MOSTRA **ARTÍSTICA**
5º ENPEGASTRO



GASTRONOMIAS CORPOS TERRITÓRIOS

das mãos, dos contos e dos mundos

Salvador
2026

MOSTRA **ARTÍSTICA**

5º Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil

GASTRONOMIAS CORPOS TERRITÓRIOS

das mãos, dos contos e dos mundos

13-15 de maio de 2026

Online - Sessões de Pesquisas

8 de junho de 2026

Espaço Cultural da Barroquinha

Salvador | BA

Idealização, Coordenação e Curadoria

Prof. Me. Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Profa. Dra. Isis Pereira Coutinho

Glória Hashimoto

Sumário

5 Apresentação
Da Bahia, um banquete:
Artes, Ciências e Gastronomias na 2ª Mostra Artística do ENPEGASTRO
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro
Isis Pereira Coutinho
Glória Hashimoto

11 **A paçoca de carne do sol da Vó Elizete**
Iasmim de Sousa Loiola
Robson Nascimento da Mota
Elizete Loiola

17 **A conta que Dolores não pediu**
Maria Cristiane Antunes Ferreira
Kleythyany Lacerda Nunes

21 **Araruta**
Cynara Carvalho Vieira Sousa
Marcos Juan dos Santos Carvalho
Larissa Morais Ribeiro da Silva
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro
Sandra Virginio de Sousa

26 **A Gastronomia e eu, tudo a ver?**
José Luiz Mariano

28 **Caminhos da Tapioca:**
De Fortaleza à Olinda
Ana Beatriz Gonçalves Miranda
Iasmim de Sousa Loiola
Luísa Bittencourt Rêgo
Ericka Maria de Melo Rocha Calabria
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro

36 **Bora comer?**
Murilo Melo

39 **Ceia solidária na rua**
Gastronomia, afeto e pertencimento
Filipe Matheus Sousa Abreu
Gio Frapiccini
Williams Moreira de Freitas
Wilma Stella Giffoni Vieira Baroni
José Alves da Silva Filho

44 Comer é...
Kleythyany Lacerda Nunes

47 Comida de Vós
Luisa Macedo

53 Cordel Petrolandia/Pankarau
Vanessa Boeno Lopes
Paulo Henrique Ferreira Lacerda
Alan Aparecido Guizi

55 Comida, cultura e território
Leila Manhães Félix Ramos

57 Ensinar a comer é herança
Cintia Maura da Silva Knighten
Maria Clara da Silva Baptista

61 Desafio Terra Mar:
R$2,56
Fabiana Mortimer Amaral
Gabriela Thomaz
Guilherme Santos
Emily Guimarães Gonçalves
Bianca Zomer Kundel

70 Milharte
O grão dourado transformado em arte sob e sobre o prato
Liahona Assis Barbosa de Souza

73 Guardiãs de receitas e memórias
Leila Manhães Félix Ramos
Maria Alice Manhães Félix

75 Notas gastronômicas de uma navegante rumo ao I Encontro do Keneya Xarabu - Coletivo de Mulheres Huni Kuin do Rio Humaitá
Úrsula Teodorina do Couto Ferro
Keneya Xarabu - Coletivo de Mulheres
Huni Kuin do Rio Humaitá

80 O biscoito da minha mãe
Patrycia Lopes Coelho
Robson Nascimento da Mota

84 O quebrar das dez patas:
A observação como pertencimento
Ana Lieby Barbosa Costa

87 Prato cheio de floresta
Patricia Lima de Oliveira
Úrsula Teodorina do Couto Ferro

94 O ritual das dez patas
Matusaila Aragão Macedo
Ana Lieby Barbosa Costa

98 Rapa do tacho
Gio Frapiccini
Manjari Ikeda
Iury de Melo
Centro Cultural Cariri
Mercado AlimentaCE

104 Raízes
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

110 Sabor&Atitude
Creme cremoso de mandioca
Fernando Antonio Camargos
Rhoany Araújo
Vanda Eunice da Silva

114 Pupunha com café
Armando Morramede Pinheiro de Almeida

116 Sabores, saberes e reencontros
Rangel Carraro Toledo Borges

123 I Colóquio de Gastronomia Social
Lia Corrêa Coelho
Ana Lieby Barbosa Costa
Ana Beatriz Gonçalves Miranda
Eveline de Alencar Costa
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro

132 Registros fotográficos

147 Corpos-território

DA BAHIA, UM BANQUETE

Artes, Ciências e Gastronomias na 2ª Mostra Artística do ENPEGASTRO

Dois anos após sua concepção, a Mostra Artística retorna para sua 2ª edição. De Fortaleza à Salvador, a mostra ainda finca seus pés em solos nordestinos, mas dotados de novos sabores, cheiros, texturas e cores. Qual é a relação entre as Gastronomias, Artes, Ciências e a Bahia? Todas as relações possíveis e mais um pouco. Oxe, o que é a Bahia se não um de nossos maiores berços de salvaguarda artística, cultural, gastronômica e dos conhecimentos ancestrais e acadêmicos de nosso país? Neste sentido, pensar e produzir uma mostra artística que converse com tamanha imponência certamente é um desafio que demanda muita dedicação e cuidado.

Seguindo os dizeres do "Quem viver, verá", certamente, seja como espectador ou artista participante, quem esteve presente em nossa edição atual percebeu que ivemos mudanças consideráveis em nossa proposta, formato, escopo e tamanho.



Indo em sentido oposto a quem associa a Arte à exclusividade, acreditamos que arte é sobre acessibilidade. Neste sentido, mantivemos a possibilidade de artistas de todo o país enviarem suas produções de forma totalmente gratuita, sendo esta uma das atividades do ENPEGASTRO que não dependia de inscrição paga.



Para além, trouxemos a Mostra Artística também para a Programação Online, não a restringindo somente à ação presencial. Os motivos? Não faltaram. Sabemos que, infelizmente, parte considerável do público, incluindo os artistas, não conseguiriam estar conosco em Salvador, mas, igualmente, mereciam vivenciar, saborear e se embebedar das deliciosas propostas artísticas aprovadas nesta edição. Não menos importante, não só trouxemos a mostra para a programação online, como a inserimos enquanto um ingrediente de partida em nossas preparações "*Miseen place*" do online: as sessões de apresentação de pesquisas acadêmicas.

Ora, se parte do nosso objetivo com a ação é "aconchegar" a relação entre ciência e arte, por que não propor que dividam espaço? Por que não nos alimentar com sorrisos, vozes, palavras e mundos de vida por meio da escrita e do audiovisual antes de versarmos sobre as metodologias, os objetivos e as considerações (nem sempre) finais? Acreditamos que essa grande mistura de ingredientes com um "punhadinho" de cada tempero de Brasil deu certo e, possivelmente, veremos essas e outras receitas novamente em futuras edições.

Sentando a mesa com Ferreira Gullar que disse que "a Arte existe porque a vida não basta", contamos com 26 propostas artísticas aprovadas, contemplando 50 artistas, representando 14 estados e provenientes de todas as regiões do país. Fernando Pessoa pegaria seu cafezinho e diria "A ciência descreve as coisas como são; a arte, como são sentidas, como se sente que são". Nessa prosa boa, que compartilharam conosco, seja por meio de vídeos, imagens ou escrita, um pouco de seus mundos de vida e imaginação.

No evento presencial, conseguimos dimensionar a primeira tarde-noite do nosso encontro para a realização de nossa Mostra Artística em um espaço de tirar o fôlego e Axé, que expressa, em sua estrutura física e em suas exposições, arte e história: o Centro Cultural da Barroquinha. Como diriam os baianos: Foi um desafio barril dobrado, mas a gente brocou!

Aqui cabe uma gratidão imensa: à Fundação Gregório de Matos e a toda a equipe da Barroquinha, os seguranças, atendentes, profissionais de limpeza, equipe de áudio e monitores da Exposição dos Orixás, que abriram suas portas para os participantes do evento. Sem vocês, certamente nada disso seria possível.

Entre os sorrisos e as lágrimas, agradecemos a todos que estiveram presentes, seja no online, no presencial ou em ambos. Que possamos continuar juntos, em futuras edições, respirando e saboreando as artes, as ciências e as gastronomias. Fica o gosto bom do encontro, o dendê na alma e a certeza que nosso encontro sempre será solo fértil para nossa partilha temperada com afeto.
Axé e até breve!

Me. Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro
Dra. Isis Pereira Coutinho
Glória Hashimoto
Coordenação Mostra Artística ENPEGASTRO



SOBRE OS IDEALIZADORES, CURADORES E COORDENADORES



Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Coidealizador e Coordenador Executivo, Científico e Artístico do Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO). Doutorando e Mestre em Educação em Ciências e Saúde (PPGECS/UFRJ) e Bacharel em Gastronomia (UFRJ). É Mentor do Programa Jovens Cientistas Cariocas (Prefeitura - RJ) e Pesquisador Bolsista do Núcleo de Educação à Distância (NEaD/UFRJ). Produtor cultural e coidealizador do Coletivo Literário "LiteraCaxias" desde 2015, autor de poemas, poesias e crônicas, incluindo a publicação das antologias "E aí..Voei" (2019), Prosas "Poéticas" e "A Arte de Reconstruir" (2026). Docente e Pesquisador, articula as interfaces entre Educação em Gastronomia e Sistemas Alimentares e coordenador de projetos de impacto socioambiental e ESG, com foco na redução do desperdício de alimentos e no combate à fome. Cria da Baixada Fluminense que fazia bolo de terra com flores e já ensaiava, sem saber, que alimentar também é imaginar futuros, inclusive o próprio Degustador de memórias e cultivador de afetos, escreve poesias e crônicas como quem tempera o mundo com pimenta, denúncia e delicadeza.

SOBRE OS IDEALIZADORES, CURADORES E COORDENADORES



Isis Coutinho

É Assistente social pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e gastróloga pelo Centro Universitário Augusto Motta (UNISUAM), Mestre em Educação Profissional em Saúde (EPSJV/FIOCRUZ) e Doutora em Educação em Ciências e Saúde pelo Instituto Nutes da UFRJ. Professora de Gastronomia pela Universidade Estadual de Goiás (UEG) e Coordenadora Artística do ENPEGASTRO. Degustadora de palavras e de suas sinestesias gustativas. Encantada pelos processos criativos e pelas 'ideias pimenta', acredita na gastronomia como o alicerce de uma comensalidade que nutre saúde e prazer em doses iguais. Faz poesia com comida e comida como poesia: um rito para alimentar diversas fomes e, num gesto de entrega, saciá-las todas. Carioca de alma, que se mudou para o Cerrado para ser Professora de Gastronomia pela Universidade Estadual de Goiás (UEG), descobrindo o que é que tem nesse pequi.

SOBRE OS IDEALIZADORES, CURADORES E COORDENADORES



Glória Hashimoto

Santista por natureza, transita pelo entre-espaço das visualidades e simbologias. Entre memórias, registros e comida, faz de tudo um pouco no universo das artes. Graduanda em História da Arte pela UFRJ, atua na área de produção cultural em projetos que valorizam os saberes e fazeres manuais. É Coordenadora Executiva e Artística do Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO) e produtora cultural no Coletivo Têxtil Tramar.



A PAÇOCA DE CARNE DO SOL DA VÓ ELIZETE

de Iasmim Loiola, Robson Mota e Elizete Loiola

A PAÇOCA DE CARNE DO SOL DA VÓ ELIZETE

Iasmim de Sousa Loiola | Robson Nascimento da Mota | Elizete Loiola

COR ◆ 2'17 ◆ CE ◆ 2025

assista aqui



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 transportei 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

Acadêmica do curso de Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Bolsista PBIC/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. Também atua no âmbito da confeitaria, com produção e desenvolvimento de produtos.

A CONTA QUE DOLORES NÃO PEDIU

Maria Cristiane Antunes Ferreira e Kleythyany Lacerda Nunes

Dolores acordou naquela manhã com a clara sensação de que algo dentro dela protestava. Não era filosofia, nem poesia, muito menos consciência política. Era o intestino, que parecia ter decidido fazer um discurso inflamado contra o jantar da noite anterior. E, pelo tom, era um pronunciamento de oposição.

Encolhida no sofá, abraçava uma bolsa de água quente como quem busca consolo em um velho amigo. Ao lado, uma xícara de chá tentava negociar uma paz improvável com o organismo. A lembrança do restaurante ainda estava fresca: lugar simpático, comida "caseira", preço convidativo. Na noite anterior, tudo parecia perfeitamente normal. Agora, porém, Dolores tinha a impressão de estar pagando uma conta extra, enviada diretamente pelo estômago, com juros e efeitos colaterais.

Pensou, com certa ironia: — Curioso... a gente paga para comer e acaba pagando para adoecer. É tipo combo: prato principal e dor de barriga de sobremesa.

Ninguém sai de casa esperando contrair desarranjo ou uma infecção intestinal. As pessoas saem com expectativas simples: uma refeição bem feita, um prato que alimente o corpo e ofereça algum conforto à alma. Preparar alimentos deve ser um gesto de cuidado diário, não uma aposta de alto risco.

Especialmente quando se cozinha para muita gente.

Produzir refeições coletivas não é apenas encher panelas e distribuir pratos. Existe ali uma engenharia silenciosa feita de planejamento,

higiene, armazenamento adequado e responsabilidade. Quando tudo funciona bem, a comida se transforma em saúde, energia e bem-estar. Quando não funciona... bem, digamos que o corpo também resolve se manifestar.

Mas nem todos enxergam assim. Há quem veja apenas números. Se o alimento está um pouco passado, "ainda dá para aproveitar". Se sobrou de ontem, "é só esquentar". Afinal, jogar fora parece sempre mais custoso do que admitir que a falta de segurança dos alimentos também tem seu preço, e às vezes, quem paga a conta é o cliente...

Dolores tomou mais um gole de chá e suspirou.

A verdade é que segurança dos alimentos não é capricho técnico. É apenas o básico para que a comida cumpra sua missão mais simples: nutrir sem causar danos. Foi justamente para evitar situações como a dela que surgiram as normas sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação, não para enfeitar paredes com cartazes, mas para impedir que o jantar vire estudo de caso, além de prevenir contaminações e doenças, é claro!

