

Palamós mostra la cuina i la relació amb l'entorn

El Museu de la Pesca acull una mostra de la Xarxa de Museus Etnogràfics

La Xarxa de Museus d'Etnologia va presentar divendres a Palamós la seva primera exposició conjunta, Els paisatges a la taula. Aquesta mostra, de caràcter itinerant, vol ensenyar l'evolució de la gastronomia catalana al llarg de la història. L'exposició, que es podrà veure al Museu de la Pesca de Palamós fins al 17 de juliol, vol ser l'instrument per apropar la gran varietat de recursos que ha caracteritzat la cuina del nostre país, reflex de la diversitat geogràfica del territori. També fa referència a la pèrdua important del coneixement local i tradicional provocada per la globalització, així com la modificació dels aliments que trobem als mercats i botigues i, per tant, els canvis produïts en les varietats dels productes i sabors de la nostra cuina.

Davant dels grans canvis, també hi ha hagut un important moviment de recerca i d'impuls de la cuina catalana que ha iniciat formes de recuperació del patrimoni biològic, formes de producció respectuoses amb el medi ambient i formes de comercialització de proximitat. L'exposició també vol remarcar aquestes iniciatives que s'han dut a terme en els últims anys amb l'objectiu de conservar el patrimoni agronòmic i culinari del nostre país, gràcies a les quals es pot dir que Catalunya encara gaudeix d'una cuina arrelada a la producció local i que, per tant, tot allò que posem a la taula continua explicant-nos molt del nostre paisatge i de la nostra cultura.

Quatre àmbits

La mostra està estructurada en quatre àmbits: Del paisatge a la taula, on s'explica com és el nostre territori, què s'hi produeix i com aquesta producció configura un paisatge que podem veure reflectit en els plats; Els conreus mediterranis, que ensenya quins productes i quines formes d'elaboració comparteixen les cuines i les taules a Catalunya i què les identifica culturalment; Cuinar, on s'expressa el vincle del paisatge amb el patrimoni gastronòmic, i, finalment, Elaborar, conservar i comercialitzar, que fa una reflexió sobre com aquestes accions s'han adaptat a les noves formes de consum, a la vegada que han generat una oferta més variada i àmplia que ha modificat hàbits i paladars.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 21-03-2016 Pàgina 14

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/951266-palamos-mostra-la-cuina-i-la-relacio-amb-lentorn.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui