

Esta exposición ha sido posible gracias
a los préstamos temporales de las siguientes entidades culturales:

Archivo del Reino de Valencia. Ministerio de Cultura
Biblioteca Històrica. Universitat de València
Biblioteca Historicomèdica. Universitat de València
Col·lecció Artística. Universitat de València
MARQ - Museu Arqueològic d'Alacant
Museo de León - Junta de Castilla y León
Museo Arqueológico Nacional
Museo de Arte Sacro. Bilbao. Diputación Foral de Bizkaia
Museu de Belles Arts de València
Museo Etnológico de Navarra Julio Caro Baroja. Gobierno de Navarra
Museo Lázaro Galdiano. Madrid
Museu Municipal de Ceràmica de Paterna
Museo Nacional de Artes Decorativas. Madrid
Museo Nacional de Ceràmica i Arts Sumptuàries "González Martí"
Museu Arqueològic de Gandia
Museu Arqueològic de l'Alt Maestrat
Museu Cassoleria d'Àngel Domínguez. Potries
Museu de la Ciutat. Ajuntament de València
Museu del Disseny - Dhub. MADB
Museo de Tapices. Catedral del Salvador. Zaragoza
Museu de Solsona
Museu de la Catedral de València
SIAM. Ajuntament de València

Las visitas escolares y concertadas para grupos
se pueden solicitar en el correo: voluntariat.cultural@uv.es

www.uv.es/cultura
exponau@uv.es

UNIVERSITAT
DE VALÈNCIA

525
anys
1492-2017

uvcultura



GENERALITAT
VALENCIANA

GASTRONOMIA MEDIEVAL
I LA CUINA AL SEGLE XIV I XV
EL LLIBRE DE SENT SOVÍ



En los últimos siglos de la Edad Media se produjo en toda Europa occidental una auténtica fiebre por la gastronomía, por disfrutar de formas nuevas e insólitas de los placeres del gusto. Como ocurre ahora con los chefs con estrellas Michelin, entonces los cocineros de reyes, papas y grandes nobles comenzaron a poner sus recetas por escrito, lo que no se había vuelto a hacer prácticamente desde el *De re coquinaria* del romano Marco Gavio Apicio. En casi todos los países, aquellos maestros de la cocina de las elites escribieron libros de cocina como el *Viandier* de Taillevent, en Francia, el *Form of Cury* en Inglaterra o Il *Libro de arte coquinaria* de Martino da Como en Italia. En la Península Ibérica el manuscrito más antiguo conteniendo uno de estos recetarios se conserva precisamente en la Biblioteca Històrica de la Universitat de València, y es el *Llibre de Sent Soví* que contiene setenta y dos recetas que están en la base remota de nuestra cultura culinaria. Aunque la copia conservada data de principios del siglo XV, parece probado que ésta parte de un original anterior no conservado que, probablemente, se escribiría en 1324, con lo que actualmente cumple su setecientos aniversario.

Este es, sin duda, motivo suficiente para celebrarlo como se merece, con una exposición que esté a su altura, y que trate el complejo tema de la cocina y la alimentación medieval en sus muchos aspectos. Para la muestra *Gastronomía medieval. El Llibre de Sent Soví i la cuina als segles XIV y XV* estará estructurada en tres ámbitos, dedicados respectivamente a “Cocina para leer. Los recetarios y sus ingredientes”; “Fogones medievales. La cocina como espacio de trabajo y creación” y “Comer juntos en la Edad Media. El universo de la mesa”. De esta manera podremos seguir el recorrido de los alimentos desde su llegada a las casas de nuestros antepasados, pasando por su compleja elaboración y acabando con su degustación en buena compañía en torno a la mesa.

Numerosas piezas provenientes de museos y archivos tanto valencianos como españoles y europeos ilustrarán ese viaje de los sentidos, incluyendo el propio manuscrito del *Sent Soví* y otras obras que se insertan en la misma tradición, libros de cuentas de banquetes, hornillos, morteros, trébedes, platos de cerámica dorada, utensilios de cocina, cubertería, jarras, vasos, copas y hasta algún alimento del siglo XV que, casi milagrosamente, se ha conservado. A todo ello se le unen imágenes del arte gótico que ilustran esos momentos y montajes interactivos que llevarán al visitante a un mundo perdido de sabores y olores.

Juan Vicente García Marsilla, comisario de la exposición.

Gastronomía

medieval. El Llibre

de Sent Soví i la cuina

als segles XIV i XV

Del 12 de febrero al 4 de mayo de 2025
<p>SALA ACADÈMIA</p> <p>Centre Cultural La Nau</p>
<p>Martes - sábado</p> <p>10:00 - 14:00 h y 16:00 - 20:00 h</p>
<p>Domingo y festivos</p> <p>10:00 - 14:00 h</p>
<p>Entrada libre</p>

VISITAS COMENTADAS A CARGO DEL COMISARIADO DE LA EXPOSICIÓN

FEBRERO	MARZO	ABRIL
<u>Martes 18, 18 h</u>	<u>Martes 4, 18 h</u>	<u>Martes 1, 16 h.</u>
con Juan Vicente García Marsilla	con Juan Vicente García Marsilla	con Juan Vicente García Marsilla
<u>Martes 25, 18 h</u>	<u>Jueves 6, 18 h</u>	<u>Jueves 3, 12 h</u>
con Andrea Martí Serrano	con Andrea Martí Serrano	con Juan Vicente García Marsilla
<u>Jueves 27, 18 h</u>	<u>Viernes 7, 18</u>	
con Andrea Martí Serrano	con Andrea Martí Serrano	
<u>Viernes 28, 12 h</u>		
con Andrea Martí Serrano		Inscripciones: https://events.fundacio.es/o/143

Intervención artística contemporánea: ***LA CONSTRUCCIÓ DEL GUST. CARLES TARRASSÓ***

Del 11 marzo al 1 de junio. SALA OBERTA. Centre Cultural La Nau

INTERVENCIÓN Y DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA A CARGO DEL CHEF JORGE DE ANDRÉS (GRUP LA SUCURSAL)

<u>Jueves 20 de febrer, 19 h</u> (Acto inaugural)	Colabora: Aula de Gastronomía
<u>Viernes 14 març, 18 h</u>	Claustro del Centre Cultural La Nau
<u>Viernes 4 d’abril, 18 h</u>	
<u>Martes 15 d’abril, 18 h</u>	Inscripciones: https://events.fundacio.es/o/143

CONGRESO INTERNACIONAL “COMER SEGÚN EL ESTATUS. ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD EN LA EUROPA BAJOMEDIEVAL”

<u>Lunes 29 de abril</u>	<u>Martes 30 de abril</u>
SALA PALMIRENO <p>Facultat de Geografia i Història</p>	SALA PALMIRENO <p>Facultat de Geografia i Història</p>
10:00 h Massimo Montanari (Università di Bologna)	9:00 h Bruno Laurioux (Université François Rabelais de Tours)
“Dalla qualità individuale alla qualità sociale. Storia di un riposizionamento culturale, fra Antichità e Medioevo”	“How can the aristocratic banquet of the late Middle Ages be considered “inclusive”?”
10:30 h Fernando Serrano Larráyo z (Universidad de Alcalá)	9:30 h Juan Carlos Martín Cea (Universidad de Valladolid)
«Dize Galieno qe todo omne de cualquier conplisión que sea se debe guardar de comer e beber demasiado en todo tiempo»	“Las comidas en las celebraciones festivas castellanas durante el siglo XV”
12:00 h Elizabeth Gemmill (Oxford University)	11:30 h Chris Woolgar (University of Southampton)
“Food and Status in Medieval Durham”	“Setting the table and eating together: tableware as evidence for the structure of meals and consumption in late medieval England”
12:30 h Antoni Furió (Universitat de València)	12:30 h Juan Vicente García Marsilla (Universitat de València)
“Food and Tableware in Peasants Houses of Medieval Valencia”	“La cultura material de la mesa. Elementos de estatus en los comedores valencianos de los siglos XIV y XV”
AULA MAGNA <p>Centre Cultural La Nau</p>	13:00 h Irma Naso , (Università di Torino)
16:00 h Olivia Parizot (Accès pour l’Enseignement Français à l’étranger AEFE, Roma)	“Studenti e pane quotidiano”
“Le choix des mets : l’alimentation du prince au prisme des traités de découpe”	15:30 h Frederic Aparisi (Universitat de València)
16:30 h Leonor Peña Chocarro (CSIC Madrid)	“The Red Gold: Tuna Fishing and Trade in Medieval Valencia”
“Seeds and fruits: exploring medieval plant foods in Iberia through archaeobotany”	16:00 h Beatrice del Bo (Università di Milano)
17:00 h Presentació del catàleg de la exposició <i>Gastronomia medieval. El Llibre de Sent Soví i la cuina als segles XIV i XV</i> con Juan Vicente García Marsilla	“Los higos del Edén a la mesa en la Baja Edad Media”
18:00 h Visita comentada de la exposición	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)
	18:30 h Antoni Riera i Melis (Universitat de Barcelona)
	“Banquets i manifestacions de poder al món cortesà medieval”