

Dos
Prazeres
da Mesa
aos **Cuidados**
do Corpo

3º Colóquio DIAITA
Luso-Brasileiro
de História e Culturas
da Alimentação

19 a 21
Outubro
2015
Universidade
de Coimbra



Sob os auspícios do projecto transnacional DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia, decorrerá, entre os próximos dias 19 a 21 de outubro de 2015, a 3ª edição dos Colóquios Diaita Luso-brasileiros. A discussão far-se-á em torno de uma diáde de problematização de práticas, de preceitos e de conceitos de alimentação e de nutrição cuja história demonstra nem sempre terem sido fáceis de compatibilizar, mas de harmonização no geral almejada, a saber: o prazer & o bem-estar, dois alicerces de uma boa diaita.

O presente colóquio terá por objectivo principal detetar e analisar quer as manifestações histórico-culturais dessa “sedução gastronómica”, quer os diálogos que os deleites da mesa e/ou a sua privação estabelecem com terapêuticas associadas aos cuidados de saúde e ao bem-estar físico e psíquico dos indivíduos.

Comissão Científica

Ana Isabel Buescu

Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Anny Jackeline Torres Silveira

Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil

Expiración García Sánchez

Escuela de Estudios Árabes, CSIC, Espanha

Henrique Soares Carneiro

Universidade de São Paulo, Brasil

Joaquim Pinheiro

Universidade da Madeira, Portugal

Jean-Pierre Williot

Université de Rabelais, Tours, França

John Wilkins

University of Exeter, Inglaterra

Leila Mezan Algranti

Unicamp, Brasil

Maria Cecília Amorim Pilla

Pontifícia Universidade do Paraná, Curitiba, Brasil

Maria José García Soler

Universidade do País Basco, Espanha

Maria José Azevedo dos Santos

Universidade de Coimbra, Portugal

Massimo Montanari

Università di Bologna, Itália

Paula Barata Dias

Universidade de Coimbra, Portugal

Rebecca Earle

University of Warwick, Inglaterra

Tânia Andrade de Lima

Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil

Comissão Organizadora

Maria Helena da Cruz Coelho

Carmen Soares

Inês de Ornellas e Castro

Comissão Executiva

João Pedro Gomes

Maria Amélia Álvaro de Campos

Secretariado

Bianca Monteiro

Laura Martins

Sofia Beato

Tiago Cordeiro



Segunda-feira, dia 19 de outubro

Monday, 19th October

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

8h-9h

Anf. IV

Receção

Reception

9h-9h30

Anf. IV

Cerimónia de Abertura

Opening Ceremony

9h30-10h

Anf. IV

Conferência Inaugural

Opening Conference

Cilene Ribeiro

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Memórias da alimentação e fatos da imigração de luso-brasileiros residentes em Curitiba – PR

10h-10h30

Anf. IV

Leila Mezan Algranti

Universidade Estadual de Campinas

*A Botica colonial: apontamentos sobre saúde e alimentação na
América portuguesa (séculos XVI-XVIII)*

10h30-13h

Sessões Temáticas

Alimentação na Antiguidade

Food in Antiquity

Anf. IV

10h30

Virginia Mastellari

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

Food and Parties: Seduction, Erotic and Sexual Appetite in Greek Comic Fragments

10h50

David Lew

Bar-Ilan University

You are What You Eat: Emperor's Virtues and Vices as represented by food in Suetonius' De Vita Caesarum

Alimentação e Mobilidade

Food and Mobility

TP2

10h30

Carla Pires Vieira da Rocha e Carmen Silvia Rial

Universidade Federal de Santa Catarina

Interseções entre o local e o global nas escolhas alimentares de imigrantes transnacionais em Amsterdam

10h50

Ariza Maria Rocha

Universidade Regional do Cariri

A Festa de Santo Antônio dos Luso-Brasileiros: Religiosidade, Comida e Lazer

11h10-11h40

Pausa-Café
Coffee-Break

11h40-13h10

Sessões Temáticas

Alimentação na Antiguidade

Food in Antiquity

Anf. IV

11h40

Alexandra Santos

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

Os pueri delicati na volúpia do banquete romano

12h

José Luís Lopes Brandão

Universidade de Coimbra

Vitéllo: uma Vida centrada no ventre

12h20

Susana Hora Marques Pereira

Universidade de Coimbra

A dieta ibérica sob o olhar de Estrabão

12h40-13h10

Discussão

Alimentação e Mobilidade

Food and Mobility

TP2

11h40

Camila Moreira Bácsfalusi

Fome de quê? Patrimônios alimentares em diálogo: a alimentação dos estudantes brasileiros em Coimbra

