



**Encontro Nacional de
Gastronomia Social**

MOSTRA CULTURAL

12 e 13 de novembro de 2025

Universidade Federal do Ceará



Idealização, Coordenação e Organização

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro

Glória Hashimoto

Artistas-Autores

Claudia Souza

Eveline de Alencar Costa

Iasmim Loiola

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Maria Juliana Linhares

Maria Laís

Miguel Feitosa

Ozano Arruda

Paola Romanova

Rony Mendes

Vitória Pereira

Yan Alves

Zarella Neto

Como Citar:

RIBEIRO, K. R. M. et al. Mostra Cultural. In: ENCONTRO NACIONAL DE GASTRONOMIA SOCIAL, 1., 2025, Fortaleza. *Anais do Encontro Nacional de Gastronomia Social. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2026.*



12 e 13 de novembro de 2025

Fortaleza - CE





MOSTRA **CULTURAL**

Apresentação	4
A PAÇOCA DA VÓ ELIZETE <i>Iasmim Loiola</i>	8
A NOVA ZONA DE INTERESSE <i>Paola Romanova</i>	13
ENTRE QUINTAIS E MARMITAS: UM OLHAR SOCIAL PARA COZINHA COMUNITÁRIA <i>Claudia Souza, Vitória Pereira, Yan Alves, Miguel Feitosa e Eveline de Alencar</i>	18
GASTRONOMIA SOCIAL? <i>Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro</i>	21
RECITAL AMORES E SABORES <i>Maria Juliana, Rony Mendes e Ozano Arruda</i>	26
Exibições Especiais	30
A FOME TEM PRESSA: O PÃO DO POVO DA RUA <i>Zarella Neto</i>	31
MEL DO CARIRI – LAVIDA <i>Maria Laís - Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB)</i>	31
ROSTOS EM PARTILHA: Quem fez acontecer	32



Apresentação

Gastronomias, Artes e Encontros

A Mostra Cultural do Encontro Nacional de Gastronomia Social (EGS) nasce do desejo de ampliar nossos modos de ver, sentir e produzir conhecimento. Surge como um gesto de continuidade, um prosseguimento da Mostra, Artística iniciada no IV ENPEGASTRO, também realizado na Universidade Federal do Ceará (UFC), em 2024. Se as pesquisas acadêmicas, por vezes, enfatizam fundamentos, métodos e análises, as artes nos lembram daquilo que pulsa: o sensorial, o simbólico, o afetivo, o corpo, a memória e os territórios. Reconhecemos, assim, que não deveria haver fronteiras rígidas entre ciência, cultura e arte, mas trânsitos, atravessamentos e encontros.

Mesmo no espaço acadêmico, no qual o EGS nasce, para que as Gastronomias existam plenamente, é imperativo transbordar os limites tradicionais da ciência. É também nesse movimento que reconhecemos a Gastronomia Social como prática que se manifesta nas artes produzidas pela sociedade civil, pelos movimentos sociais, pelos coletivos culturais, pelos indivíduos autônomos em seu dia a dia em suas casas, trabalho, lazer e pelas próprias universidades. Essas produções expressam lutas, sonhos, identidades e disputas de mundo.

MOSTRA CULTURAL

E, ao fazê-lo, afirmam que a comida é linguagem, memória, política e criação ética e estética. Cozinhar, pesquisar, narrar, criar e resistir fazem parte do mesmo gesto. Os saberes populares, ancestrais, artísticos e comunitários não são “apêndices” do conhecimento gastronômico: eles constituem o próprio fundamento do que estudamos e defendemos. É por isso que a Mostra Cultural integra este evento não como adorno, mas como parte essencial do EGS. Ela nos convida a olhar as Gastronomias não apenas como técnica ou prática cultural alimentar, mas como criação estética, expressão política e afetiva, linguagem, memória individual e coletiva, e como forma potente de se relacionar com o mundo. Nesta Mostra, reunimos produções audiovisuais que atravessam territórios, corpos, histórias e sensibilidades diversas.

