



INFORMACIÓ GENERAL

Lloc

MUHBA Oliva Artès
Carrer d'Espronceda, 142-146
Entrada gratuïta
Es recomana reserva prèvia.

Atenció al públic

reservesmuhba@bcn.cat
Per a qualsevol altra
informació: 93 256 21 22
(de dilluns a divendres feiners,
de 10 a 14
i de 16 a 19 h)

barcelona.cat/museuhistoria

CRÍTICA I RESTITUCIÓ PATRIMONIAL EN GASTRONOMIA

JORNADA
25.05.2018

MUHBA
MUSEU D'HISTÒRIA
DE BARCELONA

El Born, vista del mercat del Born. Pintura sobre tela, cap al 1776. Fotografia: Pep Parer, MUHBA

MUHBA
MUSEU D'HISTÒRIA DE BARCELONA

Ajuntament de
Barcelona



CRÍTICA I RESTITUCIÓ PATRIMONIAL EN GASTRONOMIA

Aquesta jornada, organitzada per la Fundació Àlicia i el MUHBA, té com a objectiu aportar eines pràctiques de coneixement en el camp de la restitució de receptes històriques i pretén ser un punt de trobada per a historiadors i cuiners on puguin compartir coneixements, inquietuds i projectes. Cada cop hi ha més cuiners i cuineres que giren la mirada cap a la cuina històrica amb una visió oberta i la voluntat de treballar amb rigor, per això demanen més coneixement. Cal obrir un pont de diàleg entre ciència i cuina en el camp de la restitució patrimonial en aquesta disciplina centrat en la gastronomia de Barcelona i la seva àrea d'influència. Només així podrem avançar cap a una cuina històrica seriosa, contrastada i alhora plaent.

Divendres 25 de maig

9 h

Obertura

Joan Roca, MUHBA; Jaume Biarnés, Fundació Àlicia, i Teresa Vinyoles, UB

9.15 h

Experiències de restitució del patrimoni gastronòmic

Antoni Massanés, Fundació Àlicia

SESSIÓ I

FONTS ORIGINALS PER A LA RESTITUCIÓ DELS PLATS HISTÒRICS

9.45 h

Per què una col·lecció de receptaris històrics?

Què hem après i què esperem aprendre de 700 anys d'història?

Francesc Soler Parellada, catedràtic de la UPC i propietari del restaurant Set Portes

10.15 h

Fons indirectes per a la cuina catalana de l'edat mitjana i el Renaixement

Antoni Riera Melis, UB

10.45 h

Fons indirectes per a la cuina catalana d'època moderna i contemporània

Maria Ángeles Pérez Samper, UB

11.15 h

Debat general

11.45 h

Pausa cafè

SESSIÓ II

ELS PRODUCTES I LES SEVES TRANSFORMACIONS AL LLARG DEL TEMPS

12.15 h

La bioarqueologia com a eina per identificar ingredients i varietats: aportacions i limitacions

Lluís Garcia Petit, UMR 5140 del CNRS i Associació Catalana de Bioarqueologia

12.45 h

La introducció de productes per la influència d'altres cultures

Paul Freedman, Yale University

13.15 h

Les conseqüències de l'evolució en els sistemes de producció: el cas de l'oli

Agustí Romero, IRTA (Programa Olivicultura, elaiotècnia i fruits secs)

13.45 h

Debat general

14.15 h

Pausa per dinar

SESSIÓ III

RESTITUCIÓ PRÀCTICA DE PLATS HISTÒRICS

16 h

Ada Parellada, cuinera, i Lluís Garcia Petit, UMR 5140 del CNRS i Associació Catalana de Bioarqueologia

16.30 h

Sergi de Meià, cuiner, i Isabel Lugo, historiadora

17 h

Albert Raurich, cuiner, i Núria Bàguena, historiadora

17.30 h

Per concretar

18 h

Les restitucions gastronòmiques del MUHBA

Joan Roca, MUHBA, i Jaume Biarnés, Fundació Àlicia

18.30 h

Tast dels productes del MUHBA

19 h

Cloenda