Talvez o maior problema, pensou Dolores, não seja a falta de regras, mas a falta de consciência.

Quem trabalha com alimentos não entrega apenas comida. Entrega confiança. Ou, no caso dela, uma tarde inteira de arrependimento ... e várias corridas estratégicas até o banheiro.

Depois de mais uma visita urgente ao banheiro, voltou ao sofá e fez uma promessa silenciosa: da próxima vez escolheria melhor onde comer. Seria mais rigorosa, afinal, degustar é bom, mas testar o sistema digestivo não estava no cardápio.

Porque, no fim das contas, alimentar pessoas deveria ser um gesto de cuidado.

Não um experimento biológico involuntário. DORlores que o diga.



Maria Cristiane Antunes

Nascida em Petrolina, no sertão pernambucano, Maria Cristiane é técnica em Alimentos e graduanda em Nutrição. Interessada pela relação entre alimentação, saúde e qualidade de vida, dedica-se à construção contínua de conhecimentos na área, buscando compreender os processos que envolvem o preparo, a segurança e o valor nutricional dos alimentos. Movida pela curiosidade e pelo desejo constante de aprender, segue ampliando sua formação com o propósito de contribuir para práticas alimentares mais conscientes e saudáveis.



Kleythyany Lacerda

Nascida em Petrolina, no sertão pernambucano, Kley Lacerda é formada em Alimentos e Química e mestra em Ecologia Humana. Atua há mais de duas décadas na área de alimentos, dedicando-se à formação, capacitação e difusão de conhecimentos sobre manipulação, preparo e produção de alimentos em contextos educacionais e comunitários. Paralelamente à sua trajetória profissional, cultiva desde a infância a paixão pela escrita, utilizando a literatura como espaço de expressão sensível sobre a alimentação, a cultura e as experiências humanas. Seus textos unem ciência, memória e arte, revelando o alimento como elemento que nutre o corpo e também as histórias que compartilhamos.



ARARUTA

de Cynara Carvalho, Marcos Juan Carvalho, Larissa Morais, Alessandra Pinheiro e Sandra Virginio

ARARUTA

Cynara Carvalho Vieira Sousa | Marcos Juan dos Santos Carvalho | Larissa Morais Ribeiro da Silva
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro
Sandra Virginio

COR ◆ 10' ◆ CE ◆ 2026

assista aqui



Araruta é um mini documentário que nasce do encontro entre pesquisa, território e saberes tradicionais, tendo como protagonista um ingrediente que transcende sua dimensão alimentar para tornar-se memória, identidade e resistência.

Produzida no contexto do povo Tremembé da Barra do Mundaú, em Itapipoca (CE), a obra acompanha o cultivo, o beneficiamento e os múltiplos significados da araruta, revelando as relações profundas entre alimento, território e modos de vida.

Por meio de imagens, paisagens e narrativas dos próprios agricultores, lideranças comunitárias e indígenas, o audiovisual constrói uma experiência de escuta e aproximação, valorizando conhecimentos



transmitidos entre gerações e tecnologias ancestrais que permanecem vivas nas práticas cotidianas.

A araruta emerge, assim, como um ingrediente-biografia, cuja história é inseparável das pessoas, da terra e das memórias que a cultivam.

Araruta convida o público a refletir sobre quais saberes alimentares são preservados, quais histórias permanecem invisibilizadas e quem possui o direito de narrar o próprio patrimônio alimentar.

Entre a pesquisa acadêmica e a sensibilidade do audiovisual, a obra reafirma a gastronomia como espaço de diálogo entre ciência, cultura, território e povos tradicionais, transformando a imagem em instrumento de memória, reconhecimento e partilha.



Cynara Carvalho

Gastrônoma, pesquisadora e mestranda em Gastronomia pela UFC, com atuação voltada para desenvolvimento de produtos e a relação entre alimentação, território e saberes tradicionais. Desenvolve pesquisas sobre a araruta, com foco no resgate cultural, na valorização de insumos ancestrais e na articulação entre ciência, gastronomia e povos tradicionais. Atua também em projetos de formação, segurança alimentar e promoção do uso sustentável dos alimentos, com especial interesse em práticas alimentares que fortalecem identidades, territórios e cadeias produtivas locais.



Alessandra Pinheiro

Alessandra 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). Especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos pela UECE. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFC). Formada no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pela UNINASSAU. Membro do Laboratório de Gastronomia Social da UFC/CNPq.

A GASTRONOMIA E EU, TUDO A VER?

José Luiz Mariano

Eita! Não sei, mas será?

Esta relação carece de tempo...., tempo de vivência, tempo de maturação.

Ela, a Gastronomia é indiferente, passa momentos sem se manifestar, sem dizer o que deseja. Sorrio para ela, e ela nem aí...indiferente. Temos uma relação silenciosa, quase unilateral.

Porém há dias que se manifesta logo de manhã, desejando coisas peculiares dela, tal como um "Café Gourmet", regado de suas particulares únicas, noutros, "tradicionalmente" falando, se exime das exigências.

Dias de sol, e ela exige refeições leves e diversificadas, e em noites frias, usa de sua autoridade, solicita alimentos e bebidas que aquecem a alma e regozijam o coração. E assim nossa relação caminha em torno da mesa, horas me sinto o senhor dela, outras vezes apenas um serviçal.

Mas no uso de sua experiência, avançada sobre a minha, ela alerta: *"não queime o tempero"*, senão, não haverá mesa, nem reunião, nem confraternização. Ela avisa: quando se queima o tempero, a presença do carbono altera os sabores e a experiência, se torna desagradável, perturbando a qualidade do evento. Portanto cuidado, pois a alegria pode desaparecer, e a satisfação se perder junto com o prazer, não experimentado.

Então, e assim... a Gastronomia e Eu, tudo a ver!



José Luiz Mariano

Bacharel em Administração, Especialista em Gestão de Negócios com Enfoque em Finanças Corporativas. Graduando em Superior de Tecnologia em Gastronomia. 63 anos. União estável, pai de duas filhas.



CAMINHOS DA TAPIOCA: DE FORTALEZA À OLINDA

de Ana Beatriz Gonçalves Miranda, Iasmim Loiola, Luísa Bittencourt Rêgo, Ericka Calabria e Alessandra Pinheiro

CAMINHOS DA TAPIOCA
DE FORTALEZA À OLINDA

Ana Beatriz Gonçalves Miranda | Iasmim Loiola
Luísa Bittencourt Rêgo | Ericka Calabria
Alessandra Pinheiro

COR ◆ 2'58 ◆ CE/PE ◆ 2026

▶ assista aqui



Este mini-documentário faz parte de um projeto de pesquisa desenvolvido nos Estados do Ceará e Pernambuco, envolvendo o saber-fazer da tapioca e suas tradições. A inspiração surge da percepção sobre as diferenças nas práticas de preparo desse prato emblemático da cultura nordestina, uma preparação de origem indígena que ganhou popularidade e costume em nossas casas.

A ideia artística da produção audiovisual parte do pensar os caminhos, inspirados na música do pernambucano Alceu Valença - Pelas ruas que andei, o cantor retrata em muitas de suas letras a cidade que fez morada Olinda, onde se passa parte do vídeo, o que nos traz o diálogo dos caminhos que nos levam as tradições da tapioca, dos povos indígenas às



grandes cidades, em caminhos que nos levam às praias do litoral cearense ou às construções históricas pernambucanas.

A proposta é poética, uma pequena observação das diferenças culturais presentes na concepção da tapioca em dois Estados do Nordeste, mostrando seus espaços e finalizando com o pôr do sol.

O vídeo foi desenvolvido durante visitas aos dois campos de pesquisa, em Fortaleza na Messejana, e em Olinda no Alto da Sé. A gravação da parte cearense demandou uma visita, enquanto em Pernambuco foram necessárias duas visitas. A produção deste mini documentário entre criação, execução das gravações e edição levou em torno de quatro meses, elaborado exclusivamente para o evento e como devolutiva preliminar de pesquisas acadêmicas e culturais.

Dentro do contexto da Messejana vemos dois modos de preparar a tapioca e dois espaços físicos, a rua que nos remete às cidades de interior, tranquilidade e acolhimento, e o Centro das

Tapioqueiras de Messejana uma praça de alimentação localizada em uma movimentada avenida que é caminho para praias, ponto de parada para turistas e locais. Esses dois lugares nos contam histórias e tradições passadas por gerações costumeiramente de mulheres.

Em Olinda também há histórias e tradições, o Alto da Sé faz parte do Centro Histórico da cidade que é patrimônio da humanidade pela Unesco e é marcado pelas famosas tapioqueiras, mulheres que começaram essa venda de tapiocas por volta da década de 1970 quando a Sé era espaço de forte influência artística, das mais diversas modalidades. O lugar também dialoga com o sagrado, entre Igrejas, museu de arte sacra e uma escola católica. Em meio aos movimentos culturais do passado e de hoje, as tapioqueiras do Alto da Sé se mantiveram passando seu modo de fazer especial com os fogareiros a carvão.

Em ambos os lugares memórias vieram à tona, que nos levaram ao passado, nos lembraram de pessoas queridas, e de momentos divertidos como o carnaval em Olinda.





Entre gravações e observações, pudemos conversar com algumas tapioqueiras que nos fizeram ter um olhar mais humano para a pesquisa que baseia essa produção. Destacamos que o documentário foi pensado com o olhar da gastronomia, de mulheres que estudam e pesquisam os contextos socioculturais da alimentação, com o incentivo e apoio das orientadoras que estiveram presentes durante as gravações.

A produção é simples, mas cuidadosa e busca incentivar a valorização do trabalho desempenhado pelas tapioqueiras na Messejana e no Alto da Sé, como uma prática de preservação cultural.



Ana Beatriz Miranda

Mestranda em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará (UFC) do qual é bolsista da CAPES, possui graduação em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (2023). Tem experiência na área de Gastronomia, com ênfase em Cultura Alimentar, atuando principalmente nos seguintes temas: cozinha brasileira, políticas culturais, patrimônio imaterial, ciência e tecnologia dos alimentos, comunicação. Bolsista do projeto de ensino “Apoio Acadêmico Articulado para o Bacharelado em Gastronomia da UFC” e integrante do grupo de pesquisa Laboratório de Gastronomia Social. Atua também na área de produção cultural em gastronomia, participando de projetos culturais e eventos.



Iasmim Loiola

Acadêmica do curso de Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Bolsista PBIC/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. Também atua no âmbito da confeitaria, com produção e desenvolvimento de produtos.



Alessandra Pinheiro

Alessandra 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). Especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos pela UECE. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFC). Formada no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pela UNINASSAU. Membro do Laboratório de Gastronomia Social da UFC/CNPq. .

BORA COMER?

Murilo Melo

Bora comer? Mainha chamava lá da cozinha. De manhã, a gente tomava café. Meio-dia, a gente almoçava. À noite, a gente tomava café de novo. E às vezes...nem café a gente bebia. Mas sempre, sempre, sempre, juntos.

Mainha me acostumou a sentar à mesa com ela, mesmo quando nossa misofonia brigava com painho mastigando o pão e falando de boca cheia. Ela brigava todo dia quando painho levantava da cadeira e atravessava a mesa, passando por ela, pra pegar a manteiga, em vez de pedir.

O cheiro do café sempre me lembra que painho acordava antes de todo mundo. Antes de mim. Antes do sol. Antes de mainha. Antes da mesa. Quando painho sentava pra comer com a gente, na verdade ele já tinha comido sozinho. Café, pão com manteiga, cortado sem separar as bandas, comido com as bandas coladas. A caneca na mão esquerda, o pão na mão direita. Ele tomava café antes do café da manhã. E tomava de novo na hora do café da manhã. Porque mainha, acordada, fazia questão de todo mundo comer junto.

Painho, madrugador, fazia o café e me ensinou a comer cuscuz com leite, pedaços de requeijão e manteiga. Foi mainha quem me ensinou a comer acompanhado, de boca fechada, sem zoar ao sugar o café quente. Mainha sempre foi toda fina.

Eu me acostumei a comer assim. Hoje, casado, faço questão de comer junto na minha casa. E na casa de mainha. Tomo café duas vezes por dia. Mas café mesmo eu bebo várias vezes, igual a painho. Ainda gosto de pão quente com manteiga. Ainda como cuscuz com leite, pedaços de requeijão e manteiga.

Acho que tô comendo manteiga demais.

Na minha casa sinto falta de mainha todo dia. Até da misofonia de quando painho mastigava um pedaço grande de pão. Tem saudade quando eu tomo café. Tem saudade quando eu bebo. Tem lembrança de coisas que eu não era e do meu vir a ser enquanto comia cuscuz com leite, pedaços de requeijão e manteiga, de boca fechada e sem zoar ao sugar o café quente.

Eu me fiz eu tomando café com mainha e painho, juntos.



Murilo Melo



Ariano de Jaguarari, Bahia, que atualmente mora na cidade de Petrolina, Pernambuco. É filho de Fátima Melo e Bião. É biólogo, bacharel em Optometria, especialista em Ciências Ambientais e Análise ambiental, mestre em Ecologia Humana e Gestão Socioambiental e doutorando em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial. Murilo Melo é Poeta, Cantor, Fotógrafo. Suas artes nascem da terra, das relações, do afeto, das lutas que o atravessam. Um homem gay, antirracista, feminista, decolonial e de esquerda, que faz da palavra um convite, um gesto político, de amor e genuinidade.

CEIA SOLIDÁRIA NA RUA
GASTRONOMIA, AFETO E PERTENCIMENTO

Filipe Matheus Sousa Abreu | Gio Frapiccini Williams Moreira de Freitas | Wilma Griffoni José Alves da Silva Filho

COR ◆ 6'14 ◆ CE ◆ 2025

assista aqui



Ceia Solidária na Rua é um mini documentário que surge através da união entre gastronomia, ciência e território urbano. Filmado no bairro Bom Jardim em Fortaleza, Ceará, o curta acompanha a realização de uma ceia coletiva organizada neste ano por mestrandos em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, sob orientação acadêmica, transformando a rua em espaço de encontro, partilha e produção de pertencimento. A obra foi inspirada pela compreensão da alimentação como fenômeno que ultrapassa o campo biológico e adentra dimensões simbólicas, políticas e afetivas.



