

1st International
Multidisciplinary Acorn as
Food Workshop

ACORN 2024

17-18 DECEMBER, 2024

İTÜ



Click icon to add picture



medacornet

Rescuing acorns as a Mediterranean traditional superfood

Liliana Duarte

Social Educator & Chef in Cor de Tangerina (Guimarães, Portugal)

*Cor de Tangerina is a food project since 2006 –
Restaurant and food educators*

1st International Multidisciplinary Acorn as Food Workshop

7-18 DECEMBER, 2024



The PRIMA programme is supported under Horizon 2020 the European Union's Framework Programme for Research and Innovation.



Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



Fundação para a Ciência e a Tecnologia



REPUBLIC OF CROATIA
Ministry of Science and Education



ROYAUME DU MAROC
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION



المملكة المغربية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي والإبتكار



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

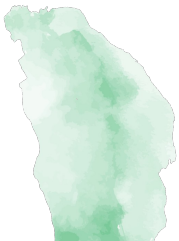


inner gestures of food intimacy narratives



“(...) tens of thousands of years separate, in effect, the notions of nutrition-eating, hunger-appetite, need-pleasure, food-gastronomy. It is the passage from biology to history, the transition from the realm of necessity to freedom.”

— José Quitério, in *O livro de bem comer*, 1987.



Food heritage:

research – share – celebrate

to find – produce – cook - eat

Liliana Duarte

Chef and graduated on Social Education;

Author of the book *Paladário* – **etnobotanical research about the plant heritage on North Portugal;**

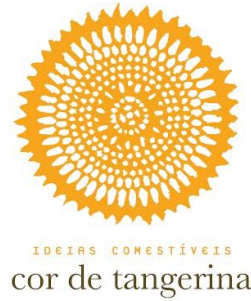
Author of the community project *Remoinho* about mills and arts in Guimarães;

Slow Food international member;

Co-author of the “7 wonderfuls of new gastronomy” prime with a food acorn creation – national contest;

Co-owner and manager at Cor de Tangerina.

Guimarães - Portugal



Cor de Tangerina

Edible Ideas

birth - strategy - maturation

Kitchen of a time, a place and people.

Humanization – gourmetization – inclusion

FOOD SOVEREIGNTY



The Cor de Tangerina project is born from an act of deep respect for nature and people, which since 2006 has cultivated natural and integral food and close relationships.

Our team of collaborators seeks, in every gastronomic moment, to take the best that nature has to nourish the body, mind and spirit of those who seek us. We understand food as a process of research, creation and revolution that aims to break with the alienating acceleration of contemporary ways of life and to impart, at every opportunity, a revolutionary and harmonious perspective on being and being. We work with local producers, fair trade and organic agriculture in order to enable moments at the table of greater knowledge and growth; we embody in our kitchen a space of alchemy where food is carefully transformed to enhance all senses; We promote a service where each bite is a new learning and where each person is respected as a unique and unrepeatabe being.

We venture into the mind-boggling curve of taste to recreate table memories that can lead to eternity. All this work, managed in a holistic way, lacks time and a careful compass, so that it can lead to the best possible experience.

Thus, we are more than a restaurant: we are a space of learning, training, research and transformation. We seek to work from the ground to the table; from the table to the surrounding environment and thus perpetuate the food identity that we all weave together. This connection is full of subtlety and challenges us to understand that time, love and life are complex manifestations but when harmonized, they allow us to be deeply.

Living in this way, with simplicity, is the greatest wealth we can have: embark on this journey, enjoy the wind to walk its face and celebrate the immense flame that springs from the encounter. Finally, and because the natural elements fill us with meaning life, be it as water and flows. Breathe in

Chef Álvaro Dias
Chef Liana Duarte

Connecting senses.

— How we start the food revolution, through a nonconventional restaurant?



Eating is revolutionary

but kitchen is, also, a comfort zone.

— We investigate the context, the stories, the people and we draw together – the most powerful proposal is always the one most participated by the local authors.

— The power of engagement is, somehow, unbreakable because is a fair, clean and ethical system.





How a restaurant starts to know and work with acorns?



Creativity
and
Innovation

—Curiosity and sounding: what's in my surroundings, my landscapes, local producers?

—Experimentation: the kitchen as a food lab

—Disruption of patterns and habits: knowing the actual locals meanings about old habits



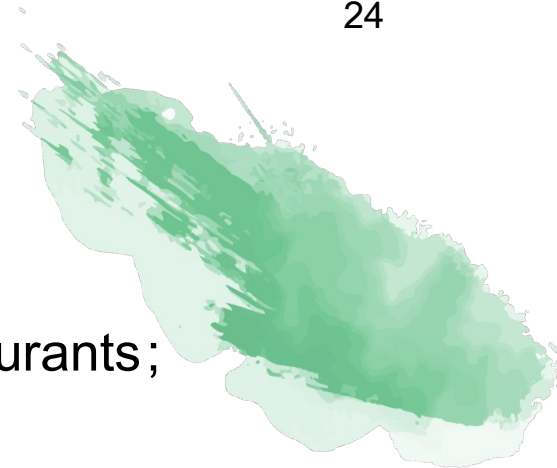
—

Verticality and circularity:

Movements of the characters
in the food narrative.

Comedores


- The pedagogical and structuring role of restaurants;
- Food as the first medication;
- Urgency of an agri-food paradigm:
socio-critical and participatory look at production
and consumption trends.




Eat to tell a story:

- The subjectivity of culinary notes
- Do the recipes exist?





