

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
Museu 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

GA^{STRONOMIA MEDIEVAL}
EL LLIBRE DE S^{ENT} S^{OVÍ}
I LA CUINA AL S^{EGLE} XIV I XV



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 Michelín, 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 élites 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 contenido uno de estos recetarios se conserva precisamente en la Biblioteca Histórica 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 i 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.

Gastronomia *medieval. El Llibre de Sent Soví i la cuina als segles XIV i XV*

Del 12 de febrero
al 25 de mayo de 2025

SALA ACADÈMIA
Centre Cultural La Nau

Martes - sábado
10:00 - 14:00 h y 16:00 - 20:00 h

Domingo y festivos
10:00 - 14:00 h

Entrada libre

VISITAS COMENTADAS A CARGO DEL COMISARIADO DE LA EXPOSICIÓN

FEBRERO

Martes 18, 18 h

con Juan Vicente García Marsilla

Martes 25, 18 h

con Andrea Martí Serrano

Jueves 27, 18 h

con Andrea Martí Serrano

Viernes 28, 12 h

con Andrea Martí Serrano

Intervención artística contemporánea: **LA CONSTRUCCIÓ DEL GUST. PERSPECTIVES SOBRE LA GASTRONOMIA I EL DESIG.**

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)

Jueves 20 de febrero, 19 h (Acto inaugural)

Colabora: Aula de Gastronomía

Viernes 14 marzo, 18 h

Claustro del Centre Cultural La Nau

Viernes 4 de abril, 18 h

Martes 15 de abril, 18 h

Inscripciones: <https://events.fundacio.es/o/143>

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

Martes 29 de abril

Miércoles 30 de abril

SALA PALMIRENO
Facultat de Geografia i Història

10:00 h **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 Larráoz** (Universidad de Alcalá)

“Dize Galieno qe todo omne de cualquier complisión que sea se debe guardar de comer e bever demasiado en todo tiempo”

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”

AULA MAGNA
Centre Cultural La Nau

16:00 h **Olivia Parizot** (Accès pour l’Enseignement Français à l’étranger AEFE, Roma)

“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 Presentació del catàleg de la exposició *Gastronomía medieval. El Llibre de Sent Soví i la cuina als segles XIV i XV* con **Juan Vicente García Marsilla**

18:00 h Visita comentada de la exposición

MARZO

Martes 4, 18 h

con Juan Vicente García Marsilla

Jueves 6, 18 h

con Andrea Martí Serrano

Viernes 7, 18 h

con Andrea Martí Serrano

Viernes 28, 12 h

con Andrea Martí Serrano

ABRIL

Martes 1, 16 h.

con Juan Vicente García Marsilla

Jueves 3, 12 h.

con Juan Vicente García Marsilla

Inscripciones:

<https://events.fundacio.es/o/143>

9:00 h **Bruno Lauroux** (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”

11:30 h **Chris Woolgar** (University of Southampton)

“Tableware, pewter and consumption in late medieval England”

12:30 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”

13:00 h **Irma Naso**, (Università di Torino)

“Studenti e pane quotidiano”

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”

17:30 h **Marcos García García** (Universidad de Granada)

“Como su madre le havía 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 **Antoni Riera i Melis** (Universitat de Barcelona)

“Banquets i manifestacions de poder al món cortesà medieval”