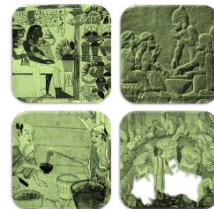




Experiència gastro-cultural

Sopar al restaurant Dos Pebrots

Propostes mediterrànies contemporànies basades en receptaris medievals



Presentació

Trobem que la millor manera d'acabar el monogràfic de cuina catalana medieval d'enguany és al voltant d'una taula que ens permeti mirar el futur i anar més enllà de les nostres fronteres. Per això, ens trobarem al Dos Pebrots.

Dos Pebrots és un restaurant regentat pel prestigiós xef Albert Raurich que té com a filosofia la recuperació i la interpretació, amb els ulls i el paladar d'ara, de la petja deixada per les diferents civilitzacions que han viscut al voltant de la Mediterrània. Usant les tècniques i els conceptes gastronòmics disponibles en l'actualitat, proven de traslladar-nos a l'essència d'aquelles cuines, també les que es feien durant el període que hem tractat enguany.

Prendrem la cuina catalana medieval com a difusora d'idees gastronòmiques d'aquella època, però ens obrirem a d'altres cultures culinàries del Mediterrani per imaginar-nos què devien tastar els comerciants medievals quan visitaven països llunyans. Unes verdures napolitanes sota'oli, unes faves amb llet d'ametlla, alguna carn amb intensa aroma de l'ast, una albergínia a la morisca, un gaspatxo, un peix amb salsa ben especiada... Veurem quines d'aquestes tastem.

L'objectiu és arribar a sintetitzar, a través del gust, tot el que hem après aquests darrers mesos. I volem fer-ho passant pel sedàs de la mirada particular d'un xef que practica cuina creativa contemporània.

Vinculació

Aquesta activitat forma part del cicle d'activitats:



Cuinem [i mengem] la història. Les cuines i les cultures del menjar a l'Àsia oriental.

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

Professors i xef's

Jaume Aubanell

Coordinador dels cicles 'Cuinem [i mengem] la història'

Autor del bloc La cuina o la vida:

<http://lacuinaolavida.blogspot.com.es/>

Albert Raurich

Xef i ex-cuiner del Bulli

<https://www.dospebrots.com/> -

<http://www.dospalillos.com/>

Informació pràctica

Lloc

Restaurant Dos pebrots

Carrer Doctor Dou, 19 - 08001 Barcelona

<https://www.dospebrots.com/>



Data i hora

Dimarts 26 de maig de 2020

De 20:30 a 23:00

Preus

Per a les persones que cursen el cicle 'Cuinem [i mengem] la història': **95 €**

Per a la resta de persones: **110 €**

El preu inclou un menú degustació i aigua o refrescos. No inclou vi, que cadascú abonarà a part.

Cal inscripció prèvia. 15 places disponibles.

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