

**Universidades Lusíada**

Vasconcelos, Ana Trudichum

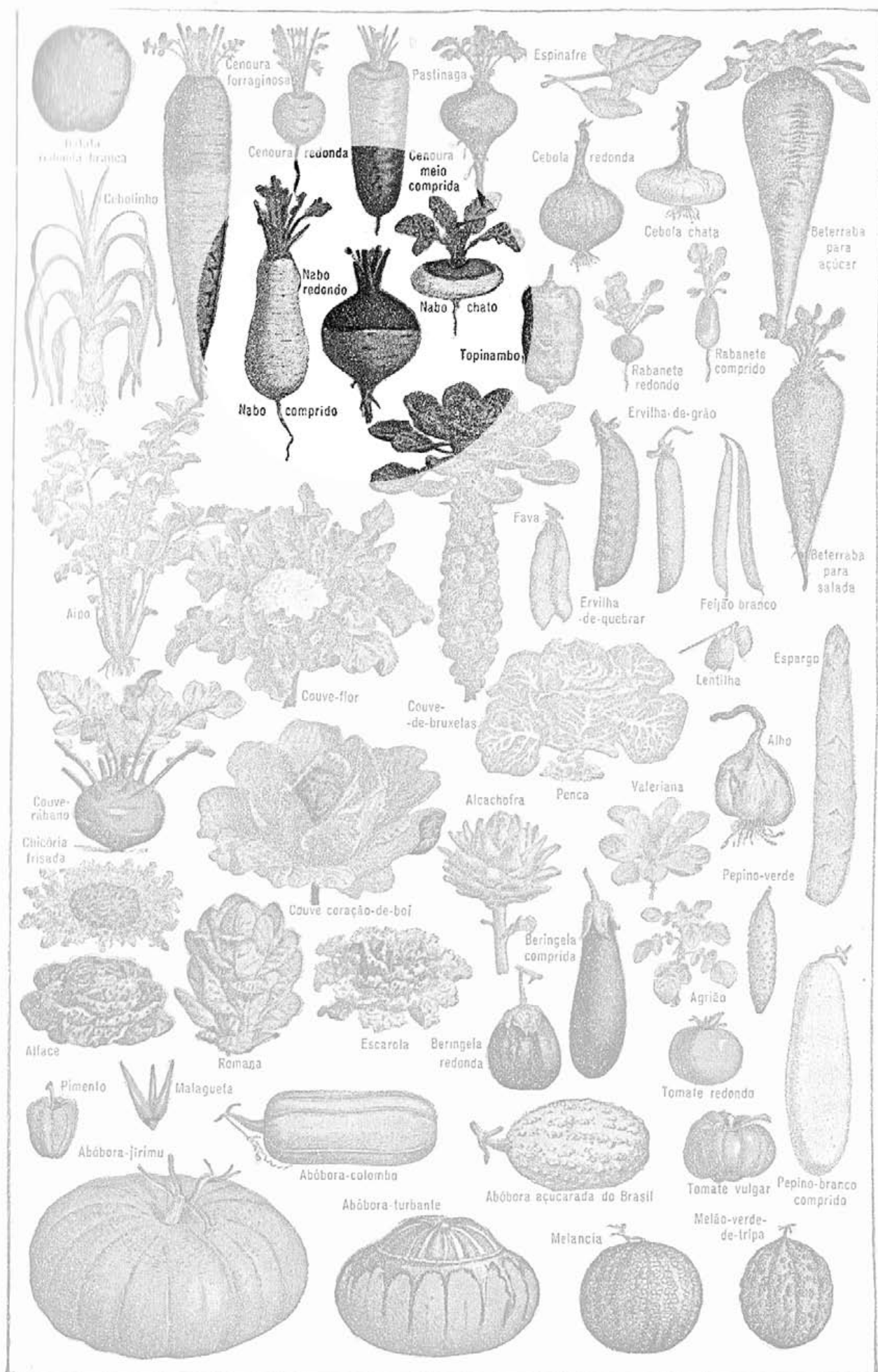
**Tirar nabos da púcara : identidade(s) em  
gastronomia**

<http://hdl.handle.net/11067/8453>

**Metadados**

|                           |                                                                   |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Data de Publicação</b> | 2007                                                              |
| <b>Editor</b>             | Universidade Lusíada Editora                                      |
| <b>Palavras Chave</b>     | Hábitos alimentares - Aspectos sociais, Características nacionais |
| <b>Tipo</b>               | article                                                           |
| <b>Revisão de Pares</b>   | yes                                                               |
| <b>Coleções</b>           | [ULL-FAA] ArLíquido, n. 2-4 (2007)                                |

Esta página foi gerada automaticamente em 2026-10-29T23:02:53Z com  
informação proveniente do Repositório



# Tirar nabos da púcara

## *identidade(s) em gastronomia*

Ana Thudichum Vasconcelos

*Indeed, here is another parallel between food and design. Just as design, when considered superficially, can be too easily dismissed as mere style over content, the same can be said of food. A true appreciation of design encompasses an understanding of its history. Its ability to change the look of our world and how we interact with it, of technological progress and creative achievement, of our understanding of ourselves and our environment. Food represents who we are, our culture and society; it feeds our sense and our emotions; it binds us together and gives us an understanding of our place in the world and of our relationship to other people<sup>1</sup>.*

A alimentação é feita de alimentos, mas estes, por si só, não representam nada, nem nunca poderiam constituir uma cultura gastronómica<sup>2</sup>. É o contexto social que permite aos alimentos fazerem parte de um sistema alimentar.