Para o processo criativo, foi pensado a ceia como uma experiência imersiva de cultura, comunidade e celebração. Foi de interesse da equipe não apenas registrar o evento, mas também participar ativamente de seu planejamento e execução. A criação envolveu etapas integradas de organização logística da produção alimentar, planejamento sanitário, definição de cardápio, mobilização comunitária e captação audiovisual.

Entre os desafios enfrentados destacam-se a operacionalização da produção alimentar em ambiente aberto, as limitações técnicas de captação noturna e a responsabilidade ética na representação das pessoas e do território. A equipe precisou equilibrar o olhar estético com o compromisso social, evitando estigmatizações e preservando a dignidade dos participantes. Esses desafios tornaram-se parte constitutiva da linguagem do filme, reforçando sua autenticidade.

Ceia Solidária na Rua não se limita a registrar uma ação solidária. O documentário propõe uma reflexão sobre o papel da universidade pública na construção de intervenções socialmente responsáveis e evidencia a gastronomia como campo epistemológico capaz de produzir conhecimento situado. A obra revela que servir é também pesquisar, e que pesquisar pode ser um ato de cuidado coletivo. Mais do que alimentar corpos, o filme alimenta vínculos. Ao transformar a rua em mesa coletiva, a narrativa demonstra que a ciência, quando aplicada ao território, pode produzir pertencimento, dignidade e transformação social.





Filipe Matheus Abreu

Graduado em Licenciatura em Educação Física e em Tecnologia em Gastronomia, é mestrando em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará, onde desenvolve pesquisas voltadas à alimentação funcional, sustentabilidade e experiências gastronômicas aplicadas à prática esportiva. Possui sólida experiência em ambientes acadêmicos e práticos, com ênfase em ensino, pesquisa e extensão. Sua trajetória é marcada por uma forte habilidade de comunicação, criatividade na elaboração de conteúdos didáticos, empatia com diferentes públicos e proatividade na condução de projetos.



Gio Frapiccini

Gio Frapiccini é Especialista em Gestão Cultural e mestrando em Gastronomia pela UFC. Desde 2015, atua em projetos que conectam cultura alimentar, gastronomia, patrimônio e políticas culturais, integrando pesquisa, formação e produção. É Coordenador de Pesquisa em Culturas Alimentares do Mercado AlimentaCE, onde liderou o livro Mistura Quilombola, o curta Guardiãs – protegendo o tesouro alimentar do Ceará e a exposição Amí – Cultura Alimentar Indígena do Ceará. Foi integrante do Bocume Cultura Alimentar, participando do Inventário Participativo da Cultura Alimentar de Caetanos de Cima (Amontada-CE). Atualmente integra a Comtú, iniciativa de turismo gastronômico comunitário, promovendo experiências que valorizam saberes locais e fortalecem o patrimônio alimentar. No mestrado, pesquisa patrimonialização, cultura alimentar e políticas públicas.

COMER É...

Kleythyany Lacerda Nunes

Comer é necessidade, é identidade, é longevidade. É gesto antigo que sustenta o corpo e também a memória.

Alimentar-se vai muito além de matar a fome. É encontro. É herança. É afeto servido à mesa. Porque todo mundo sabe, aprendeu cedo, “saco vazio não para em pé”, como dizia minha avó, com a sabedoria simples de quem entendia a vida pelo fogão.

Comer é experiência que começa nos olhos, passeia pelo aroma e explode na boca.
É comer com os olhos, ter o olho maior que a barriga, enfiar o pé na jaca, fazer cara de quem comeu e não gostou. É ouvir que “acabou-se o que era doce” ou esperar ansioso pela “cereja do bolo”.

Brillat-Savarin já sussurrava ao tempo: “Dize-me o que comes e te direi quem és”.

E somos mesmo feitos de sabores, dos temperos da infância, das receitas que atravessam gerações, das panelas que contam histórias. Preparar alimento é misturar uma colher de tradição, uma pitada de conhecimento, uma xícara de ciência, um copo de responsabilidade e duas generosas porções de arte. É mexer direito para não desandar, na comida e na vida.

Toda casa abriga um chef invisível: aquele da moqueca de lamber os beiços, o do bife feito no ponto exato, o do café que conforta. E, na hora de comer, todos somos especialistas, críticos severos ou amantes dispostos a apreciar, repetindo que “o que não mata, engorda”, como se a vida pudesse ser medida em calorias.

Comida é linguagem silenciosa.
É hábito que se mastiga.
É tradição que se reparte.
É cultura que se vive.

À mesa não partilhamos apenas o pão,
partilhamos histórias, risos, silêncios, presenças.
Celebramos com sabores: milho é São João,
chocolate é Páscoa, peru e panetone são
Natal. Cada festa tem seu prato, cada prato tem
sua memória.

O que está no prato também revela o que se
passa dentro de nós. Marmita é pressa.
Canja é reposição de forças. Salada e fruta são
escolhas por uma vida saudável.

E, ainda assim, comer exige sabedoria.
Hipócrates já lembrava: que o alimento seja o teu
remédio.

Talvez porque, no fundo, comer seja isso:
um ato simples que sustenta o corpo,
acolhe a alma e aconchega o coração,
enquanto costura nossa história ao redor da mesa.





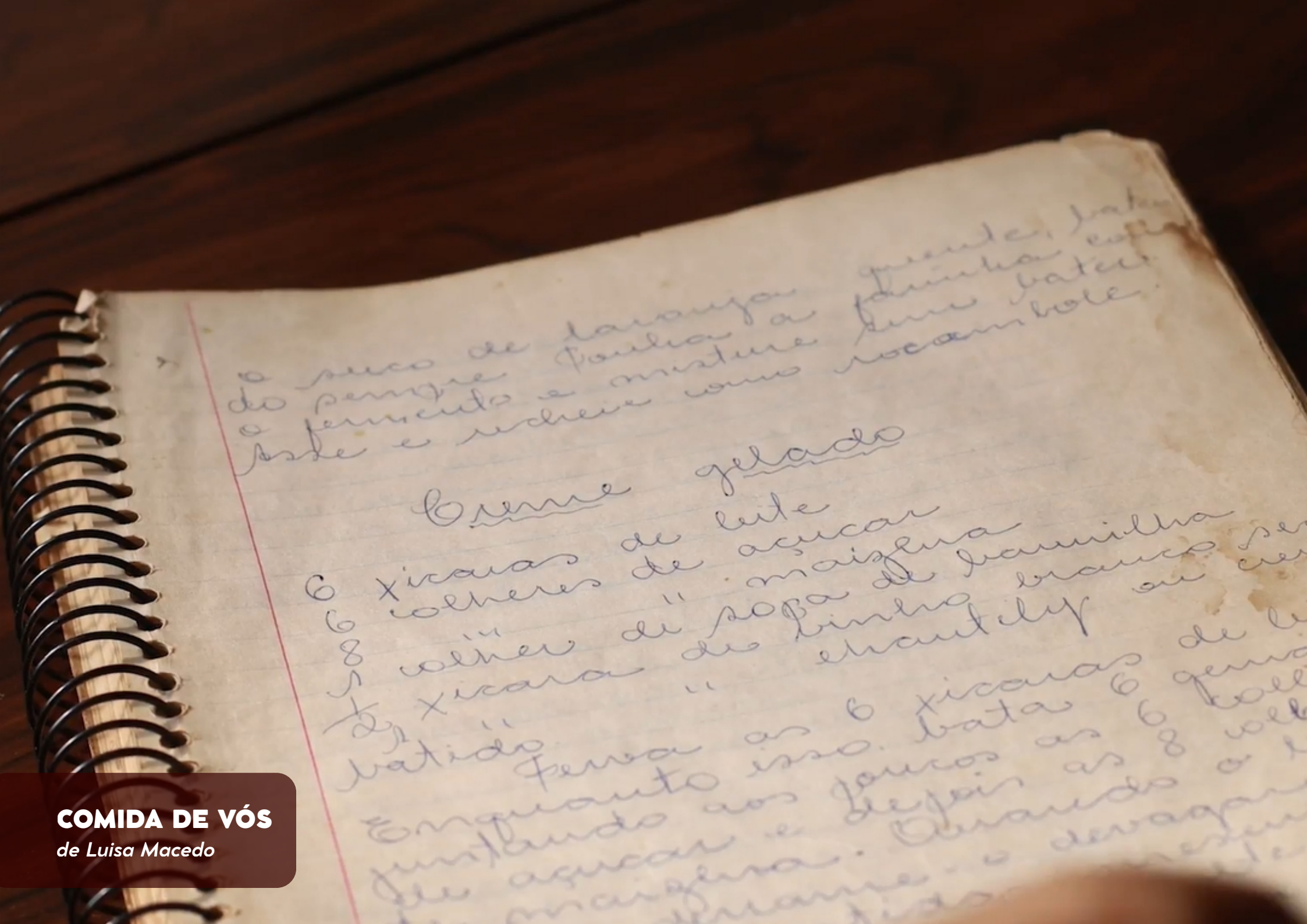
Kleythyany Lacerda

Nascida em Petrolina, no sertão pernambucano, Kley Lacerda é formada em Alimentos e Química e mestra em Ecologia Humana. Atua há mais de duas décadas na área de alimentos, dedicando-se à formação, capacitação e difusão de conhecimentos sobre manipulação, preparo e produção de alimentos em contextos educacionais e comunitários. Paralelamente à sua trajetória profissional, cultiva desde a infância a paixão pela escrita, utilizando a literatura como espaço de expressão sensível sobre a alimentação, a cultura e as experiências humanas. Seus textos unem ciência, memória e arte, revelando o alimento como elemento que nutre o corpo e também as histórias que compartilhamos.



COMIDA DE VÓS

de Luisa Macedo



COMIDA DE VÓS

de Luisa Macedo



COMIDA DE VÓS

de Luisa Macedo



COMIDA DE VÓS
de Luisa Macedo

COMIDA DE VÓS

Luisa Macedo

COR ◆ 16'19 ◆ MG/RJ ◆ 2023

assista aqui



Duas avós: uma, já falecida, deixou de herança um caderno de receitas, enquanto a outra nunca escreveu um caderno assim, mas está viva e tem as receitas na cabeça. A partir das memórias de suas avós, a diretora mergulha numa investigação sobre desigualdade social e racial, gênero, comida e escrita.

Em 2020, teve acesso aos pertences de sua avó materna, Zizi, que acabara de falecer, aos 95 anos. Entre esses pertences, estava um caderno de receitas. Luisa buscou saber se sua avó paterna, Lourdes, também mantinha um caderno de receitas e descobriu que não. Para decifrar o porquê, Luísa vai até a própria Lourdes.

O filme então se estrutura a partir dessas duas linhas narrativas paralelas, que se alternam na montagem, enquanto a diretora busca as palavras escritas e não escritas da memória de suas duas avós.



Luisa Macedo

Bacharel e mestre em Artes Visuais, além de possuir formação em gastronomia. Realizou "Comida de Quintal" (2022), seu curta- metragem de estreia como diretora, sobre mulheres e seus quintais na grande Belo Horizonte. O filme foi exibido em festivais no Brasil e exterior e premiado no festival da ONU, o World Food Forum Film Festival (IT) e no Ceres Food Film (NY). Desenvolveu o projeto "O cheiro do gosto" , que contempla livro e site sobre quintais que são territórios de resistência. Dirigiu ainda o curta "Comida de vós" (2023), sobre as narrativas alimentares de suas avós e atualmente finaliza "Meu interior", documentário sobre a retomada de um quintal simbólico. Nos últimos anos, desenvolveu trabalhos comissionados para a Biennale Arts Actuels (França) e para o Instituto Moreira Salles

CORDEL PETROLANDIA/PANKARAU

Vanessa Boeno Lopes | Paulo Henrique Ferreira Lacerda
Alan Aparecido Guizi

No sertão de Pernambuco a profecia se cumpriu
O sertão que virou mar pelas águas do Velho Chico
Um povo cheio de história, valente e lutador
Nos conta como foi marcante a invasão do colonizador

Lá no Brejinho da serra
Tem um povo encantador
Pankararu é seu nome
E hoje com muito amor
Busca levar seus saberes
Ao povo educador

Com projetos de cultura
Se fez historiador
Escrevendo em sua jornada
A memória que se passou
Valorizando o fazer do povo que já se foi
Ensinando aos jovens com alegria e amor

Conhecimento ancestral
Na cozinha abraça a gente
Com murici se faz bolo, geleia e refresco
Delícias que de pensar
Desejo voltar lá
Pra esperar Zizuína preparar

Em volta da mesa se senta
histórias de emocionar
Com a maroca a lixar
E o murici a alimentar
A emoção é tão grande
Da vontade morar lá.





Vanessa Boeno

Mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi, possui graduação em Gestão de politicas públicas pela Universidade Virtual do Estado de São Paulo (2020) e graduação em Tecnologia em Gastronimia pelo Grupo Educacional Hotec (2017). Especialista em negócios através do MBA em Gestão de Negógios da USP ESALQ (Lato Sensu), Especialista em Panificação e Confeitaria pela Universidade Anhembi Morumbi (Lato Sensu); Atualmente é monitor de educação profissional (professor) - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial SP. Tem experiência na área de Educação, com ênfase em Tópicos Específicos de Educação, atuando principalmente no seguinte tema: empreendedorismo. negócio social. periferia. Gastronomia. Serviços de Sala e Bar

COMIDA, CULTURA E TERRITÓRIO

Leila Manhães Félix Ramos

COR ◆ 2'17 ◆ RJ ◆ 2025

assista aqui



A obra consiste em um mini documentário de registro de uma produção culinária, realizada no Sítio da agricultora Neusa Benevides, integrante da rede de agroecologia da UFRJ.

Pensando na falta de retorno que os agricultores tem, e o conhecimento em que é compartilhado com docentes e discentes, tive a ideia de proporcionar um momento de descanso, troca e acolhimento através da comida para uma mulher preta, que nunca teve algo parecido.

