

AULA ABERTA x DOUTORAMENTO EM ESTUDOS URBANOS (FCSH NOVA & ISCTE-IUL)

COMIDA, CIDADE E PATRIMÓNIO. EXPLORAÇÕES SOBRE O CASO DO TACACÁ E DAS TACACAZEIRAS DA REGIÃO NORTE DO BRASIL

O tacacá é um prato culinário de origem indígena produzido e consumido em diversas cidades da região Norte do Brasil. Trata-se de uma iguaria de paladar único, constituída por subprodutos da mandioca brava e outros ingredientes. É preparado e comercializado pelas tacacazeiras nos diversos pontos informais de consumo distribuídos pelas cidades. Seu preparo envolve conhecimentos tradicionais e complexas operações, tais como a de neutralizar substâncias tóxicas da mandioca brava. O tacacá é, sobretudo, consumido na ruas das cidades amazónicas, suscitando intensas sociabilidades em meio urbano, repercutindo em subjetividades e pertenças culturais. O ofício de tacacazeira e o modo de fazer o tacacá têm sido alvo da ação de agentes e instituições patrimoniais, o que tem produzido mudanças nas representações que se fazem sobre esta comida.

Daniel Bitter

Professor associado e pesquisador do departamento de antropologia da Universidade Federal Fluminense-UFF

Email: danielbitter@gmail.com



Projeto Cidades em mudança: processos participativos em Portugal e no Brasil (Convénio FCT/CAPEs 2016/2017)

Coordenação por Renata Sá Gonçalves (UFF) e Graça Índias Cordeiro (ISCTE-IUL)

18 maio 2018

18h00

Aud. Pacote de Oliveira

· Ed. Sedas Nunes ·

ISCTE-IUL