Por um lado, a incorporação de alimentos na dieta alimentar é feita por um processo de aculturação dos mesmos, em que cada nova introdução pressupõe a atribuição de uma denominação e o reconhecimento do alimento como material comestível. Ou seja, na natureza existe muito maior variedade de possíveis alimentos, sendo que nós incorporámos alguns e rejeitámos outros (como o cão, a rã e tantos outros animais e plantas). Por outro lado, o ritual da alimentação é um acto comunitário e este pormenor de sociabilização é a *pedra de toque* que faz a distinção entre os seres humanos e os outros animais. Assim, enriquecemos o acto alimentar muito para além da ingestão de alimentos, através de complexas tramas sociais.

Reunimo-nos à volta da mesa. Se a mesa é a metáfora da vida<sup>3</sup>, então a materialidade física da mesa e o seu conteúdo alimentar podem tanto ser entendidos como uma forma de união ou de separação dos convivas. Esta

LCSH:

PALAVRAS-CHAVE

Hábitos Alimentares

- Comportamento Humano

Globalização - Gastronomia

- Características Nacionais

KEYWORDS

Food Habits - Human Behavior

Globalization - Gastronomy

- National Characteristics

LCC:

GT2850.V37

metáfora estabelece a possibilidade da existência de uma plataforma de entendimento para questionar as relações sociais e culturais entre iguais.

*To live together in the world means essentially that a world of things is between those who have it in common, as a table is located between those who sit around it; the world, like every in-between, relates and separates at the same time<sup>4</sup>.*

A construção de um sistema alimentar baseia-se num conjunto de regras e tabus de ordem social, que evolui e se altera ao longo da sua própria história. A organização destas regras deve-se a vários factores. Dependendo das circunstâncias, terá sido acentuado o predomínio religioso, as características geográficas, os condicionalismos económicos e a organização social. Constituindo um complexo de relações, de inclusões e exclusões, num cruzamento entre o mundo interior e o mundo exterior, interferindo directamente e condicionando a nossa identidade pessoal e colectiva.

Neste artigo pretendemos fazer uma abordagem macro da identidade em alimentação, numa visão fenomenológica que dará pistas para identificar critérios descodificadores e interpretativos dos sistemas alimentares em geral, permitindo deste modo esclarecer a complexidade dos sistemas alimentares e analisar as sobreposições das questões inerentes à identidade em alimentação.

Por oposição, teríamos uma análise micro que incidiria sobre a observação específica de modos de viver e de comportamentos dentro de um determinado sistema alimentar, assente numa descrição de situações de âmbito social dentro das quais se desenvolvem práticas e processos particulares de cada região, que constituem um modo expressivo de revelar a identidade culinária específica de cada cultura alimentar.

### **Saber e sabor**

A complexidade de um sistema alimentar pode assemelhar-se às problemáticas da linguística e, tal como a linguagem, a cultura alimentar é uma forma de identidade nacional e transversal, contribuindo para o sentimento de pertença.<sup>5</sup>

De que modo podemos estabelecer uma relação entre a alimentação e a linguagem?

A cultura popular estabelece a ponte entre alimentação e linguagem de um modo particularmente expressivo, usando alegorias alimentares para

ênfatizar várias situações da vida. Excluindo as expressões mais *picantes*, eis algumas dessas frases da linguagem comum:

como pão para a boca  
nãõ ponhas todos os ovos no mesmo cesto  
osso duro de roer  
peixe miúdo  
mal amanhado  
manjar dos deuses  
és um papão  
és um doce  
bom como o milho  
chamava-lhe um figo  
enquanto há figos há amigos

No entanto, a trama entre linguagem e alimentação indicia algo mais complexo no aforismo *o homem é o que come*<sup>6</sup>... pressupondo uma interpretação pessoal à luz das nossas preferências alimentares. Numa análise de identidade individual mas também colectiva ou social. Finalmente ainda podemos verificar que as palavras sabor e saber têm o mesmo étimo<sup>7</sup>, o que indicia uma forte relação entre estes dois significados.