A produção foi realizada com produtos que a mesma planta e cuida em seu Sítio. Apenas fiz o processo de preparo para que ela sentisse a importância de seu trabalho.



Leila Manhães

Mulher preta, bissexual e umbandista.
Chef de cozinha, nutricionista, educadora social, produtora cultural e CEO de um empreendimento de comida afrodiaspórica sustentável chamado IRAIZATO. Ministro aulas e oficinas voltadas para educação alimentar e nutricional, conscientização ambiental através da alimentação e promoção de Saúde.

ENSINAR A COMER É HERANÇA

Cintia Maura da Silva Knighten
Maria Clara da Silva Baptista

Ensinar a comer é herança,
não apenas gesto de mesa,
mas memória que atravessa séculos, e ultrapassa gerações
resistindo ao silêncio imposto pelo colonialismo.

No prato, cabem histórias, onde não só o corpo se alimenta,
como alimenta a mente com memórias,
sabores que são mapas,
sementes que guardam o segredo dos ancestrais.

É um ato cultural, social e político.
onde cada tempero é palavra,
cada receita é um amor, é testemunho,
cada gesto é uma ponte entre classes.
É um lugar com restrições de fronteiras.

O pão repartido é amor,
o feijão cozido é abraço,
a mandioca é raiz que insiste em nos sustentar,
mesmo quando tentaram arrancá-la.

Ensinar a comer é herança:
É deixado dos meus, dos seus, dos nossos.
É legado.
É devolver ao corpo sua dignidade, sua maturidade,
É lembrar que alimentar-se
É também celebrar a vida do nascer ao morrer.

E assim, ao ensinar,
não apenas nutrir,
mas perpetuar a chama
que transforma fome em memória,
memória em luta,
luta em herança.

Cada prato carrega histórias,
cada sabor é uma biblioteca viva.
O gesto de ensinar não é só técnica, é a ciência que se mistura com afeto.

Comer é um ato social, histórico, político e religioso.
É herança deixada de um povo.





Cintia Maura

Pós-graduada, uma mãe dedicada, professora no sócio educativo e agente de transformação social. Atua capacitando mulheres para o empreendedorismo com foco em autonomia e impacto comunitário. Empreendedora á frente do Raízes Bar e Gastronomia e o Mate Rio de Janeiro, fortalecendo tradição e inovação local.



Mari Baptista

Estudante do ensino médio, pesquisadora de direitos humanos de populações marginalizadas, ensaísta, palestrante, colunista de projetos nacionais e internacionais, fotografa, produtora e diretora da Bocó Produções Audiovisuais.



DESAFIO TERRA MAR: R$2,56

de Fabiana Mortimer Amaral, Gabriela Thomaz, Guilherme Santos Emily Guimarães Gonçalves e Bianca Zomer Kundel

DESAFIO TERRA MAR: R$2,56

Fabiana Mortimer Amaral | Gabriela Thomaz Guilherme Santos | Emily Guimarães Gonçalves Bianca Zomer Kundel

COR ◆ 4'58 ◆ SC ◆ 2025

assista aqui



Realizado em outubro de 2025, o mini documentário Desafio Terra Mar: R$2,56 nasce de um paradoxo: criar uma refeição escolar completa, culturalmente situada e nutricionalmente adequada com apenas R$ 2,56 — valor então destinado à merenda do ensino médio pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A partir desse limite material, o filme transforma a cozinha em linguagem crítica e o alimento em ferramenta narrativa.

A força motriz para essa construção foi a participação de alunos dos cursos Superiores de Gestão em Gastronomia e do Curso Técnico de Cozinha do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Santa Catarina, no maior evento de inovação e educação do IFB (Instituto Federal de Brasília). A proposta partiu de um desafio concreto:



elaborar uma refeição capaz de atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) — contemplando referências nutricionais, hábitos locais, cultura alimentar e a aquisição de alimentos da agricultura familiar — utilizando apenas R$ 2,56, valor destinado, à época, à merenda escolar do ensino médio.

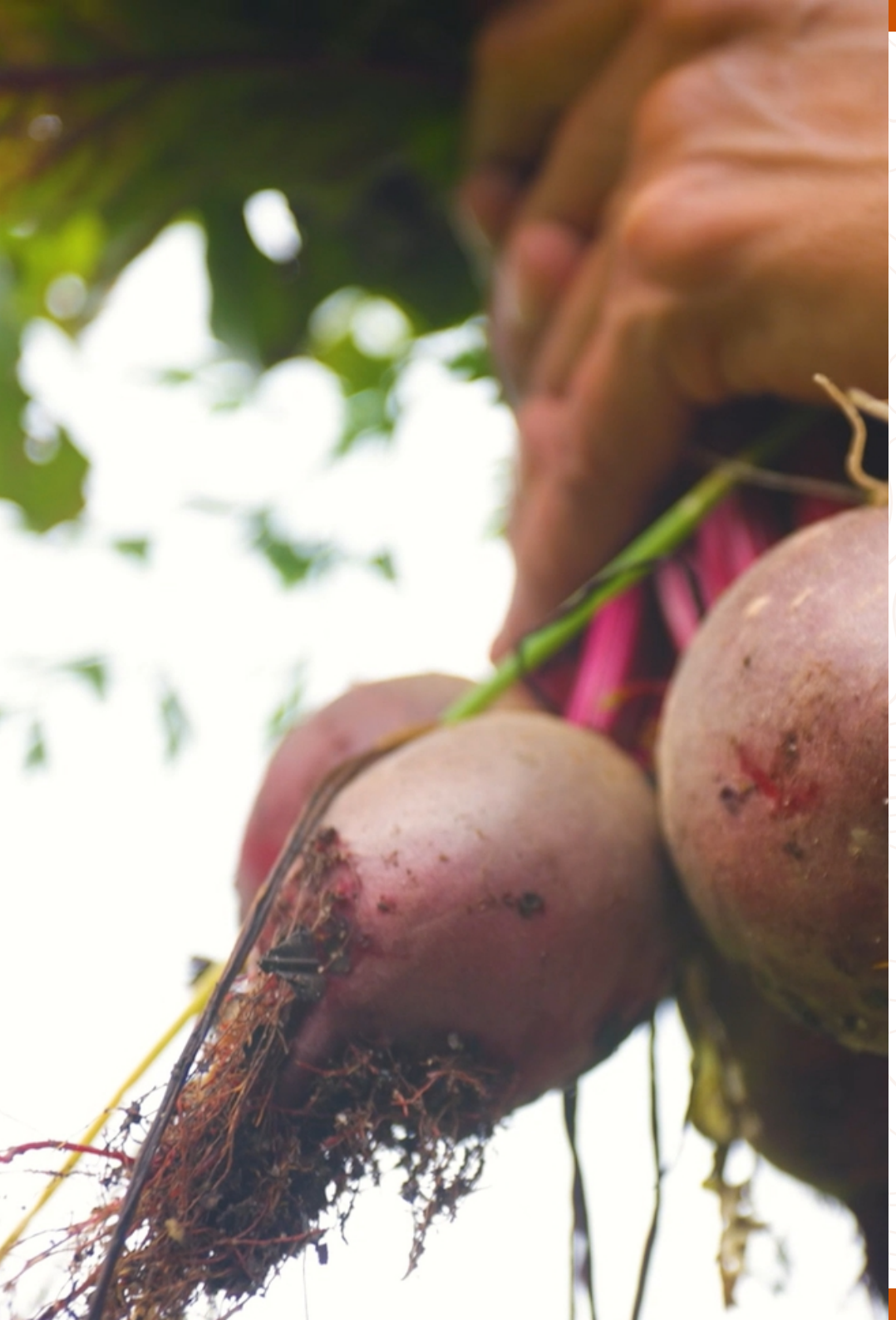
O documentário opera em três gestos complementares — **denunciar, revelar e sensibilizar** — não como etapas didáticas, mas como movimentos que atravessam a experiência do espectador.

Denuncia ao expor a fragilidade histórica do financiamento da alimentação escolar e a distância entre políticas públicas e a realidade concreta das cozinhas e dos territórios. Mesmo diante do aumento posterior do repasse federal e da ampliação para 45% da participação da agricultura familiar, o filme evidencia que alimentar com dignidade só é possível quando redes invisíveis de solidariedade entram em ação — universidade, agricultores e comunidade.

Revela ao deslocar o olhar para o território onde o alimento nasce. Filmado no Sertão da Lagoa do Peri, em Florianópolis— área ameaçada pela especulação imobiliária e guardiã do único manancial de água potável da cidade, tendo como protagonistas integrantes do TBC Vivencias no sertão — o documentário aproxima campo e cidade ao mostrar que comer é também participar de uma ecologia social. A pesca artesanal da tainha e a agroecologia aparecem como práticas complementares de cuidado com o ambiente, unindo mar e terra em uma mesma narrativa de permanência.

Sensibiliza ao transformar o prato em experiência estética e pedagógica. O pirão feito com farinha de engenhos ancestrais, os vegetais agroecológicos, o araçá nativo, as especiarias brasileiras e os ingredientes cotidianos da alimentação brasileira constroem uma paisagem gustativa que traduz conceitos complexos em sensação. A alimentação escolar surge, assim, como espaço de formação do paladar, combate à desinformação alimentar e enfrentamento das doenças relacionadas à má alimentação.





Ao evidenciar a relação inseparável entre produzir, comer e preservar, o filme sugere que o território não se mantém apenas por políticas ambientais, mas por práticas culturais vivas. A permanência dessas práticas é, inclusive, condição para que Florianópolis sustente o reconhecimento internacional como Cidade Criativa de Gastronomia vinculada a UNESCO — título que depende da continuidade dos saberes tradicionais hoje ameaçados.

Vencedor do concurso gastronômico em que foi apresentado, Desafio Terra Mar: R$2,56 ultrapassa o registro culinário para afirmar a alimentação como gesto político, memória coletiva e possibilidade de futuro.

No centro da composição culinária, o elemento proteico — a tainha, pescado emblemático da costa catarinense — estabelece o diálogo com o território marítimo. O pirão, preparado com farinha proveniente dos engenhos ancestrais do Sertão do Ribeirão, atua como elemento aglutinador gastronômico e simbólico, conectando o

ecossistema marinho à cultura agrícola agroecológica. A farinha deixa de ser mero espessante para tornar-se testemunho de saberes transmitidos entre gerações e preservados por comunidades que mantêm relações não predatórias com o solo.

A estrutura do prato organiza-se em torno de um recheio envolto em folhas de repolho — gesto que evoca cuidado, proteção e revelação. No interior, arroz, feijão, banana-da-terra, abóbora e linhaça constroem uma paisagem gustativa que expressa a diversidade agrícola local. O uso de especiarias brasileiras funciona como assinatura sensorial, afirmando uma identidade culinária nacional.

O molho de araçá, fruta nativa colhida no mesmo território, atua como elemento de contraponto e unificação, estabelecendo uma ponte entre terra e mar, tradição e contemporaneidade. Sua função na composição assemelha-se à de um elemento cromático na pintura — discreto, porém estrutural para a percepção do conjunto.





Nesse contexto, o desafio só se torna viável graças a redes de cooperação: a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) por meio do Laboratório de Camarões Marinhos (LCM), responsável pela doação da proteína, e produtores agroecológicos da região, que forneceram vegetais e hortaliças cultivados em sistemas sustentáveis. A partir de entrevistas com agricultores e colaboradores, o filme aproxima campo e cidade, evidenciando a alimentação como elo social capaz de reconectar inovação, produção, território e educação.

Inserida no contexto pedagógico, a obra ultrapassa a dimensão nutritiva da refeição. O estudante é convidado a experimentar, por meio do alimento, uma narrativa sobre origem, sustentabilidade e pertencimento. O prato transforma-se, assim, em instrumento de educação patrimonial e sensorial, afirmando a cozinha como espaço de construção de cidadania.

Desafio Terra Mar: R$2,56 dialoga com o espectador-comensal em múltiplos registros: visual, tátil e conceitual, oferecendo-se como uma experiência de degustação crítica que convida à reflexão sobre os modos contemporâneos de produzir, alimentar-se e habitar o mundo.

Em síntese, o mini documentário configura-se como uma proposição estética e política que articula ingredientes, técnicas e narrativas para realizar uma leitura sensível do território, sensibilizando o público para a inseparável relação entre alimento, cultura e preservação ambiental, ciência e tecnologia.



Fabiana Mortimer



Formada em Bioquímica de Alimentos com Doutorado em Química pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professora de gastronomia contemporânea e tecnologia de alimentos no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), com formação em Gastronomia na França, em Toulouse. Pesquisadora em desenvolvimento de produtos gastronômicos baseados na sócio biodiversidade Brasileira. Coordenadora do Grupo de Pesquisa Núcleo de Estudos em Gastronomia do IFSC Campus Florianópolis Continente.

MILHARTE

O GRÃO DOURADO TRANSFORMADO EM ARTE SOB E SOBRE O PRATO

Liahona Assis Barbosa de Souza



Dos roçados cultivados pelas mãos de minha mãe, o grão dourado ganhava novos significados. Em sua cozinha, ele se transformava nas mais diversas iguarias, em um espaço onde a criatividade era constantemente despertada. Buscando ir além da visão de que o grão servia apenas como alimento, e de que a palha e o sabugo tinham destino restrito à ração animal, o grão seco passa agora a assumir um novo papel: torna-se base para a criação e para decoração.

Para a confecção do sousplat, os grãos de milho seco foram selecionados e colados um a um sobre uma base de MDF. Os grãos foram organizados lado a lado, formando fileiras até que toda a superfície fosse completamente preenchida. O processo de montagem levou cerca de duas horas. Após 24 horas de

secagem, foi aplicado uma fina camada de cola para garantir fixação e proteção.

Para a produção de porta-guardanapo, a espiga de milho foi inicialmente despalhada. A palha foi lavada e exposta ao sol por aproximadamente 12 horas para secagem. Após esse período, as palhas foram umedecidas e desfiadas em tiras com cerca de 3 cm de largura. Em seguida, essas tiras foram trançadas e moldadas em formato de anel. A base da flor foi confeccionada com a palha desfiada, enquanto o miolo foi elaborado com grãos de milho selecionados e colados em formato circular.





