

Especialistas de vários países debateram a alimentação como realidade cultural



□

A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) acolheu durante três dias (24, 25 e 26 de maio) dois importantes eventos que debateram a alimentação como realidade cultural, com a participação de especialistas de vários países: Portugal, Brasil, Espanha, Colômbia, México e Costa Rica. Tratou-se do III Seminário “Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais” e do II Simpósio Internacional “Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos”, organizados conjuntamente pelo Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento (CETRAD), Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB), Grupo de Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Culturais (GRUPAM) e Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC).

Durante estes encontros, houve espaço para uma reflexão sobre a produção e consumo de diversos alimentos tradicionais bem como a vivência de manifestações culturais tradicionais na contemporaneidade, tendo sido discutido o papel da pesquisa e do ensino a partir de novas metodologias e da valorização desta temática como objeto de estudo. Para tal foram criados vários grupos temáticos de trabalho (Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos; Os alimentos e as manifestações culturais em Festas, Feiras e Festivais; A Alimentação e a Gastronomia como Atrativos Turísticos; Alimento como Memória e Identidade nos Territórios; Alimentos e saúde: tradição e ciência; Políticas Públicas, Alimentos Tradicionais e Manifestações Culturais), que possibilitaram a troca de experiências entre os participantes sobre problemas teóricos e metodológicos de pesquisa, bem como sobre as principais abordagens que vêm sendo desenvolvidas nos diversos campos de discussão relacionadas com a temática da valorização de alimentos e de manifestações culturais tradicionais.

Ficaram assim, das numerosas comunicações e debates, ideias claras sobre as novas tendências e as diferentes formas de saber fazer, modos de vida e de apropriação do espaço, tal como das diferentes perspectivas sobre o contributo dos alimentos, da alimentação, da gastronomia e das manifestações culturais na construção da identidade dos territórios.