Entre alimentação e linguagem também podemos encontrar uma outra relação ao nível das suas gramáticas. Assim, tendo por base as semelhanças entre o estudo da gramática de uma língua e a gramática de um sistema alimentar, Parasecoli<sup>8</sup> propõe uma nova ciência: *alimentologia*, criando um neologismo a partir de etimologia e alimentação<sup>9</sup>. A etimologia estuda a “parte da gramática que trata da história ou origem das palavras e da explicação do significado de palavras através da análise dos elementos que as constituem. Por outras palavras, é o estudo da composição dos vocábulos e das regras de sua evolução histórica”<sup>10</sup>. A *alimentologia* é entendida aqui como a interpretação das possíveis estruturas inerentes a um sistema alimentar, numa análise que pretende esclarecer sobre a importância das raízes históricas para poder concluir e reflectir sobre a situação presente e futura da nossa cultura alimentar.

Apesar das semelhanças entre alimentação e linguagem, no que respeita ao enraizamento cultural, Claude Fischler constatou que a cultura alimentar pode ainda permanecer de modo mais efectivo face à língua, relatando o caso de uns emigrantes que mantiveram hábitos alimentares, enquanto a linguagem e outros tipos de expressão cultural tendiam a ser esquecidos<sup>11</sup>.

### **Raízes e regras**

O tempo terá sempre sido determinante para a construção das regras na alimentação. A noção de tempo relaciona-se connosco de várias formas e naturalmente terá contribuído ao longo da história para a estruturação da nossa dieta alimentar. Neste contexto, estamos especificamente a falar de tempo diacrónico e tempo social.

Durante séculos e séculos de história da alimentação, até ao início do desenvolvimento industrial, e essencialmente a partir da segunda metade do século XIX, terá sido o tempo cosmológico a reger as regras da alimentação diacrónica. O tempo cosmológico determina a ordem do dia e da noite, das estações do ano e, consecutivamente, o crescimento e o desenvolvimento das espécies nas várias épocas do ano. Esta regra da alimentação diacrónica foi fortemente alterada pela sobreposição do super e do hipermercado ao sistema de consumo baseado essencialmente no auto-consumo.

A nossa relação com o tempo também pode ser interpretada à luz das regras sociais: o tempo social determina os dias e as ocasiões em que se pode comer determinados pratos e alimentos. A religião católica terá sempre tido ao longo da sua história um papel determinante na construção das regras e dos tabus da nossa dieta alimentar. Condicionando o que podíamos comer, como e quando, estabelecendo uma conexão directa entre o tempo cosmológico e o calendário cristão.

Aspectos sociais e económicos também terão tido um papel determinante no sistema alimentar ao longo da história da alimentação, contribuindo para a estruturação das regras, ainda que implícitas, deste sistema. A dimensão económica interfere com a relação dialéctica ecológica, quando os camponeses e pescadores deixam de consumir os produtos que produziam ou pescavam para irem vender a quem pode comprar. Assim se estrutura a hierarquia social e se criam subsistemas alimentares dentro de um só sistema, enriquecendo-o através das suas variantes.

### **Técnicas, ingredientes e condimentos**

*La contemporanea diversità biologica può riflettere l'esposizione differenziale di vari gruppi originari e moderni ai diversi vincoli ambientali, compresa l'esposizione variabile a composti secondari derivati dalle piante(...) È probabile che l'esposizione cronica a specifici composti vegetali sia stata una parte saliente dell'esperienza evolutiva della nostra specie<sup>12</sup>*

A relação com o território terá tido um papel fundamental na relação dialéctica que suporta o sistema alimentar de uma determinada população. Trata-se de uma abordagem ecológica caracterizada por uma relação entre homem e ambiente, onde as populações retirariam do meio envolvente o melhor partido dos recursos alimentícios. Neste contexto, é incontornável a abordagem da dieta mediterrânica. A cultura mediterrânea é, para Braudel<sup>13</sup>, uma área geográfica em que o clima é identificador de paisagens e de tipos de vida. Em termos de alimentação, este mesmo autor classifica as principais características da dieta mediterrânica como a tríade: oliveira, vinha e trigo. A esta tríade podemos ainda associar uma outra característica alimentar que se relaciona com o modo ancestral como os povos do Mediterrâneo se alimentam: o uso das leguminosas – *carne dos pobres*<sup>14</sup>, em detrimento do uso excessivo de carne e de peixe. Comparativamente, é bastante significativo o uso que os povos do sul da Europa fazem dos legumes, face à alimentação do norte da Europa que consome bastante mais quantidade de carne *per capita*, ainda que, segundo o relatório da European Environment Agency, de 2005, depois da *doença das vacas loucas* se tenha notado um declínio no consumo de carne. Um exemplo curioso é a piada que os habitantes de Creta fazem à sua própria alimentação,

*Metti una mucca e un cretese nello stesso pascolo e si metteranno a combattere per vedere chi mangia più horta, e di solito a vincere è il cretese!*<sup>15</sup>.

