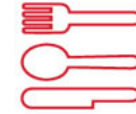
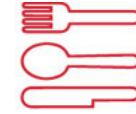
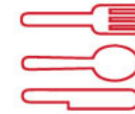
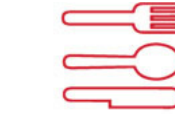
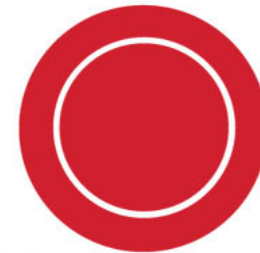


GUIA D'EXPOSICIÓ ITINERANT

Vine a tastar Un món de plats!!
Un projecte d'alumnes de 3r d'ESO



ELS PAISATGES A LA TAULA



9 de febrer a 30 juliol de 2019

Museu d'Història de la Immigració de Catalunya

Carretera de Mataró, 124

Sant Adrià de Besòs



xme Xarxa de Museus d'Etnologia de Catalunya
Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

mhic
Museu d'història de la immigració de Catalunya

Ajuntament de Sant Adrià de Besòs

Ajuntament de Sant Adrià de Besòs

mhic
Museu d'història de la immigració de Catalunya



ELS PAISATGES A LA TAULA

Introducció

L'alimentació és un gran altaveu de la transformació social, econòmica i intercultural dels territoris.

“SOM EL QUE MENGEM...”

1.- PAISATGES A LA TAULA. L'ALIMENTACIÓ TRANSFORMA EL TERRITORI

Alimentació intercultural

Les diverses cultures i orígens que han arribat de forma històrica a Catalunya han anat deixant la seva empremta quant a productes alimentaris i configurant l'ampli ventall de producció, elaboració i comercialització d'aliments actuals.

Supervivència de les cultures

La producció i l'elaboració alimentària parla de qui som i ens ajuda a mantenir viva no únicament l'espècie sinó la identitat i la cultura.

L'especialització alimentària

La denominació d'origen ens explica com és el nostre territori i les persones que vivim en ell.

Evolució de l'alimentació

“Som responsables del paisatge que deixem. Davant dels monocultius del món, aquí hi ha famílies dedicades a l'agricultura. Encara tenim control de la varietat, la qualitat i part de la salut.”

Carme Rusalleda



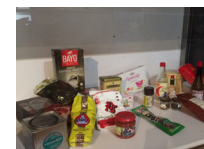
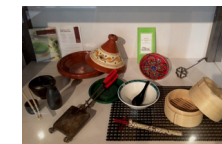
2.- CUINAR

No podem explicar la història social i quotidiana sense una cuina, els seus estris i les seves receptes. Entenem l'ésser humà i la seva conducta a partir de l'alimentació i l'elaboració d'aliments. El vincle emocional dels sabors i les olors del menjar ens ajuden a fer el relat històric.



3.- ELABORAR CONSERVAR I COMERCIALIZAR

Si des de que l'ésser humà transita pel món descobrim i aprenem les diverses cultures i orígens del món a través de la cuina i el menjar, en aquest moment de globalització això ha passat de ser quelcom excepcional a ser una realitat quotidiana. El mercat, el rebost de casa és global, ric en diversitat



4.- MENJAR. UN PATRIMONI COMÚ

El territori està directament associat a la manera de menjar i presentar l'alimentació. Les migracions contemporànies han estat directament associades a la vida urbana. Sant Adrià de Besòs - com totes les ciutats metropolitanes - és un clar exemple de com les taules de les diverses onades migratòries ens han convertit en un magnífic catàleg de diversitat cultural.

Gaseosa La Família, Anís del Mono, l'Hostal de la Glòria o el berenador de La Mina ens parlen d'un territori obrer, esforçat on l'alimentació ha creat un patrimoni comú i compartit a les taules a dinars a les portes de les fàbriques i a les places en festa.



5.- UN MON DE PLATS

El que mengem esdevé una part essencial de la nostra vida, Un món de plats és un apropament al fet migratori a través de la cuina que hem fet l'alumnat de 3r de l'INS Barres i Ones de Badalona.

En la mostra podreu veure:

Un **receptari** amb propostes saboroses ens acosta a entorns quotidians de persones que viuen a Catalunya procedents d'arreu del món. Les seves històries ens parlen de memòria i de plats que vénen de lluny i els mantenen propers a la seva terra. (Codi QR per a visualització d'entrevistes)

La ruta de les espècies, experiència d'aromes i colors per despertar els sentits. Barreja de cultures i barreja de sabors donen forma als nostres pobles i als nostres plats, sovint, amb ingredients comuns, com les nostres vides.

La roda dels ingredients, per dissenyar la vostra pròpia recepta combinant ingredients d'arreu del món. Ens podreu escriure la vostra proposta culinària en un bloc de notes.

Una taula parada, com a espai de trobada, amb reproduccions artístiques de plats que ens mostren la varietat culinària del nostre entorn.