



Sortida. Cuinem [i mengem] la història

## Experiència gastro-cultural: Tot emulant el mestre Robert



### 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.

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.

### 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

#### 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>

### Informació pràctica

#### Lloc

##### Barcelona Cuina Natural

Carrer del Berlinès, 3, 08006 Barcelona  
FCC: Línia 7 Pàdua o Putxet



#### Data i hora

Divendres, 24 d'abril 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: **75 €**

#### Inscripció

Per qualsevol de les següents vies:

- **Per la web:** accedint a l'enllaç: [http://www.arqueonet.net/cat\\_contacte.html](http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html)
- **Per e-mail:** enviant un e-mail a [arqueonet@arqueonet.net](mailto: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