As técnicas, os ingredientes e os condimentos são a base de qualquer sistema culinário. Analisemos então de que modo estes três elementos da dieta alimentar têm contribuído, cada um de seu modo, para a identificação da culinária típica ou tradicional.

Na identificação de um prato típico, as técnicas de produção ou procedimentos são basicamente transmitidos de geração em geração, constituindo uma herança culinária que fundamenta e suporta a tradição culinária. Assim, as várias técnicas existentes dentro de uma cultura gastronómica estruturam e dão coerência à dieta alimentar.

Os ingredientes, por si só e quando inseridos num prato, podem constituir um outro modo de recolhecimento de tradicionalidade. Através dos ingredientes, podemos identificar valores de identidade e autenticidade cultural. Dentro da cultura gastronómica portuguesa talvez se possa eleger o bacalhau como um exemplo de ingrediente que permite inequivocamente este

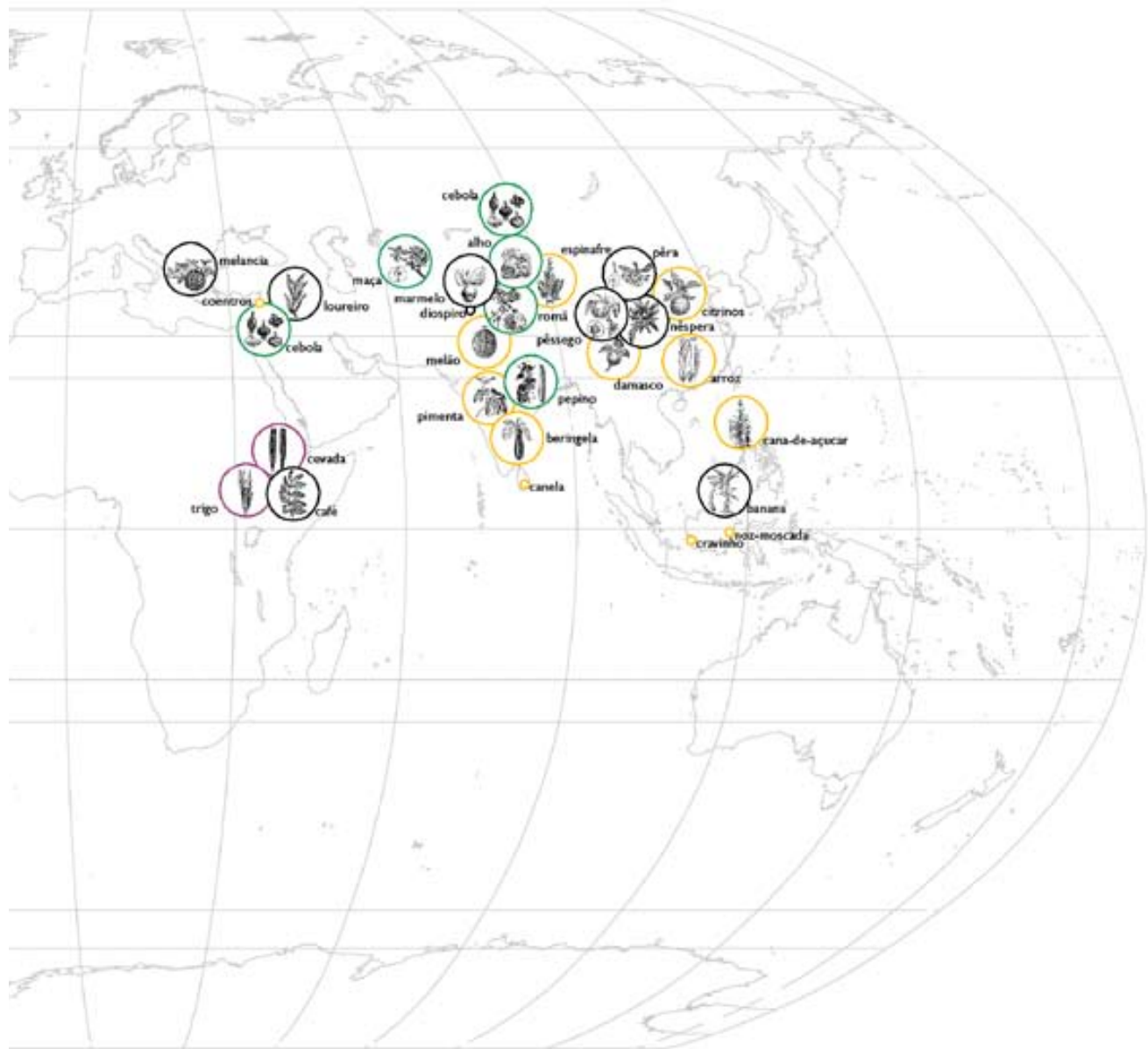


título: área geográfica da domesticação dos principais alimentos introduzidos na gastronomia portuguesa