Obras que provocam, emocionam, questionam e inspiram. Obras que reafirmam que há arte na cozinha e cozinha na arte; há ciência nas artes e artes na ciência, e que todas, juntas, compõem o campo vivo e pulsante das Gastronomias. Agradecemos profundamente a cada artista que compartilhou sua criação conosco. Sem vocês, este espaço não existiria. Que possamos, juntos, seguir construindo Gastronomias e Artes que acolham pluralidades, territórios e mundos.

**Prof. Me. Kennedy Ramires
Mangerot Ribeiro**

Comissão Organizadora, Coordenação Científica e Coordenação da Mostra Cultural EGS.

MOSTRA CULTURAL

Idealização, Organização e Coordenação Mostra Cultural EGS



Prof. Me. Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

É professor da Escola de Gastronomia Social da Ação da Cidadania. Bacharel em Gastronomia, Mestre e Doutorando em Educação em Ciências e Saúde, ambos pela UFRJ. É co-idealizador e coordenador executivo do Encontro de

Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) e membro da comissão organizadora e científica do Encontro Nacional de Gastronomia Social (EGS) e Coordenador da Mostra Cultural.

Nas artes, escreve e publica livros, poemas, poesias, crônicas e atua como produtor cultural, a partir de seu coletivo literário “LiteraCaxias”, tendo produzido mais de 30 eventos literários até o momento, incluindo parte da programação da Bienal do Livro e Feira Literária de Paraty (FLIP).



Prof. Dra. Alessandra Pinheiro de Goés Carneiro

É professora do curso de Bacharelado e Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFC). Possui graduação em Economia Doméstica (UFC) e é especialis-

MOSTRA CULTURAL

ta em vigilância sanitária de alimentos pela UECE e Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFC). É membro do Laboratório de Gastronomia Social (LAGS) da UFC/CNPq.

Nas artes, atua como Coordenadora do projeto “Gastro Foto”, desenvolvido nas disciplinas de panificação e confeitaria da graduação em Gastronomia, e tem como objetivo manifestar, através de imagens, as sensações gustativas.



Glória Hashimoto

É produtora cultural e audiovisual, Diretora de Produção do Coletivo Tamar e Coordenadora Executiva do Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO). Cursa História da Arte na Escola de Belas Artes da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).



A PAÇOCA DA VÓ ELIZETE

Iasmim Loiola

Minidocumentário | cor | 2 min.

A inspiração da obra veio através da disciplina de Estudos em Afetos na Cozinha, que após um momento de reflexão e visualização de algum momento significativo na cozinha. Nesse momento, me transporte para o meu passado, quando morava na mesma casa de minha avó Elizete e aos domingos, era feito um almoço para toda a família. Lembro de estar presente em vários processos de pratos que eram servidos no almoço e um deles, a paçoca de carne de sol,

me marcou de uma maneira diferente. A farinha sempre foi de muito significado para a população sertaneja, por ser um produto de fácil armazenamento, além da carne de sol, que pela salga, também tinha mais tempo útil de vida. Desde pequena acompanhei minha avó no processo da paçoca, ela tinha um pilão de madeira onde era possível sentar duas pessoas ao mesmo tempo nele, então de um lado ficava ela pilando com a mão do pilão e do



outro, eu acompanhando aquele processo, e claro, sempre pegando um bocado de paçoca para comer.

O processo criativo veio através de um pensamento de como eu poderia eternizar esse preparo e receita. Minha avó, atualmente, tem 88 anos, cega de um dos olhos e com 25% de visão do outro. Ela tem suas limitações com os deveres de casa e por isso, infelizmente, reconheço que muitas gerações da família não terão contato com seus pratos e nem com a sua famosa paçoca. Com isso, pensei em filmar ela fazendo todo o preparo e realizar pequenas entrevistas com uma de suas filhas e uma de suas netas, para assim ver como o costume foi repassado e de que forma elas enxergam o prato.



O processo de criação durou cerca de dois dias, como não moro mais na mesma cidade de minha avó, tive que fazer esse processo rapidamente. No primeiro dia fiz as entrevistas e no segundo acompanhei todo o processo de feitoria do prato, desde a fritura da carne até a paçoca pronta.

O primeiro desafio foi encontrar

um pilão, o da minha avó tinha rachado ao meio recentemente e eu só fiquei ciente disso no primeiro dia que cheguei para as entrevistas. Então, fomos atrás na casa do irmão da minha avó, conseguimos. Outra dificuldade foi a montagem do vídeo, mas com calma, assistindo outros, consegui finalizar.

