto no centro da análise, pretende-se contribuir para uma leitura crítica dos patrimónios alimentares portugueses, mostrando como o vinho participa na produção social da comunidade e na construção cultural da memória.

.....

Mesa [Table] 15 — Flavours, feelings, and food experiences

Marco Zamattia

Université de Reims Champagne-Ardenne, Johannes Gutenberg University Mainz, DECADOCS
marco.zamattia@univ-reims.fr

Savoring Disgust: Food, Emotion, and Decadence in French and Italian Decadent Novels

This paper aims to explore the role played by food and drinks in decadent novels as a fruitful site for understanding social relations. Emotions are not an individual phenomenon, but are regulated by cultural boundaries. Decadent novels constitute a fertile field of investigation into how food and drinks become both product and producer of emotions and feelings: pleasure and displeasure, joy and sadness, fear and security, despair and confidence, wrath and serenity. Nevertheless, disgust—as a defensive reaction independent of conscious control, capable of maintaining power hierarchies, disciplining the body, and producing gender inequalities—remains one of the primary emotions expressed in decadent novels.

The research question is: what is the role of food in decadent novels? The hypothesis is that food is not just a neutral object described in the story, but a vector that displays a range of emotions (disgust, joy, anger, etc.) that lead to states of consciousness (sadness, nostalgia, disappointment, etc.), and ultimately allow us to understand social structures.

The paper analyses emotions and feelings triggered by food and drinks in *À rebours* (1884) and *À vau-l'eau* (1882) by Huysmans, and in the Rose Novels of D'Annunzio: *The Child of Pleasure* (1889), *The Intruder* (1892), and *The Triumph of Death* (1894). These texts embody and express, through food, the crisis of the fin-de-siècle. In *À rebours*, Des Esseintes is defined by chronic hunger and persistent disgust as constitutive modes of subjectivity, while in *Il Piacere*, Andrea Sperelli's desire and revulsion are similarly articulated through food and drink metaphors and synaesthetic imagery.

Finally, this paper aims to show that representations of food in literary texts can help explain the complex relationship between body, subjectivity, and social structures, by addressing the multiplicity of emotions displayed in decadent novels.

...

Peter F. N. Hörz

Karl-Franzens-Universität Graz / Hochschule Esslingen
phoerz@hs-esslingen.de

Guerrilla harvesting in the urban cockaigne: An anthropologist's story about blackberries in urban wastelands, the moral economy in late modern gathering for sustenance, the longing for edible landscapes and the emotional impact of the exploration of hidden and forbidden spaces

While food-related practices of the critical middle classes – e.g. community supported agriculture, urban farming, guerilla farming – have been addressed recurrently by scholars in the US and Europe the phenomenon of ›anarchist‹ gathering for crops in public space and/or on abandoned property has largely been missed by the humanities. Yet plugging blackberries in a suburban no-man's-land, picking buckhorn leaves in the park around the corner or gathering up windfall along some fruiter-lined causeway have recently gained importance as both, individual practices and organized activities of young adults. Partly due to their economic situation, partly inspired by the vision of an Edenic edible landscape accessible for everyone but also because of the thrill triggered by the sometimes illegal activity these young men and women spend considerable parts of their downtime exploring wastelands, hedges, forests and grassland – in order to collect victuals which could enrich their daily tables. What we are dealing with, therefore, is an activity that is partly economically, partly ideologically induced, but always paired with the joy of discovery and the sense of accomplishment when returning home with filled jute bags or baskets. Hence the questions to be asked are not only about the emotionally charged relationships of the actors to the foodstuffs they seek, their radical ›communist‹ idea of edible landscapes and their passion for anarchic action outdoors, but also about the emotions caused by the exploration of hidden or forbidden spaces.

Based on ethnographic research (participant observation, perception walks, narrative interviews) carried out in Austria and Germany before, during and after the pandemic the paper aims to bring these questions closer to being answered.

...

Rosi Morales

Diogenes Cultural Center

rosi.lagestadora@gmail.com

Mama, the taste of the mother

Questions emerged while breastfeeding my first son.

- What is the flavour of my milk?
- Are the foods that I'm eating, affecting the flavour of my milk?
- Is the palate of my new born able to recognise them?

I thought about my own experience as a new born and what possible flavours I could have perceived in my mom's milk. That took me to a broader question in a more metaphorical and emotional way:

- What is the flavour of my mom?

This is how the project "Mama" was born, which in Spanish means both "mother" and "breast". It explores the particularities of taste as a memory, as an emotional remembrance associated to a specific person, in this case, one's mother, being a very personal and individual choice, that can

change completely even from one sibling to another. At the same time, “Mama” explores the cultural aspect that makes a lot of people choose the same plate as the flavour of their mom, making it also a collective taste of the mother.

“Mama” has been held with people from Colombia, Mexico and Spain. It started in 2015 as the result of a creative residency during the MDE15 International Art Encounter of Medellín, Colombia, for which I was selected by the art collective PED – PorEstosDías.

The project consisted of a series of meals in which I prepared “my moms’ flavours” while I asked the participants to answer the question

- What’s the flavour of your mom?

The results are delicious. There were three main ways in which people located the flavour of their mother; for some, finding the answer was very easy, for others it took even days. All of them came accompanied by a memory.

.....

Mesa [Table] 16 — Alimentação, privação e pertença em contextos de crise e migração

Ana Felisbela de Albuquerque Piedade

Instituto Politécnico de Beja (IPBeja); Lab-At/IPBeja; CRIA- Polo UNL/FCSH e IN2PAST
af.piedade67@gmail.com; alavado@ipbeja.pt

A comida como prática social total: emoções, memória e identidade em contextos de privação

A alimentação em contextos de crise e escassez, constitui um domínio privilegiado para analisar a articulação entre necessidades biológicas e dimensões emocionais, simbólicas e socioculturais. Em situações de rutura, o ato de comer ultrapassa a função nutritiva, assumindo-se como prática social carregada de significados, onde se inscrevem memórias, identidades e estratégias de resistência. Neste enquadramento, o presente estudo tem como objetivos: (i) analisar de que modo as emoções e memórias alimentares são mobilizadas em contextos de crise; e (ii) compreender como as práticas alimentares contribuem para processos de reconstrução identitária e de pertença em situações de deslocação e privação.

Em cenários marcados pela escassez e pela instabilidade, as práticas alimentares refletem adaptações forçadas, frequentemente associadas a sentimentos de medo, perda e insegurança. A memória alimentar emerge como um recurso simbólico relevante, permitindo a evocação de tempos de estabilidade e funcionando como mecanismo de continuidade identitária. Em contextos de exílio e emigração, a preparação e partilha de alimentos tradicionais assumem um papel central na preservação cultural, operando como dispositivos de pertença e de reconstrução de laços sociais.

As emoções associadas à alimentação revelam-se ambivalentes, cruzando experiências de privação e sofrimento com dinâmicas de solidariedade, criatividade e resiliência. A escassez pode, assim, estimular práticas coletivas de entreaajuda, ao mesmo tempo que promove processos de ressignificação cultural através da reinvenção de receitas e da adaptação de ingredientes.

Do ponto de vista metodológico, trata-se de um estudo de caso exploratório, ancorado em trabalho de campo. A investigação baseia-se na recolha de narrativas de vida, privilegiando a

dimensão biográfica como via de acesso às experiências vividas, e é complementada por pesquisa documental e bibliográfica. Esta abordagem permite uma análise interpretativa das práticas alimentares enquanto expressões de reconstrução simbólica e identitária em contextos de crise.

...

José Pedro Maia dos Reis
CIDEHUS
josepedroreis88@gmail.com

Entre a fome e a ordem: a Guarda Nacional Republicana na crise de subsistências da Primeira República

A crise de subsistências que marcou os anos da Primeira República Portuguesa constituiu um dos mais significativos fatores de instabilidade social e política do período. A escassez de géneros alimentícios essenciais, o aumento contínuo do custo de vida, a inflação agravada pela participação portuguesa na Primeira Guerra Mundial e as dificuldades de abastecimento geraram sentimentos de insegurança, ansiedade e medo da fome. Perante a incapacidade do Estado para assegurar o abastecimento regular, o desespero, a indignação e a revolta atravessaram diferentes setores da população e contribuíram para a multiplicação de manifestações, motins e assaltos a estabelecimentos comerciais, armazéns, comboios e carregamentos de géneros alimentícios. Estas ações, embora frequentemente classificadas pelas autoridades como perturbações da ordem pública, eram também manifestações de angústia e estratégias de sobrevivência de populações confrontadas com a possibilidade de não conseguirem garantir a sua alimentação.

Neste contexto, a Guarda Nacional Republicana assumiu um papel central na manutenção da ordem pública. Enquanto força de segurança de natureza militar, com implantação progressiva no território nacional, foi frequentemente chamada a conter tumultos, proteger mercados, padarias, armazéns, vias de comunicação e transportes de géneros alimentícios, bem como a escoltar carregamentos considerados estratégicos. A sua atuação colocou os militares da Guarda perante o difícil equilíbrio entre o cumprimento das determinações governamentais e o confronto com populações movidas pela fome, pelo medo, pela indignação e pelo desespero. Simultaneamente, a possibilidade de tumultos e saques alimentava sentimentos de receio e alarme entre comerciantes, proprietários e autoridades locais, contribuindo para sucessivos pedidos de reforço da presença policial e militar.

A presente comunicação pretende analisar a intervenção da Guarda Nacional Republicana e as relações estabelecidas com as populações durante a crise de subsistências da Primeira República, procurando compreender de que modo as emoções influenciaram os comportamentos coletivos, a perceção da desordem e as respostas desenvolvidas pela instituição. A partir da documentação produzida pela própria Guarda, de fontes governamentais, da imprensa da época e de outra documentação arquivística, procurar-se-á identificar os principais focos de conflito, caracterizar as tipologias de intervenção e reconhecer os vocabulários emocionais utilizados pelos diferentes intervenientes. Importa perceber como o medo da fome, a revolta perante a carestia, a angústia causada pela escassez e o receio da violência condicionaram tanto as ações das populações como as decisões das autoridades.

Pretende-se, deste modo, contribuir para uma melhor compreensão do papel desempenhado pela GNR na gestão da ordem pública em contextos de crise, demonstrando que a relação entre segurança, abastecimento e estabilidade política foi também profundamente marcada por experiências emocionais que condicionaram a relação entre o Estado republicano e as populações.

...

Lara Conceição Campos Pena

Escola de Nutrição

larapena.nej@gmail.com

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Universidade Federal da Bahia, Brasil

ryzia@ufba.br

Farinha de mandioca e imigrantes brasileiros na Europa: identidade, acesso e saudade

As migrações são fenômenos complexos, que acarretam distanciamentos e readaptações alimentares. Este estudo buscou compreender a importância da farinha de mandioca, um dos mais simbólicos alimentos, nas práticas alimentares de imigrantes brasileiros residentes na Europa. Realizou-se estudo transversal, quantitativo, junto a 249 imigrantes brasileiros na Europa, entre novembro de 2022 e fevereiro de 2023. Utilizou-se um questionário online, com 36 questões, abrangendo aspectos sobre o consumo da farinha de mandioca, locais de aquisição e formas de uso e preparo, bem como as relações emocionais com o produto. Os dados foram tratados por estatística descritiva e testes de associação (Qui-Quadrado, $p < 0,05$). A amostra foi constituída majoritariamente por mulheres (78,75%), casadas (59,0%), com trabalho fixo (39%). A adaptação alimentar foi considerada fácil – tranquila, sobretudo para aqueles que viviam em países com relações histórico-sociais mais próximas do Brasil. Para 80% dos participantes, o consumo da farinha foi mantido, embora com menor frequência, integrando os hábitos alimentares. Foram observadas associações entre a frequência de consumo e o acesso ao produto (p -valor < 0.001) e se o participante possuía filho ou não (p -valor = 0.00803). A dificuldade de acesso intensificou o sentir falta do produto (a saudade e o desejo de comer) – 43,3% afirmaram sentir falta, e 30,1% sentir falta, às vezes. Houve associação entre sentir falta da farinha e gênero (p -valor = 0.004788) e entre a frequência de seu consumo no Brasil e a falta de consumi-la na Europa (p -valor < 0.001). A farinha era utilizada, sobretudo, como farofa (77,5%), de forma natural, com outros alimentos, como feijão, feijoada e carne (35%), como ingrediente (30%) e no pirão (24,4%) – proporcionando a satisfação pelo consumo da comida identitária. Os achados evidenciam que alimentos simbólicos continuam exercendo um papel fundamental na alimentação dos imigrantes brasileiros, mesmo quando expostos à cultura de outros territórios.

