



EATING ACCORDING TO STATUS
FOOD AND SOCIETY
IN LATE MEDIEVAL EUROPE

International congress
29th – 30th April 2025

COMER SEGÚN EL ESTATUS
ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD
EN LA EUROPA BAJOMEDIEVAL

Congreso internacional
29 - 30 de abril de 2025

Créditos de la imagen:

“Predela de los Lázaros”, atribuido a Nicolau Falcó.
Principios del siglo XVI.
Museo Diocesano de la catedral de Valencia.

Directores:

Antoni Furió y Juan Vicente García Marsilla
Contacto: juan.v.garcia-marsilla@uv.es

VNIVERSITAT
ID VALÈNCIA

525
anys

uvcultura

CiSEM

GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació

سكس

Societas
Historicorum
Coronae
Aragonum

DE ESTUDIOS
MEDIEVALES Y SOCIEDAD

Sociedad
Española de
Estudios
Medievales

29 de abril

SALA PALMIRENO
DE LA FACULTAT DE GEOGRAFIA I HISTÒRIA

9: 00 h Apertura del Congreso a cargo de **Ester Alba**,
Vicerrectora de Cultura de la Universitat de València y
Manuel Lomas, Decano de la Facultat de Geografia i
Història

9:30 h Presentación a cargo de **Antoni Furió** y **Juan Vicente
García Marsilla**, organizadores del congreso

10: 00 h Ponencia inaugural: **Massimo Montanari**
(Università di Bologna)
“Dalla qualità individuale alla qualità sociale. Storia di un
riposizionamento culturale, fra Antichità e Medioevo”

10:30 h **Fernando Serrano Larráyo**
z (Universidad de Alcalá)
«Dize Galieno que todo omne de qualquier conplisión
que sea se deve guardar de comer e beber demasiado
en todo tiempo»: hábitos alimentarios en el “Regimientos
para conservar la salud de los omnes” atribuido a
Estéfano de Sevilla (ca. 1380).”

11:00 h Debate

11:30 h Descanso

12:00 h **Elizabeth Gemmill** (Oxford University)
“Food and Status in Medieval Durham”

12:30 h **Antoni Furió**
(Universitat de València)
“La taula dels camperols. Què, quant i com es
menjava a les cases rurals de la València medieval”

13:00 h Debate

14:00 h Pausa para comida

AULA MAGNA
DEL CENTRE CULTURAL LA NAU

16 :00 h **Olivia Parizot**
(Agence pour l’enseignement français a l’étranger)
“Le choix des mets : l’alimentation du prince au prisme
des traités de découpe”

16:30 h **Leonor Peña Chocarro**
(CSIC Madrid)
“Seeds and fruits: exploring medieval plant foods in
Iberia through archaeobotany”

17:00 h Presentación del catálogo de la exposición
“Gastronomía Medieval. El Llibre de Sent Soví y la coci-
na de los siglos XIV y XV”

18:00 h Visita comentada a la exposición

SALA PALMIRENO
DE LA FACULTAT DE GEOGRAFIA I HISTÒRIA

9:00 h **Bruno Laurioux**
(Université François Rabelais de Tours)
“How can the aristocratic banquet of the late Middle
Ages be considered “inclusive”?”

9:30 h **Juan Carlos Martín Cea**
(Universidad de Valladolid)
“Las comidas en las celebraciones festivas
castellanas durante el siglo XV”

10:00 h Debate

11:00 h Descanso

11:30 h **Chris Woolgar**
(University of Southampton)
“Tableware, pewter and consumption in late medieval
England”

12:00 h **Juan Vicente García Marsilla**
(Universitat de València)
“La cultura material de la mesa. Elementos de estatus
en los comedores valencianos de los siglos XIV y XV”

12:30 h **Irma Naso**
(Università di Torino)
“Studenti e pane quotidiano”

13:00 h Debate

13:30 h Descanso comida

SALA PALMIRENO
DE LA FACULTAT DE GEOGRAFIA I HISTÒRIA

15:30 h **Frederic Aparisi**
(Universitat de València)
“The Red Gold: Tuna Fishing and Trade in Medieval
Valencia”

16:00 h **Beatrice del Bo**
(Università di Milano)
“Los higos del Edén a la mesa en la Baja Edad Media”

16:30 h Debate

17:30 h **Marcos García García**
(Universidad de Granada)
“«Como su madre le había encaminado»: alimentación,
identidad y agencia religiosa de las
mujeres entre época medieval y moderna”

18:00 h **Miguel Ángel Motis Dolader**
(Universidad San Jorge de Zaragoza)
“Códigos alimentarios de la comunidad judía
medieval en la Corona de Aragón: texturas,
sabiduría y tradición”

18:30 h Ponencia de clausura
Antoni Riera i Melis
(Universitat de Barcelona)
“Banquets i manifestacions de poder al món
cortesà medieval”

19:00 h Debate

19:30 h Clausura del congreso

14:00 h Pausa para comida