Jaume Fàbrega dona a conèixer la cuina medieval a Castelló

Alt Empordà | 30/07/2022 | 19:09



L'historiador i escriptor gastronòmic ha ofert avui un curset al Convent de Santa Clara

Aquest dissabte, a Castelló d'Empúries, ha tingut lloc un curset de cuina medieval al Convent de Santa Clara a càrrec de l'historiador i escriptor gastronòmic Jaume Fàbrega, una activitat adreçada a professionals de l'hostaleria. En concret, s'han celebrat dues sessions: una de les onze del matí a la una del migdia, i una altra a partir de les quatre i fins a les set de la tarda. Totes dues sessions han comptat amb exhibició de parament medieval i la respectiva explicació de receptes.

Així, en la sessió matinal s'han contemplat el context i els elements sociològics i culturals de la cuina medieval catalana, que va ser la més rellevant del seu temps i la que actualment disposa de més fonts informatives i divulgatives: des de manuals teòrics com 'Usar bé de beure e menjar', de Francesc Eiximenis, fins a receptaris de cuina i confiteria o normes del menjador i la cuina de la casa reial, entre d'altres. D'altra banda, també s'ha parlat de la difusió internacional de la cuina medieval del territori, especialment a països com Itàlia, i s'han detallat els ingredients de la cuina medieval.

En aquesta mateixa primera sessió també s'han explicat les tècniques culinàries, entre les quals el 'mig raust' o mig rostit. Paral·lelament, Fàbrega també ha fet una concisa incursió a l'espai culinari, explicant com eren les cuines, els estris o els elements auxiliars presents en aquells temps, així com la figura dels menjadors. Finalment, també s'ha explicat la litúrgia del menjar i les maneres de taula -el servei, els 'servidors' o cambrers, els coberts i el parament de taula, la música…-, i per acabar hi ha hagut un moment per parlar dels vins: les seves classes i el servei que se'n derivava.

Amb relació a la segona sessió, ha estat composta per una explicació pràctica d'un complet receptari medieval, amb entrades i primers, plats de verdures, peix, carns, postres i begudes. Tot plegat amb explicacions detallades amb l'objectiu de poder realitzar les receptes de manera senzilla.

L'autor

Fàbrega és conegut per ser el primer escriptor gastronòmic de Catalunya, on hi ha fet cursets, conferències i assessoraments de cuina històrica, monacal i càtara arreu del territori. A la geografia dels Països Catalans també hi ha presentat el seu espectacle 'El cor menjat', que evoca un famós àpat de la vida del trobador Guillem de Cabestany. En total, l'autor nascut al Pla de l'Estany ha publicat més d'una vuitantena de llibres, molts dels quals relacionats amb la història de la cuina.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/180699-jaume-fabrega-dona-a-coneixer-la-cuina-medieval-a-castello.htm