12h

Mariane Lindemann

Universidade Federal de Pelotas

Doces de Cá e Acolá: A Influência da Doçaria Conventual Portuguesa na Doçaria pelotenses - comparação de receitas

12h20-12h40

Discussão

13h10-14h30

Almoço / Lunch

14h30-15h

Anf. IV

Maria Helena da Cruz Coelho e Carmen Soares

Universidade de Coimbra

Um doce e nutritivo fruto: a castanha na História da Alimentação

15h-16h20

Sessões Temáticas

Alimentação e Religião

Food and Religion

Anf. IV

15h

Jorge Manuel de Matos Pina Martins Prata

Centro de História da Sociedade e Cultura da Universidade de Coimbra

O “Dispositivo Alimentar” na Baixa Idade Média Portuguesa: O Corpo como Multiplicidade

15h20

Paola Nestola

Centro de História da Sociedade e Cultura da Universidade de Coimbra

*“Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma”... Quando a luxuria está na cozinha?
Textos hagiográficos franciscanos, pecados da carne e disciplinamento social.*

15h40

Bruno Lopes

CIDEHUS - Universidade de Évora

“Alimentar” o auto-de-fé: notas para o estudo dos gastos em cerimoniais da Inquisição portuguesa no século XVIII

16h-16h20

Discussão

Alimentação e Cultura

Food and Culture

TP2

15h

Cinthia Elizabet Otto Rolla

As ligações do vinho com as referências poéticas em Miguel Torga, Eça de Queirós e Charles Baudelaire.

15h20

Jorge Tavares da Silva

A cozinha enquanto veículo cultural

15h40

Ademir Ribeiro Júnior e Tânia Andrade Lima

Instituto do Património Histórico e Artístico Nacional / Museu Nacional-Universidade Federal do Rio de Janeiro

O que comem os orixás nos terreiros de candomblé de nação Keto de Salvador, Bahia, Brasil

16h-16h20

Discussão

16h20-16h50

Pausa-Café

Coffee Break

16h50-17h45

Sessões Temáticas

Gastronomia I

Gastronomy I

Anf. IV

16h50

António Rei

Instituto de Estudos Medievais, Universidade Nova de Lisboa

Da Açorda. Com Textos e com Testos

17h10

Ana Maria Ramalho Prosérpio

Sociedade Histórica da Independência de Portugal

O uso dos moluscos na alimentação, num manuscrito de Francisco Arruda Furtado, naturalista português do século XIX

17h30-17h45

Discussão

Gastronomia II

Gastronomy II

TP2

16h50

Ilaria Berti

Universidad Pablo de Olavide

Britain outside Britain? Colonizers food and patterns of consumption in the 19th century Caribbean

17h10

Márcia Regina Viana

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Conversas de comida, cozinha e nutrição

17h30-17h45

Discussão

17h45-19h

Visita à Biblioteca Joanina, Apresentação de Livros e Apontamento Musical

Visit to the Baroque Library, Books' presentation and Musical Moment

Terça-feira, dia 20 de outubro

Tuesday, 20th October

Mosteiro de Santa Clara-a-Velha

9h30-10h

Bruno Laurioux

Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yves/Paris-Saclay

Is cookery an art or a science?

Back to an old question with many answers from the 5th c. B.C. to 21st c. A.D.

10h

Cristina Neiva Correia

Palácio Nacional da Ajuda

A Mesa Real no Palácio da Ajuda. Um projecto de múltiplas abordagens

10h30

Wanessa Asfora Nadler

Universidade de São Paulo

*Apício como opus medicinale na Itália do século XV:
estudo de caso a partir de três manuscritos fiorentinos*

11h

Anny Jackeline Torres Silveira e Betânia Gonçalves Figueiredo

Universidade Federal de Minas Gerais

Dietas e terapêutica nos oitocentos: a Santa Casa de São João del Rei, Brasil

11h30-12h

Pausa-Café

Coffee-Break

12h-13h30

Mesa Redonda – Alimentação e Arqueologia Histórica

Coordenação e co-autoria: Tânia Andrade e Lima

Museu Nacional - Universidade Federal do Rio de Janeiro

Round-Table - Food and Historical Archaeology

Martha Locks

*O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro no século XVIII (I):
um estudo arqueológico de restos faunísticos*

