



[Resumos no site](#)

[Projeto do Colóquio para agências de fomento](#)

[Confirmação de participação](#)

[Histórias de Vitória](#)

Resumos no site

Até o final de abril serão publicados no site www.ppgartes.uerj.br/cbha os resumos das comunicações a serem apresentadas no XXIX Colóquio do CBHA. Confira em breve!

Projeto do Colóquio para agências de fomento

Os projetos do Colóquio já foram elaborados e estão sendo enviados para as agências de fomento (Capes, CNPq e agências locais de Vitória, ES). Nestes, solicitamos apoio para pagamento de passagens e hospedagem para os membros do Comitê e palestrantes convidados. Como a verba solicitada excede em muito o total do apoio concedido no ano passado, reiteramos nosso pedido a todos para que busquem apoio em suas instituições de origem.

Confirmação de participação

Se você é um comunicador do XXIX Colóquio do CBHA, não se esqueça de confirmar sua participação até o dia 30 de junho, mediante pagamento da anuidade do CBHA de 2009. Maiores informações sobre formas de pagamento no Edital do Colóquio ou pelo email marialuisatavora@gmail.com.

Histórias de Vitória

Em uma das ilhas de Vitória, portugueses oriundos da Ilha da Madeira instalaram, em meados do século XIX, uma pequena fábrica de cal, nomeando o lugar de Caieiras. Uma das pioneiras lusas, Dona Idalina, trouxe na bagagem a receita de um prato de peixe, marisco, ostra, tomate e cebola. Adaptou-a aos peixes do lugar e acrescentou carne de siri. Nascia, assim, a famosa torta capixaba. Hoje em dia, esse prato se difundiu por todo o estado. Mas a bisneta de Idalina, Eliana Muniz Correa, mantém a tradição e serve a torta em seu restaurante de Caieiras. Com uma curiosa adaptação local: aprendeu com sua avó materna, de origem indígena, a colocar no recheio da torta um bocado de coentro e três dentes de cravo picados, combinação infalível para cortar os efeitos maléficos de feitiços e mandingas. Atribui a isto o sucesso de seu restaurante. Vale a pena conferir.