Liahona Souza

Paraibana e graduada em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba. Para mim, cozinhar e criar com as mãos não é apenas uma atividade, mas uma forma de expressar cuidado, identidade e amor pelo o que faço.

GUARDIÃS DE RECEITAS E MEMÓRIA

Leila Manhães Félix Ramos
Maria Alice Manhães Félix

COR ◆ 2'17 ◆ RJ ◆ 2025

A obra consiste no resgate dos saberes ancestrais, a partir do registro de receitas culturais e locais, passadas de geração em geração por mulheres pretas. Cada receita carrega uma história!



assista aqui





Leila Manhães

Mulher preta, bissexual e umbandista.
Chef de cozinha, nutricionista, educadora social, produtora cultural e CEO de um empreendimento de comida afrodiaspórica sustentável chamado IRAIZATO. Ministro aulas e oficinas voltadas para educação alimentar e nutricional, conscientização ambiental através da alimentação e promoção de Saúde.

NOTAS GASTRONÔMICAS DE UMA NAVEGANTE RUMO AO I ENCONTRO DO KENEYA XARABU - COLETIVO DE MULHERES HUNI KUIN DO RIO HUMAITÁ

Úrsula T. C. Ferro
Keneya Xarabu - Coletivo de Mulheres Huni Kuin do Rio Humaitá

O voo foi cancelado em Brasília. Mas nesse caldeirão cosmopolita que é o Distrito Federal, tive o café da manhã de hotel mais caipira que já vi na vida: batata doce cozida, canjica, mandioca, cuscuz, pão de queijo, doce de abóbora. Comidas e combinações simples que causam deleite. Me senti me preparando para a chegada na aldeia. No dia seguinte, seguiria para Rio Branco, rumo à Aldeia Espelho da Vida, na Terra Indígena Kaxinawá do Rio Humaitá.

Desci do avião e entrei no carro do Rui. Sete horas de estrada para Tarauacá. Uma parada: para o almoço. Não via a hora de comer arroz, feijão e macaxeira. No Acre, esse trio é outra coisa - é básico, é trivial, mas é muito bem temperado e a macaxeira derrete de tão macia. Raspei dois pratos.

O barco era de madeira, pequeno, com dois motores, o que garantia nossa chegada em dois dias. Não tinha cozinha. Na viagem que fiz para a mesma aldeia em 2019, tinha: a Geane preparava macarrão com molho, farofa, galinha, cuscuz e banana cozida, fresquinho e quentinho, no fogareiro que ocupava a proa da embarcação de mesmo tamanho.

Dessa vez, fomos com frango guisado, uma penca de banana maçã e farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul - uma das melhores farinhas do Brasil, na minha humilde opinião, mas com Indicação Geográfica para atestar. Quem é esperto traz consigo também na viagem de barco castanhas, algum beijú e outros lanchinhos para o caminho.

É uma viagem longa não a ponto de entediar. Mas a ponto de começar a pensar em coisas super importantes como: onde será que é o ninho desse passarinho ? Será que ele está muito longe da casa dele? De repente, os pensamentos começam a focar em vida. Pura vida. Vamos adentrando o rio e o rio vai adentrando a gente.

Os dias na aldeia são muito livres: cuidar do roçado, produzir artesanatos, pescar, caçar, plantar, jogar futebol, sentar ao redor da fogueira, contar histórias, fofocar. Soa idílico. Também é. Mas nem tudo é só maravilha. Embora busquem maior autonomia alimentar, os moradores ainda dependem de produtos da cidade, o que os coloca em contato com muitos ultraprocessados, sobretudo pelo baixo custo e quase nenhuma informação.

Ali, replica-se, ainda que em baixa escala, o paradoxo brasileiro da insegurança alimentar aliada à obesidade, gerando problemas graves como diabetes e alta incidência de cáries em crianças.

O I Encontro do Keneya Xarabu foi, entre outras coisas, uma resposta a esse cenário. Em 6 dias, 26 mulheres de 6 aldeias da TI do Rio Humaitá participaram de atividades com temas voltados para a cultura indígena Huni Kuin (kenes, idioma e tecelagem) e outros voltados para as vendas, como precificação e comunicação. Para fortalecer os temas tradicionais e garantir o sustento das participantes, tivemos banquetes baseados na alimentação tradicional Huni Kuin. À mesa: carne, galinha, peixe, mandioca, farinha, banana, arroz, feijão, açaí, cuscuz. A mandioca e a banana eram as presenças mais constantes nas refeições.

Faz-se mandioca cozida, assada na folha, assada no fogo, inteira, “pisada”, misturada com amendoim. Nota muito importante: atsá é servida sem sal. Quando as cozinheiras (não-indígenas) salgaram a mandioca, as mulheres do coletivo ficaram indignadas. Já a banana da terra verde “machucada” (pilada) vira bolinho.

A banana da terra madura mistura-se com amendoim e temos um mingau. O desjejum e o

almoço não diferem muito: são refeições quentes e substanciosas. Come-se quando se tem fome. A regra aqui é outra. É o ritmo quem comanda o fluxo. Livre como o rio.

Sobre a Obra

De outubro de 2024 a abril de 2025, co-produzi executivamente, em parceria com o Instituto Espelho da Vida, o I Encontro do Keneya Xarabu — coletivo de mulheres Huni Kuin do Rio Humaitá (Acre). Inscrevemos e aprovamos dois projetos, que garantiram o financiamento da iniciativa. O desenvolvimento dos projetos foi liderado por Kauany Araújo, não-indígena, esposa do cacique da Aldeia Espelho da Vida, moradora da comunidade há sete anos. Kauany é uma mulher-ponte entre os desejos das mulheres da comunidade - que passam por autonomia alimentar, saúde, água de qualidade e valorização cultural - e a realização desses desejos, que exige domínio de ferramentas do mundo ocidental: escrita de projetos, acesso a editais e comunicação institucional. Minha entrada como parte dessa estrutura se firmou em 2019, quando começou meu vínculo com o território, ao trabalhar na cozinha da I Vivência Cultural e Espiritual da Aldeia. O I Encontro do Keneya Xarabu ocorreu de 01 a 06 de abril de 2025, na Aldeia Espelho da Vida, Terra Indígena Huni Kuin do Rio Humaitá. Em seis dias, 26 mulheres de 6 aldeias participaram de atividades escolhidas por elas, a partir de pré-reuniões realizadas em 2024: kenes, idioma, tecelagem, precificação, comunicação. Durante o Encontro, estive na Aldeia com produtora e observadora participante.

Esta crônica é um relato de viagem que tem na comida uma espécie de embarcação que permite a travessia de sua leitura. A estrutura do texto acompanha o movimento de passagem: Brasília, a estrada para Tarauacá, o Rio Humaitá, os dias na aldeia e a mesa do encontro. Cada etapa tem sua comida. Cada comida tem seu contexto (de trânsito, de território, de tensão ou de celebração). A escrita é uma crônica tecida por meio de observação de campo com voz em primeira pessoa.

Úrsula Ferro



Jornalista e pesquisadora de culturas alimentares indígenas e tradicionais. Desenvolveu pesquisa imersiva em comunidades Yawanawa e Huni Kuin no Acre, vivenciando práticas alimentares e saberes ancestrais. Co-produziu o I Encontro do Keneya Xarabu - coletivo de mulheres Huni Kuin do Rio Humaitá (2025), oficinas do Coletivo Keneya Xarabu na Rede Sesc São Paulo (2025) e Retiro no Centro Ema Vena Yawanawa (2024) . Além de ter trabalhado na cozinha da I Vivência Cultural e espiritual do Centro Espelho da Vida (2019) e participado de Vivências na Aldeia Huni Kuin do Caucho e da Aldeia Amparo (2018). Morou dois anos e meio (2020 - 2023) na comunidade caiçara do Sertão do Ubatumirim, em Ubatuba (SP). É especialista em culinária vegetal baseada em sabores das culturas alimentares da Amazônica e da Mata Atlântica.



Coletivo Keneya Xarabu

O Coletivo Keneya Xarabu nasceu em 2022, na Aldeia Espelho da Vida, fundado por mulheres artesãs Huni Kuin do Rio Humaitá (AC). Em 2023, expandiu para seis aldeias vizinhas, reunindo 45 mulheres em torno do fortalecimento da cultura, da autonomia e da geração de renda. As decisões são tomadas pelas próprias mulheres, em assembleias. O coletivo trabalha na interseção entre empreendedorismo, preservação cultural e sustentabilidade.



O BISCOITO DA MINHA MÃE

de Patrycia Lopes e Robson Mota

O BISCOITO DA MINHA MÃE

Patrycia Lopes Coelho
Robson Nascimento da Mota

COR ◆ 5'29 ◆ CE ◆ 2024

A obra é um mini documentário, produzido na disciplina optativa Estudos em Memória e Afeto na Cozinha, do bacharelado em Gastronomia da UFC, ministrada pelo prof. Dr. Robson Nascimento da Mota, em 2024.2.

O tema principal resgatou as memórias afetivas da autora e de sua família, com a produção dos biscoitos de Maizena® elaborados por sua mãe Marisanta, hoje com 90 anos.

Esse resgate e preservação da receita dialoga com o afeto e o cuidado que a mãe da autora construiu ao longo de toda a sua vida, onde os biscoitos aparecem desde a infância da autora até os seus filhos, sobrinhos e demais membros da família.

▶ assista aqui





A mãe da autora, Marisanta, hoje tem comprometimento da memória e mesmo com essa dificuldade, conseguiu ajudar na hora em que a receita foi reproduzida no Acre, cidade onde ela mora, com a ajuda de uma nora, sua neta e a mãe de sua nora, o que demonstra a importância dessa preservação para as atuais e futuras gerações.

O afeto e o simbolismo da receita estão presentes por meio da elaboração e degustação do biscoito: degustar ou mesmo reproduzir as fornadas nas casas dos filhos e netos da autora da receita, Marisanta, perpassou gerações, ao garantir vivências, pertencimento e identidade cultural no universo desta família. Fazer e lembrar para nunca esquecer. O mini-documentário teve como referência a obra de Jane Lutti, Ensaio sobre a cozinha afetiva (2021) e as referências ali discutidas, entre as quais o filósofo Spinoza.



Patrycia Lopes

Formanda no bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, pesquisadora, apaixonada pela cozinha e pela construção das narrativas de afeto que envolvem a comida. Acreana mas mora no Ceará.

O QUEBRAR DAS DEZ PATAS: A OBSERVAÇÃO COMO PERTENCIMENTO

Ana Lieby Barbosa Costa

As mesas estão cheias. Famílias dividem espaço com grupos de amigos, crianças correm pelo parquinho enquanto os pedidos se repetem quase automaticamente. Em cima das mesas, cumbucas grandes concentram as três unidades do "cabeludinho" empilhadas, plaquinhas de apoio, batedores gastos, potes de farofa já misturados ao caldo. Ao fundo, risadas se misturam à música e ao som seco da casca quebrando. É quinta-feira. E é assim que começa minha prática em campo.

Sento-me observando. O corpo atento antes do caderno. Anoto gestos, tempos, repetições. Percebo como ninguém come com pressa. Quebrar caranguejo exige pausa, força medida, paciência. O dedo arde, a mão se cansa, o braço pesa. Não é alimentação para sustentação funcional do corpo. É comida. É gesto aprendido, repetido, passado adiante sem explicação formal. A comida obriga a ficar. E ficar, ali, é um modo de pertencer.

Enquanto as mãos trabalham, a conversa corre solta. Falam da semana, de quem chegou, de quem foi embora da cidade. Alguém comenta, quase distraído, que a Quinta já se fazia muito antes da cidade existir, lá no mangue. Outro lembra do dendê advindo dos africanos e do caldo trazido pela colonização. A conversa segue e o gesto memorizado e automático continua, quebrando uma a uma das dez patas.

Observo também o que não aparece à mesa. Penso nos catadores que entraram cedo no mangue, nos corpos marcados de sol e lama. Na cozinha quente, onde mãos experientes sabem o

ponto do caldo sem medir. Nos garçons que circulam, recolhem, servem, voltam. A Quinta do Caranguejo se sustenta em trabalho contínuo, quase invisível, mas absolutamente presente.

Em alguns momentos, percebo celulares erguidos. Não durante a comida, as mãos estão sujas demais para a tela; mas antes, ou depois. Registram a mesa posta, o vapor do caldo, o monte de cascas quebradas. Penso em quem vê essas imagens de longe. Gente que foi embora da cidade e reconhece ali um pedaço de casa. Gente que nunca viveu isso porque, em sua cidade, quinta-feira não carrega esse sentido. Pela tela, a tradição chega como convite, como curiosidade, como desejo.

A Quinta é território em movimento. Do mangue ao cimento, da barraca ao restaurante, da mesa física à mesa digital. É uma prática que atravessa corpos e se reinscreve no tempo. Como ensinou o senhor Chico do Caranguejo, tradição não nasce pronta: ela se constrói no gesto repetido, na insistência, na gente que faz.

Quando percebo, o campo já não é só observação. O caderno se fecha. A pesquisa cede espaço ao corpo. Aceito o convite silencioso da mesa, puxo a cadeira, pego o batedor. Provo o caldo ainda quente, misturado à farofa. Ali, entendo: observar também é sentir. E há coisas que só se compreendem quando o corpo, enfim, pertence.





Ana Lieby Costa

Bacharel em Gastronomia, pós graduada em Marketing e atualmente mestranda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará; sou pesquisadora da cultura alimentar e das relações entre comida, memória e identidade. Professora de marketing para gastronomia, investigo a gastronomia como fenômeno social, simbólico e econômico, com foco em tradições alimentares vivas, como a Quinta do Caranguejo, em Fortaleza. Acredito na cozinha como espaço de afeto, resistência e construção de pertencimento.



PRATO CHEIO DE FLORESTA

de Patricia Lio e Úrsula Ferro

PRATO CHEIO DE FLORESTA

Patricia Lima de Oliveira (Lio)
Úrsula Teodorina do Couto Ferro

COR ◆ 8'33 ◆ SP ◆ 2024

assista aqui



O vídeo “Prato Cheio de Floresta” apresenta o processo de criação de um projeto cultural que nasce do encontro entre trajetórias pessoais, memórias alimentares e inquietações sobre cultura, território e sustentabilidade. A obra surge do diálogo entre a produtora cultural e pesquisadora Patrícia Lio, criadora da Conversa Verde, e a pesquisadora e jornalista Úrsula Ferro, da Ayá Comidas, ambas envolvidas em práticas que conectam gastronomia, memória e sociobiodiversidade.