.....

Mesa [Table] 17 — Alimentação, emoções e comunicação na era digital

Ricardo Lanção

ISLA – Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia
ricardo.lancao@islagaia.pt

Mónica Santos

Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico de Coimbra; ISLA – Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia
monica.santos@islagaia.pt

Sandra Morais

CHSC – Centro de História da Sociedade e da Cultura – Universidade de Coimbra
sfernandesmorais@gmail.com

Da receita manuscrita à imagem digital: a representação visual do património alimentar entre emoções e comunicação

A alimentação constitui uma experiência simultaneamente material, sensorial e cultural, na qual emoções, memórias e identidades são continuamente construídas e comunicadas. Neste contexto, os receituários históricos não são apenas fontes para a História da Alimentação, mas também suportes de um património cuja reinterpretação contemporânea convoca novas formas de representação. Os Cadernos da Casa do Outeiro, manuscritos culinários datáveis entre a segunda metade do século XIX e o início do século XX, constituem o estudo de caso desta investigação.

Esta comunicação analisa de que forma a recriação contemporânea de receitas históricas, desenvolvida em contexto de ensino superior, contribui para a construção de narrativas visuais capazes de comunicar património alimentar e mobilizar emoções. O enfoque desloca-se da receita enquanto documento para a sua materialização através da confeção, do empratamento, da fotografia gastronómica e da produção de conteúdos multimédia e digitais, entendidos como processos de mediação estética entre património, comunicação e marketing.

Metodologicamente, o trabalho assenta numa abordagem qualitativa de estudo de caso, articulando a análise histórico-documental dos manuscritos com um projeto pedagógico envolvendo estudantes de Hotelaria e Restauração e de Comunicação e Multimédia. A recriação e adaptação das receitas deu origem à produção de imagens e produtos mediáticos, refletindo sobre as opções de food styling e as estruturas narrativas inerentes à representação contemporânea dos alimentos.

Os resultados evidenciam que a reinterpretação visual das receitas ultrapassa a mera reprodução culinária, constituindo uma forma de comunicação que seleciona, valoriza e ressignifica o património alimentar. As imagens produzidas evocam memórias, despertam expectativas sensoriais e influenciam a perceção dos alimentos, demonstrando que a comunicação visual participa ativamente na construção de emoções. Conclui-se que a representação visual de receituários históricos constitui uma estratégia de mediação patrimonial, aproximando os públicos contemporâneos da memória gastronómica através de linguagens visuais capazes de reforçar a valorização cultural do património alimentar.

...
Ive Gabriela Vaz Souza Fraga
ivevaz@gmail.com

Eu quero comer aquele lanche que diz que é Feliz: O Marketing de Ultraprocessados e o Controle das Emoções na Alimentação Infantil.

A alimentação na infância contemporânea ultrapassou a esfera das necessidades biológicas e da transmissão de tradições culturais, tornando-se um território central de disputa económica e regulação social. Este trabalho tem a intenção de trazer uma reflexão sobre os mecanismos de como marketing de produtos alimentares ultraprocessados direcionado ao público infantil atua como um dispositivo de controle e manipulação das emoções à mesa. Sob a ilusão de uma diversidade de opções no mercado globalizado — dominado por um restrito conglomerado empresarial —, a indústria apropria-se do imaginário infantil através de uma estética da fantasia, de cores vibrantes, brindes e personagens midiáticos.

O que leva esta engrenagem publicitária a agir em um duplo controle emocional no núcleo familiar: por um lado, hiperestimula a euforia e o desejo de pertença da criança; por outro, instrumentaliza a vulnerabilidade, o cansaço e a culpa dos adultos cuidadores face às exigências produtoras do quotidiano, transformando o produto ultraprocessado na resposta mais rápida para a pacificação dos conflitos diários. Ademais, inclui a leitura do impacto do lobby empresarial na legitimação da venda destes produtos em espaços institucionais, como as cantinas escolares. Para concluir, o marketing alimentar não se limita a vender produtos, ele molda e controla as relações emocionais, fragilizando o património alimentar e afastando a infância do contacto com a comida real. Diante deste cenário, encontra-se uma saúde infantil frágil no seu sentido mais amplo, que exige uma postura ativa de vigilância desde o macroambiente político ao contexto mais simplista familiar uma reeducação sensível do paladar.

...
Mercedes Diane Griffin Forbes
mercedes@dgspeaks.com

Whose Food Stories Get Told? Digital Storytelling, Cultural Belonging and Consumer Choice.

As Thanksgiving approaches in the United States, pumpkin pie and pumpkin spice offer a timely lens for examining whose food traditions represent American holiday culture. This presentation centres African American women and sweet potato pie, asking how the visibility of pumpkin spice in seasonal marketing compares with the recognition of a food that carries deep personal and communal significance in many Black families.

The discussion draws on Mercedes Diane Griffin Forbes's DG Speaks article about making ginger sweet potato pie for her son's Black History Month celebration. Her account connects family memories with an online search for recipes from Black cooks. Responses included objections to her request for specifically Black culinary knowledge, while Black women contributed recipes

and advice. This experience provides a personal example of how digital food conversations negotiate cultural belonging and authority.

The presentation considers how African American women sustain and share culinary knowledge, and how commercial narratives may shape what consumers recognise as seasonal or American. It asks whose stories gain visibility when pumpkin spice extends from pie into lattes and other products, and what audiences might learn by centring the women behind sweet potato pie traditions. Through this practitioner reflection, the discussion connects emotion and family memory with digital storytelling, cultural recognition, and consumer choice.

.....

Mesa [Table] 18 — Alimentação, prosperidade e festividade

Alexandra Marcella Zottis

Estágio Pós-Doutoral no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí

alexandramarcellazottis@gmail.com

Susana de Araújo Gastal

Docente do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí

susanagastal@gmail.com

Polenta: uma trajetória do simbolismo da fome a alimento festivo

Essa comunicação analisa as influências étnicas identitárias, na perspectiva da italianidade, na oferta gastronômica presente na Festa Polentaço, em Monte Belo do Sul, na Região Turística Uva e Vinho, na Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul. No contexto metodológico, caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa, com abordagem exploratória e descritiva. No imaginário turístico Serra Gaúcha, há uma narrativa da comida associada à fartura, à tradição e ao legado. A italianidade é compreendida como processo de invenção, apropriada pelo turismo num movimento de valorização e posituação de identidades culturais e étnicas promovidas por diversos grupos nas últimas décadas. Considera-se que há uma ressignificação de alimentos e comidas que, antes estereotipados como representativos da pobreza, são reapropriados pelo turismo e ressurgem como motivo de orgulho, capazes de nominar festas e se transformar em patrimônio imaterial. A polenta é apresentada como exemplo. Esteve presente na memória alimentar que antecedeu a partida dos imigrantes italianos, como um simbolismo de escassez e continuou até os primórdios da chegada às regiões de colonização migratória no Estado. Uma refeição usual nesse período incluía polenta, queijo, salame e radicci, e, apesar de saborosa e nutritiva, era interpretada como comida de pobre, pela falta de produtos industrializados. A polenta reinventada, então, e ganha eventos próprios, como o Polentaço. A 13ª edição ocorreu em maio de 2026, com atrações como o tombo de uma polenta de 800 quilos e a exposição de esculturas com o alimento. Entre os resultados, verifica-se que os organizadores ofertam aos visitantes e aos turistas uma tradição reinventada, partindo de uma forma tradicional de preparo para, ao final, promover o tombo cênico da polenta. As proporções gigantescas aludem à

abundância e reforçam a atratividade turística. A polenta é compartilhada com todo o público presente, reforçando o simbolismo como alimento festivo e de comemoração.

...

Nelson Henrique S. Ferreira

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

nelsonhenriquecechuc@gmail.com

Saborear a felicidade: alimentação, prosperidade e a expressão cultural das emoções na cultura tradicional mesopotâmica

Na antiga Mesopotâmia, a alimentação constituía uma necessidade material, um indicador de riqueza e uma linguagem culturalmente reconhecível para exprimir emoções, expectativas e relações sociais. Com base sobretudo em composições literárias sumérias, esta comunicação analisa de que modo o cereal, a cerveja, o mel, os rebanhos, os campos férteis, os armazéns abastecidos, as festividades e as refeições partilhadas contribuíam para representar felicidade, prazer, afeto, desejo, segurança e bem-estar coletivo.

O estudo aborda a felicidade a partir das condições materiais e culturais que a tornavam inteligível. Nos textos considerados, a disponibilidade de alimentos, a produtividade dos campos, o acesso à água, a acumulação de cereal e a continuidade do aprovisionamento projetam uma situação de estabilidade que articula o presente com a expectativa de um futuro seguro. A prosperidade adquire, assim, uma dimensão emocional e social, uma vez que a abundância sustenta a celebração, a sociabilidade, a confiança e a ordem coletiva.

Esta relação manifesta-se com particular clareza em A Maldição de Agade, onde o bem-estar da cidade é expresso através do abastecimento das casas, do consumo de alimentos e bebidas de qualidade, das festividades e das refeições em comum. Surge também nas composições sobre Inana e Dumuzi, nas quais o cereal, a cerveja, o malte, o mel, os rebanhos e a fertilidade agrícola e pastoril integram a linguagem da atração, do afeto e da prosperidade.

A comunicação propõe, deste modo, uma leitura antropológica e sociológica da alimentação como via de acesso às formas pelas quais as comunidades mesopotâmicas representaram emoções partilhadas e ideais de uma vida próspera. A força simbólica dos alimentos decorre da sua importância material e da sua capacidade para converter abundância, doçura, nutrição e consumo coletivo em imagens culturalmente partilhadas de felicidade e bem-estar.

.....

⇒ **14:30 - 16:00 — Sessões Paralelas [Parallel Sessions] 4**

Mesa [Table] 19 — Food, memory, and feelings in historical sources

Limor Yungman

Tel Aviv University

limoryu@gmail.com

Recipes for Trust: Therapeutic Food and Emotional Reassurance in Medieval Arabic Cookbooks

Medieval Arabic medicine was grounded in Galenic humoral theory, which viewed the body as a dynamic system whose balance had to be maintained. Within this holistic framework, individual ingredients along with prepared dishes were understood to regulate the four humors and preserve health. This close relationship between diet and medicine is reflected in Arabic cookbooks, which, in addition to culinary recipes, include therapeutic guidance, indicating for whom a dish was intended, which humoral temperaments it suited, and what effects it was believed to have on the body. Some even contain recipes specifically intended for the sick, placing these works at the intersection of culinary and medical literature.

This paper examines how Arabic cookbooks cultivated feelings of trust and reassurance toward therapeutic food, encouraging readers to feel confident that recipes could preserve health and restore bodily balance. It traces these mechanisms from the theoretical framework of medical and dietetic literature, through the organization of cookbooks themselves—examined diachronically from the tenth to the sixteenth century—to the level of individual recipes.