No início do curso de

gastronomia, já fui imersa no universo de gastronomia social. Me inspira trabalhar com gente, com realidades diferentes, é encantador acompanhar as transformações.

O projeto se aproxima do gastronomia social através da valorização dos saberes antigos, que tem uma propensão a se perder aos anos. Além de valorizar dois produtos importantes para o desenvolvimento do sertão, que foram base de alimentação durante muito tempo. A sustentabilidade está inclusa quando utiliza-se de alimentos importantes para o desenvolvimento social de um povo, valorizando-o. Além de reconhecer o papel importante das mulheres na formação familiar e na criação das alimentações de uma casa.

Todo o processo foi importante para a Vó Elizete, já que ela se sentiu valorizada, em todo o momento estava muito entusiasmada em estar sendo filmada, demonstrando seus saberes e contando suas histórias como mãe e avó. Pessoalmente, descobri histórias que não conhecia de minha família, tive mais contato com minha avó e senti nossa história sendo valorizada.

Iasmim Loiola

Natural da cidade de Forquilha, do estado do Ceará, é graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Bolsista PIBIC/UFC, atuando em projetos de pesquisa relacionados a gastronomia social e a valorização da cultura alimentar. Desenvolve atividades extensionistas no Programa de Gastronomia Social da UFC, contribuindo para ações de impacto por meio da alimentação.





REA



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO CEARÁ
PRO-REITORIA DE CULTURA



Crédito: Foto: Bashar TALEB / AFP

A NOVA ZONA DE INTERESSE

Paola Romanova

Crônica

Foi um dia em que eu não consegui comer direito ou dormir direito. Fantasma me assombravam. Um desses fantasmas era uma senhora maltrapilha ajoelhada no chão, gritando e chorando em desespero, praguejando, revoltada, contra o pó que colocava na dobra das roupas. Era um pó acinzentado, granuloso – era areia misturada com farinha de trigo. Era o que ela catava para dar de comer à família, em Gaza.

Oliveiras e damasqueiros, árvores que são o símbolo e o provento da cultura alimentar de um povo, são destruídas por colonos israelenses. Drogas opioides são misturadas em sacos de farinha distribuídos à população.



REGISTRO NO EVENTO

Na divisa de Gaza, israelenses fazem churrasco para os soldados do exército, como aquela família de alemães que vivia ao lado de Auschwitz, na Zona de Interesse. A marinha israelense mata qualquer pescador que ouse entrar no mar. Cidadãos egípcios jogam ao mar garrafas com arroz, farinha e fórmula infantil, na intenção de que cheguem por mar até a costa da Palestina. Os palestinos comem areia. Comem mato. Quando comem. Bebem água imprópria. Quando bebem.

Eu já não era mais criança, esses fantasmas não desapareceriam quando o sol raiasse pela manhã e eu perdesse o medo. Quando eu era criança, uma das primeiras poesias que aprendi de cor era “O bicho”, de Manuel Bandeira. É com esse e outros termos que os cidadãos da Palestina, um Estado milenar, ao contrário desse infante delinquente de 77 anos, são chamados. Mas os “bichos”, assim como na poesia, não são cães, não são gatos, não são ratos. São homens, mulheres, crianças e idosos.

O abominável projeto israelense de extermínio do povo palestino perpassa diversas táticas nefastas de retirada da dignidade humana, sobretudo o direito humano à alimentação adequada. A fome é mais uma arma de guerra necropolítica, de facilitação de uma limpeza étnica neonazista. O Sionismo é o novo Nazismo. “Deixai morrer, deixai matar”. Deixai matar lentamente, cruelmente, sadicamente.

O corpo faminto dos sitiados consome todos os açúcares armazenados no fígado e nos músculos. Depois toda a gordura desaparece. Até começar a digerir os tecidos dos órgãos. Depois de semanas, fica-se esquelético. O sistema imunológico colapsa. A humanidade, essa colapsou há muito tempo.

Sequer doar às instituições humanitárias faz efeito. As doações não chegam. São interceptadas, destruídas... Então por que escrevo?

Porque acho que a gastronomia social é uma ferramenta que tem o potencial de responder a crises humanitárias e desafios socioeconômicos inclusive na esfera acadêmica.

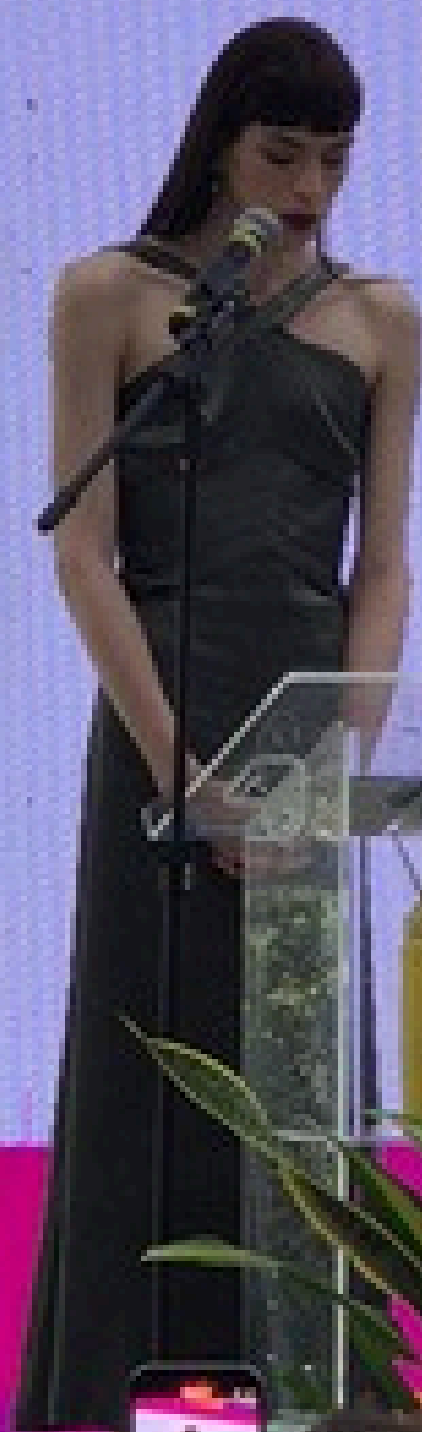
Escrevo para conclamar a não-alienação, para tentar despertar a preocupação deste campo em posicionar-se contra o genocídio palestino, contra a fome como arma de guerra. Em pensar em meios de barrar a barbárie e ajudar na reconstrução da segurança alimentar e nutricional de um povo, reafirmando sua dignidade que ousam massacrar.

Mas eu escrevo sobretudo para que, no futuro, quando a História, talvez, descobrir algum vestígio da minha existência – algum pedaço de crânio ou tíbia metros e metros abaixo da terra – quando os arqueólogos me reconstituírem e, ao olhar para o meu tempo, perguntarem-se quem eu fui, que eles leiam, em cada fita do meu DNA, que eu nunca fui cúmplice dessa barbárie maldita, dessa vergonha eterna. Que eu fui uma das que disse “Palestina Livre!”

Paola Romanova

Graduada em Gastronomia pelo Instituto Federal do Ceará, ex-pesquisadora do Laboratório de Criação da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco e mestranda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará. Pesquisa e desenvolve chocolates Bean to Bar, a partir do cacau cearense.





UNIV
FEDER
PRO-RECTOR





ENTRE QUINTAIS E MARMITAS: UM OLHAR SOCIAL PARA COZINHA COMUNITÁRIA

***Claudia Souza, Vitória Pereira,
Yan Alves, Miguel Feitosa e
Eveline Alencar***

Minidocumentário | cor | 4 min.

A mostra cultural referente à distribuição de quentinhas foi realizada na Cozinha Comunitária da Rede de Cozinhas do Grande Bom Jardim. A atividade aconteceu por meio de entrevistas com os beneficiários das marmitas do projeto Ceará Sem Fome, no bairro Granja Portugal. A partir dessas entrevistas, foi possível produzir um vídeo com interpretações baseadas nas

respostas dos participantes do projeto, filme feito por uma aluna do bacharelado em Gastronomia, Iasmim Loiola, que gravou o trabalho realizado pela Claudia Souza.

Essa ação foi idealizada pelo Projeto de Extensão Gastronomia Social Jardim da Gente (GS), em parceria com o Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG), e foi desenvolvida ao longo de três



ASSISTA AO FILME



REGISTRO NO EVENTO

meses, de maio a julho. Durante esse período, nós, estudantes de Gastronomia e membros do GS, estivemos junto às moradoras da Granja Portugal, realizando diversas perguntas sobre seus hábitos alimentares e sobre o recebimento semanal das quentinhas. Obtivemos respostas bastante positivas em relação ao projeto governamental, e meu maior desafio foi conseguir registrar imagens das pessoas recebendo as refeições fornecidas pela Cozinha Comunitária Maria do Carmo.

Claudia Souza

Natural da cidade de Fortaleza, CE. Graduada em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Integra ao Projeto de extensão Gastronomia Social Jardim da Gente. Possui experiência praticas na Escola de Gastronomia Autossustentável auxiliando à coordenação, e no Giardino Buffet, um serviço de impacto social realizados pela as mulheres do Grande Bom Jardim.

Vitória Pereira

Natural da cidade de Limoeiro do norte do estado do Ceará, graduada em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará, atuou como bolsista em projetos de iniciação científica e também atuou como extensionista em projetos de gastronomia social, como o projeto Gastronomia Social no Jardim da Gente, vinculado à UFC.

Yan Alves

Formado em Tecnologia em Hotelaria pelo IFCE, bacharelando do curso de Gastronomia, na Universidade Federal do Ceará. Atualmente atua como professor em alguns cursos de gastronomia e confeitaria, também é confeiteiro nas horas vagas.

Miguel Feitosa

Gastrônomo pela Universidade Federal do Ceará (UFC) e mestrando em Gastronomia Social pela mesma instituição. Atua como instrutor no Senac Ceará, com foco em formação profissional e projetos de impacto social na área da alimentação.

Eveline de Alencar

Docente do Curso de Gastronomia e do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC).





GASTRONOMIA SOCIAL?

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Poesia

Como falar de gastronomia
Em um país onde a fome tem nome,
endereço e cor?
Onde o prato vazio pesa mais
do que qualquer mise en place?

Como ensinar gastronomia
a quem já cozinha o próprio destino com o que resta,
com o que o sistema descarta?
A quem transforma sobra em sustento,
dor em receita,
falta em partilha?

E se for pra falar de Gastronomia Social...
Será que é mesmo social?
Inspirada em que sociedade exatamente?



REGISTRO NO EVENTO

Que sociedade é essa
em que nem todos cabem à mesa?
Quem pode participar?
Quem não pode?
Quem serve e quem é servido?
Quem é dado o direito de escrever o percurso desse campo?
Quem fala e é ouvido? quem é silenciado?

Talvez a verdadeira Gastronomia Social
ainda nem exista,
porque, se existisse,
não precisaríamos nomeá-la assim.
Seria apenas gastronomia.
Seria apenas gente,
comendo, vivendo,
em dignidade.

Talvez só haverá Gastronomia Social
quando o termo deixar de ser rótulo,
quando deixarmos de precisar provar
que o saber do quilombo, da roça, da floresta
também é ciência,
também é arte,
também é futuro.

