

“Sabores da Escrita”: literatura e gastronomia com “uma pitada” de teatro

Livro Obra recentemente apresentada na Escola de Hotelaria é a compilação de um conjunto de conferências realizadas entre 2014 e 2018 em Coimbra

Chama-se “Sabores da Escrita” a obra que foi recentemente apresentada na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC).

O livro, com coordenação científica de Maria Helena da Cruz Coelho e Carmen Soares, tem como objectivo aliar a literatura à gastronomia, e surge na sequência de uma iniciativa com o mesmo nome que, ao longo de sete anos juntou especialistas de ambas as áreas, à história, num percurso pelas rotas de saberes e sabores, dando a conhecer as tradições gastronómicas dos patrimónios alimentares da região.

Obra mostra-se com uma “reveladora importância para o estudo do património alimentar”

Cada sessão serviu para abordar temas relacionados com a vida e a obra de diferentes autores e figuras influentes da cultura, através de conferências (na primeira parte de cada encontro), estabelecendo a ligação com a gastronomia, através da realização de jantares temáticos (a seguir a cada conferência) «enriquecidos com apontamentos cénicos».

«Uma equipa de especialistas de várias áreas disciplinares - da antiguidade aos nossos dias - foi responsável pela criação de conteúdos científicos necessários à preservação e divul-



José Luís Marques, Carmen Soares, Maria Helena da Cruz Coelho, José Manuel Silva e elementos dos dois grupos de teatro

gação das culturas alimentares», avançam os responsáveis pela obra, falando num trabalho de «pesquisa assente no rigor científico e conhecimento fidedigno das fontes (escritas, materiais e iconográficas)», que como objectivo fazer «uma história e um levantamento do património dos padrões alimentares identitários».

O resultado é “Sabores da Escrita” que surge agora em forma de livro - congregando conferências apresentadas entre 2014 e 2018 - editado pela Câmara Municipal de Coimbra, que vem «perpetuar e registar todas as conferências

que se realizaram e que constituem uma reveladora importância para o estudo do património alimentar».

Viagem às “memórias sensoriais” dos jantares

Na sessão, que contou com a presença de José Manuel Silva, presidente da Câmara de Coimbra, e de José Luís Marques, director da EHTC, estiveram presentes autores das 19 conferências agora publicadas, dos parceiros do projecto e do público que já era fiel nos jantares das sessões “Sabores da Escrita”.

«Fez-se uma viagem pelas

memórias sensoriais dos sabores dos jantares passados, sendo revisitados menus e figuras da nossa literatura e da nossa história, desde o período grego, romano, medieval, barroco ao contemporâneo», avançam os responsáveis.

Foram também, no decorrer da sessão, degustados aromas inspirados nos textos de Raimundo Ortigão e de Sophia de Mello Breyner, num menu concebido pelos alunos da EHTC, orientados pelo chef Luís Lavrador. Os momentos cénicos estiveram a cargo do Grupo Teatral Almanach e da Cooperativa Bonifrates.◀

DOUTORAMENTOS NA UNIVERSIDADE

**ANA LEONOR CARDOSO
VILELA LOPES**

Ana Leonor Cardoso Vilela Lopes realizou recentemente a sua prova de doutoramento em Engenharia da Refinação, Petroquímica e Química, tendo sido aprovada com distinção e louvor, por unanimidade. “Intensificação do processo de nitratação usando microrreatores” é o tema da tese, cuja prova teve como arguentes principais: Alírio Egídio Rodrigues e Maria Isabel da Silva Nunes.

BABAR MUJTABA

Realizou-se recentemente a prova de doutoramento em Engenharia Civil, Hidráulica, Recursos Hídricos e Ambiente de Babar Mujtaba, que foi aprovado com distinção e louvor, por unanimidade. “Rock fragments and surface subsurface hydrological processes at plot and hillslope scales: Laboratory and numerical simulations” é o tema da tese, cuja prova teve como principais arguentes Johannes Bernhard Ries e António Pedro de Nobre Carmona Rodrigues.

**JORGE FILIPE
PAVANITO ROCHA**

“Aumento da Rentabilidade na Produção de Resinas de Base Formaldeído” é o tema da tese de doutoramento em Engenharia da Refinação, Petroquímica e Química, defendida recentemente por Jorge Filipe Pavanito Rocha, que foi aprovado com distinção, por unanimidade. Foram arguentes principais Francisco Avelino da Silva Freitas e Fernando Gomes Martins.

**LUCIANA COSTA
DE ALBUQUERQUE PINTO**

Realizou-se recentemente a prova de doutoramento em Biociências, Especialização em Microbiologia, de Luciana Costa de Albuquerque Pinto, que foi aprovada com distinção e louvor, por unanimidade. “Classification and identification of thermophilic organisms isolated from São Pedro do Sul hot spring and revision of the classification of genus *Meiothermus*: integration of genomics into prokaryotic taxonomy” é o tema da tese, cuja prova teve como arguentes principais Célia Maria Manaia Rodrigues e Paula Maria de Melim Vasconcelos de Vitorino Moraes.

Não perca

amanhã, segunda-feira, dia 20 de Dezembro com o seu jornal

Suplemento Natal