A systematic analysis of culinary and medical texts reveals several rhetorical strategies for establishing authority and cultivating readers' trust. One was the invocation of renowned physicians, such as Ibn Māsawayh (d. 857), whose names lent credibility and historical weight to recipes. This practice mirrors broader mechanisms of knowledge transmission in medieval Arabic scientific and religious writing, where authority was reinforced through attribution to recognized figures, much like the chains of transmission that authenticated the Hadith. Another strategy was the explicit assertion of a recipe's proven effectiveness, designed to reassure readers and strengthen their confidence in the recipe's therapeutic value. Finally, the symbolic qualities of ingredients—their form, color, and smell—helped create an affective sense of trust and reassurance, encouraging confidence in the recipe's expected efficacy.

...

Ilaria Mengoni

Università di Trento

Ilaria.mengoni@unitn.it

The Flavours of Melancholy: Food, Nostalgia, and Emotions in the Correspondence of Tuscan Merchant Migrants (14th–15th Centuries)

Whether forced or voluntary, migration invariably entails a state of tension between the opportunities offered by the place of arrival and the emotional cost of uprootedness. Late medieval merchant migration was no exception. In the correspondence of fourteenth and fifteenth century Tuscan merchants preserved in the Datini Archive of Prato, this experience is not described as "nostalgia", a concept coined only in the seventeenth century, but through the language of melancholy, portrayed as a condition of weakness, sadness, and an unrelenting longing for one's homeland. Expressions such as *animo fitto* ("one's mind constantly fixed on

home"), living "like a beast," or striving to "escape the mud" reveal the emotional vocabulary through which merchants articulated the hardships of voluntary exile.

This paper investigates the role of food in coping with this emotional condition. Drawing on merchants' correspondence alongside household account books, it examines whether requests for specific foods, such as the cheeses of Cavagliano sent to the physician Naddino d'Aldobrandino, or the circulation of wines from the homeland among merchants gathered in the *fondaci* fulfilled purposes that went far beyond nourishment. Rather, these products functioned as vehicles of memory and as means of managing emotional distress, restoring through taste a sense of connection with home and with the community left behind.

Finally, the paper asks whether these alimentary practices can be understood as deliberate strategies of emotional regulation. Within the *fondaci*, the sharing of familiar flavours fostered emotional communities built upon shared codes of expression, above all a common language, as well as shared patterns of consumption and collective memories. Meals became affective practices through which merchants cared for their own emotional well-being while welcoming and honouring guests. Food thus served as an essential resource for coping with melancholy, recreating a sense of domestic order abroad, and making migration more bearable.

...

Foteini-Magdalini Bakoura

University of Peloponnese

kleri.bakoura@gmail.com

Alexandros Touloumtzidis

University of Patras & École française d'Athènes

altouloum@gmail.com

Sweetness and Destruction: Oral Memories of Burning Quinces in Pades Village, Greece, during the Second World War

The proposed paper examines how food becomes a medium through which emotions and memories of historical experience are expressed and transmitted in oral narratives. Based on oral history as a methodological approach, it investigates how sensory memories of taste communicate emotions associated with past experiences, making food items carriers of personal memory. Food memories are not only related to production and consumption; they can also preserve emotional encounters with rupture moments, allowing narrators to revisit experiences that connect personal memories with broader histories.

The paper focuses on a testimony from Pades, a Greek village in the Smolikas mountain, during Second World War. Before Pades destruction, the inhabitants fled after learning that Nazi forces intended to retaliate against partisan activity in the area. When the family of Mr. Andreas Messis returned from refuge, they found their home still burning. The fire had also cooked the quinces growing beside the house. In condition of hunger, the family ate the roasted fruits. Decades later, the narrator remembered them as "the sweetest quinces" he had ever tasted, while also recalling that he never ate quince again.

The same taste that represents nourishment and survival is inseparable from the destruction of home and war experience. The narration reveals that quince becomes a sensory mnemonic object through which contradictory emotions (sweetness and devastation, survival and grief) are part of the same memory. The fruit also functions as a temporal reference point, linking the remembered event to the seasonal rhythms of village life and the agricultural cycles that shaped everyday rural practices.

Based on this testimony, the paper argues that food serves as a powerful medium through which individuals represent emotional experiences of rupture. The quince story demonstrates how taste, memory, and history intersect, and reveals how food can preserve and communicate complex emotional experiences across time.

.....

Mesa [Table] 20 — Identidades alimentares, turismo e território

Luísa Fernanda Guerreiro Martins

CIDEHUS, Universidade de Évora; Câmara Municipal de Loulé

lmartins032@gmail.com

Quando a gestão municipal decide o que as populações devem comer – o caso de Loulé (séculos XIV a XVI)

As atas de vereação de um município não apresentam informação clara sobre o histórico alimentar e gastronómico do quotidiano de uma população mas, constituem fontes importantes para se conhecer a forma como cada concelho geriu a produção, distribuição e venda de bens alimentares.

Nesta comunicação pretendemos mostrar como a alimentação das populações pode ser uma decisão política, social e emocional. São vários os exemplos que podemos enunciar, a partir das atas de vereação da Câmara Municipal de Loulé (sécs. XIV a XVI), nomeadamente quando se transitou do consumo de carne de ovicaprinos para a de bovídeos, ou quando se preparou um farnel para os homens que iam trabalhar em obras, ou quando se separou a tipologia de carnes nos açougues.

Embora o consumo de carne e problemas inerentes à criação e pastagem sejam realidades diferentes, a preocupação municipal com o fornecimento da proteína animal revela o controlo das forças políticas locais nas qualidade e quantidade de carne a ser fornecida às populações. Se no século XIV encontramos a exigência municipal para o venda de mais carne de vaca do que de ovelha, porque se considerava mais saudável, no século XVI, um período de crises climáticas e de doenças, o procurador do povo apresentou uma petição para que se pudesse criar ovelhas e cabras a fim de ajudar a matar a fome à população. Preocupação que vamos encontrar também no restante sul da Europa neste mesmo período: os campos não foram férteis em cereais, frutos e outros produtos e a população aumentou o consumo de carne para fugir à fome. A carne evita a fome e aproxima os fracos dos que a consomem regularmente. Também na receção que o município fez aos representantes de outros concelhos algarvios para uma reunião, demonstra como os acepipes fornecidos previamente garantiram um ambiente propício.

...

Waleska Pereira Corrêa de Barros

Universidade Federal do Paraná

waleska@ufpr.br

Vander Valduga

Universidade Federal do Paraná

vandervalduga@ufpr.br

Além da cuia: a transformação dos souvenirs gastronômicos de erva-mate e suas interfaces com o turismo rural - uma análise a partir do Instagram

A erva-mate (*Ilex paraguariensis*) constitui um importante patrimônio cultural do Sul da América do Sul, especialmente na Argentina, Paraguai, Uruguai e Sul do Brasil. Tradicionalmente associada ao consumo do chimarrão, chá e tereré, sua presença tem se ampliado por meio de novos produtos, como alfajores, sorvetes, refrigerantes, cosméticos e outros derivados, revelando processos de inovação que ressignificam seus usos e significados culturais. Nesse contexto, este estudo analisa a transformação dos souvenirs gastronômicos de erva-mate e suas interfaces com o turismo rural, a partir das representações compartilhadas na rede social Instagram. Adotou-se a análise de conteúdo, com categorização temática baseada nas dimensões identidade cultural, inovação e apelo turístico. Foram analisadas 277 publicações sobre erva-mate, divulgadas entre março de 2025 e março de 2026. Os resultados evidenciam a coexistência de dois perfis de souvenir gastronômico. O primeiro mantém forte vínculo com a tradição, representado por produtos como a própria erva-mate, cuias e bombas, que remetem às práticas culturais e à identidade regional. O segundo caracteriza-se pela incorporação de produtos reinterpretados, como kits temáticos, acessórios e derivados industrializados, que ampliam as possibilidades de consumo e aproximam a erva-mate de novos públicos. Esse processo não representa a substituição da tradição, mas sua reconfiguração em diálogo com tendências contemporâneas de consumo, agregando novos valores simbólicos, culturais e econômicos. Observa-se, ainda, que as narrativas visuais presentes no Instagram contribuem para fortalecer a identidade regional, ampliar a visibilidade da erva-mate e estimular o interesse pelo turismo rural. Conclui-se que a transformação dos souvenirs gastronômicos de erva-mate revela estratégias de valorização do patrimônio cultural articuladas à economia criativa e ao desenvolvimento turístico, oferecendo subsídios para pesquisas futuras sobre cultura, consumo e turismo.

...

Júlia Gomes Bragante Commiato

Universidade Federal de Uberlândia (UFU)

commiato.soc@gmail.com

Cozinha Mineira: a construção discursiva de uma identidade culinária regional

Ao longo do século XX, a culinária regional consolidou-se como um dos principais símbolos identitários de Minas Gerais. Associada a valores como tradição e hospitalidade, a cozinha mineira constitui importante elemento na produção de sentimentos de pertencimento e familiaridade e nos processos de identificação com o estado. Nesse contexto, a produção literária e intelectual desempenhou papel relevante ao descrever alimentos, refeições, práticas culinárias e modos de comer, contribuindo para a circulação de representações sobre a cozinha regional mineira e sua associação a valores, memórias e sentimentos vinculados à identidade regional. Sob essa perspectiva, o estudo investiga essas representações a fim de compreender de que maneira contribuem para a construção simbólica da identidade culinária regional. Parte-se da hipótese de que a cozinha mineira é uma construção histórica e discursiva produzida por diferentes agentes culturais, intelectuais e institucionais. A pesquisa adota abordagem qualitativa e tem como corpus obras produzidas ao longo do século XX, selecionadas por sua relevância na construção e legitimação dessas representações. A análise contempla a identificação e categorização de alimentos, práticas culinárias, espaços de sociabilidade, valores, símbolos, afetos e sentimentos associados à experiência alimentar e à identidade regional, seguida de interpretação hermenêutica orientada pelos estudos da alimentação, identidade, regionalismo e tradições. São analisados ainda documentos contemporâneos de patrimonialização e promoção da culinária mineira, buscando examinar continuidades e ressignificações entre as representações literárias e intelectuais e os discursos institucionais que a legitimam como patrimônio cultural e referência identitária, bem como a mobilização de valores, memórias e sentimentos nesse processo. Dessa forma, a pesquisa problematiza a cozinha mineira não como expressão espontânea de uma tradição preexistente, mas como resultado de processos históricos e simbólicos de construção da identidade culinária regional.

.....

Mesa [Table] 21 — Alimentação, memória e pertença em contextos migratórios

Keila Mirian Lupepsa

Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI

keila@univali.br

Cleiton Marcos de Oliveira

Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI

E-mail

Culinária ucraniana: alimentos afetivos que trazem memórias, saúde, bem-estar e pertencimento a migrantes e descendentes ucranianos residentes no estado do paraná - brasil

A imigração é um fenômeno que se traduz pela diversidade de uma forma global, mudando os territórios ocupados por migrantes, de forma social, econômica, política e estrutural. Dentro desse contexto, a cultura culinária de muitos países como o Brasil, têm distintas influências oriundas dos povos aqui acolhidos. Com este olhar, se iniciou uma proposta de pesquisa em um município do estado do Paraná, na região sul do Brasil, cuja característica é ter uma população de descendentes de migrantes oriundos da Ucrânia. Nesse contexto a pesquisa 'in loco' aconteceu em 2025 com o objetivo de “Compreender como a culinária ucraniana contribui para a saúde e o bem-estar de descendentes ucranianos no Paraná”. O percurso metodológico para a efetivação deste objetivo foi qualitativo, de cunho exploratório e enfoque narrativo, com abordagem antropológica unindo as áreas de Antropologia da Alimentação e Saúde Coletiva. A coleta de informações ocorreu por meio de entrevistas semiestruturadas, visitas de campo, observações e registros de imagens e narrativas, que combinadas ofereceram um panorama denso e contextualizado da realidade dos descendentes de imigrantes que chegaram ao Brasil oriundos da Ucrânia. Alcançou-se por meio desta pesquisa uma: 1) Compreensão dos elementos simbólicos e afetivos da culinária tradicional ucraniana preservados pelos descendentes que residem no Paraná; 2) Um mapeamento das práticas alimentares tradicionais ucranianas relacionadas ao bem-estar físico e emocional bem como uma caracterização das interações sociais e culturais que ocorrem durante o preparo e consumo de alimentos de origem ucraniana no contexto brasileiro/paranaense; 3) A identificação acerca da percepção dos descendentes ucranianos sobre a relação entre suas práticas alimentares tradicionais e a saúde física e emocional dos mesmos. Ao final, a partir das entrevistas, arquivos documentais e audiovisuais se fez um documentário que expressa as memórias e narrativas dos descendentes ucranianos sobre a temática da pesquisa realizada.