- alimentos sem data de introdução no nosso sistema alimentar
- alimentos introduzidos antes dos Fenícios
- alimentos introduzidos pelos Fenícios
- alimentos usados na culinária Muçulmana
- alimentos trazidos pelos Descobrimentos da América
- alimentos introduzidos no Século XVII

fontes:

McGEE, Harold - *On Food and Cooking, the Science and Lore of the Kitchen*. New York, London, Toronto, Sydney: Scribner, (1984) revised 2004.  
 RIBEIRO, Orlando - *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Livraria Sá da Costa editora, (1945) 1998  
 SARAGAMO, Alfredo - *Para a história da alimentação no alentejo*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1997.



reconhecimento de identidade cultural. No entanto, nem todos os ingredientes têm o mesmo peso e medida num sistema alimentar. Poderíamos hierarquizar os ingredientes de um sistema alimentar tendo por base a importância relativa dos mesmos? Garine<sup>16</sup> propõe uma organização segundo alimentos principais, secundários e periféricos. Dentro de uma determinada dieta, os alimentos principais ou centrais possuem uma enorme carga simbólica, sendo simultaneamente responsáveis por proporcionar grande parte das calorias das várias dietas. Assim, o pão é o alimento principal para os cristãos, como a farinha de milho para o povo mexicano e o arroz para os povos asiáticos. O enraizamento dos alimentos centrais ao nível individual é profundo, e resulta da impressão provocada pelos primeiros alimentos que nos foram dados a saborear. O simples e natural gesto de dar um pedaço de pão a um bebé será determinante para o gosto e condicionará o modo como este se alimentará ao longo da vida. Nesta ordem hierárquica seguem-se os alimentos secundários, caracterizados por serem ingredientes estáveis e possuindo um carácter afectivo e também simbólico. A terceira e última tipologia de ingredientes é composta pelos alimentos periféricos. Estes constituem uma categoria de ingredientes de consumo ocasional que correspondem a um campo variável e vulnerável, constituindo também, no fundo, a plataforma dinâmica dos sistemas alimentares.

Por fim, temos o último componente do sistema alimentar: os condimentos. Os condimentos são matérias-primas fundamentais para a identificação do paladar. Os condimentos, para além das suas qualidades de identificação de valores de tipicidade ou de tradição, podem, segundo as teorias evolucionistas, ter contribuído para o desenvolvimento da espécie. A gastronomia darwinista identificou as qualidades terapêuticas dos condimentos e interpreta a nossa propensão genética, em particular portuguesa mas também mediterrânica, para o uso de determinados condimentos pelas suas qualidades organolépticas. Assim, fazemos uso do alho, da cebola, dos orégãos, da pimenta, da canela, do tomilho e do piri-piri pelos seus paladares e, simultaneamente, por uma necessidade de conservação dos alimentos, tendo sido este gesto de condimentação particularmente importante nas carnes<sup>17</sup>.

### **Inovação e variedade**

Se, por um lado, podemos dizer que a referência base da nossa tradição gastronómica é constituída por técnicas de elaboração de prato, ingredientes e condimentos, por outro lado, existe em nós, seres humanos, uma

necessidade de afrontar a monotonia alimentar através da inovação e da variedade. Um exemplo dado de estratégia para superar a monotonia gastronómica são as *mil e uma maneiras* que os portugueses arranjam de cozinhar o bacalhau (desculpem a monotonia de recorrer novamente ao bacalhau).

Assim, poderemos considerar a cultura gastronómica um conjunto instável, dinâmico e de difícil definição,

*le culture alimentari (ma le culture in genere) sono tanto più ricche e interessanti quanto più gli incontri e gli scambi sono satti vivaci e frequenti. In questo intricato sistema di apporti non le radici, ma noi siamo il punto fisso: l'identità non esiste all'origine, bensì al termine del percorso*<sup>18</sup>.

A necessidade de inovação e de variedade justifica a constante contaminação dos sistemas alimentares, em que identidade e mudança são duas palavras-chave para a sua compreensão:

*The discovery of a new dish does more for the state of human happiness than the discovery of a new star*<sup>19</sup>.

### **Fluxos e sistemas fluidos**

Como já vimos, a cultura gastronómica é um sistema dinâmico e instável motivado pela constante necessidade de inovação e de variedade. Ao longo dos tempos os factores promotores da instabilidade gastronómica nem sempre foram os mesmos. Hoje verificamos que as principais mutações dos sistemas se devem a variadíssimos factores: tanto positivos como bastante negativos. Por um lado, a existência dentro das grandes metrópoles de um pluralismo ético, a acção do turismo, o papel desenvolvido pelos media, e a coexistência de outras dietas alimentares dentro de um único sistema, nomeadamente a dieta macrobiótica e a dieta vegetariana. Por outro lado, os grandes sistemas de distribuição, assentes em grandes monopólios económicos e a massificação da alimentação como um produto meramente comercial.

