

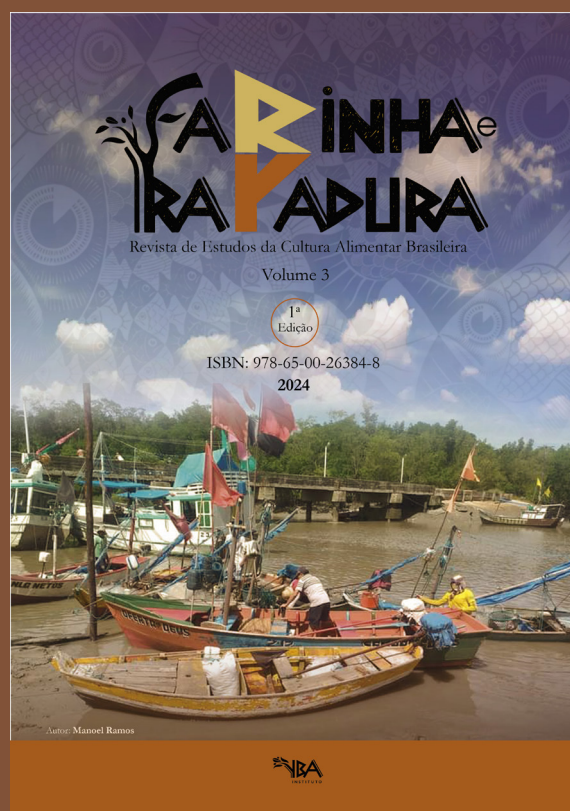


UMA SABOROSA EDIÇÃO

É com muita alegria que apresento a nova edição da revista Farinha e Rapadura, a qual reúne quatro trabalhos, sendo três artigos e um ensaio fotoetnográfico, discorrendo sobre a comida como cultura, ou seja, como marca de identidade e de pertencimento sociocultural.

O primeiro artigo é de autoria de Ramon Araújo Oliveira, com o título “Restaurante o Euclides: pioneiro e colaborador na construção de novos hábitos alimentares na cidade de Camocim”, tem como objetivo analisar a influência do restaurante, O Euclides, na cultura alimentar da cidade de Camocim-Ceará, enfatizando a popularização da pizza na região. O artigo busca compreender os movimentos operados nas preferências alimentares ao longo do tempo, considerando as implicações das interações nas escolhas e gostos alimentares. O trabalho é de cunho qualitativo, constitui-se em um estudo de caso, cujos dados foram coletados dados por meio de pesquisa bibliográfica e entrevistas.

O segundo artigo, intitulado “Cultura alimentar paraense: ancestralidade, memória e resistência”, de autoria Advaldo Castro Neto, discorre sobre o lugar que a comida ocupa nas experiências paraenses, apontado para as competências - democrática, ancestral e de



DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V301-APRESENTACAO>

pertencimento -, que são próprias dessas comidas nortistas e mazônicas.

O terceiro artigo de autoria, de autoria de Carlos Alberto Teixeira dos Santos em coautoria com Yandala Amaral Damasceno da Silva, sob o título “O “milagre” na mesa do paraense: os saberes e sabores da mandioca”, inscreve-se em um saboroso relato de experiência, o qual comunica as vivências pedagógicas mediadas pela mandioca e experimentadas pelos estudantes da Educação de Jovens Adultos e Idoso em uma escola da rede municipal de Belém. O trabalho traz uma narrativa promissora, fomentado diálogos profícuos entre comida, educação e alfabetização.

Por último, esta edição apresenta um ensaio fotoetnográfico, de autoria de Juliane Fernandes Silva de Oliveira, o qual, por meio de um conjunto de fotografias, nos conta sobre costumes alimentares antigos e singulares, próprios de Ilha Grande situa-se no município de Angra dos Reis, região da Costa Verde, a 150 km do Rio de Janeiro e a 400 km de São Paulo.

As/os leitores/as desejo uma “saborosa” leitura

Miguel Picanço