



## **COLÓQUIO “DIAITA- PATRIMÓNIO ALIMENTAR” CONFERENCE “DIAITA – FOOD HERITAGE”**

**14 E 15 DE MAIO, 2015/ 14-15 MAY, 2015**

**UNIVERSIDADE DA MADEIRA, COLÉGIO DOS JESUÍTAS  
UNIVERSITY OF MADEIRA, JESUIT’S COLLEGE**

### **PROGRAMA/PROGRAMME**

---

**14 de Maio/ 14 May**

---

**8H50: REGISTO/REGISTRATION (COLÉGIO DOS JESUÍTAS | JESUIT’S COLLEGE)**

**9H 20: SESSÃO DE ABERTURA/WELCOME AND OPENING SESSION**

**9H 40: SESSÃO PLENÁRIA A | AUDITORIUM | MODERADOR/CHAIR: CARMEN SOARES**

**Maria Helena da Cruz Coelho (Universidade de Coimbra)**

**“No quotidiano e na festa: os gastos concelhios em alimentação”**

**María Ángeles Pérez Samper (Universidad de Barcelona)**

**“La comida y el patrimonio literario: La alimentación y sus relaciones entre España y Portugal en la edad moderna”**

**10H40-11H30: MASTERCLASS VINHO MADEIRA/MADEIRA WINE MASTERCLASS | INSTITUTO DO VINHO, DO BORDADO E DO ARTESANATO DA MADEIRA/ MADEIRA WINE, EMBROIDERY AND HANDICRAFT INSTITUTE**

**11H40-13H: SESSÕES PARALELAS**

**SESSÃO PARALELA 1 | SALA 1/ROOM 1 | MODERADOR/CHAIR: SANDRA I. RAMOS MALDONADO**

**Fernando Serrano Larrayoz (Universidad de Alcalá de Henares)**

“Prescripciones dietéticas para las élites eclesiásticas castellanas a finales del siglo XVI: el caso del Cardenal Rodrigo de Castro”

**Sônia Maria de Magalhães (Universidade Federal de Goiás)**

“Dietários de hospitais: alimentação, saúde e doenças em Goiás nos séculos XVIII e XIX”

**Mônica de Paula Silva Age (Universidade Federal de Goiás)**

“O Hospital Real Militar de Vila Boa de Goiás e a dietética dos seus enfermos, 1746-1827”

**SESSÃO PARALELA 2 | SALA 2/ROOM 2 | MODERADOR/CHAIR: CRISTINA SANTOS PINHEIRO**

**Francesco Ginelli (Università degli Studi di Verona)**

“Il cibo come metafora politica nelle *Epistulae ad familiares* di Cicerone”

**Paulo Sérgio M. Ferreira (Universidade de Coimbra, CECH)**

“Alimentação, filosofia e arte na obra de Séneca”

**André Simões (Universidade de Lisboa, CEC)**

““Versa et manduca!” Alimento e sofrimento nas paixões dos mártires”

**SESSÃO PARALELA 3 | SALA 3/ROOM 3 | CHAIR: TELMO CORUJO DOS REIS**

**César Sierra Martín (Universitat Oberta de Catalunya)**

“Διαίτα: estilo de vida y alteridad en la *Ciropedia* de Jenofonte”

**Inmaculada Rodríguez Moreno (Universidad de Cádiz)**

“Consideraciones sobre la gastronomía en Aristófanes. Aspectos léxicos”

**Paul Martin (University of Exeter)**

“A display for the whole of Greece? Arcestratus of Gela and his readers”

**13H-14H 30: ALMOÇO/LUNCH**

### **14H 30: APRESENTAÇÃO DE LIVROS/PRESENTATION OF THE BOOKS:**

- Sônia Maria de Magalhães, *Males do Sertão: Alimentação, Saúde e Doenças em Goiás no Século XIX*, Editora Cânone, Goiânia, 2014.
- José Arimatea B. Bezerra (Org.), *Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí*, Edições UFG, Fortaleza, 2014.
- C. Soares, I. C. Macedo (eds.), *Estudos sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro; Studies on Luso-brazilian Food Heritage*, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Série DIAITA: Scripta & Realia, Coimbra, 2014.
- António Andrade, Carlos Mora e João Torrão (coord.), *Humanismo e Ciência: Antiguidade e Renascimento*, UA Editora, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, Aveiro, 2015.