A velocidade de informação e de deslocação terão alterado a nossa noção de limites, de território e de identidade. O desenvolvimento tecnológico proporcionou a alta velocidade de comunicação e de mobilidade. Estas componentes permitiram a criação das modernas cidades – *tecnopolis*<sup>20</sup> – e, simultaneamente, a criação de novas formas de migração e novas formas de estar menos fixas a uma só realidade territorial – o chamado novo

nomadismo. Entre a imigração e o nomadismo criaram-se ilhas<sup>21</sup> étnicas, novas famílias e novos sabores. Assim, dentro da *tecnopolis* existe, por excelência, um enorme pluralismo gastronómico. Nas grandes cidades existem restaurantes e lojas de produtos alimentares de todos os continentes. O sabor deste comércio dos produtos alimentares depende da proporção das ilhas étnicas. E, no caso particular de Lisboa, encontramos um característico comércio de produtos africanos e indianos, enquanto a restauração típica dos vários países se encontra disseminada por todas as tecno-cidades.

O turismo e os *media* também têm um papel importante na divulgação e no acesso a novas estruturas gastronómicas. O primeiro intensificou-se, predispondo-se o turista a outros sabores e texturas, vindo a proporcionar posteriormente a divulgação e o consumo destes novos produtos alimentares. Da mesma forma as redes de comunicação implementadas pelos *media* alteraram a percepção do que deveria ser a nossa alimentação.

Há algum tempo, foram introduzidos, dentro da cultura ocidental gastronómica, outros modos de alimentação: a dieta macrobiótica e a dieta vegetariana. Num círculo de amigos ou familiares tendemos a encontrar a presença de um elemento adepto destas dietas. Sem questionar a razão de tal opção, verificamos que estes elementos contribuem para a troca de receitas ou para a alteração da dieta anteriormente estabelecida de forma a acolher estas diferenças alimentares.

Até este momento comentávamos as contaminações e introduções saudáveis do mundo actual *global*<sup>22</sup>, tendo por base um igualmente saudável convívio social. Mas a grande distorção do sistema alimentar terá sido criada pelo mercado global, pelo domínio das grandes multinacionais e pelas grandes superfícies de distribuição. O mercado global constrói uma hiper especialização e uma hiper homogeneização alimentar, descaracteriza qualquer gastronomia e retira-lhe sabor. O comércio de massas aplicado à alimentação terá contribuído para a desvalorização da referência gastronómica e contribuído para empolar a actual falta de identidade gastronómica.

### ***Jaquinzinhos e maçãs chinesas***

É com muita pena nossa que vemos desaparecer da mesa os *jaquinzinhos*. No entanto, toda a Europa, pelos mais variados motivos, sente este sentimento de perda e de *atentados* à tradição. Como já vimos, a história da alimentação é construída por novas introduções mas também por enormes perdas. Esta redução da diversidade e biodiversidade<sup>23</sup> teve lugar pelo menos

em dois momentos distintos: quando da introdução do boi e do arado nos campos, e actualmente com o comércio de grande escala. A introdução do boi e do arado proporcionou a intensificação do cultivo dos solos e possibilitou encurtar a lavra, tendo esta combinação provocado a destruição de frágeis redes de plantas e, consequentemente, a aceleração da erosão dos solos<sup>24</sup>.

O segundo grande momento da quebra de variedade gastronómica deve-se às estratégias das multinacionais quando começam a operar com grandes redes de distribuição, num processo galopante que se iniciou entre 1870 e 1950, correspondendo ao período de grande desenvolvimento da indústria alimentar<sup>25</sup>. Durante estas décadas assistimos a um enorme desenvolvimento do processamento e da distribuição da alimentação. Esta produção em grandes quantidades e o melhoramento dos meios de distribuição terá proporcionado o consumo de massas e uma enorme quebra na qualidade e na variedade de alimentos. Ilustre-se com o clássico exemplo das maçãs: ao longo da história registaram-se cerca de 7500 variedades de maçãs, mas no actual mercado circulam 30, das quais 10 constituem 90% do consumo<sup>26</sup>.

Neste contexto, faz sentido um forte empenho na conservação da diversidade, da biodiversidade e dos sistemas gastronómicos. Nesta defesa é de louvar o papel que a Slow Food<sup>27</sup> tem feito com a criação dos presídios. Um presídio<sup>28</sup> é um reconhecimento do valor tradicional e de tipicidade de produtos alimentares, existindo presídios em todo o mundo. Assim, um presídio significa a produção de um produto de prestígio que importa distinguir e proteger através do seu consumo. Em Portugal existe um único presídio: o chouriço de carne bovina e suína da Associação de Criadores de Bovinos da Raça Mirandesa<sup>29</sup>.

