

Cuinem [i mengem] la història

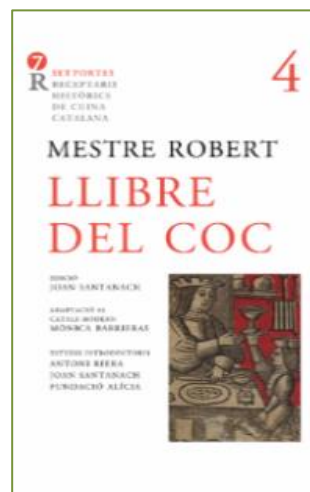


MODUL 3

2019-2020

La cuina medieval a través dels receptaris

La pólvora del duc. El llibre del coc i la taula del príncep



Amb la col·laboració de:



nyam · la cuina o la vida
by Jaume Aubanel

Objectius i organització

La cuina de l'Edat Mitjana feta aquí va gaudir d'un gran prestigi internacional. Existeixen fonts, notícies i testimonis que ho proven i s'ha conservat un elevat nombre de receptaris que transmeten la cuina d'aquest moment històric.

Continuant fidels a l'objectiu d'endinsar-nos en la gastronomia a través del coneixement de la seva vessant històrica i cultural, en el 'Cuinem [i mengem] la història' d'enguany partirem dels receptaris medievals per conèixer, tastar i cuinar menges d'aquesta època, doncs el 'Llibre del Sent Soví', el 'Llibre d'aparellar de menjar', el 'Llibre de totes maners de potatges', el 'Llibre de totes maneres de confits' i el 'Llibre del Coc' ens guiaran per aquest viatge gastronòmic i cultural per l'Edat Mitjana.

El cicle es compon d'una sèrie d'activitats ordinàries així com d'algunes activitats complementàries, totes elles ben variades: xerrades, tertúlies, tallers, sortides, dinars o sopars...

En resum, les activitats programades són les següents:

Activitats ordinàries

- Xerrada: El Llibre del Coc de Robert de Nola
- Xerrada: Les espècies a l'edat mitjana: el seu paper econòmic i gastronòmic
- Xerrada: La taula del príncep i de la cort
- Taller 'Cuinem [i mengem] la història': Tot emulant el mestre Robert
- Tertúlia literària culinària: La cuina del Tirant

Consulteu el detall de les activitats a l'apartat '**Programa de les activitats del cicle**'

Professors, xefs i col·laboradors

Toni Massanés

Director general de la Fundació Àlicia, laboratori de l'alimentació responsable. Investigador de l'Observatori de la Alimentació de la UB (Odela). (<http://www.alicia.cat/ca/>)

Joan Santanach i Suñol

Doctor en filologia catalana, editor i professor de la Universitat de Barcelona, secció de literatura del Departament de Filologia Catalana, i coordinador de l'Editorial Barcino.

Antoni Riera

Doctor en Història Medieval per la UB i catedràtic d'Història Medieval, des del 1986. Membre de l'IEC i del Conseil Scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et Culture de l'Alimentation, amb seu a Tours.

Jaume Aubanell

Coordinador dels cicles 'Cuinem [i mengem] la història'
Autor del bloc La cuina o la vida: <http://lacuinaolavida.blogspot.com.es/>

Montse Blanch

Xef de Ba-tec: <http://ba-tec.blogspot.com.es>

Preus

Preus de les activitats ordinàries: **140 €**

Preus de les activitats ordinàries individuals:

Activitat	Data	Preu
Xerrada: El Llibre del Coc de Robert de Nola	27/03/2020	25,00 €
Xerrada: Les espècies a l'Edat Mitjana: el seu paper econòmic i gastronòmic.	01/04/2020	20,00 €
Xerrada: La taula del príncep i de la cort	17/04/2020	20,00 €
Taller 'Cuinem [i mengem] la història': Tot emulant el mestre Robert	24/04/2020	75,00 €
Tertúlia literària culinària: La cuina del Tirant	15/05/2020	20,00 €

Preinscripció i matriculació

Preinscripció

Podeu fer preinscripció per qualsevol de les següents vies:

