

FEBRER 1999

ACTIVITATS



COL·LEGI OFICIAL DE DOCTORS
I LLICENCIATS EN FILOSOFIA I LLETRES
I EN CIÈNCIES DE CATALUNYA

1899
1999
100
anys de
Col·legi

Formació permanent

NÚM. 16

1308

HISTÒRIA DE L'ALIMENTACIÓ A LA MEDITERRÀNIA

OBJECTIUS

Presentar una visió la més completa possible del que ha sigut i és l'alimentació i la cuina en els països banyats per aquest mar, Catalunya en particular. Pensem que la temàtica pot interessar a un públic molt ampli, tant al professorat d'ensenyament secundari, bé sigui de matèries humanístiques o no, com al públic en general, molt bolcat darrerament a saber d'on arranquen les nostres tradicions gastronòmiques i alimentàries i quines influències i aportacions hem rebut al llarg dels segles, així com el llegat que també hem sigut capaços de transmetre a d'altres contrades.

El fet que el discurs teòric s'acompanyi amb la documentació arqueològica, els objectes de la cultura material emprats per a la confecció dels diferents plats de la nostra cuina, amb la visualització a través de diapositives i material fotocopiats de receptaris de totes les èpoques i el fet de poder conèixer una bibliografia especialitzada i comentada, serà una ocasió única per a comprendre molt millor aquelles similituds que tenim amb altres cultures antigues i modernes i el caràcter específic de la personalitat de la gastronomia de Catalunya com a país mediterrani que és.

CONTINGUT

1. Els productes de l'alimentació mediterrània a l'època prehistòrica i antiga.
La preparació i el consum dels aliments. Hàbits alimentaris, atuells domèstics i sociologia de l'àpat.
El banquet.
La cuina mediterrània antiga i la seva tradició fins als nostres dies. Anàlisi del receptari de cuina romana.
2. La gènesi dels sistemes alimentaris feudals.
Lectura històrica dels llibres de cuina baixmedievals.

3. L'alimentació a l'època moderna.
La incorporació dels productes americans.
El banquet.
Receptaris (receptaris de dones, etc.).
4. Les representacions i els comportaments alimentaris avui:
Les transformacions als sistemes alimentaris.
Moralisme i alimentació.
De la cuina a la indústria: noves tecnologies i nous productes.
Cuina, patrimoni i cultura del lleure.
La complexitat actual: heterogeneïtat dels comportaments i les representacions.
5. La cuina mediterrània a finals del mil·lenni.
6. Taula rodona amb tots els participants i ponents del curs.

PROFESSORAT

Helena Espeix, M. Àngels Pérez, Anna Pujol, Antoni Riera, Llorenç Torrado.

Coordinació: Anna Pujol.

DIES

1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 i 12 de febrer.

HORARI

De 18 h a 21 h. Total: 30 hores.

PREU

Col·legiats, 11.750 ptes.; no col·legiats, 17.350 ptes.