...

Luís Miguel Ferreira Henriques
CECH / Instituto Politécnico de Portalegre
luduvicus.m@gmail.com

A alimentação em contextos de exílio e de emigração na literatura portuguesa moderna e contemporânea

E saudades curti em longes terras
Da minha terra ausente.
O solo do desterro, ai, quanto ingrato
É para o foragido,
Enevoadado o céu, árido o prado,
O rio adormecido!

Este excerto do poema "A Vitória e a Piedade" escrito em 1833, sobre as violentas emoções do cerco do Porto, evocam o exílio de Alexandre Herculano e de outros liberais, pintando-o com

cores sombrias onde emergem a saudade, o isolamento, a revolta e o desejo da liberdade. O mesmo Herculano, no opúsculo "De Jersey a Granville" (1831), recorda o tempo em que durante a emigração em Inglaterra, foi acolhido com outros portugueses, na hospitalidade de Miss Parker de Playmount que lhes preparava a comida. Mas, escreve com amargura, o historiador "poucos dias pudemos resistir aos abomináveis temperos do país. É precisa uma raça de estômagos (...) os nossos cederam a tão dura prova e vimo-nos obrigados a dispensar Miss Parker do mister de nos envenenar". Camilo Pessanha, Jorge de Sena, Ferreira de Castro, José Rodrigues Miguéis experienciaram também a emigração e deixaram páginas sobre comida e alimentação. Não se trata apenas de elemento realistas: nela se vislumbra uma linguagem simbólica da pertença e da perda, uma maneira de os escritores representarem aquilo que permanece português mesmo quando o indivíduo está longe de Portugal. É esse simbolismo, esse significado que nos propomos identificar, analisando alguns excertos destes e de outros escritores.

...

Lesllie van Lammeren

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

lesllie.lammeren@gmail.com

Comer a saudade: alimentação, memória e pertença emocional em contextos migratórios

A presente comunicação propõe uma reflexão sobre a relação entre alimentação, memória e emoções em contextos migratórios marcados pela guerra, pelo exílio e pelo deslocamento forçado. Partindo da compreensão da alimentação enquanto prática cultural, afetiva e simbólica, e não apenas como necessidade biológica, pretende-se analisar de que modo os alimentos e as práticas culinárias podem funcionar como mecanismos de conforto, pertença e continuidade identitária.

O estudo toma como ponto de partida entrevistas realizadas com migrantes ucranianos residentes em Portugal, procurando compreender como determinadas receitas, ingredientes e modos de cozinhar se tornam marcadores emocionais associados ao lar, à segurança e à memória familiar. A partir de uma abordagem interdisciplinar, situada entre os estudos da alimentação, da memória cultural e das emoções, a comunicação procura discutir o papel da comida na reconstrução simbólica da experiência quotidiana em contexto de migração.

Entre os elementos analisados, destacam-se a sopa e o pão, entendidos como alimentos carregados de significados afetivos e culturais. A sopa surge associada à ideia de cuidado, proteção e estabilidade doméstica, enquanto o pão remete para noções de abundância, partilha e continuidade familiar. Do mesmo modo, as receitas transmitidas entre gerações e as práticas alimentares realizadas no espaço doméstico assumem relevância na preservação da memória cultural ucraniana.

Em situações de guerra e deslocamento, cozinhar e partilhar comida podem ser compreendidos como formas de resistência afetiva, permitindo aos migrantes manter vínculos com o país de origem e reconstruir sentidos de pertença perante experiências de perda e rutura. Assim, a alimentação revela-se um espaço simbólico de ligação entre passado e presente, entre memória

individual e identidade coletiva, permitindo que os migrantes preservem vínculos afetivos, familiares e culturais mesmo diante da experiência do deslocamento.

.....

Mesa [Table] 22 — Patrimônio alimentar, memória e tradições

Raquel Lunardi

Instituto Federal Farroupilha

raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br

Alexandra Marcella Zottis

Instituto Federal Farroupilha e Universidade do Vale do Itajaí

alexandramarcellazottis@gmail.com

Susana de Araújo Gastal

Universidade do Vale do Itajaí

susanagastal@gmail.com

Comidas paroquiais e patrimônio alimentar: estudo sobre o mondongo

Esta comunicação analisa, sob a perspectiva do patrimônio alimentar, a representação da comida nas festas paroquiais do Rio Grande do Sul, Brasil. O estudo toma como objeto um dos pratos emblemáticos da culinária dos descendentes de imigrantes italianos: a tripada e suas variações, conhecidas regionalmente como sopa de mondongo, bucho e dobradinha. Na memória afetiva das comunidades paroquiais, a tripada está associada aos ritos alimentares que integravam as missas dominicais e à prática do jejum eucarístico anterior à comunhão. Consistente e substancial, o prato cumpria a função de saciar a fome após o cumprimento das obrigações religiosas. Seu preparo tem como ingrediente principal o estômago bovino, submetido a um rigoroso processo de limpeza, seguido por etapas de cozimento e pela adição de temperos como cebola, alho, tomate, salsa, cebolinha e especiarias, entre elas pimenta, louro e noz-moscada.

Como recorte empírico, a pesquisa foi realizada em festas e celebrações paroquiais vinculadas às dioceses de Caxias do Sul e de Santa Maria. Na primeira, situada na região de imigração italiana do Rio Grande do Sul, investigou-se a romaria ao Santuário de Nossa Senhora de Caravaggio, no município de Farroupilha. Na segunda, localizada na região da Quarta Colônia de Imigração Italiana, o estudo concentrou-se na Festa da Romaria de Nossa Senhora da Saúde, no município de Silveira Martins. Para a coleta de dados, foram realizadas entrevistas semiestruturadas, além de análise documental. As comidas paroquiais são compreendidas como práticas alimentares produzidas e compartilhadas por grupos de fiéis ligados à Igreja Católica em contextos religiosos e festivos, geralmente com a finalidade de arrecadar recursos para a manutenção das paróquias. Conclui-se que essas práticas alimentares constituem um potencial patrimônio cultural imaterial passível de registro e valorização, além de representarem importante referência para a formação de produtos turísticos e gastronômicos vinculados às identidades culturais regionais.

...

Diego Soares Rebouças

Faculdade de Letras da Universidade do Porto - FLUP

diego-soares-reboucas@gmail.com

Quando a lei chega à faina do porco: culturas alimentares, regulação sanitária e ruralidades em perspectiva comparada Brasil - Portugal.

Como as transformações sociais, aí inclusas as legislações sanitárias em vigor, como também as questões voltadas ao bem-estar animal reconfiguram práticas tradicionais de produção e consumo da carne de porco em contextos rurais, tendo em conta questões de patrimonialização das culturas alimentares? Esta é a questão central da presente proposta. Acorados no recente interesse das Ciências Sociais pela compreensão da alimentação como aspecto simbólico/cultural das sociedades, a investigação #SOMOSOQUECOMEMOS – Culturas Alimentares Diaspóricas: trânsitos, fluxos, interfaces vem buscando remontar percursos compósitos perfazendo as cenas culturais alimentares contemporâneas do Ceará – Brasil e da região Norte de Portugal, que partilham um passado de relação colonial, tendo o Ceará como parte subjugada de um sistema de exploração e domínio da colonização portuguesa. Os dois territórios partilham de similaridades na compleição alimentar, mas também são atravessados, ambos, por transformações concernentes às próprias mutações inauguradas pela contemporaneidade/globalização. Uma delas diz respeito à influência dos movimentos diaspóricos hodiernos, que têm precisamente provocado comutações nos hábitos alimentares quer seja da população deslocada, quer seja nas populações de receção que passam a conviver com imigrantes. Para isso, temos empreendido etnografias em ambos os territórios, bem como entrevistas em profundidades com atores diretamente relacionados às cenas alimentares, como cozinheiras e cozinheiros, chefes de cozinha, mas também grupos focais com imigrantes cearenses a morar em cidades do Norte de Portugal. Uma das facetas analisadas, e aqui em destaque, diz respeito ao consumo da carne suína nas duas partes geográficas da pesquisa. Levantamos a questão sobre de que modo as transformações legais e institucionais impactam a reprodução sociocultural das ruralidades em uma perspectiva comparativa, evidenciando processos globais com impactos locais. Partindo da sociologia da alimentação, e considerando a patrimonialização do ritual de matança do porco, discute-se como as questões contemporâneas reconfiguram práticas tradicionais, saberes locais e formas de sociabilidade rurais, revelando tensões entre regulação estatal, identidade alimentar e reprodução das ruralidades.

...

Julie Cavignac

Universidade Federal do Rio Grande do Norte

julie.cavignac@ufrn.br

O gosto do passado – a herança da comida quilombola em Sibaúma RN (Brasil)

A alimentação reativa a conexão com as memórias, os territórios, os conhecimentos tradicionais da natureza e as experiências históricas ausentes dos relatos oficiais. Esta proposta explora como as práticas alimentares contribuem para a redescoberta das trajetórias históricas das famílias quilombolas e para a reafirmação da identidade em Sibaúma (RN), evidenciando a força da memória e da ancestralidade na reconstrução dos vínculos com o território.

O estudo baseia-se em uma pesquisa etnográfica realizada entre 2022 e 2026, fundamentada na reconstituição das trajetórias familiares e em relatos orais recolhidos junto a moradores, pescadores e marisqueiras, cozinheiras e lideranças comunitárias, complementados por observação participante em atividades cotidianas, práticas culinárias, celebrações e momentos de sociabilidade. No mesmo período, foi realizada a complementação do Relatório Antropológico, peça-chave para o processo de titulação coletiva do território.

Os resultados mostram que, até os anos 1980, momento da mercantilização das terras, a dieta local era baseada na pesca, na coleta de mariscos, na agricultura de pequena escala e no uso dos recursos da Mata Atlântica. A organização social, a divisão do uso da terra, a escolha do local das moradias e a execução das tarefas cotidianas eram guiadas pela lógica do parentesco. A culinária é um reflexo desse passado: os pratos tradicionais são compostos principalmente por peixes (tainha), frutos do mar (mariscos), tubérculos (macaxeira), hortaliças, com um destaque para a cebolinha e o coentro, e frutas locais, tendo o coco um papel central nas práticas culinárias. O prato que define a identidade local é o quarenta, mingau de fubá de milho com leite de coco; é uma comida forte que dá sustança para aguentar o trabalho braçal. Mesmo se as atividades agrícolas diminuíram, o prato continua sendo consumido e remete a um passado de privações e de resistência.

Desde o final da década de 1990, a expansão do turismo, a especulação imobiliária e a desapropriação progressiva dos territórios quilombolas transformaram profundamente os sistemas alimentares. A restrição de acesso à terra e aos recursos naturais provocou o enfraquecimento das atividades de subsistência e a perda gradual de conhecimentos tradicionais e culinários transmitidos entre gerações. Ainda assim, os relatos revelam que preparar e compartilhar alimentos desperta lembranças, emoções e sentimentos de pertencimento, permitindo que a comunidade reconecte sua história familiar e coletiva ao território tradicionalmente ocupado.

