

Descobrim la cuina del neolític! Arriba al Museu d'Història de Catalunya un dels tallers de la Fundació Alícia amb més història

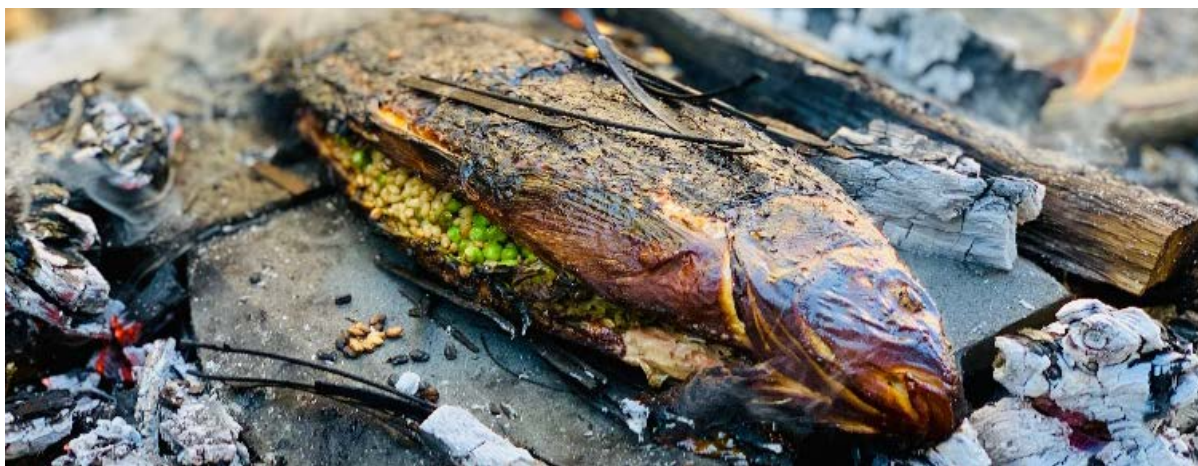
Què menjaven les persones del neolític, ara fa més de 5.000 anys? Ho descobrirem en aquest taller, en què cuinarem algunes receptes recreades a partir de les troballes fetes a diferents jaciments arqueològics d'arreu del món

Quins ingredients, tipus de coccions, recipients i receptes feien servir les persones del neolític? Trobaríem similituds amb la cuina d'avui dia? La Fundació Alícia s'alia amb el Dr. Juanjo García Granero, investigador de la Universitat d'Oxford, per crear un taller en què explicar, de manera pràctica, què menjaven les persones al neolític. I el porta ara a Barcelona triant el Museu d'Història de Catalunya com a espai idoni per aprofundir en el coneixement de les nostres arrels: com ens vam alimentar ara fa més de 5.000 anys?

L'arqueologia ha fet un seguit de descobertes sobre aquesta època tan important de la humanitat, marcada pel domini de l'agricultura i la ramaderia i l'inici del sedentarisme. Així, sabem que la domesticació de plantes i animals va impactar tots els àmbits de la vida de les poblacions prehistòriques, incloses les seves pràctiques culinàries. D'aquesta època daten estris com els molins de vaivé, que es componen d'una pedra base, plana o còncava, sobre la qual s'arrossega un morter.

De la mà del cuiner Vinicius Martini, de la Fundació Alícia, elaborarem quatre receptes basades en restes de menjar trobades a jaciments neolítics d'arreu del món, des de la Xina fins a Suïssa, i coneixerem com vivien les persones que van elaborar aquests menjars:

- Carpa rostida amb pèsols i ordi (Çatalhöyük, Turquia central, fa 8.000 anys)
- Sopa de bacallà fresc, gla i all mostassa (Neustadt, Alemanya, fa 6.000 anys)
- Pa d'ordi i blat amb llavors d'api (Parkhaus Opéra, Zurich, Suïssa, fa 5.000 anys)
- Sopa de noodles de mill (Lajia, nord-oest de la Xina, fa 4.000 anys)



El taller és una experiència única per embrutar-se les mans, comprovar de primera mà la facilitat o dificultat de les elaboracions culinàries al neolític i tastar els plats per saber les similituds o diferències gustatives d'aleshores amb les d'avui.

El taller tindrà lloc dissabte 20 de juliol a les 18h. Per participar, cal inscriure's escrivint un correu electrònic a mhcvistes.cultura@gencat.cat o trucant al 93 225 42 44.

IMATGES (enllaç de descàrrega: <https://we.tl/t-htepSv7M3r>)



CONTACTE

Museu d'Història de Catalunya
Plaça de Pau Vila 3, Barcelona
93 225 47 00
www.mhcat.cat

Fundació Àlícia
Camí de Sant Benet, s/n
Complex de Món Sant Benet
08272 Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
www.alicia.cat

Prensa:
mhc.prensa@gencat.cat

Prensa:
comunicacio@monstbenet.com
93 875 94 25