

# Cuinem [i mengem] la història

Taula rodona

Els particularismes de la cuina catalana

contemporània. Què ens queda, de l'edat mitjana?



## Presentació

¿Quin elements defineixen una tradició culinària? ¿Ha existit mai el que s'entén per tradició culinària catalana? I si ha existit, ¿Des de quin moment? ¿Continua vigent? ¿Quina seria la seva especificitat en relació a les cuines veïnes? ¿Podem continuar sostenint, avui, la frase de Josep Pla: "la cuina d'un país és un paisatge posat a la seva cassola"? Són algunes de les preguntes que farem, d'entrada, a un cuiner, un antropòleg i un historiador.

La cuina de l'Edat Mitjana feta aquí va gaudir d'un gran prestigi internacional. Existeixen notícies i testimonis que ho proven i s'ha conservat 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 hem partit dels receptaris medievals per conèixer, tastar i cuinar menges d'aquella època, El 'Libre del Sent Soví', el 'Libre d'aparellar de menjar', el 'Libre de totes maneres de potatges', el 'Libre de totes maneres de confits' i el 'Libre del Coc' ens han guiat en aquest viatge gastronòmic i cultural per l'Edat Mitjana.

És hora de treure conclusions del nostre viatge. En aquesta taula rodona presentarem els particularismes que defineixen la cuina catalana contemporània i analitzarem quins d'aquests elements particulars eren ja presents a la cuina catalana de l'Edat Mitjana i quins han estat objecte d'aportacions posteriors. I veurem si alguns dels elements medievals han desaparegut per sempre.

## 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.

## Professorat

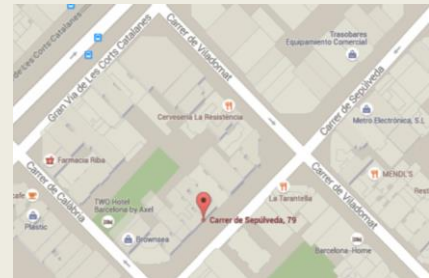
**Jaume Aubanell** (Coordinador dels cicles 'Cuinem [i mengem] la història'), **part del professorat del curs i altres experts convidats** (un antropòleg i un cuiner).

## Informació pràctica

### Lloc

#### Arqueonet

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



### Data i hora

Divendres, 29 de maig de 2020  
A les 19h.

### Preus

Per a les persones que fan el cicle Cuinem [i mengem] la història: **Gratuït** (tenen prioritat en la inscripció)

Preu per a la resta de persones: **Gratuït**

### 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