Ao evidenciar as relações entre alimentação, memória e território, a pesquisa sustenta que a preservação do patrimônio cultural quilombola depende também da garantia dos direitos territoriais. Redescobrir o passado por meio da alimentação fortalece a identidade cultural e apoia as lutas contemporâneas pelo reconhecimento histórico, pela justiça social e pela continuidade dos modos de vida tradicionais.

.....

Mesa [Table] 23 — Alimentação, corpo e emoções nas relações de cuidado

Cynthia Luderer

CECS/UM

cynthialud@gmail.com

Provar com os olhos: emoções inibidas e endossadas pelos discursos da saúde

Ao considerar a relevância dos nossos cinco sentidos para a geração de novas emoções e sentimentos, bem como para a construção de novas memórias, esta proposta, de caráter exploratório, tem por propósito avaliar o papel do uso dos sentidos humanos na dinâmica do consumo alimentar contemporâneo. Ao reconhecer que este tema está envolvido em algumas (des)ordens relacionadas aos discursos da saúde, este estudo busca responder: como esses discursos contribuem para inibir a exploração dos sentidos dos comensais? Para responder a esta questão, foi pertinente confirmar um conjunto de condições contemporâneas alinhadas ao objetivo deste estudo, tais como a predominância da comunicação imagética e a máxima da saúde perfeita, bem como avaliar os lugares onde se comercializam alimentos e mercadorias afins, bem como o modo como são oferecidos. Ao explorar esse campo, percebem-se os media e os canais digitais, que oferecem uma panóplia de conteúdos, assim como os folhetos e revistas customizados dos supermercados portugueses, que, inclusive, apresentam textos assinados por nutricionistas e pela própria DGS (Direção-Geral da Saúde). Agregam-se a esse corpus as relevantes observações de campo, que permitem verificar a reação dos consumidores nos distintos ambientes envolvidos na comensalidade. O apoio teórico deste trabalho contou com o suporte de conceitos e de autores vinculados aos campos da Antropologia, da Comunicação e da Neurociência, entre outros. Além de endossarem a associação entre os sentidos e as emoções e os sentimentos, essas concepções vincularam-se ao consumo alimentar e articularam-se à dinâmica da construção de novas memórias. Com isso, construiu-se neste estudo uma rede de conhecimentos críticos, cabível de ser compreendida sob a ótica da complexidade, que demonstra o papel dos discursos que, por vezes, tornam-se nocivos, tendo em conta a evolução entre os seres humanos.

...

Juliana de Andrade Rocha Gonçalves

IFB – Instituto Federal de Brasília

juliana.rocha@ifb.edu.br

A marmita como artefato polissêmico das emoções alimentares: relações de cuidado, precarização e sobrevivência no Brasil contemporâneo

A presente comunicação propõe uma reflexão interdisciplinar sobre a marmita enquanto artefato alimentar capaz de expressar emoções, desigualdades e formas de sociabilidade no Brasil contemporâneo. Partindo da compreensão da comida como narrativa social e cultural, o trabalho analisa como um objeto cotidiano, aparentemente simples e descartável, pode condensar sentidos relacionados ao cuidado, à precarização do trabalho, ao racismo estrutural, à punição institucional e às práticas coletivas de solidariedade.

A pesquisa articula contribuições da psicologia social da alimentação, dos estudos sobre desigualdade e das discussões sobre cultura alimentar para compreender os múltiplos significados atribuídos à marmita em diferentes contextos sociais brasileiros. As marmitas dos trabalhadores conhecidos como “boias-frias”, os entregadores de aplicativos que carregam refeições enquanto vivenciam a própria insegurança alimentar e os usos da marmita em espaços

de privação de liberdade evidenciam a polissemia desse artefato alimentar, capaz de expressar simultaneamente precarização, controle, sobrevivência e afeto, como ocorre nas comidas caseiras enviadas entre familiares.

Nesse percurso, observa-se que a marmita pode operar simultaneamente como expressão de cuidado e sobrevivência, mas também como marcador de exclusão, controle e desumanização. A precarização alimentar presente em sistemas socioeducativos e prisionais evidencia a utilização da comida como extensão simbólica da punição. Em contraste, iniciativas comunitárias e coletivas, como as cozinhas solidárias organizadas pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), demonstram a potência política e afetiva da alimentação compartilhada na construção de redes de acolhimento e resistência social.

Conclui-se que a marmita ultrapassa sua função utilitária e pode ser compreendida como um artefato polissêmico das emoções alimentares, capaz de revelar conflitos sociais, experiências de violência, práticas de solidariedade e estratégias coletivas de sobrevivência no Brasil contemporâneo.

...

João Emanuel Diogo

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

joaoediogo@gmail.com

Marta Jacinto dos Santos

Instituto de Estudos Filosóficos

marta.jacinto.s@gmail.com

Mariana do Carmo Rodrigues

Instituto de Estudos Filosóficos

maricarmorodrigues2005@gmail.com

Para uma filosofia da alimentação como pensamento do cuidado: o gosto, o corpo e a relação com o outro

O ensaio defende que a alimentação, longe de ser um tema menor, é um lugar privilegiado para repensar as grandes categorias filosóficas e, sobretudo, para articular uma ética do cuidado a partir das emoções e dos sentimentos que o comer suscita e partilha. A tese central condensa-se na fórmula: «comer com» é a forma mais elementar de «sentir com» e, por isso mesmo, de «cuidar com». O percurso parte da expulsão filosófica do gosto: de Platão a Kant, a tradição hierarquizou os sentidos, relegando o paladar ao domínio da necessidade e do meramente subjetivo, expulsão que foi também a dos afetos, subordinados à razão como perturbações animais do conhecimento. Contra esse legado, o texto mobiliza Nietzsche, uma tecno-biologia da hominização (do «macaco bêbedo» ao homo coq̃tivor) e a reabilitação contemporânea do gosto (Korsmeyer, Mol, Boisvert), articulada com a filosofia das emoções: com Nussbaum, Solomon e Scheler, as emoções são juízos de valor e formas de conhecimento afetivo, e as emoções do comer (a memória proustiana, o nojo, a comida de conforto, a pertença) revelam-se atos de avaliação do mundo. A comensalidade é lida como sentir em comum (Miteinanderfühlen) scheleriano e como

escola de educação dos afetos, das boas maneiras à hospitalidade (Simmel, Levinas, Derrida). Daqui chega-se à ética do cuidado (Gilligan, Noddings, Tronto, Held): dar de comer traduz cada fase do cuidar, e cada fase é competência tanto prática como emocional: a compaixão que atende, a gratidão que responde, a solidariedade que partilha com justiça. A refeição alimenta o corpo e é, em si mesma, presença e reconhecimento, restituindo ao outro a dignidade de comensal. A conclusão afirma a filosofia da alimentação como pensamento que reorganiza o todo e como prática partilhada de atenção à vulnerabilidade alheia, com alcance ético e político.

.....

Mesa [Table] 24 — Comida, festa e sociabilidade: práticas alimentares na cultura popular

Yasmin Brandão Lohmann Cardoso

Escola de Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

yasminbrandao@edu.unirio.br

Panela, prato e pandeiro: a feijoada como símbolo de comunhão no samba

A gastronomia de um lugar, e tudo que se relaciona com ela, pode ser entendida como uma importante referência ao ilustrar e diferenciar um povo, evidenciando histórias e valores de uma identidade. Nessa perspectiva, temos a feijoada, que é um prato nacional por excelência, inegavelmente possuindo forte representação na narrativa da fusão racial brasileira. Um prato feito pelos africanos, que atribuíram sua identidade através de temperos, com o feijão preto, já há muito utilizado pelos indígenas, adicionando as partes do porco em um cozido de técnica portuguesa. De maneira semelhante, o samba, também entendido como resultado da fusão racial no país, está intimamente ligado à expressão cultural do território, promovendo vivência comunitária, reconhecimento de uma história apagada e contato com a ancestralidade. O objetivo deste trabalho foi identificar a relação entre a comida, comunidade e ancestralidade no Brasil, tratando-se de uma revisão narrativa da literatura a partir de levantamentos bibliográficos na base Google Acadêmico. Reconhecendo a relevância desses símbolos no contexto de pertencimento e identidade cultural, a forma de consumir a feijoada, associada a um desfrute coletivo e aliada aos encontros e a interação social profunda, também consolida a imagem simpática, afetuosa e festiva que se relaciona com a própria imagem existente do povo carioca. De fato, nos locais onde há samba, o prazer da música, comida e bebida estão sempre presentes. O viés alimentar nesses contextos promove compartilhamento e união, transbordando da mesa e se integrando às próprias letras dos sambas, pagodes e partido alto. A persistência da feijoada se torna, portanto, um emblema de comunhão e comunidade dentro dos espaços onde se faz samba para celebrar a vida. Cantando, dançando e dividindo o alimento, a memória é ressignificada e torna-se um espaço de partilha de afeto e pertencimento, sustentando a continuidade da identidade coletiva do povo.

...

Teresa Perdigão

ELT – Universidade Nova de Lisboa

teresaperdigao@hotmail.com

Thaís Brito

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

thaisbrito@ufrb.edu.br

Entre circulação e dádiva: cultura alimentar e património das bonecas de romaria da Madeira

Em 2019, quem desembarcava no aeroporto da Madeira encontrava, ao longo das escadarias do terminal, um grande painel dedicado às bonecas de romaria, pequenas figuras de massa comestível, também conhecidas como “bonecas de massa”, apresentadas como um dos principais símbolos da cultura popular da ilha. Tradicionalmente comercializadas nos arraiais madeirenses, essas figuras integravam uma prática alimentar centenária, produzida por mulheres e marcada pela circulação de dádivas, afetos e devoção (Mauss, 2003).

Partindo dessa cena, o artigo acompanha a biografia das bonecas de romaria como coisas em fluxo, cujas trajetórias articulam materialidade, saber-fazer, relações sociais e processos de patrimonialização (Ingold, 2012; Appadurai, 1986; Kopytoff, 1986). A pesquisa etnográfica realizada no Curral das Freiras revelou novos circuitos de produção, nos quais mulheres imigrantes venezuelanas aprenderam a confeccionar as bonecas em oficinas comunitárias. O saber-fazer, neste contexto, revelou-se como um exercício de construção do sentimento de pertença frente aos sentimentos de incerteza e solidão de uma situação de deslocamento e de estranheza com o novo lugar. Além disso, o compartilhar da prática ajuda a lidar com outra emoção: a saudade, que encontra um terreno propício neste percurso de aprendizagem e mobilidade.

Dialogando com os debates sobre cultura material, mobilidade e patrimônio, o artigo propõe seguir a biografia da boneca para demonstrar que o que se transforma não é apenas a coisa, mas os próprios processos de patrimonialização. Interessa compreender como uma prática alimentar permanece reconhecível justamente porque continua sendo refeita por diferentes sujeitos, em novos territórios e em resposta às necessidades e às emoções do presente (Smith, 2023). Argumenta-se que a continuidade das bonecas de romaria não ocorre apesar dos deslocamentos, mas por meio deles, questionando a associação entre patrimônio, comunidade e transmissão geracional como categorias naturalmente coincidentes.

.....

⇒ **18:00 - 19:30 — Sessões Paralelas [Parallel Sessions] 5**

Mesa [Table] 25 — Alimentação, acolhimento e integração de migrantes e refugiados

Alexandra Ferreira Martins Ribeiro

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

alexandrafmribeiro@gmail.com

Adriana Ferreira Martins Alflen

Secretaria Municipal de Educação SEMED – São José dos Pinhais (PR-Brasil)

adriana_alflen@hotmail.com

Hugo Baptistão Noti Medina Coeli

Secretaria Municipal de Educação SEMED – São José dos Pinhais (PR-Brasil)

hugocoeli21@gmail.com

Sabrina Selly Scheffer Duarte

Pontífica Universidade Católica do Paraná (PUCPR- Brasil)

scheffer.advogada@gmail.com

Vitória Quirino Muzza de Freitas Dias

freitas.vitoria@pucpr.edu.br

Merenda escolar, acolhimento e direitos humanos: a alimentação como experiência de pertencimento para crianças imigrantes em contexto escolar

A alimentação constitui um direito humano fundamental e desempenha papel central no desenvolvimento físico, cognitivo e emocional das crianças. Em contextos migratórios, a comida ultrapassa sua dimensão biológica, assumindo significados relacionados à identidade cultural, ao acolhimento e ao pertencimento social. Este trabalho tem como objetivo analisar o papel da merenda escolar na promoção do acolhimento, da segurança alimentar e da efetivação dos direitos humanos de crianças imigrantes matriculadas na Escola Municipal Castro Alves, em São José dos Pinhais (PR). De modo específico, busca discutir como a alimentação escolar contribui para a construção de experiências de cuidado, pertencimento e integração social dessas crianças no ambiente escolar.

