



CURSO DE DIFUSÃO

As raízes das PANC's: culinária e patrimônio dos carurus.

Período: 22 e 29 de abril 2021

Dia/Horário: Quintas-feiras das 17h às 19h

Público-alvo: Público em geral

Coordenador: Prof. Dr. Jaime Tadeu Oliva

Ministrante: Prof. Dr. Rodrigo Meiners Mandujano

Carga horária: 4 horas

Objetivo do curso de extensão

Conhecer a cultura alimentícia, linguística e gastronômica dos carurus do Brasil, desde antes da chegada dos europeus até nossos dias. Os carurus são hoje conhecidos no grupo das chamadas Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC's.

Programa do Curso

Modulo 1. Etnobotânica geral dos carurus do Brasil.

- O que são os carurus: culinária e botânica no Brasil;
- Linguística dos carurus;
- Origem e distribuição dos carurus;
- Tipos de carurus.

Módulo 2. Mistura de culturas e diversidade de plantas como patrimônio.

- PANC's ou carurus: as práticas alimentícias dos povos originários, africanos, asiáticos e europeus no Brasil;
- Os carurus nas fontes históricas;





- Patrimônio cultura imaterial: as festividades religiosas do Brasil.

Módulo 3. Culinária dos carurus

- Caruru-legítimo ou caruru de quiabo: o legado africano;
- Diversidade culinária dos carurus no Brasil: caruru-azedo, ora-pro-nobis, *Amaranthus*, *Talinum*, beldroegas, etc.

Modulo 4. A volta dos carurus.

- Valores nutricionais;
- Resiliência agroclimática;
- Autonomia alimentícia e o futuro dos carurus.

Referência bibliográfica básica

DE CASTRO, J. *O problema da alimentação no Brasil: seu estudo fisiológico*. Editorial Nacional. 1939.

DE SAMPAIO, A. J. *Á alimentação sertaneja e do interior do Amazonia. Onomástica da alimentação rural*. Companhia Editora Nacional. São Paulo. 1944.

HAMILTON, R; HAMILTON, C. Caruru and Calulu, Etymologically and Sociogastronomically. *Callaloo*, v 30, n. 1, p. 338-342, 2007.

HOEHNE, F, C. *Botânica e agricultura no Brasil no século XVI*. Companhia Editora Nacional. 1937.

MARTIUS, K. F. P. *Systema de materia medica vegetal brasileira*. Rio de Janeiro: Eduardo Henrique Laemmert, Tradução: Henrique Velloso d'Oliveira. 1854.

OLIVA DE LIMA, C. *Cozinheiro imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos*. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887.





SANTILLI, J. Patrimônio imaterial e direitos intelectuais coletivos. Revista do Patrimônio histórico e artístico nacional. In: MATHIAS, F; NOVION, H.. (Org.). As encruzilhadas das modernidades: debates sobre biodiversidade, tecnociência e cultura. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2006, v. p. 83-100.

PECKOLT, T. *Historia das plantas alimentares e de gozo do Brasil: contendo generalidades sobre a agricultura brasileira, a cultura, uso e composição de cada uma dellas*. Rio de Janeiro: Eduardo e Henrique Laemmert, 1871. v. 1.

PISO, W.; MARCGRAF, G. *Historia naturalis brasiliae*. Lundunum/Batavorum: Franciscum Hackium. Amstelodami: Lud Elizevirium, 1648.

QUERINO, M. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957.

RODRIGUES, N. *Os Africanos no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional. 1935.

RUIZ DE MONTOYA, A. *Arte, y bocavulario de la lengua Guarani*. Madrid, 1640.

Referências complementares

MARTIUS, K, F. P. *Natureza, doenças, medicina e remedios dos indios brasileiros*. Ed. Nacional. 1844 [1939].

SANITTLI, J. As indicações geográficas e as territorialidades específicas das populações tradicionais, povos indígenas e quilombolas. In: LAGES, Vinicius; LAGARES, Léa; BRAGA, Christiano. (Org.). Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. 1a.ed.Brasilia: Sebrae, 2005, v. , p. 189-203.

WALLACE, A. R. *Travels on the Amazon and Rio Negro*. London: Ward, Lock & Co. Limited. New York and Melbourne. 1889. Smithsonian Institution. Disponível em: <https://www.biodiversitylibrary.org/>

