



Societat Històrico-Arqueològica
MARTÍ I BELLA



FRA ROGER
GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A

XV JORNADES DE RECERCA HISTÒRICA DE MENORCA
Ciutadella de Menorca, del 25 al 27 de novembre de 2016

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 SHA Martí 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?

patrocina



CONSELL INSULAR DE MENORCA

Conselleria de Cultura, Patrimoni i Educació

Col·laboren

CERLCE ARTÍSTIC / BINISSUÈS / CAFÈ BALEAR / ESCOLANIA DE CIUTADELLA / CONVENT DE SANTA CLARA

SOCIETAT HISTÒRICO ARQUEOLÒGICA «MARTÍ I BELLA»

Plaça des Born, 19

07760 - Ciutadella

Telèfon i Fax 971-385753

a/e: shamartibella@gmail.com :: <http://shamartibella.wordpress.com>



Societat Històrico-Arqueològica
MARTÍ I BELLA

PROGRAMA

Divendres 25 de novembre de 2016

17,00 h. Ponència:

LA CUINA MENORQUINA, UN LLARG CAMÍ PLE D'AROMES I SABORS, DE CRUÏLLES DE CULTURES I DE PECULIARITATS PRÒPIES.

Núria Bàguena i Maranges. Professora d'història i cultura gastronòmica

Presenta: Jaume Mascaró i Pons. Fra Roger

18,15 h. Comunicacions (1, 2)

19,30 h. Descans

20,00 h. **Inauguració de les XV Jornades**

Ponència:

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

Dr. Joan Santacana i Mestre. Arqueòleg, professor titular de Didàctica de les Ciències Socials de la UB.

Presenta: Àngel Roca Vidal. President de la SHAMB.

Dissabte 26 de novembre de 2016

10,00 h. Ponència:

ELS RITUALS GASTRONÒMICS I LA SEVA GENERALITZACIÓ.

Dr. Jaume Mascaró i Pons. Professor Jubilat de Filosofia de la UB.

Presenta: Antoni Juaneda i Cabrisas (Fra Roger).

SOCIETAT HISTÒRICO ARQUEOLÒGICA «MARTÍ I BELLA »

Plaça des Born, 19

07760 - Ciutadella

Telèfon i Fax 971-385753

a/e: shamartibella@gmail.com :: <http://shamartibella.wordpress.com>



Societat Històrico-Arqueològica
MARTÍ I BELLA

11,15 h. Comunicacions (3,4)

12,00 h. Descans

12,30 h. Taula Rodona

EL PRODUCTE LOCAL COM A PATRIMONI CULINARI I ALIMENTARI

Judith Aisa (Tècnica Consell Insular de Menorca)

Marc Casanovas (productor ecològic finca Parelleta)

Mireia Comas (Agroxerxa)

Pedro Marquès (Confraria de pescadors de Ciutadella)

Pep Pelfort (cuiner i investigador gastronòmic) **Moderador**

18,00 h.

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

Sr. Tomeu Arbona Figuerola. Cuiner reboster

19,30 h. **Degustació. Gastronomia menorquina**

Diumenge 27 de novembre de 2016 (Binissuès) Jornada Etnogastronòmica

12,00 h.

Visita guiada a les cases de Binissuès

14,00 h.

Dinar "Plats amb història". 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; a càrrec dels cuiners Joan Bagur i Toni Taltavull (del Restaurant Rels de Ciutadella)

Clausura

SOCIETAT HISTÒRICO ARQUEOLÒGICA «MARTÍ I BELLA »

Plaça des Born, 19

07760 - Ciutadella

Telèfon i Fax 971-385753

a/e: shamartibella@gmail.com :: <http://shamartibella.wordpress.com>



Societat Històrico-Arqueològica
MARTÍ I BELLA

COMUNICACIONS:

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

Inscripció:

shamartibella@gmail.com

o postal, **Plaça des Born, 19**, per fax o per telèfon, **971385753**, dirigida a la Societat Històrico Arqueològica Martí i Bella

Fecha tope de inscripció: 22-11-2016

Drets de inscripció: **25 euros** (efectuar ingrés al compte [ES24 2056 0014 1910 0167 2227](#))

Socis SHA Martí i Bella, Cercle Artístic, Fra Roger i voluntaris Gibet: Gratuït

Jornada a Binissuès: **35,00 euros** dinar inclòs (S'ha de comunicar la voluntat d'assistència junt amb la inscripció, i realitzar pagament conjunt)

Menú Binissuès:

Cóctel

- 1- Salmó Royal (Cuina Senyoral de Menorca, pàg. 26) (Cóctel i Salmó al saló principal de les cases del lloc)
 - 2- Altre capó farcit amb òsties del mar (Art de la Cuina, recepta nú. 69. Capó farcit amb ostres, xulla i carn de be
 - 3- Altre plat de gambes frites (Art de la Cuina, recepta núm. 145) Gambes fregides servides amb suc de taronja
 - 4- Un plat de un coní farcit (Art de la Cuina, recepta núm. 74) Conill farcit d'ous, xulla, sobrassada, herbes i espècies
 - 5- Ous dolços farcits a l'antiga (Cuina Senyoral de Menorca, pàg. 17)
- Begudes

SOCIETAT HISTÒRICO ARQUEOLÒGICA «MARTÍ I BELLA »

Plaça des Born, 19

07760 - Ciutadella

Telèfon i Fax 971-385753

a/e: shamartibella@gmail.com :: <http://shamartibella.wordpress.com>



Societat Històrico-Arqueològica
MARTÍ I BELLA

SOCIETAT HISTÒRICO ARQUEOLÒGICA «MARTÍ I BELLA »

Plaça des Born, 19

07760 - Ciutadella

Telèfon i Fax 971-385753

a/e: shamartibella@gmail.com :: <http://shamartibella.wordpress.com>