



Curs Cuíнем [i mengem] la història

La Grècia Clàssica, el gust pel banquet i la tertúlia

Presentació

No disposem de receptaris de la Grècia antiga, però saber i sabor anaven de la mà: Galè deixà un escrit *Sobre la facultat dels aliments*, Plató criticà els luxosos banquets siracusians a *La república*, Pitàgoras blasmà dels que menjaven animals, Arquestrat va escriure *Hedypathica* ("Vida de Luxúria") i *El Banquet dels Erudits*, d'Ateneu de Nàucratis era tota una enciclopèdia. A Sicília apareixen els gastrònoms i els primers cuiners estrella. Al symposium, reunió de bevedors, s'hi practicava la tertúlia i el vi era el protagonista.

Professors

Ignasi Garcés Estallo

Dr. en Història Antiga i Professor Agregat al Departament de Prehistòria, Història Antiga i Arqueologia de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona (UB)

Sandra Lozano

Responsable de continguts històrics de la elBullifoundation

Jaume Aubanell

Llicenciat en Econòmiques i en Humanitats. Coordinador dels cicles 'Cuíнем [i mengem] la història' Autor del bloc <http://lacuinaolavida.blogspot.com.es/>

Montse Blanch

Xef de Ba-tec: <http://ba-tec.blogspot.com.es>

Programa

• El banquet, el symposium i en naixement de la gastronomia

Formes de menjar plegats a la Grècia antiga. La vida entorn de l'àgora. Els aliments al camp i els aliments a la ciutat. El banquet. La cultura del symposium i la seva funció simbòlica. Menjar i coneixement (Plató, Plutarc, Galè, Pitàgoras, Arquestrat...)

- Tipus d'activitat: xerrada
- Ponents: Ignasi Garcés
- Dia i hora: divendres 12 de febrer de 2021, a les 19h
- Lloc: Arqueonet

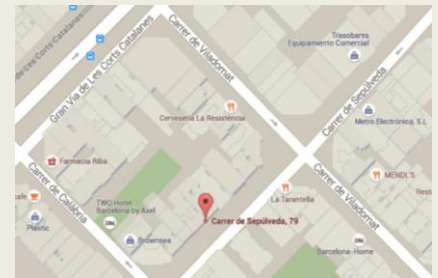
Informació pràctica

Lloc

Arqueonet

C/ Sepúlveda 79

Metro: Línia 1 Rocafort



Data i hora

Veure el calendari particular de cada activitat

Sessions: 5

Preu presencial

160 €

Preu distància

145 €

Preu xerrada sola presencial

25 €

Preu xerrada sola distància

20 €

Preu taller

75 €

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

• **Aliments, condimentació i tècniques a la gastronomia dels grecs**

Els aliments disponibles. El cas del peix, de l'aversió a la passió. La llet i els derivats lactis. Les begudes i el la importància del vi. La condimentació amb espècies i herbes aromàtiques. L'omnipresència de la mel. Les tècniques gastronòmiques dels grecs.

- Tipus d'activitat: xerrada
- Ponent: Ignasi Garcés
- Dia i hora: divendres 26 de febrer de 2021, a les 19h
- Lloc: Arqueonet

• **El banquet i d'altres textos del menjar a la literatura grega**

L'imaginari grec a partir del seu comportament davant del fet culinari. Presència del menjar en els diversos gèneres de la literatura grega. Literatura gastronòmica amb als textos conservats.

Tipus d'activitat: tertúlia

- Ponent: Teresa Magadán
- Dia i hora: dimecres 3 de març de 2020, a les 19.30h
- Lloc: Arqueonet

• **Una reunió de bevedors: *el symposium***

Al nostre *symposium* no ens fixarem en el gènere dels comensals ni farem com ells que menjaven asseguts en bancades i encabat s'ajeien per conversar i beure. El que sí que farem és honorar Dionís i practicarem l'art de la tertúlia impulsats pel poder del vi. Però primer menjarem: una coca de formatge fresc i sèsam, unes gambes amb mel i comí, uns figatells, un bonítol en papillota de fulles de figuera, unes anemones fregides amb brots de verdures o una myma de pollastre, o phthois o un gastris...

- Tipus d'activitat: taller gastro-cultural
- Ponents: Montse Blanch, Jaume Aubanell
- Dia i hora: dijous 11 i divendres 12 de de març de 2021, a les 19h
- Lloc: Barcelona Cuina Natural

• **Cuiners ambulants, xefs mediàtics i gurmets**

Veurem els primers passos de la restauració gastronòmica. Parlarem dels cuiners siracusans i dels seus plats complexes i recarregats. Parlarem dels primers xefs famosos, coneguts per la seva especialitat.

- Tipus d'activitat: xerrada de restauració gastronòmica
- Ponents: Sandra Lozano
- Dia i hora: dimecres 24 de març de 2021, a les 19.30h
- Lloc: Arqueonet