Gravado na cidade de São Paulo em 2024, o vídeo registra o resultado das oficinas culinárias realizadas na Casa Mário de Andrade, desenvolvida como parte do projeto Prato Cheio de Floresta, além do diálogo e trocas entre as autoras do projeto.



A oficina propôs um encontro em torno da cozinha como espaço de memória, partilha e reflexão sobre os modos de comer, cozinhar e lembrar, a partir das Florestas Amazônia e Mata Atlântica.

A narrativa do vídeo parte de uma inquietação comum às autoras: a experiência de deslocamento entre territórios e a percepção de que, em muitos contextos urbanos, as histórias alimentares locais tornam-se invisibilizadas ou diluídas pelos processos de urbanização e modernização. Em contraste com essa experiência, as autoras trazem como referência a vivência amazônica, onde a cultura alimentar permanece profundamente conectada à memória coletiva, aos ingredientes da floresta e às práticas cotidianas de preparo e partilha dos alimentos.

Nesse contexto, as oficinas apresentadas no documentário evocam aquilo que a temática do ENPEGASTRO propõe refletir: as cozinhas da memória e a saudade da comida.

Ao preparar receitas, compartilhar lembranças e narrar histórias ligadas aos ingredientes, participantes e convidadas revelam como os alimentos carregam afetos, pertencimentos e experiências de vida, tornando-se caminhos possíveis para retomar vínculos culturais com os territórios de origem.

Um dos eixos centrais do vídeo é a ideia de um diálogo entre florestas. De um lado, a Amazônia, território de onde emergem muitas das referências culturais e alimentares das autoras; de outro, a Mata Atlântica, bioma que atravessa a experiência urbana paulista. Esse encontro simbólico entre florestas revela como diferentes paisagens, ecossistemas e culturas alimentares podem gerar reflexões sobre pertencimento, memória e sustentabilidade.

Ao compartilhar relatos, experiências e reflexões, o vídeo convida o público a pensar sobre o que comemos, de onde vêm os alimentos e quais histórias permanecem ou se perdem nos processos de transformação das cidades.





Mais do que apresentar um projeto, Prato Cheio de Floresta propõe uma reflexão sobre a cozinha como espaço de memória, encontro e produção de conhecimento.

Assim, a obra dialoga diretamente com a temática “As cozinhas das memórias: a saudade da comida e retomadas possíveis nos dias de hoje”, ao evidenciar como as práticas culinárias podem reativar lembranças, reconstruir vínculos com territórios e criar novas formas de transmissão de saberes alimentares. Ao reunir experiências da Amazônia e da Mata Atlântica, o vídeo aponta para a importância de reconhecer e valorizar os saberes alimentares como parte fundamental das identidades culturais e das possibilidades de construção de futuros mais sustentáveis.



Patrícia Lio

Produtora cultural, pesquisadora e criadora da Conversa Verde. Mestranda em Patrimônio Cultural e Sociedade pela Universidade Federal do Pará (UFPA), pesquisa cultura alimentar, memória e sociobiodiversidade na Amazônia. Atua há mais de 20 anos no desenvolvimento de projetos culturais, audiovisuais e socioeducativos que articulam gastronomia, território e sustentabilidade.

Úrsula Ferro



Jornalista e pesquisadora de culturas alimentares indígenas e tradicionais. Desenvolveu pesquisa imersiva em comunidades Yawanawa e Huni Kuin no Acre, vivenciando práticas alimentares e saberes ancestrais. Co-produziu o I Encontro do Keneya Xarabu - coletivo de mulheres Huni Kuin do Rio Humaitá (2025), oficinas do Coletivo Keneya Xarabu na Rede Sesc São Paulo (2025) e Retiro no Centro Ema Vena Yawanawa (2024) . Além de ter trabalhado na cozinha da I Vivência Cultural e espiritual do Centro Espelho da Vida (2019) e participado de Vivências na Aldeia Huni Kuin do Caucho e da Aldeia Amparo (2018). Morou dois anos e meio (2020 - 2023) na comunidade caiçara do Sertão do Ubatumirim, em Ubatuba (SP). É especialista em culinária vegetal baseada em sabores das culturas alimentares da Amazônica e da Mata Atlântica.

O RITUAL DAS DEZ PATAS

Matusaila Aragão Macedo
Ana Lieby Barbosa Costa

Toda quinta-feira o tempo
muda o jeito de passar.
A cidade desacelera
para sentar e partilhar.
Não é só fome que chama:
é o corpo pedindo lugar.

Do sal do mar ao cimento quente,
a Quinta do Caranguejo cria chão.
Três caranguejos na cumbuca,
casca quebrando feito canção.
É cultura que escorre em caldo,
na barraca, no restaurante, na mão.

Quebrar pata é gesto antigo,
aprendido sem lição.
Vem do indígena que soube
fazer do mangue alimentação.
Tem dendê dos africanos,
tem caldo da colonização.

O corpo sente antes da fala:
dedo arde, o braço pesa, o caldo gruda.
Cada marca carrega o território
de quem vive do mar e da luta.
A mesa vira extensão do chão
onde a cidade se costura.

Tem gente que saiu da cidade
e leva a quinta no peito.
Farofa, pirão, caldo quente
voltam no cheiro, no jeito.
Quem ficou repete o gesto,
faz do costume seu direito.

Hoje a tela também senta
para viver a quinta-feira.
Entre kits, likes e lambanças,
a mesa vira fronteira inteira.
Quem nunca teve essa quinta
aprende pela rede à maneira.

Território também circula,
atravessa tela, fio e sinal.
A tradição se reinscreve
no digital como quintal.
Não se perde quando migra:
se expande, agrega novo local.

Nada disso nasce sozinho,
tem mão que acorda cedo.
Tem quem vá ao mangue e ao mar,
enfrentando sol e medo.
Tem quem cozinhe, quem venda,
quem gere o próprio sustento:
a Quinta é feita de gente,
assim disse o pioneiro, o senhor Chico do Caranguejo.

Seja no prato ou na tela,
no bar, na praia ou na calçada,
a Quinta do Caranguejo
é cidade compartilhada.
Enquanto houver gente à mesa,
a cultura segue encarnada.





Matusaila Macedo

Doutora em Culturas e Patrimônios Alimentares pela Universidade de Coimbra. Mestre em Ciências Gastronômicas pela Universidade Nova de Lisboa (2018). Especialização em Artes Culinárias Inovadoras pela Escola de Hotelaria do Estoril – ESTHER, Portugal (2018). Especialização em Gastronomia, Nutrição e Hospitalidade pela Faculdade de Tecnologia Intensiva FATECE, Fortaleza (2013). Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará (2010). Graduada em Filosofia pela Faculdade de Filosofia de Fortaleza (1988). Atualmente é professora da Universidade Federal do Ceará (UFC), no curso de Gastronomia nas disciplinas de Confeitaria, Panificação e Cozinha Brasileira. Temas com os quais trabalha: empreendedorismo em negócios gastronômicos, mídias em Gastronomia, confeitaria artística (bolos decorados), confeitaria prática (bolos, tortas, docinhos, sobremesas, entremetes, verrines, ...) , fabricação de produtos de panificação e panificação como negócio.



Ana Lieby Costa

Bacharel em Gastronomia, pós graduada em Marketing e atualmente mestranda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará; sou pesquisadora da cultura alimentar e das relações entre comida, memória e identidade. Professora de marketing para gastronomia, investigo a gastronomia como fenômeno social, simbólico e econômico, com foco em tradições alimentares vivas, como a Quinta do Caranguejo, em Fortaleza. Acredito na cozinha como espaço de afeto, resistência e construção de pertencimento.



RAPA DO TACHO

de Gio Frapiccini, Manjari Ikeda, Iury de Melo
Centro Cultural Cariri e Mercado AlimentaCE

RAPA DO TACHO

Gio Frapiccini | Manjari Ikeda | Iury de Melo
Centro Cultural Cariri | Mercado AlimentaCE

COR ◆ 5'52 ◆ CE ◆ 2026

assista aqui



Rapa do Tacho é uma obra que se constrói a partir do encontro entre memória, saber-fazer tradicional e cultura alimentar, tendo como eixo central a trajetória de Leonor Rodrigues Gonçalves, queijeira do distrito de Tipi, no município de Aurora (CE), e de seu companheiro de vida e trabalho, Germano Gonçalves Ferreira. A proposta artística reconhece o queijo manteiga não apenas como alimento, mas como patrimônio cultural vivo, carregado de histórias, afetos, técnicas e modos de existência transmitidos entre gerações.

O trabalho parte do conceito de guardiãs da cultura alimentar, compreendendo mulheres e famílias que preservam conhecimentos tradicionais fora dos circuitos formais de certificação e mercado. Leonor aprendeu a fazer o queijo ainda jovem, entre os 12 e 14 anos, observando sua avó na cozinha, mexendo o



tacho de cobre. Mesmo afirmando não desejar esse destino para as gerações seguintes, a avó deixou como herança um saber precioso, hoje cada vez mais raro. Esse aprendizado, transmitido pela observação e pela prática, tornou-se um eixo estruturante da vida de Leonor.

A inspiração para a obra nasce da escuta sensível e do acompanhamento do cotidiano do casal, revelando o queijo manteiga como elemento de coesão familiar, comunitária e afetiva. Para Leonor, fazer queijo é um gesto de prazer, identidade e resistência: “quero dizer para o mundo o quanto é bom, quantas famílias conseguem se juntar em torno de uma comida”. O alimento surge como ponto de encontro, memória compartilhada e expressão de pertencimento ao território.

O processo criativo se desenvolveu a partir do registro documental, da observação dos gestos, das rotinas e da organização do trabalho, respeitando os tempos e modos próprios do casal. A obra acompanha desde a chegada do leite nas primeiras horas da manhã, recebida por Germano, até o controle rigoroso das finanças anotadas por

Leonor em seu caderno de pauta. Cada detalhe evidencia um sistema de saberes que articula técnica alimentar, economia doméstica e ética do trabalho.

A produção do queijo manteiga acontece duas vezes por semana e envolve apenas o casal, do recebimento do leite ao envase final. A criação do gado, o cuidado com a alimentação dos animais e o conhecimento empírico sobre quais rações interferem negativamente na qualidade do queijo demonstram uma profunda relação entre território, natureza e experiência acumulada. São saberes construídos no fazer contínuo, transmitidos pela prática e pela convivência.

A obra também explicita os desafios enfrentados por produtores tradicionais, como a ausência de selo de inspeção, a limitação da comercialização e o afastamento das novas gerações desses modos de produção. Ainda assim, Leonor e Germano mantêm sua autonomia: vendem de porta em porta, aceitam apenas pagamento em dinheiro e preservam um fazer artesanal integralmente manual e natural.





Outro eixo fundamental da proposta é o diálogo com a educação patrimonial, especialmente por meio da inserção dessa história em ambientes escolares, utilizando a contação de histórias como ferramenta de transmissão cultural.

A iniciativa busca estimular o pertencimento, o orgulho e o reconhecimento da cultura alimentar local, reforçando que esses saberes podem e devem ser apropriados coletivamente.

O tempo de criação e execução da obra respeita o ritmo do casal e da produção do queijo, compreendendo meses de acompanhamento, escuta e maturação conceitual. Esse tempo dilatado é parte da metodologia artística, em oposição à lógica acelerada da produção contemporânea.

Rapa do Tacho afirma a cultura alimentar como patrimônio e linguagem. Ao registrar e compartilhar a história de Leonor e Germano, a obra reivindica visibilidade para mestres e mestras do fazer alimentar tradicional, entendendo o alimento feito à mão como memória, identidade e resistência.



Gio Frapiccini

Gio Frapiccini é Especialista em Gestão Cultural e mestrando em Gastronomia pela UFC. Desde 2015, atua em projetos que conectam cultura alimentar, gastronomia, patrimônio e políticas culturais, integrando pesquisa, formação e produção. É Coordenador de Pesquisa em Culturas Alimentares do Mercado AlimentaCE, onde liderou o livro Mistura Quilombola, o curta Guardiãs – protegendo o tesouro alimentar do Ceará e a exposição Amí – Cultura Alimentar Indígena do Ceará. Foi integrante do Bocume Cultura Alimentar, participando do Inventário Participativo da Cultura Alimentar de Caetanos de Cima (Amontada-CE). Atualmente integra a Comtú, iniciativa de turismo gastronômico comunitário, promovendo experiências que valorizam saberes locais e fortalecem o patrimônio alimentar. No mestrado, pesquisa patrimonialização, cultura alimentar e políticas públicas.

RAÍZES

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Fim de tarde, soleira constante
Havia dias que só se reclamava do calor escaldante
“A chuva vem aí!”, minha avó gritava, agitada, inconstante
Meteorologia? Que nada! Ela sentia em seu próprio corpo, conhecimento pulsante

Enquanto isso, a gritaria em casa rolava:
“Tira essa roupa do varal, menino! Quero chuva, mas se estragar o meu trabalho, eu fico brava!”
Na terra remexida do jardim, um passarinho piava, dançava e cavucava
Na correria, em meio aos borrões, não via detalhes, mas me parecia que algo ele enterrava

Enfim a chuva veio, refrescando o clima e os ânimos naquele sobrado
Dias passaram, noites vieram, a vida seguiu sempre igual, nada novo a ser reparado

Certo dia, querendo vencer o tédio, fui ao jardim:
“quem sabe em meio às gramas e terra há para mim algum achado?”
Após quase perder as esperanças, reparei em uma mudinha diferente de tudo que já vira, fiquei deslumbrado

Assim eu, criança entediada, que uma novidade era tudo que queria
Decidi transformar a mudinha em uma missão: descobrir mais a cada dia eu iria
Regar, afastar insetos e outros animais, atividade diária consistia
E pra piorar, certo dia, meu primo quase pisou em minha mudinha,
Se tivesse feito, jamais o perdoaria

Os meses foram passando, mas o crescimento da mudinha era lento
E acompanhar isso, eu com meus dez anos, tudo que sentia era tormento

Um dia, minha avó chegou com toda sua dificuldade, abaixou ao meu lado e soltou um lamento:
“Meu netinho, isso é pé de jabuticaba, até dar fruta, você já cresceu faz tempo
E eu... bem, digamos que já vai ter passado meu momento.”

