

Núria Bàguena Maranges. Llicenciada en Humanitats, investiga sobre l'evolució i la història de les cuines del món. La seva vida laboral és polifacètica i gira entorn de la gastronomia, en la seva activitat imparteix cursos, ha fet més de dues-centes conferències. Ha escrit els llibres *Cuinar i menjar a Barcelona (1850-1900)*, *L'albergínia de 10 maneres*; De l'antiga Roma a la teva cuina. També ha estat coautora de diversos llibres de la seva especialitat, com *La cocina popular* capítol del llibre *Como comiamos, alimentos y alimentación en España en el siglo XX* i té més de cent articles publicats, també col·labora en ràdios i revistes especialitzades. Al Palau Robert (Barcelona) ha fet les següents exposicions: Llibres de cuina a Catalunya (2005), Del raim al vi i al cava (2004), La cuina medieval catalana (2003), Els menjars de Nadal (2002), La ruta de la fruita seca (2002), també ha estat la comissària de la Vitrina dels Genis del Foc de 2002 al 2006. Alhora també és cuinera i assessora de patrimoni culinari.

Joan Santacana Mestre. Professor titular de Didàctica de les Ciències Socials i Investigador Sènior a la Universitat de Barcelona es va iniciar en projectes d'innovació didàctica a Espanya com a membre rellevant del grup Història 13-16. Professor de Postgrau i Doctorat de la Universitat de Barcelona en temes de museologia i innovació en Didàctica de la Història, imparteix regularment màsters a les universitats espanyoles i iberoamericanes. Arqueòleg especialitzat en protohistòria i cultura ibèrica va ser l'impulsor de la singular intervenció a la Ciutadella Ibèrica de Calafell (Tarragona), primera experiència d'arqueologia reconstructiva a Espanya. És doctor en pedagogia per la Universitat de Valladolid. Ha estat un dels introductors de la Museografia Didàctica mitjançant el desenvolupament de l'experiència del Taller de Projectes de la Universitat de Barcelona; en el seu si ha participat en projectes de disseny i desenvolupament de museus i equipaments patrimonials; ha creat i dirigit també diversos màsters de Museografia didàctica i de Museografia interactiva online a través de la plataforma de IL3 de l'esmentada universitat. També ha participat en diversos grups i investigació com a investigador principal de projectes (Grup DIDPATRI fins a 2014 i Grup DHIGECS fins al present) dirigit més de 250 projectes d'investigació, europeus, nacionals i regionals. És autor de 499 publicacions en temes de Museologia i Patrimoni, Educació i arqueologia. Els seus treballs més recents se centren en patrimoni immaterial, inclusió cultural, m-learning i patrimoni immaterial. Entre els treballs més recents hi ha *La cuina dels ibers. De la llar als fogons* (Ed. Dalmau 2011); *Lo sagrado y lo abominable. La cocina de los pueblos prerromanos de España* (Ed. TREA, 2011) i *El patrimonio cultural inmaterial* (Ed. TREA, 2015).

Tomeu Arbona Figuerola. Treballador Social, Educador Social, Psicoterapeuta. Durant molts d'anys ha desenvolupat el seu treball a barris marginals de Palma i ha compaginat el seu afer laboral amb el món gastronòmic, en el qual s'inicia de nen, endinsat-se amb interès en els documents antics de la gastronomia de Mallorca, de l'antropologia i la cultura local com a aficionat apassionat i aprofitant la proximitat de persones enteses en la cuina històrica del seu àmbit familiar. Ha esdevingut un reboster inesperat quan a l'any 2010 inicia la gran aventura del Fornet de la Soca que a més d'un forn de producció radicalment tradicional s'ha concebut com un espai per a la cultura. El Fornet de Tomeu Arbona en pocs anys ha aportat una visió diferent al panorama de la rebosteria i la gastronomia de Mallorca en general, posant en valor la rebosteria i la cuina històrica de Mallorca amb la ferma visió de la tradició com una innovació, servint amb gust tots els ingredients de qualsevol gran argument: patrimoni cultural, història, tradició, manufactura, producte local i ecològic.

Jaume Mascaró Pons. Va néixer a Ciutadella de Menorca el 1942. Estudià Filosofia i Lletres (Filosofia) a la Universitat de Barcelona, on va fer també el Doctorat en Filosofia, amb una tesi sobre Expressió i comunicació no verbal, (Premi Extraordinari de Doctorat). La seva tasca docent i professional s'ha desplegat a la UB des de 1970 a 2008, en especial en l'àmbit de l'Antropologia Filosòfica i de la Filosofia de la Cultura. Des de 1997 fins a la seva jubilació (2008) ha impartit també docència a l'Institut del Teatre de Barcelona en l'assignatura d' "Antropologia del Teatre" i en el Doctorat en Arts Escèniques. És membre fundador de l'Institut Menorquí d'Estudis (IME), havent estat cap de la Secció de Ciències Socials durant 10 anys i des de 2010 a 2016 ha estat President del Consell Científic de l'IME. És coordinador dels volums d'Antropologia de l'Enciclopèdia de Menorca (en procés d'edició) i ha estat coordinador del volum 10 de l'enciclopèdia Tradicionari, dedicat al concepte de "cultura popular". El 2007 el Consell Insular de Menorca li atorgà el Premi M^a Lluïsa Serra, Taula d'Or, per la seva feina en la promoció i defensa del patrimoni cultural de Menorca. Ha publicat nombrosos articles, en especial relacionats amb cultura popular de Menorca, amb comunicació no verbal i alguns textos relacionats amb teatre.

