

LLOC I HORA

Les classes es realitzaran tots els dimecres, del 18 d'abril al 9 de maig de 2007, de 19 a 20.30 hores del vespre, al Museu Torre Balldovina (plaça de Pau Casals, s/n).

PREU I INSCRIPCIONS

20 EUR. Amics del Museu: 15 EUR (inclou les 4 sessions, un dossier amb el material teòric i tot el material necessari per fer les pràctiques de les sessions).
Inscripcions fins el 15 d'abril. Places limitades.

INFORMACIÓ I RESERVES

Matins: dimarts i dijous, de 10 a 12 h
Tardes: de dimarts a dissabte, de 18 a 20.30 h

Museu Torre Balldovina

Plaça de Pau Casals, s/n.
08922 - Santa Coloma de Gramenet
Tel. 93 385 71 42
A/e: m.st.colomag@diba.es

2n CURS DE DIVULGACIÓ TEÒRIC I PRÀCTIC

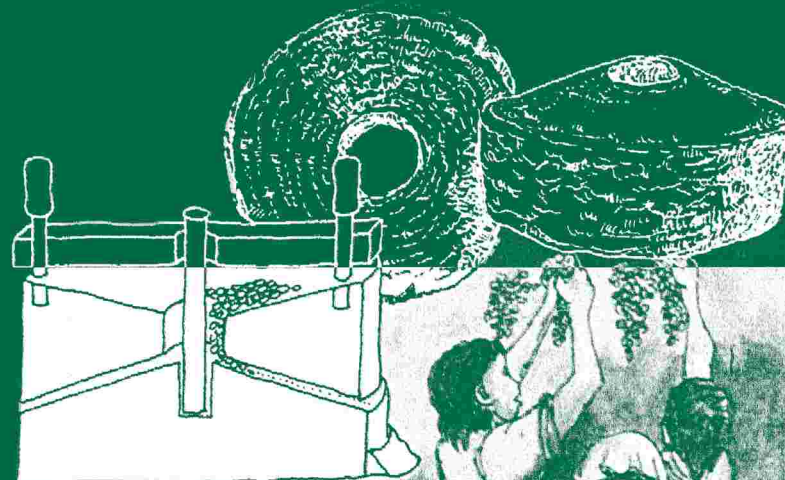
CUINAR,
MENJAR
I BEURE
EN ÈPOCA ANTIGA

MUSEU
TORRE BALDOVINA
SANTA COLOMA DE GRAMENET

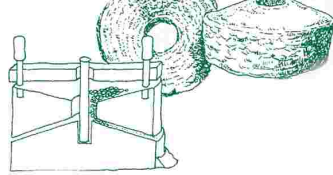
SC+



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



CUINAR, MENJAR I BEURE EN ÈPOCA ANTIGA



El Museu Torre Balldovina ofereix per segon any consecutiu un curs de divulgació al voltant de l'alimentació, els usos i les formes a l'entorn del menjar en el món antic adreçat al públic en general.

Coneixem, per l'arqueologia i per les fonts clàssiques, part dels productes que es produïen i es consumien a la Mediterrània des del segle VI aC fins el segle V dC. Aquest curs permet fer una aproximació històrica al passat i conèixer els productes, els atuell i la forma de preparar el menjar que tenien els nostres avantpassats, tot participant amb els cinc sentits d'aquell moment i de l'alimentació com una expressió fonamental de la cultura.

PROGRAMA TEÒRIC

Les fonts del coneixement. Els escrits clàssics. L'arqueologia i els receptoris antics. Aliments animals i vegetals. Producció i transport. Les espècies i els condiments. Els espais de preparació. La vaixela. Les receptes. La convivialitat. Els espais de servei. Les formes a la taula.

PROGRAMA PRÀCTIC

Tots els dies hi haurà una pràctica consistent en la realització d'una o diverses receptes o la seva restitució/creació a partir d'aliments detectats en excavacions arqueològiques. Les receptes seran degustades pels assistents, acompanyades de begudes també restituïdes del món antic. Les pràctiques poden incloure altres elements de convivialitat antiga com brindis, jocs de taula, etc.

2n CURS DE DIVULGACIÓ TEÒRIC I PRÀCTIC



PROFESSORS

Juana María Huélamo, arqueòloga especialitzada en l'alimentació a l'Antiguitat, i Josep Maria Solias, doctor en Història Antiga que investiga la gastronomia del passat a partir de les dades arqueològiques i històriques.

Pertanyen a KuanUm, grup de professionals especialitzat en la recuperació de la gastronomia històrica des de la recerca arqueològica, literària i documental.