Mas, em contrapartida, Portugal tem um significativo número de produtos classificados segundo as normativas da comunidade europeia<sup>30</sup>, mais elevado que a Espanha, sendo o primeiro e segundo lugar de França e Itália, respectivamente<sup>31</sup>. O facto de termos bastantes produtos classificados representa um enorme esforço da parte de todos os actores intervenientes, mas principalmente dos agricultores, pois, estas certificações, para além de serem morosas, são acima de tudo dispendiosas. Este é um ponto que coloca a agricultura tradicional e local em desvantagem relativamente à invasão da alimentação de produção industrial e distribuição em grandes quantidades, que não é regida pelas mesmas normas e com o mesmo rigor de controlo de qualidade (polémicas à parte)...

## Identidade global e cultura local

Tal como na identidade, na alimentação nada emerge do nada. Em última análise podemos dizer que poderá existir um velho sistema de onde emerge um novo sistema alimentar. Mas os contornos vagos e amplos de cultura gastronómica não permitem nomear uma única fronteira específica entre passado e presente. Teríamos que enumerar tantos tipos de fronteiras, que o melhor é ficarmos pela ausência de qualquer fronteira. É certo que cada sistema alimentar se relaciona directamente com a nossa própria ideia de identidade cultural. Assim, alimentação, identidade e cultura cruzam-se numa trama de difícil definição. Tomás Maldonado, uma referência incontornável do mundo do *design*, sustenta que a cultura é um dos elementos mais importantes do mundo moderno, entendendo a cultura

*come processo sempre in trasformazione, ossia, come processo finalizzato al permanente allontanamento dalla realtà simbolica e materiale. Una cultura nella quale si privilegia, tanto a livello individuale quanto a livello collettivo, la discontinuità alla continuità, il dissenso al consenso, la novità alla banalità, l'irregolarità alla regolarità, la divergenza alla convergenza, la curiosità alla noia, l'imprevedibilità alla prevedibilità*<sup>32</sup>

É dentro deste terreno de perigosos opostos que, momento a momento, se regenera a nossa cultura alimentar e, consequentemente, a nossa identidade alimentar.

Depende de nós a conservação e a preservação da agricultura local e dos produtos tradicionais próprios de cada cultura gastronómica. Depende da nossa consciência como consumidores e da nossa intervenção como actores. Depende de nós valorizar e reforçar a nossa relação com o território e com a paisagem, mantendo viva a economia local, apoiando e incentivando as estruturas sociais nela existentes e promovendo as várias formas possíveis de retorno à terra.

Valorizar a cultura local passa por esta forte relação com o território físico e geográfico, mas acima de tudo com as estruturas sociais e humanas neles existentes. A alimentação é feita de pessoas para pessoas, de produtores para consumidores, de cidadãos para cidadãos. Muito provavelmente estará aqui a diferença entre cultura global e cultura local – na manutenção e na recuperação desta relação física e humana com o território.

*Le identità non sono scritte nel cielo*<sup>33</sup>.



