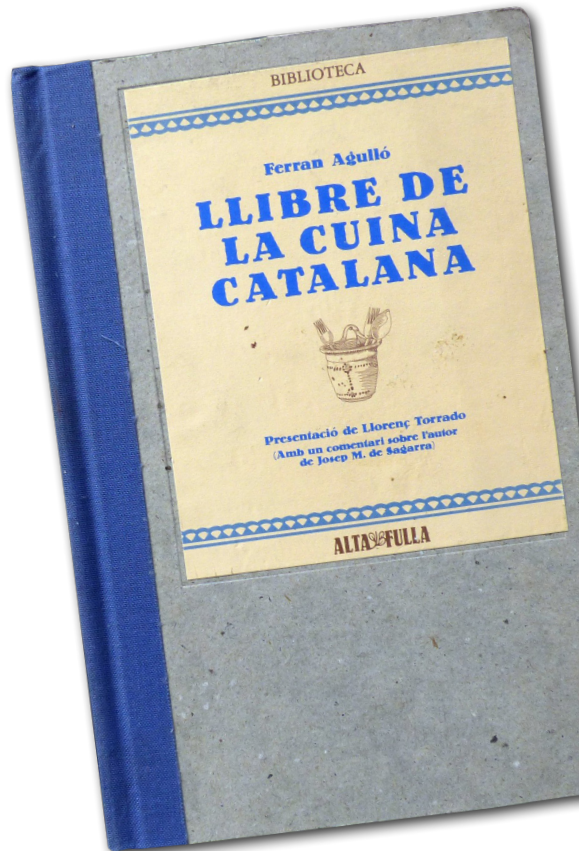


# Cicle de CONFERÈNCIES 2022-2023

## *Mirades sobre la història de la cuina i l'alimentació a Girona*

Les plantes i els animals amb què la humanitat s'ha alimentat són diferents a cada lloc i també han anat variant al llarg de la història. Alguns recursos s'ha fets rars i d'altres s'hi han afegit. La seva preparació i transformació, sovint a través del foc, i les innumerables combinacions entre ells, afegeixen a la diversitat natural i històrica del seu consum les variacions sense fi de la cuina.

Assegurar-se el menjar de cada dia ha estat segurament la preocupació més important de la humanitat, gairebé sempre assetjada per la fam. El consum de carn, l'ús del foc i la producció d'aliments han estat decisius en l'evolució humana. Per tot això els règims alimentaris del passat i del present són una bona font d'estudi per conèixer l'evolució i la dinàmica de les societats, i en els darrers anys hi ha un major interès per comprendre i analitzar un aspecte tan quotidià i decisiu com és l'alimentació i la cuina. Aquest cicle de conferències ens vol acostar a alguns dels aspectes de l'alimentació i la cuina a Girona i comarques al llarg de la història.



*Dis-moi ce que tu manges,  
je te dirai qui tu es*

(Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1825)

# 2022

## 4 d'octubre

Les primeres etapes de l'alimentació humana.

Lluís Garcia Petit

## 8 de novembre

L'alimentació en l'antiguitat clàssica.

Josep M. Nolla

## 15 de novembre

La cuina medieval, edat d'or de la cuina catalana.

Jaume Fàbrega

## 29 de novembre

La cuina jueva d'abans i d'ara.

Moriah Ferrus

## 13 de desembre

Menjar i beure en un convent. Segles XI-XVIII

Anna Gironella

# 2023

## 10 de gener

Posar un plat a taula quan a plaça no hi ha res. Cuina d'aprofitament i estratègies de proveïment durant la Guerra Civil i la postguerra.

Rosa Maria Gil

## 17 de gener

Cuina, rebosteria i pastisseria durant l'època del Barroc.

Pep Vila

## 7 de febrer

La incorporació de les plantes i animals a l'alimentació tradicional al llarg de la història.

Narcís Soler

## 14 de febrer

Ferran Agulló, "El llibre de la cuina catalana" (1924).

Pep Vila

## 28 de febrer

Del suquet al Parmentier de llobregant.

Salvador Garcia Arbós

**Lloc:** Biblioteca Pública de Girona Carles Rahola.

**Hora:** de 2/4 de 7 a 8 del vespre.

Assistència gratuïta, amb **inscripció prèvia** imprescindible i individual al web **www.ieg.cat**.

La inscripció s'ha de fer per a cadascuna de les conferències. Tindran preferència les persones associades a l'IEG.

Ho organitza:

**IEG**  
INSTITUT D'ESTUDIS  
GIRONINS



**Girona**  
Cultura

 **Biblioteques  
Públiques  
de Catalunya**

DL GI.1.290-2022