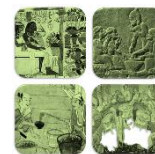




## Sopar Medieval

# Tota manera de patates medievals amb el coc Sergi de Meià

Activitat 'Cuinem [i mengem] la història'



  
SERGI DE MEIÀ

## Presentació

Al restaurant Sergi de Meià, ens prepararan un sopar inspirat en el **llibre de tota manera de patates** i en el **llibre d'aparellar de menjar**. Tastarem els sofisticats sabors propis de l'Edat Mitjana, plens d'espècies i d'herbes aromàtiques, aplicant tècniques culinàries i combinacions gustatives del moment, moltes de les quals han arribat fins als nostres temps. Fruita fresca, verdures amb mel, peix amb salsa, aviram a l'ast, carn bullida (veurem en què consisteix el "migraust"?), panada, diverses salses sorprenents i acabarem amb la cuina dolça que ens explica el **llibre de Tota manera de confits**. Fa uns dies vam poder veure els manuscrits d'algun d'aquest receptaris a la Biblioteca de la UB. Ara, el xef Sergi de Meià els interpretarà, ens menjarem la història i, en acabat, farem tertúlia amb ell a propòsit de com s'ho fa, per portar els sabors d'aquella època a l'actualitat. Li preguntarem pels plats, pels productes de proximitat, pels productors, per les tècniques emprades i per la manera de portar els aliments a taula. Parlarem de cuina contemporània amb arrels.

## Professor acompanyant

### Sergi de Meià

Xef del restaurant 'Sergi de Meià' de Barcelona i president de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica. Autor de *La cuina dels bolets* (Ara llibres), de *El llibre dels esmorzars de forquilla* (Comanegra) i de *La cuina catalana de 1714* (Comanegra)

### Jaume Aubanell

Gastrònom, consultor de màrqueting i escriptor. Pensa i coordina els cursos "Cuinem i mengem la història" d'Arqueonet. Autor de la novel·la *La coquessa* (Pagès Editors), també s'explica en el blog *Nyam, la cuina o la vida*. Llicenciat en Econòmiques per la UB i en Humanitats per la UOC. És Màster en Creació Literària per la UPF

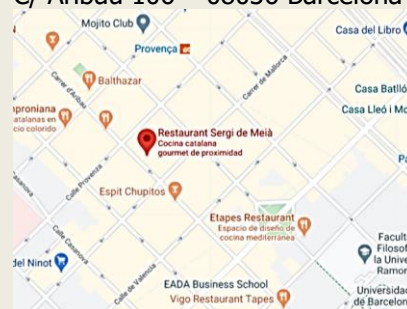
## Accessibilitat

Aquesta sortida està oberta a qualsevol persona que vulgui descobrir la cuina medieval catalana a través dels seus receptaris.

## Informació pràctica

### Lloc de trobada

Restaurant Sergi de Meià  
C/ Aribau 106 – 08036 Barcelona



### Data i hora de trobada

Dimarts 17 de Març de 2020  
20.30h

### Preus

Preu general: 95 €

Preu pels que cursen el cicle 'Cuinem [i mengem] la història' 2019-2020 (complet o el mòdul 1): 85 €

### 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