A pesquisa fundamenta-se nos pressupostos da Educação em Direitos Humanos, nas contribuições de Josué de Castro acerca da fome como expressão das desigualdades sociais e nos estudos que compreendem a alimentação como prática cultural e relacional. Altoé e Azevedo (2018) argumentam que a alimentação atua como marcador identitário, possibilitando a preservação de memórias e a reconstrução de vínculos em contextos migratórios. De maneira complementar, Rustomgy e Bastos (2024) evidenciam que a comida pode constituir uma experiência de acolhimento e hospitalidade, favorecendo o estabelecimento de novas relações sociais e o reconhecimento das diferenças culturais. Nessa perspectiva, a merenda escolar pode representar uma política pública de segurança alimentar e um espaço de valorização da diversidade cultural e de promoção da inclusão.

Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa bibliográfica e documental articulada às ações extensionistas desenvolvidas na Escola Municipal Castro Alves. Os resultados preliminares indicam que a alimentação escolar possui potencial para fortalecer vínculos de pertencimento, contribuir para a adaptação ao contexto escolar e promover experiências de acolhimento entre crianças imigrantes. Conclui-se que discutir a merenda escolar em contextos migratórios implica reconhecer a alimentação como direito humano e como prática social capaz de favorecer a integração, a dignidade e a proteção integral da infância.

...

Yolanda Flores e Silva

Docente / Pesquisadora Universidade do Vale do Itajaí
floresesilva.yolanda907@gmail.com

Adriana Guerra Mota

Mestranda no Programa de Pós-Graduação Stricto-sensu em Saúde e Gestão do Trabalho
(Mestrado Profissional)
adri-guerra@hotmail.com

Doriany de Sousa Vasconcelos Dias

Mestranda no Programa de Pós-Graduação Stricto-sensu em Saúde e Gestão do Trabalho
(Mestrado Profissional)
dorianydias5@gmail.com

Cozinhas comunitárias: espaços de hospitalidade, bem-estar e segurança alimentar a mulheres em situação de vulnerabilidade no semiárido nordestino

Investigação desenvolvida na serra da Ibiapaba onde existem comunidades agrícolas importantes, porém com parte do território recebendo famílias de migrantes de outras regiões do Estado do Ceará. Para socorrer estas famílias, o governo com financiamentos externos, criou o Programa Ceará Sem Fome, enquanto uma política pública, que torna possível fomentar a organização de cozinhas comunitárias para famílias da região e de migrantes em situação de vulnerabilidade alimentar e baixa renda. A partir desse contexto, a pesquisa teve por objetivo “Analisar o papel das Cozinhas Comunitárias, enquanto constructos culturais e tecnológicos, que contribuem para a segurança alimentar e promoção da saúde de famílias migrantes na serra da Ibiapaba no estado do Ceará”. O percurso metodológico alinha-se a uma abordagem etnográfica/antropológica com ancoragem comunicativa-crítica junto a famílias de migrantes. A pesquisa ocorreu de julho de 2025 a maio de 2026, com mapeamento das Cozinhas na serra e posteriormente o acompanhamento das famílias atendidas pelas Cozinhas Comunitárias. A análise foi realizada com as informações fornecidas através de entrevistas, observação participante e leituras de documentos e bibliografias relacionadas as temáticas da pesquisa, a luz do modelo de interpretação de Geertz e outros referenciais teóricos de apoio. Os resultados apontam que as Cozinhas Comunitárias, ofertam alimentos de ótima qualidade nutricional a preços baratos ou gratuitos a pessoas em situação de desemprego ou com ganhos informais abaixo do salário-mínimo vigente no país, ou famílias de migrantes com baixa renda, que podem receber alimentação diária ou podem assumir funções de apoio na cozinha, após treinamento, de modo a obter não apenas alimentos mais ser parte da equipe com remuneração. Para além da renda, a participação em atividades culinárias coletivas parece promover o compartilhamento de conhecimentos sobre nutrição e estimular práticas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.

...

Priscilla Lepre

Universidade Federal do Paraná – Brasil

priscillalepre@ufpr.br

Design para a Cultura Alimentar e a Integração de Migrantes e Refugiados – Estimulando o Pensamento Crítico e Ações Participativas na Educação em Design no Brasil.

Entre as muitas inseguranças enfrentadas por pessoas refugiadas e migrantes, a alimentar ganha destaque. A comida extrapola a função nutricional e atua como pilar de identidade e pertencimento. Segundo Damásio (2018), os sentimentos são experiências mentais conscientes com valência intrínseca que qualificam continuamente a vida entre dor e bem-estar, servindo de elo vital entre o corpo, a memória e a cultura. Assim, a ruptura com os sistemas alimentares de matriz gera um luto pela perda de elementos materiais (ingredientes, utensílios) e imateriais (receitas, rituais) que se condensa nas práticas cotidianas do território de acolhimento. Como explica o autor, os sentidos de contato arcaicos, como olfato e paladar, operam como gatilhos diretos para redes neurais do afeto e da subjetividade e privar o indivíduo de seus aromas e sabores ancestrais fratura a narrativa autobiográfica e desestabiliza o 'sentimento de existir', gerando estados afetivos negativos de desolação e mal-estar. Além disso, a perda da comensalidade suprime o acolhimento comunitário da partilha à mesa, desvinculando o sujeito de sentimentos sociais gratificantes, como segurança, compaixão e pertença. Para Damásio, contudo, o sofrimento sentido atua como potente motivo que convoca a inteligência criativa para conceber respostas culturais capazes de restituir o afeto positivo. Este artigo discute essa vulnerabilidade sensorial e afetiva, analisando os papéis do Design no acolhimento de migrantes e na reparação desse luto. Fundamenta-se em um estudo de caso qualitativo das graduações em Design da Universidade Federal do Paraná (UFPR), em parceria com a Cátedra Sérgio Vieira de Mello (UFPR/ACNUR). A investigação demonstra como a cultura alimentar estrutura a subjetividade e revela oportunidades para o Design atuar na mediação da alteridade alimentar, restaurando conexões afetivas e o bem-estar em novos espaços de vida.

.....

Mesa [Table] 26 — Corpo, emoções e identidades nas práticas alimentares

Juliana Reis Mota

Universidade Federal da Bahia (UFBA)

juliana.reis@ufba.br; julhy95@gmail.com

A autocoerção no prato: mal-estar emocional e impactos alimentares na rotina universitária

Esta comunicação analisa os impactos alimentares decorrentes do mal-estar emocional de estudantes universitários na contemporaneidade, tomando como ancoragem teórica a sociologia das emoções de Norbert Elias. A partir do conceito de processo civilizador, argumenta-se que a

rotina acadêmica opera como um potente dispositivo de regulação que exige dos sujeitos um nível de autocorção corporal e temporal. Sob o imperativo da produtividade e do rendimento, os estudantes internalizam as pressões institucionais, gerando um quadro de estresse, ansiedade e esgotamento psíquico. Esse mal-estar emocional impacta diretamente as práticas alimentares, fraturando os rituais tradicionais de comensalidade. O tempo escasso e a fadiga mental empurram o estudante para uma "alimentação emocional", onde o consumo de fast-foods e ultraprocessados fáceis (pedidos por aplicativos nos campus) ou o apelo aos lanches rápidos de cantina passam a funcionar como táticas de anestesia afetiva e recompensa imediata. Em paralelo, a logística precária do cotidiano, dividida entre as longas esperas pela alimentação institucional do Restaurante Universitário e o desconforto social de consumir "quentinhas" improvisadas nos corredores, evidencia o tensionamento entre as normas de civilidade internalizadas e a precariedade material. Conclui-se que as alterações e danos na saúde alimentar dos universitários não decorrem de escolhas individuais ou falta de educação dietética, mas constituem sintomas de um sofrimento social metabolizado no corpo, onde o ato de comer é sacrificado em nome da autodisciplina exigida pela engrenagem universitária.

...

Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Dept. de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària - INSA-UB, Universitat de Barcelona
ma.prata@gmail.com

Ursula Verthein

Universitat Oberta de Catalunya
ursulaverthein@gmail.com

Comer em um mundo gordofóbico: experiências e emoções relacionadas com o corpo e a alimentação de mulheres do ativismo gordo

A gordofobia refere-se à discriminação e estigma associados às pessoas gordas, com maior incidência sobre as mulheres. Trata-se de uma violência estrutural difundida na contemporaneidade que ocorre nos diferentes contextos da vida social, com importantes consequências emocionais, sociais, econômicas e de saúde ao longo de toda a vida, afetando a relação com o corpo e a alimentação. O objetivo desta comunicação foi analisar as experiências, significações e emoções associadas à alimentação e à corporalidade de mulheres envolvidas no ativismo gordo no Brasil e na Espanha. Trata-se de um estudo qualitativo, transversal e descritivo, realizado por meio de 14 entrevistas semiestruturadas com mulheres autodeclaradas gordas e ativistas. As narrativas revelaram experiências de violência gordofóbica desde a infância em espaços como família, educação, trabalho e serviços de saúde. As participantes relataram estratégias individuais de enfrentamento, como isolamento social, ocultação do corpo, hiperdesempenho acadêmico e tentativas constantes de modificação corporal por meio de diversos tipos de dietas, medicamentos e outras intervenções para emagrecer. Tanto o corpo como a alimentação eram experimentados sob a lógica patologizante e medicalizante, de disciplinamento e punição constantes, muitas vezes com supervisão médica ou da família,

sobretudo da mãe. Essas experiências estiveram associadas a sofrimento emocional, internalização do estigma, ódio ao corpo, assim como relações de conflito e culpa com a comida. Nesse processo, distanciaram-se de uma relação de cuidado, prazer e harmonia com seus corpos e alimentação. Elas descrevem este processo como uma “luta” que não era apenas contra seus corpos físicos, mas também contra suas próprias subjetividades. Contudo, os resultados indicam que a inserção no ativismo gordo promoveu mudanças na relação das participantes com seus corpos, sua alimentação e subjetividades. O engajamento político possibilitou transformar experiências individuais de sofrimento em ação coletiva crítica, ressignificando as práticas corporais e alimentares e as vivência de opressão/punição em “liberdade”.

...

Pablo Piquinela

Facultad de Psicología, Universidad de la República
pablopiqui@gmail.com

Julieta Mateauda

Facultad de Psicología, Universidad de la República

Camila Lucas

Facultad de Psicología, Universidad de la República

Mindful eating y regulación emocional. Aplicación de saberes y técnicas sobre las emociones al comer en Uruguay

La relación entre emociones y alimentación viene siendo un campo fértil de análisis para pensar problemas y situaciones alimentarias. En este marco, viene adquiriendo visibilidad la idea de "hambre emocional" para describir ciertas prácticas alimentarias, a menudo identificadas como indeseables o pasibles de ser superadas. Como respuesta a esto, se presenta como técnica privilegiada el mindful eating, una técnica basada en la respiración y la contemplación orientada a promover una relación más consciente con la comida y a regular los comportamientos asociados al malestar emocional.