### **15H00-16H00: SESSÃO PLENÁRIA B | AUDITORIUM | MODERADOR/CHAIR: PAULA BARATA DIAS**

**Maria Cristina Pimentel (Universidade de Lisboa, CEC)**

“Ex mensa exitium’ (Tácito, Ann. 15, 69): morte e ignomínia nos alimentos ou na privação deles”

**Joaquim Pinheiro (Universidade da Madeira, CECH)**

“Entre a medicina e a filosofia: a apologia de comer vegetais em Plutarco”

### **16H00-16H30: PAUSA-CAFÉ/COFFEE**

### **16H30-18H00: SESSÕES PARALELAS**

**SESSÃO PARALELA 4 | SALA 1/ROOM 1 | MODERADOR/CHAIR: INMACULADA RODRÍGUEZ MORENO**

**Sandra I. Ramos Maldonado (Universidad de Cádiz)**

“De ‘oro blanco’ a ‘veneno’: sobre el consumo de sal idóneo en la dieta desde la Antigüedad clásica a nuestros días”

**Pamina Fernández Camacho (Universidad de Cádiz)**

“Tierras de Jauja: la imagen del Extremo Occidente a través de las fuentes sobre producción alimentaria”

**Gabriel Silva (Universidade de Lisboa)**

“Alimentos ao serviço da Magia no mundo Antigo”

**SESSÃO PARALELA 5 | SALA 2/ROOM 2 | MODERADOR/CHAIR: GONÇALO DE VASCONCELOS E SOUSA**

**António José Marques da Silva (CEAACP)**

“Uma tradição milenar convertida em ideal alimentar ou o inverso? Acerca da “descoberta científica” da dieta mediterrânica”

**Ricardo Pessa de Oliveira (Universidade de Évora, CIDEHUS)**

“Saúde e dieta alimentar. Os doentes assistidos pela Misericórdia de Pombal (1850-1910)”

**Ricardo Jorge F. Lanção (Universidade de Coimbra)**

“Contributo da Alimentação para Saúde e Bem-estar: O caso das Paletas Hospitalares dos doentes do Hospital de Coimbra em 1905”

**SESSÃO PARALELA 6 | SALA 3/ROOM 3 | MODERADOR/CHAIR: CHRISTINE ESCALLIER**

**Isabel Paulina Gouveia & João Palla Lizardo (ARCHAIS e CMM)**

"Norsa, Noselha, Brigalhó; Perrigel, Serralha...recursos alimentares improvisados no início do povoamento"

**Bruno Sousa (Universidade do Porto)**

“A alimentação da população adulta da Região Autónoma da Madeira”

**Ana M<sup>a</sup>. Ramalho Proserpio (Universidade de Coimbra)**

“O Vinho nas Descobertas: vinhos d’aquém e d’além-mar”

---

**15 de Maio/ 15 May**

---

**9H 00-9H30: CONCERTO DA ORQUESTRA DE CÂMARA (CONSERVATÓRIO – ESCOLA DAS ARTES) |  
CONCERT OF CAMERATA ORCHESTRA (CONSERVATORY – SCHOOL OF ARTS)**

**9H 40-11H00: SESSÃO PLENÁRIA C | AUDITORIUM | MODERADOR/CHAIR: ISABEL DRUMOND  
BRAGA**

**Carmen Isabel Leal Soares (Universidade de Coimbra, CECH)**

“Cozinha simples, mesa farta: os requintes da gastronomia mediterrânea grega antiga (Arquéstrato, séc. IV a. C.)”

**Inês de Ornellas e Castro (Universidade Nova de Lisboa)**

“O Corpo e a Mesa: códigos de sociabilidade”

**Paula Barata Dias (Universidade de Coimbra, CECH)**

“O pão nosso de cada dia: a alimentação nos mosteiros da Alta Idade Média do Ocidente europeu a partir da *Concordia Regularum* de Bento de Aniane”

**11H 00-11H30: PAUSA-CAFÉ/COFFEE**

**11H30-13H: SESSÕES PARALELAS**

**SESSÃO PARALELA 8 | SALA 1/ROOM 1 | MODERADOR/CHAIR: ANTÓNIO ANDRADE**

**Cristina Santos Pinheiro (Universidade da Madeira, CEC)**

“Dulcissimum, mollissimumque et utilissimum (Plin. Nat. 28.72): considerações sobre o leite materno e a amamentação nos textos antigos sobre medicina”

**Cleuber Inácio Amaro (Universidade de Brasília/ARCHAI)**

“Os fundamentos éticos do vegetarianismo pitagórico”

**Edivar Noronha (Universidade de Brasília)**

“À mesa com Plutarco: a *diaita* de animais humanos e não-humanos”

**SESSÃO PARALELA 9 | SALA 2/ROOM 2 | MODERADOR/CHAIR: MÔNICA DE PAULA SILVA AGE**

**José Arimatea B. Bezerra (Universidade Federal do Ceará)**

“A inserção de alimentos tradicionais do Nordeste do Brasil na alimentação escolar”

**Ariza Maria Rocha (Universidade Regional do Cariri)**

“Alimentação e a gymnastica: a saúde e o bem estar social no discurso higienista no Jornal “A Província de São Paulo” (1870-1930)”