“(...) a preservação dos gestos é o que mais importa: pôr as pessoas a falar na primeira pessoa, pois isso não teremos daqui a muitos anos. Gravar os gestos na casa das pessoas, uma série de pratos muito simples, pois disso ninguém fala. As pessoas não sabiam escrever, muito menos teriam dinheiro para livros. O mais difícil é a reprodução dos gestos: continua a não haver história da gastronomia dos locais. Não há a descoberta da história da gastronomia.. Vamos muito pelo superficial, vamos por esta cozinha (moderna), o que é bom...mas ainda não há descoberta. Valorizar socialmente uma profissão é a forma de a manter.”



— Isabel Fernandes
Paço dos Duques de Bragança e
Castelo de Guimarães.
Paladário:2019.



A natureza e a gastronomia vinculam-se intimamente.

Pensar como uma floresta para repararmos o equilíbrio interno e externo na

actualidade – consciência do declínio da biodiversidade,

desejo de romper com a padronização dos sabores e a monotonia dos dias.



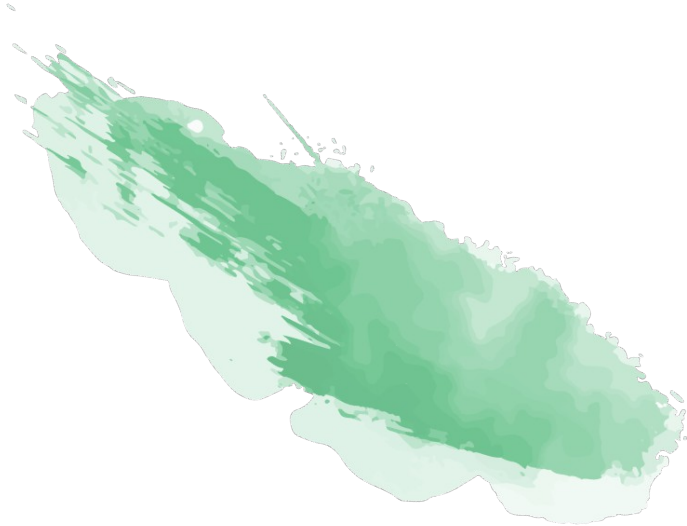


“(…) a globalização traz consigo a insistencia na diversidade, a tentativa de recuperação das tradições locais perdidas e a enfase posta da identidade cultural. E esta identidade cultural é construída através de atitudes, processos, gestos, seres vivos e objectos que deixaram de ter uso ou sentido no presente, mas que o presente reclama, porque deles necessita. (...) o reavivar das tradições, como um renascimento, não poderá ser encarado como um regresso ao passado, mas como uma forma de adaptação ao presente (...) tradições culinárias ancestrais são uma manifestação da moderna necessidade de enraizamento cultural e identitário.”

— Maria Manuel Valagao,
Alimentação, natureza e paisagem.
2022.

Plants on the verge of oblivion

diversity and availability of edible wild species



Are we creating memories in the present or are we stuck in a continuous revival?



por Álvaro Dinis Mendes e Liliana Duarte































ARMAZEN DA BOLOTA
FARINHA DE BOLOTA
100% BOLOTA DE FLORESTAS
PESO NETO 500g

ISENTO DE GLÚTEN
FONTE DE POTÁSSIO e VITAMINA E
ARMAZEN DA BOLOTA
BOLOTA TORRADA EM PÓ COM CAFÉ
BOLOTA DAS FLORESTAS PORTUGUESAS
O AGRADÁVEL E NUTRITIVO FRUTO DAS NOSSAS FLORESTAS
200g

ISENTO DE GLÚTEN
FONTE DE POTÁSSIO e VITAMINA E
ARMAZEN DA BOLOTA
BOLOTA TORRADA EM PÓ
BOLOTA DAS FLORESTAS PORTUGUESAS
O AGRADÁVEL E NUTRITIVO FRUTO DAS NOSSAS FLORESTAS
200g

ISENTO DE GLÚTEN
EM PÓ
BOLOTA
BOLOTA DAS FLORESTAS PORTUGUESAS
200g



Paladário.
Os alimentos contados
pela comunidade



O paladar.

em conjunto com os demais sentidos, é um dos recursos da memória, enquanto entidade biológica, que nos assiste na vida que nos rodeia. Um dos objectivos da *Paladário* é que o seu programa permita novas leituras e abordagens do território e das pessoas que o habitam, através do trabalho for desenvolvimento e da participação através do seu envolvimento e da sua actividade. O processo de recolha, registo e mediação das histórias do conjunto da comunidade mais alargada, e das histórias estimuladas pela memória individual, em uso, resgatou os que o tempo, a individual e colectiva, e deu-lhes visibilidade. Com esta publicação, procuramos o melhor conhecimento do património de Guimarães, acreditando que o conteúdo ora divulgamos possa influenciar novos hábitos gastronómicos na vivência contemporânea.

— Catarina Ferreira

Paladário.





Click icon to add picture



medacornet

Rescuing acorns as a Mediterranean traditional superfood

Follow us!



@medacornet



www.medacornet.eu



The PRIMA programme is supported under Horizon 2020 the European Union's Framework Programme for Research and Innovation.



Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



Fundação para a Ciência e a Tecnologia



REPUBLIC OF CROATIA
Ministry of Science and Education



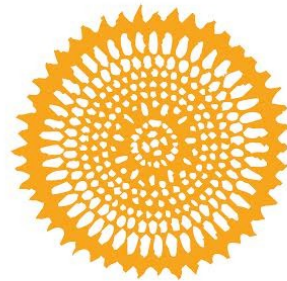
ROYAUME DU MAROC
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION



المملكة المغربية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي والإبتكار



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial



IDEIAS COMESTÍVEIS
cor de tangerina

www.cordetangerina.pt
cordetangerina@gmail.com



by Álvaro Dinis Mendes e Liliana Duarte