

SABOR Y SABER. LOS ALIMENTOS EN SU HISTORIA

Coordinadoras: Ana Rodríguez y Susana Consuegra



Apenas nos damos cuenta de que la diversidad de alimentos y recetas que hoy tenemos incorporados a nuestras costumbres y mercados son producto de una larga historia y de multitud de observaciones, ensayos e intercambios. La propuesta pretende llamar la atención sobre algunos aspectos de esta exitosa pero larga y ardua aventura de los alimentos y la alimentación.

La actividad es interdisciplinaria y engloba varios equipos del CCHS, además de participantes externos. Se articula en torno a cinco ejes temáticos de los que a su vez cuelgan actividades diversas, algunas más específicas desde una aproximación cronológica y metodológica, destinadas a alumnos de secundaria y a un público adulto.

I. ¿QUÉ COMÍAMOS HACE 2000 AÑOS?

Este taller consta de 4 áreas.

1. **Excavación arqueológica.** En la recreación de un yacimiento romano, realizaremos nuestra propia excavación arqueológica. Los hallazgos arqueológicos (huesos y semillas, útiles de cocina, vajilla de mesa e incluso alguna moneda) nos permitirán reconstruir diversos aspectos de la cocina, el consumo y la dieta, en época romana.
2. **Laboratorio de Arqueozoología.** Podremos ver algunos esqueletos y observar las diferencias entre distintos tipos de vertebrados, haciendo hincapié

en especies consumidas. Además, con ayuda de lupas, reconoceremos las marcas que el consumo humano dejaba en los huesos.

3. **Laboratorio de Arqueobotánica.** Observaremos, a veces con la ayuda de lupas, los restos botánicos recuperados en la excavación arqueológica y reconoceremos a qué plantas corresponden y si fueron consumidas o no en la Antigüedad.
4. **El mercado.** La recreación de un puesto de mercado romano nos permitirá conocer una selección de productos consumidos en aquella época y su precio. También averiguaremos el salario diario percibido por patricios, plebeyos, esclavos... y calcularemos lo que cada uno podría comprar y comer.

DESARROLLO:

9,30 a 11,00 h. El grupo íntegro realiza la excavación arqueológica.

11,00 a 11,30 h. Pausa desayuno.

11,30 a 13,30 h. El grupo se divide en tres equipos que irán pasando en periodos de 40' por cada una de las áreas de laboratorio y mercado, recibiendo explicaciones sobre materiales como los que han recuperado en la excavación y su interpretación para conocer cómo era la alimentación en época romana.

Duración: 5 días hábiles (1 semana) de 9,30 - 13,30 h.

Edades: 1º y 2º de la ESO

Nº de participantes: máximo 32

LUGAR: Galería Central

II. LA DIETA MEDITERRÁNEA

Este eje temático se centra en uno de los productos más habituales en la alimentación española, sus diversas procedencias y su evolución en la historia: el aceite de oliva. Constará de dos conferencias, dos catas orientadas de aceite destinadas a público adulto y una exposición destinada a público adulto y de secundaria

1. Miércoles 10 de noviembre.

- 18,00 horas. Conferencia de Juan Francisco Zambrana (Universidad de Málaga).
- 19,30 horas. Cata orientada de aceite D.O.P Estepa (Sevilla). Catador Moisés Caballero (Gerente D.O.P Estepa)
- Conferencia hasta completar aforo y cata un máximo de 35 personas.

2. Jueves 11 de noviembre.

- 18,00 horas. Conferencia de Luis Garrido (Universidad de Jaén).
- 19,30 horas. Cata orientada de aceite D.O.P. Sierra de Segura (Jaén). Catador Francisco Moreno (Gerente D.O.P Sierra de Segura).
- Conferencia hasta completar aforo y cata un máximo de 35 personas

3. Jueves 11 de noviembre. Mañana. Mesa explicativa de los tipos de aceite y cata en la Galería Central.

LUGAR PREVISTO: Conferencias en la Sala Menéndez Pidal. Catas en la antesala del Salón de Actos y exposición en la misma antesala

III. DEL CARIBE HA VENIDO UN BARCO

Este eje constará de una conferencia y una exposición:

1. Lunes 15 de noviembre. 18, 30 horas. Conferencia, *Gustos y disgustos*. Eddy Stols (Univ. Lovaina, Bélgica). Público adulto. Hasta completar aforo.
2. Exposición con una explicación lo más ilustrativa posible de las rutas del comercio mundial desde 1492 y cómo han viajado los productos alimenticios a través de su evolución histórica, explicando su origen y su continuo trasvase entre regiones y continentes y la relación existente entre cultura y alimentación.

LUGAR PREVISTO: Conferencia en la sala Menéndez Pidal y exposición en la Galería Central

IV. DEL PALACIO A LA COCINA

Este eje constará de dos conferencias y una exposición:

1. Miércoles 17 de noviembre. 18,30 horas. Conferencia: *El triunfo del refinamiento y la sofisticación, el banquete en las cortes europeas de la Baja Edad Media*. Antoni Riera (Universidad de Barcelona). Público adulto. Hasta completar aforo.
2. Jueves 18 de noviembre. 18,30 horas. Conferencia: *Escritores y cocina en el Siglo de Oro*. Carmen Simón Palmer (CCHS-CSIC). Público adulto. Hasta completar aforo.
3. Pequeña exposición sobre recetarios y libros de cocina a través de la historia en su paso de la comida preparada para los reyes y los nobles a la cocina cotidiana.

LUGAR PREVISTO: Conferencias en la Sala Menéndez Pidal y exposición en la Galería Central.

V. DE LA ABUNDANCIA Y EL HAMBRE

Constará de dos conferencias y una exposición destinadas a un público de ESO.

1. Miércoles 10 de noviembre. 12,30 horas. Conferencia: *Alimentación y Salud*. Laura Bravo (ICTAN-CSIC). Público de ESO y Bachillerato
2. Lunes 15 de noviembre. 10 horas. Conferencia: *Derecho a la alimentación*. José María Medina Rey (ONG Prosalus) / José Luis Postigo Sierra (Ingeniería Sin Fronteras). Público de ESO y Bachillerato
3. Pequeña exposición ONG *Derecho a la Alimentación: Urgente*.

LUGAR PREVISTO: Conferencias en el Salón de Actos y exposición en la Galería Central.

CRONOGRAMA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9	10	11	12
		12,30 horas Conferencia Laura Bravo	Espacio Aceite	
		Exposición Aceite de Oliva		
		18,00 horas Conferencia Zambrana 19,30 horas Cata Estepa	18,00 horas Conferencia Garrido 19,30 horas Cata S. Segura	
15	16	17	18	19
¿Qué comíamos hace 2000 años?				
Exposición Del Caribe ha venido un barco				
Exposición recetarios y libros de cocina				
Exposición Derecho a la Alimentación				
10,00 horas Conferencia Derecho a la Alimentación				
18,30 horas Conferencia Eddy Stols		18,30 horas Conferencia Antoni Riera	18,30 horas Conferencia Carmen Simón	

LOGOS