**Luísa Fernanda Martins (Universidade de Évora, CIDEHUS)**

“O alimento e a sobrevivência em viagens de exploração territorial africana”

**Christine Escallier (Universidade da Madeira, CRIA)**

“Le pain bouilli (*po buli*) des montagnards alpins. Techniques et traditions à Villar d’Arêne/France”

**SESSÃO PARALELA 10 | SALA 3/ROOM 3 | MODERADOR/CHAIR: INÊS DE ORNELLAS E CASTRO**

**Isabella Bossolino (Scuola Archeologica Italiana di Atene)**

“<μέλι> πρωτεύει τὸ Ἀττικὸν καὶ τούτου τὸ Ὑμήττιον καλούμενον”. Honey production in Attica, an antique excellence”

**Alexandra Grigorieva (Helsinki Collegium for Advanced Studies)**

“From Ancient Roman Sfontia to Portuguese-Brazilian Sonhos, a Diachronic Case Study of ‘Sponge’-related Food Words in the Mediterranean and Beyond”

**13H-14H 30: ALMOÇO/LUNCH**

**14H 30-15H 30: SESSÃO PLENÁRIA D | AUDITORIUM | MODERADOR/CHAIR: MARIA HELENA DA CRUZ COELHO**

**Gonçalo de Vasconcelos e Sousa (Universidade Católica Portuguesa, CITAR)**

“Requintar as refeições na primeira metade do século XIX: as louças do general Luís Inácio Xavier Palmeirim (1765-1839)”

**Isabel Drumond Braga (Universidade de Lisboa)**

“Culinária e Etiqueta nos Anos 30: as Propostas de Estela Brandão”

**15H 30-16H: PAUSA-CAFÉ/COFFEE**

**16H-17H 30M: SESSÕES PARALELAS**

**SESSÃO PARALELA 11 | SALA 1/ROOM 1 | MODERADOR/CHAIR: JOSÉ SÍLVIO FERNANDES**

**António Andrade (Universidade de Aveiro, CLLC)**

“O tratado de dietética de Manuel Brudo Lusitano sobre o regime dos doentes febris”

**Telmo Reis (Universidade da Madeira, CEC)**

“Dinâmica civilizacional e diversidade gastronómica – aporções do Livro II das Enarrationes de Amato Lusitano”

**João Pedro Gomes (Universidade de Coimbra, CECH)**

“Usos do açúcar nas Centúrias de Amato Lusitano”

**SESSÃO PARALELA 12 | SALA 2/ROOM 2 | MODERADOR/CHAIR: CLEUBER I. AMARO**

**Wilson Maske (Pontifícia Universidade Católica do Paraná)**

“Subsídios para uma História da Alimentação dos Menonitas no Brasil”

**Helissa Renata Gründemann (Universidade Federal de Pelotas)**

“Jurupiga/Jeropiga - um patrimônio alimentar luso-brasileiro”

**Esther Katz (Institut de Recherche pour le Développement)**

“A culinária indígena do Rio Negro: um patrimônio alimentar original da Amazônia brasileira”

**SESSÃO PARALELA 13 | SALA 3/ROOM 3 | MODERADOR/CHAIR: ALINE BAZENGA**

**Naideia Nunes (Universidade da Madeira, CLUL)**

“A alimentação e o património linguístico e cultural comum das ilhas atlânticas e do Brasil”

**Helena Rebelo (Universidade da Madeira, CLLC)**

“Os nomes das receitas: um património linguístico regional, nacional ou internacional? Uma análise lexical”

**João Corrêa-Cardoso & Ana Paula Loureiro (Universidade de Coimbra, CELGA & CECH)**

“Ao sabor da sintaxe... A que sabe a tradição? Contribuição para o estudo do património linguístico da alimentação”

**Minh Ha Lo-Cicero (Universidade da Madeira)**

“Comment combler les obstacles linguistico-culturels dans la traduction d’un mets vietnamien? ”

**SESSÃO PARALELA 14 | SALA 4/ROOM 4 | MODERADOR/CHAIR: SÔNIA MARIA DE MAGALHÃES**

**Eliane Morelli Abrahão (Universidade Estadual de Campinas)**

“A escrita culinária: permanências e transformações”

**Marilda Checcucci G. da Silva (Universidade Regional de Blumenau)**

“O Kochkäse e suas controvérsias como produtor de identidade, saúde e renda entre agricultores familiares do Vale do Itajaí (SC)”

**Carolina Gheller Miguens (Universidade de Coimbra)**

“Valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal a partir dos estudos de caso: Doces de Pelotas e Pastel de Tentúgal”

**18H 30: ENCERRAMENTO/ CLOSING REMARKS: CONFERENCE ENDS**

**20H30: JANTAR DO COLÓQUIO/CONFERENCE DINNER | CAFÉ RESTAURANTE APOLO**