

FAD

Brusi, 45 baixos
08006 Barcelona

Facultat de Geografia i Història de la U.B.

Baldri Reixac, s/n
Edifici Deganats, 2a planta. Sala de Graus
Barcelona

Inscripcions:

6.000 pessetes les 6 lliçons
Socis del FAD i estudiants: 4.000 pessetes

Per a inscripcions i informació truqueu al FAD als
telèfons: 209 11 55 / 208 13 98 (Srta. Mapi Castells),
dimarts i divendres al matí.
Fax: 201 10 30



L'alimentació

visió pluridisciplinar

1er cicle

Cruïlles històriques de l'alimentació

Febrer-març 1997

Disseny gràfic: Guillem Vidal & Associats, 1997

FAD

GEA
GRUP D'ESTUDIS ALIMENTARIS


UNIVERSITAT DE BARCELONA
FACULTAT DE GEOGRAFIA I HISTÒRIA

L'alimentació: tornem a revisar la història?

A finals de l'any 1996, dues conferències sobre l'alimentació –la cimera de la FAO, a Roma, i la convenció de les Nacions Unides, a Buenos Aires– debatién sobre la inseguretat alimentària i sobre la diversitat biològica. Els temes estrella no eren nous: la incapacitat d'assegurar la subsistència en el futur, i a més, com a element afegit per la modernitat científica, el risc d'un desenvolupament no dominat de la genètica. Tanmateix, tots aquells que creguin que aquestes cimeres podrien ser un atac contra la fam, és que no tenen els peus a terra. Sembla que ja sabem que el lliure canvi no alimentarà el planeta. Sabem que el problema no resideix en els preus, ni en els volums de producció, sinó en la renovació i el desenvolupament de conreus i cultures locals. És a dir, el debat és menys econòmic i científic que polític i social. M'atreveria a dir, per posar un exemple, que la globalització i la mundialització alimentària és un problema molt més greu que el de les “vaques boges”. Vull dir amb això, que la nostra seguretat alimentària –els dubtes sobre la qual poden consultar-se, fins i tot, a internet– està a mercè de manipulacions genètiques no gaire controlades (“superlegum” vol dir “super-risc?”), de la batalla dels aliments transgènics (el 85% dels europeus no consumirien, si poguessin, aquests aliments), de les estratègies de les multinacionals de la comercialització, etcètera. Produir aquests aliments significa multiplicar les cadenes de fast-food al món, però ¿és el millor mitjà per resoldre els problemes alimentaris quantitativus i qualitativus? Em temo que no. En tot cas, el que sí que queda clar, és que la nostra seguretat alimentària depèn cada cop menys de nosaltres mateixos.

Així doncs, proposem modestament revisar, tornar a mirar, sense nostàlgies i amb ganes d'aprendre els nostres orígens alimentaris històrics més elementals, la simplicitat alimentària del neolític i el món clàssic, la diversitat –de cap manera la barbàrie, com afirmen alguns– culinària medieval, les novetats qualitatives del Renaixement, la dolça i variada agressió alimentària de l'etapa imperial, que ens aportà productes nous que, ben aviat, es van convertir en imprescindibles per a la nostra manutenció i plaer –no podem oblidar mai aquesta benèfica qualitat de l'alimentació. Ens hem de preguntar què vol dir “burgèsia” i, lligat a ella, “indústria” quan seiem davant d'un plat i ens disposem –conscientment– a menjar.

També, finalment, hem de tenir ben clar que si qualsevol dia –avui, per exemple– mengem “bifidus”, els mengem perquè la moda ens ho mana. Així doncs: pa, oli, vi, carn, espècies, cafè, sucre... es converteixen en aquest cicle del FAD en elements històrics i saludables bàsics de reflexió, recuperació i gaudi.

Rafael Aracil

Degà de la Facultat de Geografia i Història de la UB

1r cicle

Cruilles històriques de l'alimentació

6 lliçons que ens dona la Història

1 El pa i l'oli

Del neolític al món clàssic

Anna Pujol, historiadora (Universitat Oberta de Catalunya)
Núria Bàguena, professora de cuina (Escola CETT, Barcelona)

Dimarts, 11 de febrer. ACTE INAUGURAL.

Pica-pica de pa amb oli i vi ofert per Gourmet Paradis, catering.
Hora: 20 h. ; Lloc: FAD

2 El vi i la carn

Dialèctica entre el món llatí i el germànic. La cuina feudal.

Antoni Riera, historiador (Universitat de Barcelona)
Toni Massanès, cuiner (Escola d'Hosteleria de Berga)

Dimarts, 18 de febrer

Hora: 20 h. ; Lloc: FAD

3 Les espècies i el sucre

De la quantitat a la qualitat. El renaixement.

Salvador Claramunt, historiador (Universitat de Barcelona)
Mariona Quadrada, professora de cuina (Taller de Cuina Mariona Quadrada de Reus)

Dimarts 25 de febrer

Hora: 20 h. ; Lloc: FAD

4 Ultramarins i colonials

L'imperialisme europeu. La xocolata i el cafè.

M. Àngels Pérez Samper, historiadora (Universitat de Barcelona)
Manolo Vázquez Montalbán, escriptor

Dimarts 4 de març

Hora: 20 h. ; Lloc: FAD

5 La indústria al plat

Burgesos i industrials.

Ramon Clotet, tecnòleg d'aliments (Escola Superior d'Agricultura de Barcelona)
Llorenç Torrado, periodista

Dimarts 11 de març

Hora: 20 h. ; Lloc: FAD

6 I avui què mengem? Bifidus, per exemple?

L'hipocondríac televident.

Jesús Contreras, antropòleg (Universitat de Barcelona)
Xavier Torrado, cuiner i professor de cuina

Dimarts 18 de març.

Hora: 19 h.

Lloc: Facultat de Geografia i Història: Sala de Graus de la UB
ACTE DE CLOENDA. S'ofereix un pica-pica amb cava.