Se presentará una investigación realizada en Uruguay. Se realizó una sistematización de cuatro manuales de referencia de mindful eating traducidos al habla castellana que se organizó para su análisis en las categorías de hambre, cuerpo, dieta y técnicas, atendiendo especialmente a las formas en que estos textos construyen el vínculo entre alimentación y regulación emocional. Este trabajo fue complementado con una etnografía virtual que busca dar cuenta de la aplicación de estas orientaciones teóricas en el campo psicoterapéutico en Uruguay.

Los resultados reflejan que los manuales tienden a interpretar el hambre como una experiencia que debe ser observada, clasificada y gestionada por los propios sujetos, distinguiendo entre necesidades fisiológicas consideradas auténticas y formas de alimentación asociadas a emociones, pensamientos o incluso estímulos externos. A su vez, el cuerpo aparece como una fuente de conocimiento y verdad sobre sí, cuya escucha requiere prácticas constantes de observación, monitoreo y autorregulación. En este marco, el mindful eating y las psicólogas

practicantes en Uruguay se orientan a promover una gestión individual de las emociones como un modo más refinado de relación con el propio cuerpo.

Finalmente, el trabajo se orientará a mostrar la relación entre la exigencia de gestión de las emociones a la vez que su silenciamiento para optimizar las relaciones con los alimentos.

...

Mateus Habib

CECH-UC

mateushabib@hotmail.com

Comer com as mãos em "Um defeito de cor": identidades em trânsito

Esta comunicação analisa as representações da prática de comer com as mãos no romance *Um defeito de cor* (2006), de Ana Maria Gonçalves, obra de referência da literatura brasileira contemporânea pela reconstrução ficcional da experiência da diáspora africana e da escravidão no Brasil. Construído a partir de extensa pesquisa historiográfica, o romance acompanha, em primeira pessoa, a trajetória de vida de Kehinde, uma mulher africana escravizada no Brasil, cuja narrativa percorre diferentes territórios e experiências ao longo de quase todo o século XIX. A pesquisa aqui conduzida resulta da leitura integral e levantamento sistemático de todas as ocorrências em que a prática de comer com as mãos e o uso de talheres são mobilizados ao longo da obra. O objetivo é compreender como esse gesto cotidiano ultrapassa sua dimensão funcional para constituir um marcador de identidade, pertencimento e transformação cultural. As numerosas passagens identificadas revelam que comer com as mãos assume significados distintos conforme os deslocamentos geográficos, sociais e culturais vividos pelas personagens. Em determinados momentos, a prática aparece como expressão de pertencimento às tradições africanas; em outros, sua interdição integra os mecanismos de disciplina colonial, especialmente nos espaços da casa-grande. Posteriormente, o romance evidencia processos de incorporação de novos hábitos, nos quais o domínio dos talheres passa a expressar novas formas de identificação cultural. Assim, mais do que uma oposição entre práticas africanas e europeias, o romance constrói um percurso marcado por negociações culturais, deslocamentos, processos de assimilação e reconfigurações identitárias. A comunicação propõe que a gestualidade alimentar constitui um recurso narrativo privilegiado para compreender os processos de construção de subjetividades e as complexas experiências de trânsito identitário vividas pelas personagens do romance. A análise amplia as reflexões desenvolvidas em pesquisa anterior sobre o comer com as mãos como prática cultural e marcador identitário, deslocando-as para o campo da representação literária.

.....

Mesa [Table] 27 — Comida e território: festivais, memória e identidades coletivas

Josefina Salvado

Investigadora Integrada CECH- - Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos - Universidade Coimbra

Entre Aceleração e Ressonância: O Festival do Bacalhau de Ílhavo e Gafanha da Nazaré como Heterotopia de Relação, Memória e Transformação Turística

Numa contemporaneidade marcada pela intensificação dos ritmos sociais, económicos e tecnológicos, as experiências culturais e turísticas são cada vez mais moldadas por processos de aceleração social (Rosa, 2019). Esta dinâmica traduz-se não apenas na aceleração das práticas quotidianas, mas também na transformação das formas de relação com o tempo, o espaço e os outros. Neste contexto, Hartmut Rosa identifica a emergência de situações de alienação, entendida como a perda de uma relação significativa com o mundo, em que lugares e práticas culturais tendem a ser experienciados de forma instrumental e superficial.

Os eventos gastronómicos podem ser interpretados como arenas onde estas tensões se tornam visíveis. O Festival do Bacalhau de Ílhavo e Gafanha da Nazaré constitui um exemplo relevante, podendo ser entendido não apenas como evento turístico, mas como um dispositivo espacial e relacional onde diferentes temporalidades e formas de experiência cultural se cruzam. A partir do conceito de heterotopia de Michel Foucault (1984), o festival pode ser compreendido como um “espaço outro”, simultaneamente real e simbólico, no qual as lógicas quotidianas são parcialmente suspensas e reorganizadas. Neste espaço, práticas alimentares, expressões culturais e interações comunitárias adquirem novas formas de visibilidade e significado, permitindo a emergência de dinâmicas de participação e de construção coletiva de sentido.

Neste contexto, o festival envolve processos de subjetivação, uma vez que os participantes não são apenas consumidores de património, mas agentes ativos na produção de significados, através da sua participação em práticas, narrativas e performances culturais. A articulação entre heterotopia e aceleração social ganha maior profundidade através do conceito de ressonância de Hartmut Rosa. Em oposição à alienação, a ressonância refere-se a relações de reciprocidade e afetação mútua entre sujeitos e mundo. O festival pode, assim, ser interpretado como um espaço potencial de ressonância, onde se criam condições para relações mais significativas entre indivíduos, comunidade e território.

Metodologicamente, a investigação baseia-se em Observação participada (Festival do Bacalhau 2025) e análise temática de materiais promocionais do evento. Os resultados indicam que o festival ultrapassa a dimensão gastronómica, integrando múltiplas expressões culturais e reforçando o envolvimento da comunidade local. Em síntese, o estudo propõe que o festival funcione como uma heterotopia de ressonância, contribuindo para formas mais relacionais e significativas de experiência turística e de valorização do património alimentar.

...

Raquel Lunardi

Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br

Caroline Ciliane Ceretta

Universidade Federal de Santa Maria
caroline.ceretta@ufsm.br

Aline Prestes Roque

Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

aline.roque@iffarroupilha.edu.br

Monica Elisa Pons

Universidade Federal de Santa Maria

monica@ufsm.br

Comida de convívio na tradição das festas de comunidade do território Quarta Colônia Geoparque UNESCO/Brasil

Este estudo trata sobre a identidade cultural construída através da comida de convívio presente nas festas de comunidade do território Quarta Colônia, Rio Grande do Sul, Brasil. Busca-se apresentar os elementos culturais identitários presentes nas festas e de que maneira eles permitem a continuidade das edições festivas, mesmo com a diminuição de pessoas envolvidas no seu preparo. Além disso, busca-se apresentar as festas de comunidade como um produto turístico capaz de movimentar as comunidades, demonstrando seus saberes advindos dos imigrantes italianos e seus valores a partir do bem. Para isso foram analisadas duas festas religiosas: a Festa da Fortaia, no município de Faxinal do Soturno, e a Festa de Corpus Christi, município de São João do Polêsine. O método usado para o estudo é qualitativo, descritivo, demonstrado a partir da coleta de dados em fontes bibliográficas e documentais, além das fontes primárias, ocorrido nas festas da Fortaia e da festa de Corpus Christi, em duas comunidades próximas no mês de julho de 2026. As festas religiosas em homenagem aos santos de devoção acontecem num processo de ajuda mútua e convivência de seus moradores que se preparam para celebrar festas gastronômicas à base de comida local, mesa farta e trabalho voluntário. As festas de convívio são festas de valores identitários culturais oriundos de atos de reciprocidade, presentes desde a imigração italiana no final do século XIX. Como resultados, apresentamos um cardápio variado de sabores oriundos dos momentos de convívio e de reciprocidade dos descendentes de imigrantes italianos nesta região. Além disso, a realização destas festas promove as comunidades no cenário do turismo gastronômico, emergente neste território. Contudo, a preocupação destas comunidades é com a descontinuidade destas festas pela falta de mão de obra jovem, decorrente do êxodo rural das últimas décadas.

...

Elitsa Stoilova

University of Plovdiv

elitsastoilova@uni-plovdiv.bg

Performing Local Pride: Food Festivals, Emotional Heritage, and the Construction of Culinary Places in Bulgaria

Food festivals have become one of the most visible instruments for promoting localities in contemporary Bulgaria. Beyond celebrating gastronomy, they function as platforms where

emotions, cultural memory, and local identity are strategically mobilised to construct culinary heritage and enhance the symbolic value of places. This paper explores how food festivals contribute to the revalorisation of rural and small-town communities by transforming local food products into emotionally charged heritage resources that support cultural recognition and tourism development.

Drawing on anthropological approaches to heritage-making and place branding, the paper examines festivals not simply as celebratory events but as arenas where diverse actors—including municipalities, local producers, cultural institutions, tourism organisations, NGOs, and community members—negotiate and validate narratives of authenticity, tradition, and belonging. Particular attention is paid to the role of emotions in these processes. Feelings of pride, nostalgia, attachment, and collective ownership are actively cultivated through festival performances, storytelling, visual representations, and marketing strategies, allowing local foods to become symbols of community identity and territorial distinctiveness.

The analysis argues that emotional engagement extends well beyond the temporal boundaries of the festival itself. The narratives and symbolic associations generated during these events continue to shape the public image of localities, positioning them as destinations of cultural significance on Bulgaria's historical, cultural, and tourist map. In this way, food festivals operate as mechanisms of heritage validation, transforming everyday culinary practices into recognised elements of local heritage while reinforcing shared identities and encouraging community participation.

By focusing on the actors, practices, and emotional narratives involved in the construction of culinary heritage, the paper contributes to broader discussions on the intersections between food, heritage, place marketing, and public representations of locality. It demonstrates how emotions become a form of cultural capital that legitimises heritage claims and strengthens the visibility and competitiveness of places in an increasingly experience-oriented heritage economy.

.....

Mesa [Table] 28 — Património gastronómico, afetos e transmissão de práticas alimentares

João Abel da Fonseca

Projecto DIAITA; ACL; APH; AM; SGL; SHIP; CIJVS; ICEA; ICIA
jobe8304@gmail.com

Associativismo e ativismo gastronómico em Portugal e no Brasil: sarrabulho; sarapatel e tripas à moda do Porto

A alimentação, enquanto realidade cultural, é produto e produtora de emoções e sentimentos. No caso em apreço, o associativismo e o ativismo acolhem-se a dimensões que funcionam como arquivos vivos de memória, onde o afeto e a identidade estão no centro da partilha, materializados em actos concretos. 1. Comensalidade e hospitalidade. O acto de partilhar a mesa, a comensalidade, mais do que uma prática alimentar, é o pilar do convívio gastronómico como veículo para a hospitalidade, o diálogo e a criação de laços que unem gerações e perenizam

tradições. Engloba o quê, como, onde e com quem se come. Como cultura da alimentação, reflete os sistemas simbólicos, rituais e os códigos sociais aplicados ao acto alimentar. O ritual à mesa evidencia o momento de partilha, a comunicação e o convívio associados à refeição. Estes itens englobam, exactamente, o sentido antropológico que a comensalidade representa, ultrapassando a mera necessidade fisiológica de saciar a fome. 2. Sabor afetivo e Memória. Através da salvaguarda de receitas, saberes locais e rituais, o associativismo, representado, por exemplo, pelas confrarias, permite evocar emoções, recriar memórias de infância e fortalecer o sentimento de pertença a um território, ou seja, a identidade. Como construção social, a partilha de tradições, língua e história, num determinado espaço, molda o sentimento de «ser parte» de uma comunidade, transformando a preservação do património num acto de amor à terra e às suas gentes. Como segurança e vínculo, o sentimento de pertença a um lugar, ou região, oferece uma conexão emocional e um senso de estabilidade psicológica. 3. Transmissão intergeracional. A recriação destas tradições, através da realização de festas, feiras ou festivais, permite que os membros mais velhos transmitam a sua herança cultural aos mais novos, garantindo a perenidade dos costumes de forma apaixonada e emotiva. Propomos dissertar sobre sarrabulho, sarapatel e tripas à moda do Porto no contexto supracitado.