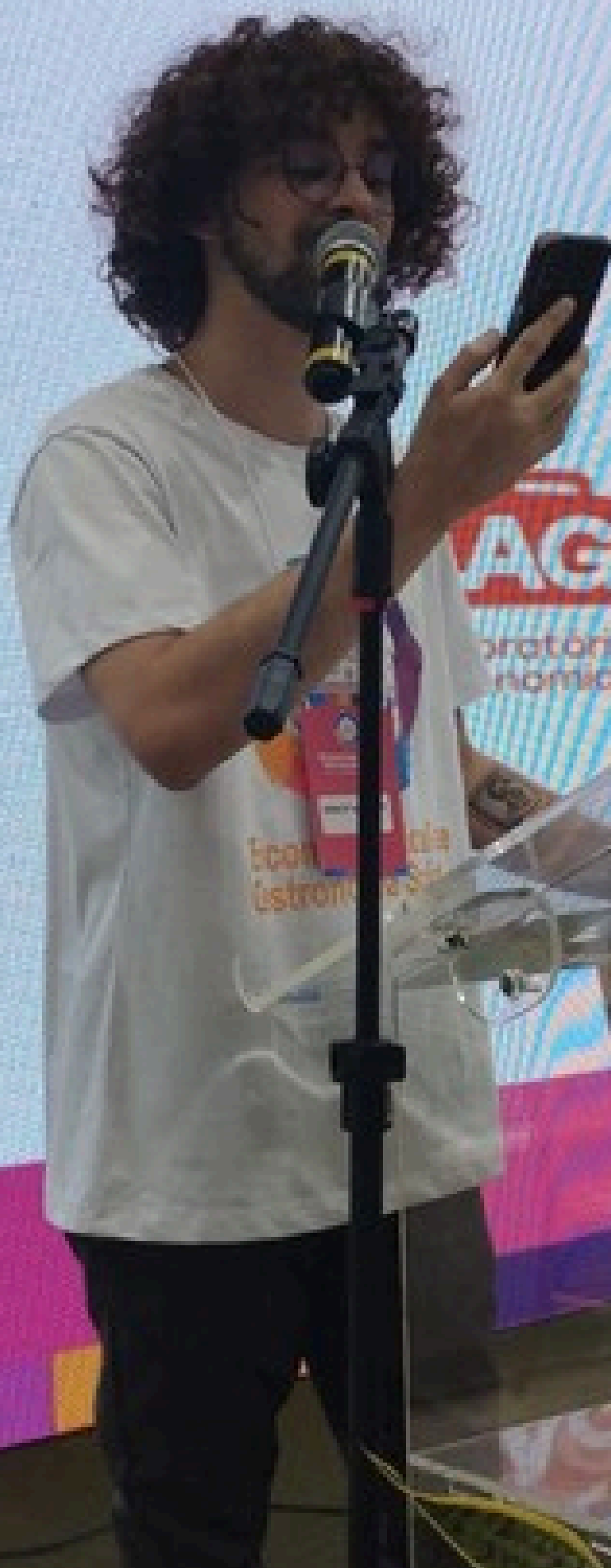
Quando o cheiro da panela de barro
valer tanto quanto o do prato de gala,
quando o conhecimento popular
deixar de ser “alternativo”
pra ser fundamento,
aí sim, talvez,
a gastronomia volte a ser nossa,
não importada, não copiada,

mas parida do ventre da terra
da nossa terra,
Pindorama, Brasil

E, quem sabe então,
não chamaremos mais de Gastronomia Social,
porque será só o óbvio:
comida, partilha, humanidade.

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Natural de Duque de Caxias, Rio de Janeiro, É professor da Escola de Gastronomia Social da Ação da Cidadania. Bacharel em Gastronomia, Mestre e Doutorando em Educação em Ciências e Saúde, ambos pela UFRJ. É co-idealizador e coordenador executivo do Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) e membro da comissão organizadora e científica do Encontro Nacional de Gastronomia Social (EGS) e Coordenador da Mostra Cultural. Escreve e publica poesias, poemas e crônicas sobre temas diversos, incluindo as Gastronomias.



REALIZAÇÃO

AGS

Laboratório de
Economia Social



Economia Social
Laboratório de



Encontro Nacional de Gastronomia Social

12, 13 e 14 de novembro de 2025





RECITAL AMORES E SABORES

Maria Juliana Linhares,
Rony Mendes, Ozano Arruda

Performance Musical | 15 min.

O recital “Amores e Sabores” é uma iniciativa de fluxo permanente vinculada às disciplinas de “Canto na Música Popular” orientadas pela professora Maria Juliana Linhares.

Nesta performance alunos de períodos diversos, compartilham memórias pessoais sobre músicas cuja temática aborde as culturas alimentares. São levantadas, analisadas e ensaiadas canções que trazem o alimento como comparação com os afetos, em relação com a sociedade e a cultura do Brasil.