Mesmo com seu conselho, por muitos meses eu só sabia persistir
Todos os dias era certo! Voltava da escola e minha primeira parada era sempre conferir
“Ufa! Minha mudinha de jabuticabeira ainda está aqui”, começava a sorrir
Então, logo pegava meu caderno, lápis e régua: era hora de medir!

Infelizmente, as falas de minha avó pouco a pouco se tornaram real
O tempo ia passando e eu me encontrava cada vez mais emocional
Para minha expectativa infantil, o crescimento da mudinha não parecia nada ideal!

Assim, eventualmente, percebi que, pra natureza, minha vontade era superficial
Entendi que minha avó sempre estivera certa! Tudo precisa seguir seu ciclo natural
Então, desapeguei, e meu contato com a mudinha se tornou cada vez mais eventual

Em um dia como outro qualquer, cheguei da escola e meus pais me esperavam
Péssimas notícias, imaginei, mas foram ainda piores. Mal respirava enquanto falavam!
Minha avó havia falecido. Não conseguia acreditar! Achei até mesmo que meus pais brincavam
E mesmo resistindo, em algum momento entendi que era verdade. E dali em diante, as coisas só se agravavam
Me mudei com meus pais, minha nova casa era bem distante e afastada. Amizades, minha avó e as brincadeiras da infância me faltavam
Fui crescendo a cada dia. Rapidamente, o ensino médio também havia chegado! E minhas preocupações... bem, elas só aumentavam

Os anos rapidamente passaram em meio a turbulências e, quando percebi, faculdade! Os vestibulares já já começavam
Não sabia qual curso gostaria de cursar, trocava constantemente de ideia e as incertezas me arrasavam
Como eu poderia, tão novo, ter certeza do que faria? Me parecia uma decisão tão difícil, mas sentia que, enquanto meus amigos em suas respostas chegavam,
As minhas cada vez mais se afastavam

Em meio a tudo isso, uma nova surpresa, uma nova mudança!
Para minha casa de infância eu voltaria. Sim!
Aquela mesma de minhas preciosas lembranças
Quase dez anos haviam se passado desde que tínhamos nos afastado, será que ainda haveria semelhanças?
Desde que minha avó se fora, eu jamais havia tido coragem de retornar àquele local, nem mesmo para visitar meus parentes e a vizinhança
Agora estava preso no carro a caminho de lá, memórias pulsando, ansioso e cheio de inseguranças

Após uma viagem de horas, que pareceram durar dias, finalmente cheguei
Desci do carro, me vi em frente àquele portão de ferro outrora vermelho e ali parei
"Agora mal é possível distinguir o que restou de sua cor original e o que é ferrugem", observei
Entre suas frestas, era possível visualizar pequenas imagens do interior do quintal, então meus olhos aproximei
Havia uma árvore grande, dividida em vários troncos de espessura mediana cobertos por uma massa de cor preta-brilhante aparentemente indistinguível, reparei
O que seria aquilo? Tentei visualizar mais detalhes, mas era impossível, então respirei
Havia chegado o momento de retornar ao local de minha origem, introduzi a chave no portão, empurrei e entrei

Observei o quintal, seus detalhes, e tudo parecia praticamente idêntico ao que me lembrava
A terra escura, plantas, flores, tijolos formando canteiros, a pequena área cimentada com fios pendurados onde as roupas lavadas eram estendidas. Mas somente uma coisa ali destoava

A árvore que havia observado pela fresta do portão, ali imponente, no centro do quintal se encontrava
A curiosidade por ela me atraía, sobretudo para descobrir o que eram aquelas bolotas escuras que por todo o tronco se espalhavam
Fui de encontro à árvore e parecia que a cada passo que andava, mais forte era o odor doce que exalava
Olhei de cima a baixo, toquei as bolotas para sentir a textura e, logo à minha frente, uma de tamanho maior se destacava
A arranquei, aproximei do nariz e cheirei. Observei pensativo, será que deveria provar algo que nem sabia o que era? Eu ponderava
Então a curiosidade venceu e levei à boca, fechei meus dentes sobre a bolota com cuidado sem ter certeza de sua textura e logo senti um sabor adocicado enquanto degustava

Então, em um rompante, uma série de memórias de infância surgiu em minha mente
O eu criança cuidando da mudinha de jabuticabeira enquanto minha avó chamava para almoçar. Virei e a vi observando a criança de longe, com seu olhar benevolente
Me via quase que em uma cena tirada direto de filmes, pois o atual eu estava ali observando tudo que acontecia detalhadamente
E, do nada, vi minha avó retirando seu olhar sobre o eu criança e o direcionando a mim, abrindo um sorriso como se estivesse me vendo de dentro das memórias, como se ela estivesse de fato viva e consciente
Pela primeira vez desde que se fora, praticamente dez anos atrás, senti como se ela realmente estivesse novamente comigo, ali presente
Junto ao seu sorriso, sensações boas da infância afagaram meu peito, sentimentos que somente sentimos quando estamos nessa fase da vida, quando tudo é tão mais simples e inocente
Então ouvi um grito do meu pai ao fundo me chamando e tudo aquilo que via se dissolveu rapidamente
Percebi minha visão embaçada e úmida e notei que eram lágrimas. Sim, eu chorava copiosamente
Mas não me sentia triste, na verdade, havia muito tempo que não me sentia tão contente

Então olhei para a árvore à minha frente e finalmente entendi o que ela era: Sim! Minha mudinha de jabuticabeira sobrevivera, crescera e dera frutos enquanto eu estivera ausente

Novamente meu pai me gritou, por minha ajuda ele pedia
Então passei as mãos em meus olhos para secar as lágrimas enquanto sorria
Jamais pensaria que aquela mudinha que tanto cuidara após todo esse tempo ali estaria
Jamais imaginaria que provar seu fruto pela primeira vez as minhas memórias evocaria
Que rever minha avó de forma tão presente, e a mim mesmo, me transformaria
Que, a partir daquele momento, as dúvidas e ansiedades acerca de qual caminho deveria seguir eu não mais teria
Sim, essa sensação de se reconectar com nossas memórias afetivas e conosco mesmo a partir da alimentação, era isso que eu buscaria
Me reencontrar comigo mesmo e com quem amo, compartilhar essa transformação com o mundo, eu deveria

Então, enquanto me virava de costas para ir de encontro ao meu pai, em meio à brisa que balançava meus cabelos e às sombra feitas pelo efeito do sol nos galhos da jabuticabeira que descansavam em meu rosto, minha certeza só crescia
Em meio aos vários cursos que sempre considerava em meus muitos momentos de dúvidas e em toda a ansiedade pelo futuro que viria
Finalmente tive certeza de qual caminho eu trilharia
Então sorri e falei alto: “É isso! Vou cursar Gastronomia!”





Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro

Coidealizador e Coordenador Executivo, Científico e Artístico do Encontro de Pesquisas em Gastronomias do Brasil (ENPEGASTRO). Doutorando e Mestre em Educação em Ciências e Saúde (PPGECS/UFRJ) e Bacharel em Gastronomia (UFRJ). É Mentor do Programa Jovens Cientistas Cariocas (Prefeitura - RJ) e Pesquisador Bolsista do Núcleo de Educação à Distância (NEaD/UFRJ). Produtor cultural e coidealizador do Coletivo Literário "LiteraCaxias" desde 2015, autor de poemas, poesias e crônicas, incluindo a publicação das antologias "E aí..Voei" (2019), "Prosas Poéticas" e "A Arte de Reconstuir" (2026). Docente e Pesquisador, articula as interfaces entre Educação em Gastronomia e Sistemas Alimentares e coordenador de projetos de impacto socioambiental e ESG, com foco na redução do desperdício de alimentos e no combate à fome. Cria da Baixada Fluminense que fazia bolo de terra com flores e já ensaiava, sem saber, que alimentar também é imaginar futuros, inclusive o próprio Degustador de memórias e cultivador de afetos, escreve poesias e crônicas como quem tempera o mundo com pimenta, denúncia e delicadeza.



SABOR & ATITUDE
CREME CREMOSO DE MANDIOCA

de Fernando Antonio Camargos

SABOR & ATITUDE
CREME CREMOSO DE MANDIOCA

assista aqui



Fernando Antonio Camargos
Rhoany Araújo | Vanda Eunice da Silva

COR ◆ 4'49 ◆ MG ◆ 2026

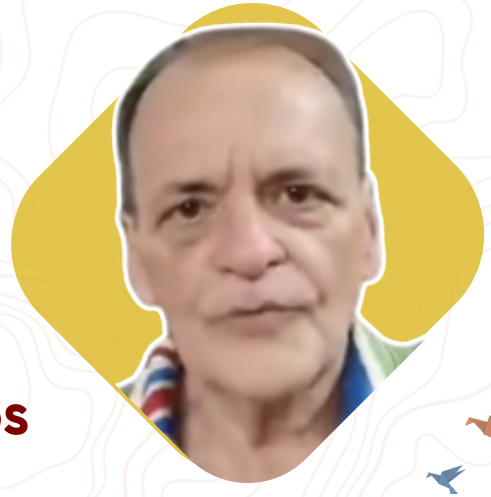
Neste episódio de SABOR & ATITUDE, a gente prova que tradição e inovação podem caminhar juntas.

Rhoany entra na cozinha da Vó Wanda para preparar um Creme Cremoso de Mandioca, feito a partir da própria raiz, sem laticínios, com ingredientes locais e cocção limpa. Um prato simples, profundo e consciente — do jeito que a comida brasileira sempre foi.

SABOR&ATITUDE, une tradição culinária e inovação ambiental. A série ensina como fazer receitas tradicionais, mas de baixo carbono, utilizando alimentos da agricultura de baixo carbono, orgânica e agroecológica. Além disso, abordará a criação sustentável de animais, como vacas, bois, porcos, galinhas e peixes, destacando a importância do consumo consciente.



A série também ensinará o que é crédito de carbono e mostrará como a cocção limpa reduz emissões e promove uma alimentação mais sustentável. Inspirada na cultura mineira, convida o público a transformar sua relação com a comida para um futuro mais ecológico. Além disso, a série mostrará como o turismo gastronômico sustentável valoriza a cultura local e impulsiona economias regionais sem comprometer o meio ambiente.



Fernando Camargos

Cineasta mineiro com formação e experiência internacional. Estudou Direção Cinematográfica na Universidade de Nova York (NYU), Montagem na Academia de Cinema e Televisão de Berlim (DFFA) e Ciências Econômicas na UFMG. Defensor da causa ecológica, foi nomeado delegado do setor privado de Belo Horizonte na 5ª Conferência Estadual de Meio Ambiente de Minas Gerais (5CEMA/MG). Em 2000, recebeu o Prêmio Ambiental Von Martius, concedido pela Câmara de Comércio e Indústria Brasil-Alemanha, pelo longa-metragem "Arne Sucksdorf – Uma Vida Dividida". Ainda em 1980, realizou, em parceria com o Cine-Clube FACE/UFMG, o curta-metragem "Dormem Ainda os Homens", filmado em 16mm, abordando a destruição da Serra do Curral.

PUPUNHA COM CAFÉ

Armando Morramede Pinheiro de Almeida

Esse pequeno texto poético foi inspirado em minha insignificante vida. Nasci e cresci no interior do Pará, precisamente na Ilha de Afuá, localizada no arquipélago do Marajó, por toda minha infância o meu mundo se resumia a aquela pequena ilha, eram dias felizes e sem preocupações, lembro com bastante carinho que minha época preferida é quando viajava nas férias para a casa dos meus avós que eram trabalhadores rurais que viviam da natureza, eram pescadores de camarão, caçadores do mato e agricultores de melancia, cupuaçu, castanha, açaí, goiaba, pupunha, macaxeira e tudo que a terra tinha a oferecer. Eram pessoas humildes, viviam com o que tinham mas essa simplicidade era a verdadeira felicidade, eles nem tinham energia elétrica e muito menos tv mas quando nos reuníamos para saciar o corpo, também alimentamos a alma. eu não precisava de tv quando tinha os contos e lendas a minha disposição, foram bons tempos.

Certo dia em março, meus pais se mudaram para a capital do Pará, acabei deixando tudo para trás pois preferi esquecer daquilo que me fazia feliz, era mais fácil.

Por toda a minha vida depois disso, sempre senti um vazio, as pessoas chamam isso de identidade, eu não conseguia me encaixar nos padrões da sociedade e sentia que precisava fazer algo para me reconectar. Meus avós por problemas de saúde venderam tudo e hoje vivem na cidade, não falam mas tenho certeza que se pudessem, eles largavam tudo e voltavam, nem sempre o progresso é para frente.

Quanto a mim, acabei achando o meu lugar, minha vida começou a mudar quando entrei no curso de gastronomia e entendi a relação do alimento com o corpo, o outro e a terra. Hoje sei que devo aos meus antepassados preservar essa cultura alimentar para que nunca se perca. Viva a pupunha com café da tarde.



Armando Morramede Almeida

Possui graduação em tecnologia em gastronomia pela Universidade do Estado do Pará (UEPA) em 2025.



SABORES, SABERES E REENCONTROS

de Rangel Carraro

SABORES, SABERES E REENCONTROS

Rangel Carraro Toledo Borges

RS ◆ 2024

assista aqui



O ensaio é resultado de minha dissertação de mestrado em Antropologia. Se trata de uma investigação etnográfica multimodal, com trabalho de campo realizado no primeiro semestre de 2024. O processo da pesquisa ancorou-se na observação participante; especialmente este ensaio, foi obtido durante minha atuação voluntária na organização da Festa em Honra a Nossa Senhora de Lourdes, na comunidade Vila Victor Pagno, no município de Campestre da Serra/RS.