...

Roberta Banchieri Ortolan

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
al67365@alunos.utad.pt

Fernando Moreira

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
fmoreira@utad.pt

José Barbosa Machado

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
jleon@utad.pt

Anabela Ramos

Património Cultural, I.P.
anabelaramos@patrimoniocultural.gov.pt

Entre a travessa e o empratamento: gastronomia contemporânea, património e emoção no Norte de Portugal

Esta comunicação examina a gastronomia contemporânea do Norte de Portugal como espaço de mediação entre património e emoção, no qual práticas culinárias, discursos institucionais e formas de representação produzem experiências de identidade, pertencimento e distinção. A pesquisa parte do princípio de que a alimentação é simultaneamente realidade material, linguagem simbólica e território afetivo, situando-se no cruzamento entre estudos culturais da alimentação, património, identidade regional e comunicação cultural.

A proposta dialoga com a chamada ao articular dois planos. De um lado, as emoções partilhadas em torno da mesa: celebrações, mercados, festivais e a sociabilidade da fartura, do exagero e da travessa cheia, que evocam memória familiar e pertencimento regional. De outro, as emoções comunicadas e controladas por campanhas institucionais como Visit Portugal e Portugal, uma Receita por Escrever, que mobilizam um repertório visual minimalista, autoral e cosmopolita, frequentemente concentrado no eixo Lisboa-Porto. Entre esses dois polos abre-se uma tensão produtiva: até que ponto a alta cozinha contemporânea, ao desembarcar em cidades do interior norte, dialoga com as sensibilidades e expectativas dos residentes locais, ou opera sobretudo como dispositivo de atração turística e distinção simbólica?

Metodologicamente, a investigação articula análise de discurso de materiais promocionais e mediáticos com dois inquéritos desenvolvidos no âmbito da tese de doutoramento — um já aplicado e outro em curso, dirigido a profissionais do setor, incluindo chefs, produtores, jornalistas e agentes culturais.

A comunicação apresenta reflexões a partir desta pesquisa em curso, contribuindo para o debate sobre a alimentação enquanto realidade cultural e emocional, capaz de articular passado e presente, continuidade e reinvenção — e de mostrar como o património se mantém vivo justamente quando é tensionado, reinterpretado e disputado.

...

Diana Campos Brandão

Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador
dica_dcb@yahoo.com.br

Adriana dos Santos Silva

Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador
adri_nutry@hotmail.com

Mayla Rohweder

Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador
mayla.rohweder@ufba.br

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador
ryzia@ufba.br

Carne de(do) Sol: importância e significados em diferentes perspectivas

A carne de sol constitui um alimento artesanal e tradicional do Nordeste brasileiro, cuja história e reputação a tornaram património alimentar. Entretanto, inexistente regulação para o produto. Assim, buscando mobilizar atores sociais para o reconhecimento e ações de regularização desta carne, este estudo objetivou conhecer a importância e os significados relacionados à carne de sol, considerando três grupos: representantes de produtores, representantes de órgãos regulatórios – níveis estadual e federal, e pesquisadores. A partir de encontros de sensibilização e mobilização junto aos grupos, com a participação de 27, 13 e 10 pessoas, respectivamente, ocorridos em locais

distintos da Bahia, entre abril de 2025 e maio de 2026, procedeu-se ao questionamento sobre a importância da carne de sol, utilizando-se a técnica de nuvem de palavras. Para análise, foram considerados: os destaques em cada grupo; o agrupamento das respostas em dimensões; e as convergências e distinções entre os grupos. Os destaques incluíram os seguintes termos: para os produtores – tradição, orgulho, cultura e família; para os agentes de regulação – tradição, cultura e economia; para os pesquisadores – tradição, pertencimento, história e qualidade. O agrupamento permitiu identificar oito dimensões associadas ao produto: valor histórico; identidade cultural e território; economia; ambiente familiar; sentimento de orgulho; distinção de qualidade; regulação (como necessidade); e alimento (fonte de nutrientes). Como elementos de convergência, entre os grupos, verificou-se o reconhecimento do valor histórico, como tradição e memória; a identidade cultural e territorial, com sentimento de pertencimento; a contribuição econômica associada, como fonte de renda e sobrevivência. Como principal distinção, observou-se a percepção de qualidade: para produtores significava o alimento reconhecido e elogiado pelos consumidores; para pesquisadores, requisitos de controle de qualidade de alimentos. Os achados evidenciam a carne de sol como alimento emblemático, com valor histórico, cultural e econômico, expressando identidade, território e memória de um povo.

...

Igor Dutra Baptista

CECS/Universidade do Minho

igordutrabaptista@gmail.com

What Remains at the Table: Affect, Control, and the Intergenerational Transmission of Food Practices

This paper takes the register of controlled emotions and feelings, present in food advertising and marketing and in food public policies, not as a sphere of external normativity, but as a source of affect: the affective charge that advertising, marketing, and food policy discourses fabricate and attach to eating practices.

The proposal draws on Social Practice Theory applied to consumption (Warde, Shove, Reckwitz) and on Schatzki's concept of teleoaffective structure, understood as the articulation of ends, norms, and affective states that organises a practice. Welch's (2020) work on teleoaffective formations, commercial and cultural structures that recruit practitioners through affect, is mobilised to name this fabricated affect, while Le Breton's account of the sensory and memorial dimension of eating, and Elias's work on the historical disciplining of affects at the table, are drawn upon to name the intimate and inherited affect that sustains food as heritage.

The argument rests on the tension between these two registers. Food practices carry a memorial affect, transmitted through family and lived experience, and a fabricated affect, externally produced and oriented towards consumption. The central question is what happens to the intergenerational transmission of practices when the latter grows at the expense of the former, that is, when food heritage, as a living practice, depends on an affective sedimentation that fabricated affect may reinforce, displace, or hollow out.

Empirically, the paper draws on survey data collected from young people resident in Portugal, the generation in which this transmission is being renegotiated, complemented by Luso-Brazilian qualitative material on the affective construction of eating. The paper closes by asking whether, and how, controlled affect becomes internalised in everyday practice, and what effect this has on the continuity of food heritage.

.....

Mesa [Table] 29 — Produtos alimentares específicos e património comercial

Henrique de Freitas Camões

FLUC e CiTUR Coimbra

henriquecamoes.gastronomia@gmail.com

O Queijo Flamengo em Portugal: Da Idade Moderna aos casos da Terra Nostra e Limiano

Este estudo aborda o percurso histórico e narrativo do queijo flamengo em Portugal, desde a Idade Moderna até às estratégias de comunicação contemporâneas das marcas Terra Nostra e Limiano. O seu objetivo é compreender como estas narrativas evoluíram e como mobilizam conceitos de origem, tradição e tipicidade para agregar valor. A sua pertinência decorre da escassez de estudos científicos sobre um produto que é hoje a variedade de queijo mais consumida no país. Inserido no campo dos estudos da alimentação, com contributos da semiótica e do marketing sensorial e emocional, adota-se uma metodologia qualitativa, que parte de uma abordagem histórica desta tipologia de queijo em Portugal, posteriormente articulada com dois estudos de caso comerciais e paradigmáticos contemporâneos. Das técnicas utilizadas, destaca-se a análise documental de diferentes géneros textuais, e o exame semiótico das campanhas publicitárias das duas marcas. Através delas, foi possível verificar com estas narrativas se adaptam às mudanças históricas e sociais, sendo as mensagens intensificadas por linguagens sensoriais e emocionais, explorando-se atualmente valores como a natureza, a sustentabilidade, a família e a genuinidade, em diálogo com as práticas de consumo. Por fim, evidencia-se que a origem e a tipicidade são tanto realidades históricas quanto construções sociais e comerciais, refletindo processos dinâmicos que articulam tradição e inovação na criação de valor simbólico e mercadológico.

...

João Pedro Gomes

CiTUR Coimbra; CECH UC

joagomes@esec.pt

Especialidades doceiras, cultura da viagem e marketing regional: a construção identitária da doçaria portuguesa no século XIX

A Revolução Liberal de 1820 e a consequente transição do regime absolutista para uma monarquia constitucional, consolidada ao longo da década de 1830, produziram alterações profundas nas dinâmicas sociais, económicas e culturais em Portugal. A promulgação do “Código Comercial Português”, em 1833, e a abolição oficial das corporações de ofícios, em 1834, contribuíram para a liberalização da economia do reino, favorecendo a livre iniciativa nos negócios e no comércio em diferentes setores, entre os quais a confeitaria e a pastelaria.

O desenvolvimento destes setores beneficiou ainda da crescente laicização da sociedade, da cosmopolitização da vida urbana, da valorização do lazer e da fruição, bem como da expansão da ferrovia, que potenciou a circulação de pessoas pelo território na qualidade de turistas. Este novo contexto favoreceu a descoberta, a divulgação e a valorização de produtos alimentares locais, progressivamente reconhecidos como típicos ou específicos de uma determinada região, localidade ou estabelecimento.

O presente estudo pretende identificar e analisar os modos como, no século XIX português, se construíram identidades, reputações e narrativas comerciais em torno de determinados doces. A investigação incide sobre fontes escritas de natureza literária, jornalística, publicitária, de viagem e culinária, procurando compreender de que forma algumas produções doces passaram a ser associadas a estabelecimentos, localidades ou regiões específicas. Pretende-se, assim, contribuir para o estudo da doçaria portuguesa enquanto fenómeno simultaneamente económico, cultural e territorial, evidenciando os processos de construção histórica das identidades e narrativas ditas regionais.

...

Mércia Vandecira Nunes de Paiva

Universidade de Coimbra

mercia.nunespaiva@gmail.com

Leite Moça e Tradição culinária: ruptura ou continuidade dos receituários portugueses no Brasil?

A doçaria conventual portuguesa está diretamente relacionada ao contexto brasileiro devido à tradição culinária trazida pelos portugueses que exerceu forte influência sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, bem como sobre os cadernos de receitas no Brasil colonial e imperial. Pode-se afirmar que, até o início do século XX, os cadernos de receitas brasileiros mantinham um caráter artesanal e familiar. As receitas eram escritas à mão, frequentemente sem medidas exatas, reproduzindo a lógica tradicional portuguesa observada no manuscrito conventual. Porém, esse cenário começou a mudar com a chegada do Leite Moça ao Brasil, em 1921, marcando uma transformação importante na cultura culinária brasileira. A empresa Nestlé passou a distribuir receitas impressas nas embalagens das latas de leite condensado, popularizando sobremesas padronizadas, mais rápidas e acessíveis. Com isso, houve uma transição entre a tradição culinária herdada dos conventos portugueses e uma nova cultura alimentar influenciada pela indústria e pela publicidade. A pergunta de partida desse artigo é: a chegada do Leite Moça representou uma ruptura ou uma continuidade da tradição culinária herdada dos

receituários portugueses? Para responder a essa questão analisou-se se quatro receitas foram transformadas a partir da influência do Leite Moça, ou se se mantiveram em conformidade com a tradição culinária herdada dos receituários portugueses, são elas: manjar branco, pudim de leite ou natas, arroz doce e creme de confeiteiro ou pasteleiro. A escolha das receitas deve-se à popularização destas no Brasil. Das quatro receitas, a do creme de confeiteiro foi a que se manteve mais próxima ao original, não incorporando o leite condensado no preparo. Enquanto o manjar branco foi o que mais sofreu modificações em seus ingredientes, ao invés do peito de galinha passou-se a usar apenas o amido de milho, além de ter sido incorporado leite de coco, calda de ameixa e, por vezes, leite condensado.

.....