- Per correu electrònic:** enviar un missatge a l'adreça arqueonet@arqueonet.net especificant la següent informació:
 - Títol del missatge: "Inscripció Cuinem i Mengem la Història Mòdul 3"
 - Dades de cada participant que s'inscriu: nom i cognoms, adreça postal completa, adreça electrònica i telèfon de contacte
- Per la pàgina web d'Arqueonet,** a través de l'enllaç següent:
http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html
Complimentar els camps de dades personals indicats a la pàgina web i, en el camp "Missatge", incloure el text "Inscripció Cuinem i Mengem la Història Mòdul 3"
- Per telèfon:** la preinscripció també es podrà fer per telèfon, als números 937423014 o 667013352.
- Presencialment:** a Arqueonet, carrer Sepúlveda 79 – 08015 Barcelona, de dilluns a divendres de 10h a 14h i de 16h a 20h

Un cop feta la preinscripció, Arqueonet enviarà un e-mail confirmant la recepció la mateixa. Les places s'adjudicaran per estricta ordre d'arribada de les sol·licituds.

Matriculació

Quan s'assoleixi el nombre mínim d'assistents, Arqueonet ho comunicarà a tots els preinscrits i llavors s'iniciaran els passos per formalitzar la matrícula. Les matrícules es podran formalitzar de forma presencial a **la seu d'Arqueonet** dins dels horaris d'obertura (de 10h a 14h i de 16h a 20h), en efectiu o targeta, o bé per transferència bancària al número de compte que us indicarem.

Programa de les activitats del cicle

Xerrada: El Llibre del Coc de Robert de Nola

Origen, aspectes filològics i contingut del text. Autoria i datació. Els destinataris del text i l'objectiu didàctic. El calendari litúrgic: els plats del carnal i els plats de quaresma. La transició cap al Renaixement. Anàlisi culinària.

- Xerrada.
- Ponents: Toni Massanés i Joan Santanach.
- Dia i hora: divendres 27 de març de 2020, a les 19h.
- Lloc: Arqueonet.

Xerrada: Les espècies a l'edat mitjana: el seu paper econòmic i gastronòmic

Espècies coma moneda de canvi. El seu valor simbòlic com a temptació. La presència creixent de les espècies llunyanes en els receptaris. Els aspectes gastronòmics de les espècies.

- Xerrada.
- Ponent: Antoni Riera.
- Dia i hora: dimecres 1 d'abril de 2020, a les 19,15h.
- Lloc: Arqueonet.

Xerrada: La taula del príncep i de la cort

Context històric. La casa i la cort catalanoaragonesa a la baixa edat mitjana. Les ordinacions. Els àpats i els banquets reials. L'escenografia, col·locació dels assistents i parament de la taula. Les passades, nombre i composició. L'espai i l'animació.

- Xerrada.
- Ponent: Antoni Riera.
- Dia i hora: divendres 17 d'abril de 2020, a les 19h.
- Lloc: Arqueonet

Taller gastro-cultural: Tot emulant el mestre Robert

Farem com si fóssim els cocs de la Cort del rei Ferran de Nàpols i seguirem les instruccions del Mestre Robert de Nola deixades al Llibre del Coc.

- Taller gastro-cultural.
- Ponents: Jaume Aubanell i Montse Blanch.
- Dia i hora: divendres 24 d'abril de 2020, a les 19h.
- Lloc: Barcelona Cuina Natural.

Tertúlia literària culinària: La cuina del Tirant

Llegirem alguns capítols de l'obra magna de Joanot Martorell i farem tertúlia literària guiada pel filòleg Joan Santanach, fixant-nos, especialment, en els seus aspectes culinaris.

- Tertúlia.
- Ponents: Joan Santanach i Jaume Aubanell.
- Dia i hora: divendres 15 de maig de 2020, a les 19h.
- Lloc: Arqueonet.

Informació dels llocs

Arqueonet

Carrer de Sepúlveda, 79, 08015 Barcelona
937 423 014
www.arqueonet.net
arqueonet@arqueonet.net

Barcelona Cuina Natural.

Carrer del Berlinès, 3, 08006 Barcelona
650 968 473
<https://www.barcelonacuinanatural.cat>
info@barcelonacuinanatural.cat