Jornades XV

Patrocina



CONSELL INSULAR DE MENORCA
Conselleria de Cultura, Patrimoni i Educació

Col·labora



CONVENT DE SANTA CLARA



XV Jornades de Recerca Històrica de Menorca

Ciutadella de Menorca, del 25 al 27 de novembre de 2016
CERCLE ARTÍSTIC DE CIUTADELLA



PATRIMONI CULINARI DE MENORCA. GASTRONOMIA I CULTURA A TRAVÉS DEL TEMPS

SOCIETAT HISTÒRICO ARQUEOLÒGICA MARTÍ I BELLA
shamartibella@gmail.com
Plaça des Born, 19
Ciutadella de Menorca
T 971385753



Societat Històrica Arqueològica
Martí i Bella



GASTRONOMIA I CULTURA

programa

Divendres, 25 de novembre.

17,00 h. Ponència.
LA CUINA MENORQUINA, UN LLARG CAMÍ PLÉ D'AROMES I SABORS, DE CRUÏLLES DE CULTURES I DE PECULIARITATS PRÒPIES.

Núria Bàguena Maranges,
Professora d'Història i cultura gastronòmica.
Presenta: Jaume Mascaró Pons, Fra Roger.

18,15 h. Comunicacions (1 i 2).

19,30 h. Descans.

20,00 h. Inauguració de las XV Jornades de Recerca Històrica de Menorca.

Ponència Inaugural.

TRANSFORMACIÓ DELS PRODUCTES I EVOLUCIÓ CULTURAL GASTRONÒMICA ALS PRIMERS TEMPS DE LA HUMANITAT.

Dr. Joan Santacana Mestre,
Arqueòleg i professor titular de Didàctica de les Ciències Socials de la U.B.
Presenta: Angel Roca Vidal, President SHA Marí i Bella.

Dissabte, 26 de novembre.

10,00 h. Ponència.

ELS RITUALS GASTONÒMICS I LA SEVA GENERALITZACIÓ.

Dr. Jaume Mascaró Pons,
Professor jubilat de Filosofia de la U.B.
Presenta: Antoni Juaneda Cabrisas, Fra Roger.

11,15 h. Comunicacions (3 i 4).

12,00 h. Descans.

12,30 h. Taula rodona.

EL PRODUCTE LOCAL COM A PATRIMONI CULINARI I ALIMENTARI.

Judith Aisa.
(Tècnica del Consell Insular de Menorca).
Pedro Marquès.
(Confraria de Pescadors de Ciutadella).
Marc Casanoves.
(Productor ecològic finca Parelleta).
Pep Pelfort.
(Cuiner i investigador gastronòmic). Moderador.
Mireia Comas.
(Agroxerxa).

18,00 h. **ELOGI DEL PA.**
Cerimònia, simbologia i música en viu amb l'Escolania de Ciutadella al Convent de Santa Clara.

Tomeu Arbona Figuerola,
Cuiner reboster.

19,30 h. Degustació.

Diumenge, 27 de novembre.

Jornada etnoastronòmica. Lloc de Binissuès.

12,00 h. Visita guiada a les cases de Binissuès, amb còctel i aperitiu del segle XIX al saló principal.
A càrrec del cocteler David Cebrián.

14,00 h. Dinar "Plats amb història".
A càrrec de Joan Bagur i Toni Taltavull (del Restaurant Rels de Ciutadella).
Menú degustació amb receptes del llibre Art de la Cuina de Fra Roger, i de Cuina senyorial de Menorca. El receptari dels Salort de Ciutadella (1860-1917) de Bep Al.lès.
Dinar comentat per Núria Bàguena i Bep Al.lès.

Clausura

COMUNICACIONS

1. Dos anys al rebost de Fra Rotger: despeses en aliments dels anys 1763 i 1764.
Andreu Vidal.
2. Delikatessens púniques, romanes i bizantines a Menorca. Estris de ceràmica i metall.
Joan de Nicolás Mascaró.
3. Tradicions culinàries al calendari menorquí.
Antoni Pons Fuxà.
4. La gastronomia de les festes i tradicions a Menorca.
Josep Al.lès Salvà.

Disseny: Josep Mascaró Pons
Coordinació comunicacions: Joaquim Sánchez Navarro
Secretària: Magdalena Pons Andreu

PATRIMONI CULINARI DE MENORCA. GASTRONOMIA I CULTURA A TRAVÉS DEL TEMPS

Observada durant moltes èpoques tan sols com una necessitat, l'alimentació avança, retrocedeix i evoluciona a la vegada que ho fa la pròpia condició humana. Però el coneixement de la gastronomia, les tècniques, els productes, el plaer dels sabors i la seva determinant influència sobre la salut suposen actualment una de les ciències i indústries més emergents al món occidental. Aquest avanç i interès no és aliè a Menorca on iniciatives com les preses per l'Associació Fra Roger, en aquest cas concret en col.laboració amb la SHA Marí i Bella, s'encaminen a despertar l'interès que pel futur de Menorca pot suposar tot aquest fascinant món. Què millor per començar, que conèixer els orígens?.

