

L'exposició Menús de guerra. Cuina d'avantguarda i supervivència arriba a Castelló d'Empúries

Posted on [22/01/2019](#) by [Nuri](#) Publicat a [Ecomuseu-Farina](#)



La mostra es podrà visitar del 2 de febrer al 28 d'abril a l'Ecomuseu-Farina de Castelló d'Empúries (C/Sant Francesc, 5-7).

Sergi Freixes, comissari de l'exposició, farà una visita guiada durant la inauguració el divendres 1 de febrer a les 19 h.

L'exposició ha estat coproduïda per la Fundació Antiques Caixes Catalanes, BBVA CX i el Museu d'Història de Catalunya.

Avui, la cuina catalana és un referent arreu del món. Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Jordi Roca, Carles Gaig, Nando Jubany..., tots plegats són noms que no només formen part de l'elit gastronòmica mundial, sinó que també han esdevingut icones populars de primer ordre. Tot això no és fruit de la casualitat, ni tampoc neix del no-res. Neix d'unes arrels, d'una tradició, d'una cultura i també d'un passat que ha tingut episodis que, no per desconeguts, deixen de tenir una importància cabdal.

L'exposició proposa posar el focus en un moment singular, brillant, d'aquesta història. És el moment de la Segona República. Perquè, com en tants d'altres ordres de la societat i la cultura, la primera meitat dels anys trenta a casa nostra va significar, també per a la cuina, un instant de gran creativitat i d'una forta voluntat per oferir una mirada nova i modernitzadora.

L'exposició ha estat coproduïda per la Fundació Antigues Caixes Catalanes, BBVA CX i el Museu d'Història de Catalunya.

Inauguració de l'exposició

L'acte d'inauguració tindrà lloc el divendres 1 de febrer a les 19 h a l'Ecomuseu-Farinera (C/Sant Francesc 5-7) de Castelló d'Empúries. Durant l'acte, obert al públic, el comissari de l'exposició, Sr. Sergi Freixes, farà una visita guiada per a tots els assistents.

Fundació Antigues Caixes Catalanes · T.669888316 . comunicacio@fcaixescatalanes.cat .
@fcaixescat
www.fcaixescatalanes.cat . 29.01.2019

Activitats complementàries

TALLER DE CUINA Dimecres 13 de març, de les 18 a les 20 h Cuina d'aprofitament Sergi Freixes

Constarà d'una part teòrica sobre la cuina d'autosuficiència (visió històrica, raons mediambientals, etc) i una part pràctica, en la que s'elaborarà alguna recepta, com per exemple: fermentat vegetal, beguda nutritiva o un desinfectant natural... tot amb aliments d'aprofitament.

Adreçat al públic adult. Gratuït.

Cal fer reserva prèvia al 972 25 05 12. L'activitat es farà si hi ha un mínim de 6 inscrits.