

Aquesta exposició ha sigut possible
gràcies als préstecs temporals d'aquestes entitats culturals:

Arxiu del Regne de València. 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. Saragossa
Museu de Solsona
Museu de la Catedral de València
SIAM. Ajuntament de València

Les visites escolars i concertades per a grups
s'han de sol·licitar al correu 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 EL LLIBRE DE SENT SOVÍ XIV I XV



En els últims segles de l’edat mitjana es va produir en tota l’Europa occidental una autèntica febre per la gastronomia, per gaudir de formes noves i insòlites dels plaers del gust. Com ocorre ara amb els xefs amb estrelles Michelin, llavors els cuiners de reis, papes i grans nobles van començar a posar les seues receptes per escrit, cosa que no s’havia tornat a fer pràcticament des del *De re coquinaria* del romà Marc Gavi Apici. En quasi tots els països, aquells mestres de la cuina de les elits van escriure llibres de cuina com el *Viandier* de Taillevent, a França; el *Form of Cury*, a Anglaterra, o el *Libro de arte coquinaria* de Martino da Como, a Itàlia. A la península Ibèrica el manuscrit més antic que conté un d’aquests receptaris es conserva precisament a la Biblioteca Històrica de la Universitat de València i és el *Llibre de Sent Soví*, que conté setanta-dues receptes que es troben en la base remota de la nostra cultura culinària. Encara que la còpia conservada data del principi del segle XV, sembla provat que aquesta parteix d’un original anterior no conservat que, probablement, es degué escriure en 1324, amb la qual cosa actualment fa el seu set-centè aniversari.

Aquestés, sens dubte, motiu suficient per a celebrar-ho com es mereix, amb una exposició que estiga a la seua altura i que tracte del complex tema de la cuina i l’alimentació medieval en els seus múltiples aspectes. La mostra *Gastronomia medieval. El Llibre de Sent Soví i la cuina als segles XIV i XV* esta estructurada en tres àmbits, dedicats respectivament a “Cuina per a llegir. Els receptaris i els seus ingredients”; “Fogons medievals. La cuina com a espai de treball i creació” i “Menjar junts en l’edat mitjana. L’univers de la taula”. D’aquesta manera podrem seguir el recorregut dels aliments des de l’arribada a les cases dels nostres avantpassats, passant per una complexa elaboració i acabant amb la degustació en bona companyia entorn de la taula.

Nombroses peces provinents de museus i arxius tant valencians com espanyols i europeus il·lustren aquest viatge dels sentits, incloent-hi el mateix manuscrit del *Sent Soví* i altres obres que s’insereixen en la mateixa tradició, llibres de comptes de banquets, fogons, morters, trespeus, plats de ceràmica daurada, utensilis de cuina, coberteria, gerres, gots, copes i fins i tot algun aliment del segle XV que, quasi miraculosament, s’ha conservat. A tot això, s’hi afegeixen imatges de l’art gòtic que il·lustren aqueixos moments i muntatges interactius que portaran el visitant a un món perdut de sabors i olors.

Juan Vicente García Marsilla, comissari de l’exposició.

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

Del 12 de febrer al 25 de maig de 2025

SALA ACADÈMIA
Centre Cultural La Nau

Dimarts - dissabte
10:00 - 14:00 h i 16:00 - 20:00 h

Diumenges i festius
10:00 - 14:00 h

Entrada lliure

VISITES COMENTADES A CÀRREC DEL COMISSARIAT DE L'EXPOSICIÓ

FEBRER	MARÇ	ABRIL
<u>Dimarts 18, 18 h</u> amb Juan Vicente García Marsilla	<u>Dimarts 4, 18 h,</u> amb Juan Vicente García Marsilla	<u>Dimarts 1, 16 h</u> amb Juan Vicente García Marsilla
<u>Dimarts 25, 18 h</u> amb Andrea Martí Serrano	<u>Dijous 6, 18 h</u> amb Andrea Martí Serrano	<u>Dijous 3, 12 h</u> amb Juan Vicente García Marsilla
<u>Dijous 27, 18 h</u> amb Andrea Martí Serrano	<u>Divendres 7, 18 h</u> amb Andrea Martí Serrano	
<u>Divendres 28, 12 h</u> amb Andrea Martí Serrano		Inscripcions: https://events.fundacio.es/o/143

Intervenció artística contemporània: **LA CONSTRUCCIÓ DEL GUST. PERSPECTIVES SOBRE LA GASTRONOMIA I I EL DESIG. CARLES TARRASSÓ**
Del 8 d'abril al 31 d'agost SALA OBERTA. Centre Cultural La Nau

CONFERÈNCIA I DEGUSTACIÓ GASTRONÒMICA A CÀRREC DEL XEF JORGE DE ANDRÉS (GRUP LA SUCURSAL)

<u>Dijous 20 de febrer, 19 h</u> (Acte inaugural)	Col·labora: Aula de Gastronomia
<u>Divendres 14 març, 18 h</u>	Claustre del Centre Cultural La Nau
<u>Divendres 4 d'abril, 18 h</u>	
<u>Dimarts 15 d'abril, 18 h</u>	Inscripcions: https://events.fundacio.es/o/143

CONGRÉS INTERNACIONAL. MENJAR SEGONS L'ESTATUS. ALIMENTACIÓ I SOCIETAT A L'EUROPA BAIXMEDIEVAL

<u>Dimarts 29 d'abril</u>	<u>Dimecres 30 d'abril</u>
SALA PALMIRENO Facultat de Geografia i Història	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”	9:00 h Bruno Laurioux (Université François Rabelais de Tours) “How can the aristocratic banquet of the late Middle Ages be considered “inclusive”?”
10:30 h Fernando Serrano Larráyo z (Universidad de Alcalá) «Dize Galieno qe todo omne de cualquier conplisión que sea se debe guardar de comer e beber demasiado en todo tiempo»	9:30 h Juan Carlos Martín Cea (Universidad de Valladolid) “Las comidas en las celebraciones festivas castellanas durante el siglo XV”
12:00 h Elizabeth Gemmill (Oxford University) “Food and Status in Medieval Durham”	11:30 h Chris Woolgar (University of Southampton) “Tableware, pewter and consumption in late medieval England”
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”	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”
AULA MAGNA Centre Cultural La Nau	13:00 h Irma Naso , (Università di Torino) “Studenti e pane quotidiano”
16:00 h Olivia Parizot (Accès pour l’Enseignement Français à l'étranger AEFÉ, Roma) “Le choix des mets : l’alimentation du prince au prisme des traités de découpe”	15:30 h Frederic Aparisi (Universitat de València) “The Red Gold: Tuna Fishing and Trade in Medieval Valencia”
16:30 h Leonor Peña Chocarro (CSIC Madrid) “Seeds and fruits: exploring medieval plant foods in Iberia through archaeobotany”	16:00 h Beatrice del Bo (Università di Milano) “Los higos del Edén a la mesa en la Baja Edad Media”
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> amb Juan Vicente García Marsilla , comissari de la mostra	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 Visita comentada a l’exposició	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”