

Xerrada. Cuinem [i mengem] la història

El Llibre del Coc de Robert de Nola



Presentació

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 maneres de patates', el 'Llibre de totes maneres de confits' i el 'Llibre del Coc' ens guiaran per aquest viatge gastronòmic i cultural per l'Edat Mitjana.

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.

Vinculació

Aquest mòdul forma part del cicle d'activitats:

 **Cuinem [i mengem] la història. La cuina medieval a partir dels receptaris.**

Si desitgeu conèixer el cicle complet sol·liciteu-nos el programa extens, on s'explica tota la programació.

Professors

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

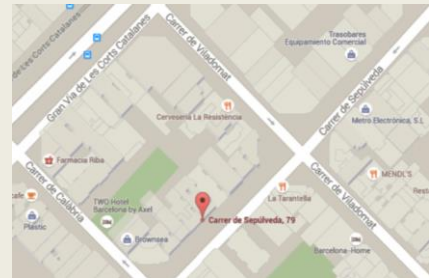
Doctor en filologia catalana, editor i professor de la Universitat de Barcelona, secció de literatura del Departament de Filologia Catalana, i coordinador de l'Editorial Barcino.

Informació pràctica

Lloc

Arqueonet

C/ Sepúlveda 79 - 08015 Barcelona
Metro: Línia 1 Rocafort



Data i hora

Divendres, 27 de març de 2020
A les 19h.

Preus

Per a les persones que fan el cicle Cuinem [i mengem] la història: **Gratuït**

Preu per a la resta de persones: **25 €**

Inscripció

Per qualsevol de les següents vies:

• **Per la web:** accedint a l'enllaç: http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html

• **Per e-mail:** enviant un e-mail a arqueonet@arqueonet.net, indicant l'activitat a la que us voleu inscriure, el nom i cognoms, l'e-mail i el telèfon de contacte

• **Per telèfon:** als números 937423014 ó 667013352

• **Presencialment:** a Arqueonet, C/Sepúlveda 79 de Barcelona