Sempre que solicitados por projetos que trabalhem questões alimentares, os estudantes e orientadora, levam o show para diversos contextos. Para saber mais, acesse as páginas no *Instagram*: **@redecantoufc** e **@icantufc**



REGISTRO NO EVENTO

Foram apresentadas as seguintes canções:

O Cio da Terra - Chico Buarque

*“Debulhar o trigo
Recolher cada bago do trigo
Forjar no trigo o milagre do pão
E se fartar de pão”*

Feira de Caruaru - Luiz Gonzaga

*“A Feira de Caruaru
Faz gosto a gente ver
De tudo que há no mundo
Nela tem pra vender
Na feira de Caruaru”*

Morena Tropicana - Alceu Valença

*“Da manga rosa quero gosto e o sumo
Melão maduro, sapoti, juá
Jaboticaba, teu olhar noturno
Beijo travoso de umbu-cajá”*

Meio-Dia - Mastruz com Leite

*“Tenha paciência, minha gente
Foi a seca e a enchente
O culpado não sou eu”*

Frutos da Terra - Luiz Gonzaga

*“Esta terra dá de tudo
Que se possa imaginar
Sapoti, jaboticaba
Mangaba, maracuja”*



Foto: Leo Aversa (Chico Buarque); Ivan Klingens (Luiz Gonzaga);
Reprodução (Alceu Valença/Mastruz com Leite).

Maria Juliana Linhares

Cantora e professora de canto. Atualmente é professora efetiva do curso de Licenciatura em Música da Universidade Federal do Ceará onde trabalha nas frentes de "performance e educação musical", bem como "música e sociedade". Desenvolve pesquisa e ações de cultura artística que promovem diálogo entre música e a dinâmica das minorias na sociedade. Seu primeiro CD foi lançado em 2015 e se chama “Pétalas Vocais”. Integra desde 2015, o casting dirigido pelo maestro catalão Jordi Savall junto a La Capella Reial de Catalunya, em três espetáculos diferentes.

Rony Mendes

Paulo Ronyelle Mendes Andrade, 22 anos, natural do Ceará - estudante da Universidade Federal do Ceará, na qual cursa graduação em Música. Sua área de atuação é o canto, que representa sua principal paixão e forma de expressão artística. É um cantor eclético, aberto a diferentes estilos musicais, sempre buscando ampliar experiências e possibilidades vocais. Tem grande interesse e apreço pela percussão, área que considera fundamental para a construção rítmica e musical de seu trabalho.

Ozano Arruda

Licenciado em Educação Musical pela Universidade Federal do Ceará. É cantor e violonista.



Encontro Nacional de Gastronomia Social

12, 13 e 14 de novembro de 2025

EXIBIÇÕES ESPECIAIS

A FOME TEM PRESSA

O PÃO DO POVO DA RUA

"THE PEOPLE OF THE STREETS' BREAD"
- HUNGER IS IN A HURRY -

A FOME TEM PRESSA: O PÃO DO POVO DA RUA

Trailer | cor | 7 min.

Zarella Neto



[ASSISTA AO TRAILER](#)



[REGISTRO NO EVENTO](#)



MEL DO CARIRI — LAVIDA

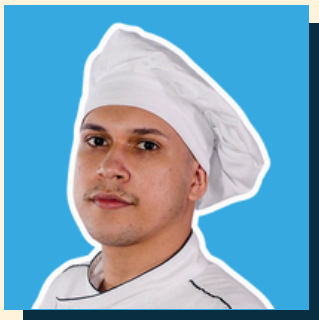
Maria Laís

Minidocumentário | cor | 10 min.

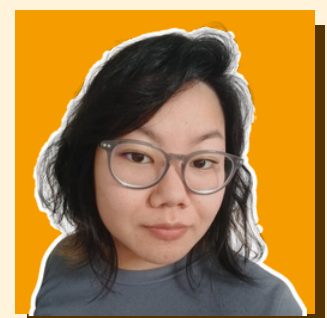
Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco



[ASSISTA AO FILME](#)



MOSTRA CULTURAL





Encontro Nacional de Gastronomia Social

12, 13 e 14 de novembro de 2025



**Universidade Federal do Ceará
Centro de Convivência da UFC | Campus do Pici
Fortaleza - CE**



even3.com.br/egs2025



@encontrogastronomiasocial

PATROCÍNIO



APOIO



PARCERIA



REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