Após o encerramento do trabalho de campo, os materiais coletados foram analisados e organizados por eixos temáticos que conectam a materialidade da cozinha aos fluxos de saberes. O que apresento nesta mostra artística configura-se como um recorte intencional desta imersão, focando especificamente na potência ritual do evento coletivo do qual



participei, onde foram produzidos os dois preparos mencionados.

As festas de capela no Estado do Rio Grande do Sul, marcado por uma forte imigração italiana, atuam como unidades socioterritoriais fundamentais para a organização comunitária e a manutenção da cultura ítalo-brasileira. Nessas localidades rurais, centradas na devoção a uma padroeira, os laços de parentesco e vizinhança são reafirmados por meio de rituais religiosos e festas comunitárias onde o preparo coletivo de alimentos não é apenas uma escolha, mas uma obrigação moral que sustenta a coesão do grupo.

Nestas celebrações, o cardápio ritualizado geralmente é composto pela sopa de agnoline, buchada, salada de batata com maionese, pão e salada, tradicionalmente acompanhados por vinho colonial. Estes preparos são aqui compreendidos como "pratos-totem", marcadores de diferença cultural que converte ingredientes locais em símbolos de um patrimônio imaterial compartilhado. A presente narrativa visual nasce da necessidade

de salvaguardar saberes matriarcais que residem na memória corporal e na “inteligência das mãos”.

A buchada é um preparo emblemático desse contexto, utilizando o estômago bovino (por vezes conhecido como dobradinha) limpo e picado, cozido lentamente com temperos verdes, cebola, molho de tomate e uma diversidade de especiarias. A buchada representa um prato de aproveitamento total do animal, sendo a limpeza minuciosa do estômago algo fundamental.

Paralelamente, a feitura do agnoline (ou cappelletti) transcende a mera manipulação técnica de farinhas, ovos e carne, configurando-se como um ritual de comensalidade que ativa o pertencimento. O agnoline consiste em uma massa fresca recheada em formato de pequenos chapéus dobrados e fechados manualmente, exigindo grande destreza manual. O recheio tradicional utiliza processado de carne (geralmente frango, podendo incluir gado ou salame), pão amanhecido, queijo colonial e noz-moscada. O ritual de fazer agnoline é coletivo, transformando o ato de fechá-





los em um espaço de partilha de memórias e coesão social.

Ao auxiliar na produção uma semana antes da celebração, estabeleci uma relação de correspondência e "fazer-junto" com as mulheres da comunidade. A câmera fotográfica operou como um "terceiro elemento" de mediação, capturando a sincronia dos corpos e o fluxo de saberes que emergem do engajamento prático com os ingredientes. As fotografias demonstram que este patrimônio é um organismo vivo que se regenera no rito coletivo e que a cozinha é um território de soberania que exalta o poder feminino.

Cada imagem registra saberes incorporados, desafiando a rigidez das fichas técnicas das escolas de gastronomia em prol de uma cozinha que preze pela pedagogia da atenção e do afeto. A viabilidade dos registros dependeu de uma rede de apoio comunitária e do compromisso ético de não fotografar os rostos das participantes, respeitando sua privacidade. Superar essas barreiras foi parte do rigor desta pesquisa,

permitindo que a linguagem visual transformasse o silêncio do gesto em um dispositivo de preservação e resistência.

Por fim, este ensaio é um exercício de "pensar-com" as protagonistas destas histórias, buscando devolver à comunidade o reconhecimento de sua agência histórica e garantindo que suas memórias continuem a educar as futuras gerações.





Rangel Carraro

Gastrônomo, Mestre em Antropologia e Especialista em Artes pela UFPel. Transita na interseção entre a técnica gastronômica, a teoria antropológica e a sensibilidade visual das artes. Pesquisador do Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS/UFPel), dedica-se à investigar processos de criação na gastronomia, design de empratamentos e o registro visual de patrimônios imateriais por meio da valorização dos saberes, gestos e afetos que compõem as culturas alimentares tradicionais.


UFC
comunidade

I COLÓQUIO DE GASTRONOMIA SOCIAL

Lia Corrêa Coelho | Ana Lieby Barbosa Costa Ana Beatriz Gonçalves Miranda | Eveline de Alencar Costa | Alessandra Pinheiro

assista aqui



COR ◆ 2'58 ◆ CE ◆ 2025

Documentado em vídeo, o “I Colóquio de Gastronomia Social: Vivências, Desafios e Perspectivas” foi um evento realizado em fevereiro de 2025, no Instituto de Cultura e Arte (ICA), da Universidade Federal do Ceará (UFC), na cidade de Fortaleza (CE).

Idealizado e encabeçado pelas pessoas estudantes da turma de 2024.2 do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como parte das atividades da disciplina de Gastronomia, Inovação e Sustentabilidade. Participaram da construção do evento Ana Beatriz Gonçalves Miranda, Ana Lieby Barbosa Costa, Alêxis da Silva Moraes, Cynara Carvalho Sousa, Jânio Florêncio da Silva, João Caíque Simão de Lima, José Alves da Silva Filho,



Lia Corrêa Coelho, Luana Cavalcante Gonçalves da Silva, Miguel Feitosa Pereira, Pedro Diogo Bento da Silva, Sarah Carvalho Maciel e Vladerlan Paixão Franklin.

Dentro da perspectiva da temática "Territórios híbridos: saberes em gastronomia dispostos em redes sociais, aplicações e jogos como espaços de conservação de saberes alimentares", a divulgação do Colóquio usou ativamente das redes sociais para conectar-se com o público-alvo e com a sociedade nos períodos antes, durante e após o evento, promovendo debates e reflexões acerca de temas que seriam discutidos no evento, culminando na elaboração do vídeo apresentado a esta Mostra Artística, como forma de registrar e socializar os resultados da ação.

Através de metodologias ativas, participativas e da gamificação, o Colóquio foi um espaço de diálogo sobre diversos temas e entre atores da Gastronomia Social no Ceará, tendo inclusive atraído participantes de outros municípios do estado.

O primeiro diálogo, realizado em formato de mesa redonda, trouxe a pauta de Experiências Exitosas em Gastronomia Social, ocasião em que representantes de instituições e projetos atuantes no campo e pessoas participantes destes espaços puderam compartilhar suas vivências.

Deu-se seguimento ao diálogo em um novo formato no período da tarde, com o uso da gamificação, sendo possível observar no vídeo o engajamento dos participantes nas dinâmicas propostas, que visaram primeiramente abordar desafios da Gastronomia Social, e em um segundo momento formar um conceito coletivamente construído de Gastronomia Social.

As imagens que compõem o vídeo documentário foram captadas pelas alunas componentes da Comissão de Marketing, utilizando-se de câmera de vídeo profissional com estabilizador, tripé e microfones. Além de registrar os momentos ocorridos durante o evento, as filmagens buscaram registrar as impressões, as compreensões e as opiniões de participantes e membros da





organização através de mini entrevistas. Posteriormente, o material foi editado pelo Laboratório de Produção em Conteúdos Didáticos (LPCD) do Instituto de Cultura e Arte (ICA), da Universidade Federal do Ceará (UFC).



Lia Corrêa

Nutricionista, Especialista na modalidade Residência Multiprofissional em Cuidado Cardiopulmonar pela Escola de Saúde Pública do Ceará (ESP/CE) e Mestranda em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará (UFC), desenvolvendo pesquisa na Linha 3 (Gastronomia, Nutrição e Saúde) com temática sobre alimentação saudável e gastronomia nas doenças cardiovasculares.



Ana Lieby Costa

Bacharel em Gastronomia, pós graduada em Marketing e atualmente mestranda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará; sou pesquisadora da cultura alimentar e das relações entre comida, memória e identidade. Professora de marketing para gastronomia, investigo a gastronomia como fenômeno social, simbólico e econômico, com foco em tradições alimentares vivas, como a Quinta do Caranguejo, em Fortaleza. Acredito na cozinha como espaço de afeto, resistência e construção de pertencimento.



Ana Beatriz Miranda

Mestranda em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará (UFC) do qual é bolsista da CAPES, possui graduação em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (2023). Tem experiência na área de Gastronomia, com ênfase em Cultura Alimentar, atuando principalmente nos seguintes temas: cozinha brasileira, políticas culturais, patrimônio imaterial, ciência e tecnologia dos alimentos, comunicação. Bolsista do projeto de ensino APOIO ACADÊMICO ARTICULADO PARA O BACHARELADO EM GASTRONOMIA DA UFC e integrante do grupo de pesquisa Laboratório de Gastronomia Social. Atua também na área de produção cultural em gastronomia, participando de projetos culturais e eventos.



Alessandra Pinheiro

Alessandra 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). Especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos pela UECE. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFC). Formada no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pela UNINASSAU. Membro do Laboratório de Gastronomia Social da UFC/CNPq. .



Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)



Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)



Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)



Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)



Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)







A CONTA QUE DOLORES NÃO PEDIU



O RITUAL DAS DEZ PATAS







Fotografia: Isis Coutinho (@isispc)


Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)



Fotografia: Kennedy Mangerot (@kennyribeiro)



Fotografia: Isis Coutinho (@isispc)



Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)


TALENTO E POTÊNCIA
Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)



Fotografia: Kennedy Mangerot (@kennyribeiro)



Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)



Fotografia: Nelson Brito (@nelsonbrito.art)



Fotografia: Tonni Grey (@tonnigrey)

MOSTRA **ARTÍSTICA**
5º ENPEGASTRO

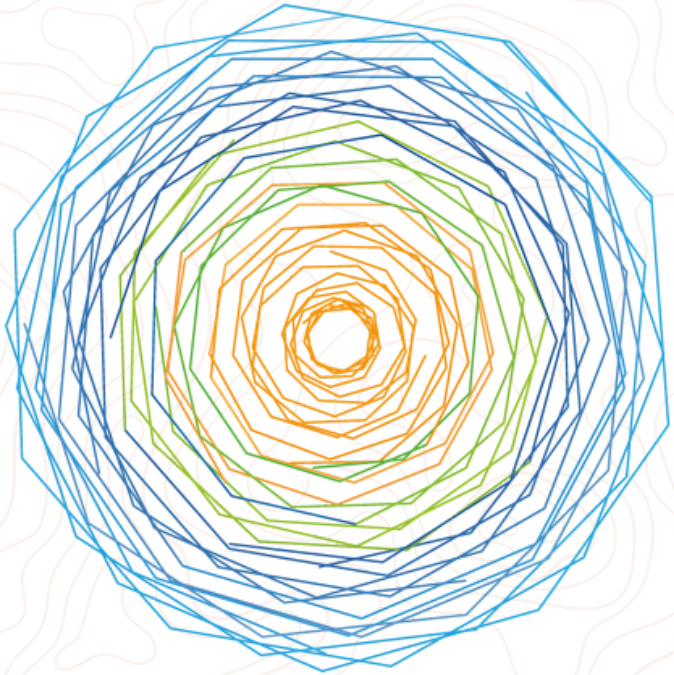
GASTRONOMIAS
CORPOS
TERRITÓRIOS

das mãos,
dos contos
e dos mundos



Alan Aparecido Guizi (SP)
Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (CE)
Ana Beatriz Gonçalves Miranda (PE)
Ana Lieby Barbosa Costa (CE)
Armando Morramede Pinheiro de Almeida (PA)
Bianca Zomer Kundel (SC)
Centro Cultural Cariri (CE)
Cintia Maura da Silva Knighten (RJ)
Cynara Carvalho (CE)
Elizete Loiola (CE)
Emily Guimarães Gonçalves (SC)
Ericka Calabria (PE)
Eveline de Alencar (CE)
Fabiana Mortimer (SC)
Fernando Antonio Camargos (MG)
Filipe Matheus Sousa Abreu (PI/CE)
Gabriela Thomaz (SC)
Gio Frapiccini (MG/CE)
Glória Hashimoto (SP)
Guilherme Santos (SC)
Iasmim de Sousa Loiola (CE)
Isis Coutinho (RJ/GO)
Iury de Melo (CE)
José Alves da Silva Filho (CE)
José Luiz Mariano (GO)
Keneya Xarabu (AC)

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro (RJ)
Kleythyany Lacerda Nunes (PE)
Larissa Morais Ribeiro da Silva (CE)
Leila Manhães Félix Ramos (RJ)
Lia Corrêa Coelho (CE)
Liahona de Assis Barbosa (PB)
Luísa Bittencourt Rêgo (PE)
Luisa Macedo (MG)
Manjari Ikeda (CE)
Marcos Juan dos Santos Carvalho (CE)
Maria Alice Manhães Félix (RJ)
Maria Clara da Silva Baptista (RJ)
Maria Cristiane Antunes Ferreira (PE)
Matusaila Aragão Macedo (CE)
Mercado AlimentaCE (CE)
Murilo Melo Christino (BA)
Patricia Lio (PA)
Patrycia Lopes Coelho (AC/CE)
Paulo Henrique Ferreira Lacerda (PE)
Rangel Carraro (RS)
Robson Nascimento da Mota (PE/CE)
Sandra Virginio de Sousa (CE)
Úrsula T. C. Ferro (PA/SP)
Vanessa Boeno Lopes (SP)
Williams Moreira de Freitas (PE)
Wilma Stella Giffoni Vieira Baroni (CE)



5º ENCONTRO DE PESQUISAS EM GASTRONOMIAS DO BRASIL

Cláudia Mesquita Pinto Soares
Coordenação Geral

Rafael Cunha Ferro
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro
Coordenação Científica

Glória Hashimoto
Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro
Renan Pedroso Teixeira
Coordenação Executiva

Kennedy Ramires Mangerot Ribeiro
Isis Pereira Coutinho
Glória Hashimoto
Coordenação Artística

Fernando Santa Clara Viana Junior
Coordenação Local - 5º ENPEGASTRO

Bruna Melo Miranda
Coordenação Científica Local - 5º ENPEGASTRO

Apoio

Hotel Oficial do Evento

Parceria

Apoio Institucional

Realização

Projeto Gráfico Glória Hashimoto

MOSTRA **ARTÍSTICA**
5° ENPEGASTRO



GASTRONOMIAS CORPOS TERRITÓRIOS

das mãos, dos contos e dos mundos

Salvador
2026