Marcos André Torres de Souza

*O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro no século XVIII (II):
as cerâmicas destinadas ao processamento e estocagem de alimentos*

Sílvia Alves Peixoto

*O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro no século XVIII (III):
as louças destinadas ao serviço e consumo de alimentos*

Glaucia Malerba Sene e Andréa Jundi Morgado

*O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro na primeira metade do século XIX:
entre a conservação e a transformação*

13h30-15h

Almoço

Lunch

15h

Raquel Maria Fino Seça

Universidade de Coimbra

O Vinho no Bem-Estar da Mesa e do Corpo

15h30

Paula Barata Dias

Universidade de Coimbra

Quando o doce é corpo. Antropomorfismo e Antroponímia na doçaria tradicional portuguesa

16h

Fábio Vergara Cerqueira

Universidade Federal de Pelotas

A doçaria pelotense: património cultural gastronómico luso-brasileiro

16h30

Maria José Azevedo Santos

Universidade de Coimbra

As “grades do doce” nos Conventos da Ordem de Santa Clara

17h-18h

Visita ao Mosteiro de Santa Clara-a-Velha

Visit to the Santa Clara-a-Velha Monastery

Quarta-feira, dia 21 de outubro

Wednesday, 21st October

Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra

9h30

Sala de S. Pedro

Andrew Dalby

Dioscorides Reborn. The reincarnations of a classical author

10h

Sala de S. Pedro

Inês de Ornellas e Castro

Universidade Nova de Lisboa

A mesa Melancólica

10h30

Sala de S. Pedro

Abertura e Visita à Exposição *Biblio.Alimentaria*

Opening and Visit to *Biblio.Alimentaria* Exhibition

11-11h30

Pausa-Café

Coffee-Break

11h30-13h

Sessões Temáticas

Alimentação e Saúde

Food and Health

Sala de S. Pedro

11h30

Ana Rita Saraiva da Rocha

Centro de História da Sociedade e da Cultura - Universidade de Coimbra

“Dar de comer a quem tem fome”: A dieta alimentar dos pobres e doentes de Coimbra na Idade Média

11h50

Lais Viena de Souza

Instituto Federal da Bahia

Os frutos e os usos medicinais: os jesuítas e as descrições da flora na Índia e América Portuguesa (1542-1600).

12h10

João Pedro Gomes

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

Dos “caldos esforçados” e “receitas para doentes”: alimentação e saúde no Portugal moderno (séculos XVI e XVII)

12h30- 12h50

Discussão

Alimentação e Religião

Food and Religion

Sala Visconde Trindade

11h30

Anabela Ramos

Mosteiro de São Martinho de Tibães

Sabores beneditinos: Memórias alimentares dos monges de Tibães

11h50

Kevin Carreira Soares

A alimentação dos expostos do século XIX: norma, necessidade e práticas

12h10

Rogério Sousa

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

A simbólica do Gosto no Escadório dos Sentidos do Bom Jesus do Monte

12h10-12h50

Discussão

12h50-14h30

Almoço

Lunch

14h30-16h30

Casa da Escrita

14h30

Gonçalo de Vasconcelos e Sousa

Universidade Católica do Porto

*Deleitar o olhar entre a decoração fixa e a móvel: a sala de jantar em Portugal
na segunda metade do século XIX*

15h

Maria Cecília Barreto Amorim Pilla

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

*Nas Páginas do Jornal Das Moças:
Princípios de Segurança Alimentar em Tempos de Guerra (1914-1918)*

15h30

Isabel Drumond Braga
Universidade de Lisboa

*Anunciar Alimentos e Seduzir Consumidores.
A Publicidade na Revista Ilustração (1926-1939)*

16h-17h

Rosário Guerra e Orlanda Duarte
Pastelaria Briosa

Workshop de doçaria tradicional de Coimbra
Workshop on Coimbra's traditional confectionery

17h

Encerramento
Closing Ceremony

17h30

Representação do “Suplício dos Doces”, Cooperativa Bonifrates
“Suplício dos Doces”, performed by Bonifrates Cooperative

Organização



Financiamento



Fundação para a Ciência e a Tecnologia
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR



FUNDAÇÃO
CALOUSTE
GULBENKIAN

Apoios



FLUC FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE COIMBRA



PALÁCIO
NACIONAL
DA AJUDA