- <sup>1</sup> CATTERALL, Caire. Food: a design for the sense. In CATTERALL, Caire (ed.). *Food: Design and Culture*. London: King Publishing in association with Glasgow, 1999. ISBN 185-669-1632, p.33.
- <sup>2</sup> *Gastronomy is the reasoned comprehension of everything connected with the nourishment or man (...) The material subject of gastronomy is everything which can be eaten; its immediate object, the preservation of the individual; and its methods of attaining that object, cultivation which produces foodstuffs, commerce which exchange them, industry which prepares them, and experience which devises the means of turning them to the best possible account.* In BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *The Physiology of Taste*. London: Penguin Books, (1825) 1994. ISBN: 0-14-044614-1, p.52-53.
- <sup>3</sup> MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Bari, Roma: Editori Laterza, 2004. ISBN: 88-420-720-7424-1.
- <sup>4</sup> *The human condition* por Hannah Arendt citada em PARASECOLI, Fabio. Food. identity and diversity. In GOLSTEIN, Darra e MERKLE, Kathrin. *Culinary cultures of Europa: Identity, diversity and dialogue*. Strasbourg: Council of Europe Publishing: 2005. ISBN: 92-871-5744-8, p. 11.
- <sup>5</sup> SCHOLLIERS, Peter. Meal, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in the Past and Present. In SCHOLLIERS, Peter (ed.). *Food, Drink and Identity: Cooking, eating and Drinking in Europa Since the Middle Ages*. Oxford, New York: Berg, 2001. ISBN: 1-85973-461-8.
- <sup>6</sup> Expressão que tem a versão alemã “mann ist, was mann isst” ou a inglesa “you are what you eat”.
- <sup>7</sup> Étimo: o verdadeiro significado de uma palavra. In <http://pt.wikipedia.org/wiki/Etimologia> [21.03.06].
- <sup>8</sup> PARASECOLI, Fabio. Food: identity and diversity. In GOLDSTEIN, Darra e MERKLE, Kathrin. *Culinary cultures of Europa. Identity, diversity and dialogue*. Strasbourg: Council of Europe Publishing / Edition du Conseil de l'Europe, 2005. ISBN: 92-871-5744-8.
- <sup>9</sup> eat+etymology=eatymology.
- <sup>10</sup> <http://pt.wikipedia.org/wiki/Etimologia> [21.03.06].
- <sup>11</sup> SCHOLLIERS, Peter, op. cit.
- <sup>12</sup> Jackson, 1991 In NABHAN, Gary Paul. *A qualcuno piace piccante*. Torino: Codice edizioni, 2004. ISBN: 88-7578-029-3, p.16.
- <sup>13</sup> BRAUDEL, Fernand (dir.) e DUBY, Georges. *O Mediterrâneo: Os Homens e a Herança*. Lisboa: Teorema, 1987.
- <sup>14</sup> GARNSEY, Peter. *Alimentação e sociedade na antiguidade clássica, aspectos materiais e simbólicos dos alimentos*. Lisboa: Replicação, (1999) 2002. ISBN: 972-570-270-0.
- <sup>15</sup> NABHAN, Gary Paul, op.cit., p. 73.
- <sup>16</sup> GONZÁLEZ TURNO, Isabel. La dimension social de la alimentación: considerações metodológicas. In *Alimentación y Cultura: Actas del Congreso Internacional, 1998, Museu Nacional de Antropologia, España*, vol. I. Huesca: La Val de Onsera, 1999. ISBN: 84-885-18-50-1.
- <sup>17</sup> <http://www.cienciaviva.pt/projectos/inventions/2003/cozinhadarwinista.pdf> [27.04.06]
- <sup>18</sup> MONTANARI, Massimo, op.cit.
- <sup>19</sup> BRILLAT-SAVARIN, Jean- Anthelme op.cit.
- <sup>20</sup> *The modern ‘technopolis’ the updated version of the global village that McLuhan imagined decades ago, creates nomadism, a state that escapes any logic of controlled social construction*, In PARASECOLI, Fabio, op.cit.
- <sup>21</sup> BOERI, Stefano. *Il design dei servizi per la qualità urbana*. Politecnico di Milano, open lecture, 2005.
- <sup>22</sup> *Glocal: where the global and the local are intermingled so that localities are promoted in the frame of transnationalisation*. In PARASECOLI, Fabio, op.cit., p. 16.
- <sup>23</sup> *biodiversity (or biological diversity): A measure of the variety of life, biodiversity is often described on three levels. Ecosystem diversity describes the variety of habitats present; species diversity is a measure of the number of species and the number of individuals of each species present; genetic diversity refers to the*

*total amount of genetic variability present.* In <http://www.pbs.org/wgbh/evolution/library/glossary/index.html> [28.04.06].

<sup>24</sup> CONTRERAS, Jesús. Paisajes y mercados: globalización y particularismos en los sistemas alimentarios. In *Alimentación y Cultura: Actas del Congresso Internacional, 1998, Museu Nacional de Antropologia. España*, vol. II. Huesca: La Val de Onsera, 1999. ISBN: 84-885-18-50-1-X.

<sup>25</sup> ROBERTS, Gerrylym K.. Food. In CHANT, Colin (ed.). *Science, technology and everyday life 1870-1950*. London, New York: Routledge / The Open University, (1991) 1989. ISBN: 0-415-03557-0.

<sup>26</sup> CONTRERAS, Jesús, op.cit.

<sup>27</sup> [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

<sup>28</sup> Na acepção de presídio enquanto o que conserva, salvaguarda, protege.

<sup>29</sup> FERNALD Anya, MILANO, Serena e SARDO Piero (cura). *I Pressidi nel mondo, Cibi Culture Comunità*. Bra: Slow Food Editore, 2004. ISBN: 88-8499-082-3

<sup>30</sup> A União Europeia distingue dois tipos de denominações de qualidade dos alimentos ligadas à origem geográfica dos mesmos: Indicação Geográfica Protegida («IGP») e Denominação de Origem Protegida («DOP»). Uma vez atribuídas, estas denominações são protegidas contra a venda de qualquer outro produto de imitação concorrente que pretenda beneficiar do renome da denominação de origem. In <http://europa.eu.int/scadplus/leg/pt/lvb/l21097.htm> [05.05.06].

<sup>31</sup> MANNUCCI, Anna. Numeri e Sigle. *Slow food* n°13, In [http://editore.slowfood.com/editore/riviste/slowfood/IT/13/articoli/slowfood13\\_10.pdf](http://editore.slowfood.com/editore/riviste/slowfood/IT/13/articoli/slowfood13_10.pdf) [20.02.06].

<sup>32</sup> MALDONADO, Tomás. *Riflessioni sulla creatività nelle tecno-scienza*. Politecnico di Milano, 01.03.06.

<sup>33</sup> MONTANARI, Massimo: op.cit.