

LES ARRELS PREMEDIEVALS DE LA CUINA CATALANA

Els orígens de la nostra història gastronòmica



La història de la cuina catalana desperta un interès creixent entre les persones que es dediquen professionalment a la cuina o que són aficionades a la gastronomia, perquè és innegable que les característiques pròpies de la nostra cuina són el fruit d'un llarg procés d'evolució històrica. El coneixement de la història de l'alimentació ens ajuda a entendre diversos aspectes de la cuina contemporània i a la vegada pot ser un estímul per a una nova creativitat culinària.

També en l'àmbit de la història fa temps que alguns especialistes s'interessen per aquestes qüestions, especialment a través de l'estudi de l'abundant documentació escrita disponible, que inclou receptaris de cuina des de l'edat mitjana. Per això a partir d'aquest període tenim un coneixement força precís de l'evolució de la cuina, però en canvi sabem encara poca cosa sobre l'alimentació abans de l'edat mitjana. La manca de documentació escrita, malgrat les còpies medievals que ens han arribat de textos grecs i llatins, explica en bona mesura aquesta situació, però per a tota aquesta part de la història de la humanitat disposem d'un altre tipus d'informació, que és la que ens aporta l'arqueologia.

Per aquest motiu, l'Associació Catalana de Bioarqueologia (ACBA) i la Fundació Alcía convoquen una jornada destinada a donar a conèixer l'estat actual dels coneixements sobre la història de l'alimentació abans de l'època medieval. La base d'aquests coneixements són les restes vegetals i animals que apareixen en els jaciments arqueològics i que estudien les diverses disciplines de la bioarqueologia.

La jornada s'adreça a totes les persones interessades per la història de la cuina, però vol especialment establir un pont i obrir un diàleg entre el món de la cuina i la bioarqueologia. Per això s'ha estructurat en cinc ponències dedicades a cinc grans fases cronològiques, dins de les quals es farà un èmfasi especial en els productes disponibles i els que es van incorporant a la nostra dieta en cada moment, les tècniques de tractament dels aliments i la relació que es pot establir amb alguns plats actuals de la nostra cuina.

PROGRAMA

- 9.30 h. Registre dels participants
10.00 h. Inauguració
10.15 h. Conferència inaugural
Antoni Massanés, director de la Fundació Alicia
11.00 h. Paleolític
Francesc Burjachs, Jordi Nadal, Jordi Revelles, Lluís Garcia
12.00 h. Pausa cafè
12.30 h. Neolític
Ferran Antolín, Vanessa Navarrete, Maria Saña
13.30 h. Edat del bronze
Silvia Albizuri, Carme Cubero
14.30 h. Dinar
16.00 h. Època ibèrica
Lluís Garcia
17.00 h. Època romana
Josep M. Solias
18.00 h. Cloenda

Lloc

Fundació Alicia

Complex Món Sant Benet

Camí de Sant Benet, s/n - 08272 Sant Fruitós de Bages

Tel. 938 759 402

Com arribar-hi: www.monsantbenet.com.

Si vols venir amb autocar, indica-ho en el moment de fer la inscripció.

És imprescindible la inscripció a la jornada abans del dia 31 d'octubre.

Inscripcions a través del web www.bioarqueologia.cat.

Tarifa general: 8 euros.

Socis ACBA: 4 euros.

Places limitades

En cada ponència s'oferirà una degustació basada en els coneixements actuals. Després de cada ponència hi haurà espai per a preguntes i debat.

Més informació:

acba@bioarqueologia.cat

www.bioarqueologia.cat

Organitza



ASSOCIACIÓ CATALANA
DE BIOARQUEOLOGIA



Amb el suport de



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Amb la col·laboració de



Institut Català
d'Arqueologia Clàssica



Institut Català
de Història,
Arqueologia
i Sociologia



Associació d'Arqueòlegs de Catalunya



MUHBA MUSEU D'HISTÒRIA
DE BARCELONA