



Conferencia

El arte en la vida mediterránea

A cargo de Lourdes March

Martes 15 de octubre
19 h

Entrada libre hasta completar aforo

Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias "González Martí"

c/ Poeta Querol, 2 · 46002 València

+34 96 351 93 62

informacion.mceramica@cultura.gob.es

www.culturaydeporte.gob.es/mnceramica



Organización



El arte y la vida mediterránea

El arte en la vida mediterránea nos ha dado, a través de los siglos, testimonio de la cultura, de las formas de vida y de la alimentación de las grandes civilizaciones que han poblado su entorno.

La trilogía básica de la alimentación mediterránea la forman el olivo, el trigo y la vid.

El olivo, por su simbolismo, por su fruto, la aceituna, y el aceite que de ella se extrae, está plenamente representado en el arte y ha sido y es indispensable en la alimentación

Según la mitología griega, Atenea, diosa de la sabiduría, creó el olivo, capaz de producir con sus frutos una grasa dorada que iluminara las tinieblas de la noche, mitigara las heridas y alimentara a los hombres. El aceite fue, durante siglos, el combustible básico para la iluminación. Las propiedades curativas atribuidas al olivo y al aceite desde la antigüedad son muy numerosas.

En el siglo I de nuestra era, Plinio el viejo recoge en sus escritos todas las recetas conocidas donde el olivo y el aceite se utilizan como medicina o como unguento externo.

Los gimnastas griegos y romanos, antes de realizar los ejercicios y para evitar lesiones, se aplicaban masajes con aceite, envasado en recipientes cerámicos llamados arybalos, alabastrones y lekythos

Las rutas comerciales del Mediterráneo para el transporte de alimentos básicos –aceite, trigo y vino – se canalizaban por vía marítima. Las ánforas olearias y las de vino iban estibadas en el fondo de los barcos.

El aceite de oliva ha sido y es indispensable en la alimentación mediterránea de todas las épocas

La aceituna ha constituido tradicionalmente, desde hace siglos, un alimento esencial en la dieta mediterránea por los elementos nutritivos que contiene y por sus especiales características, ya que reúne en sí misma los cuatro sabores básicos: ácido, salado, dulce y amargo.

Las escenas de banquetes del siglo XVIII reflejan la variedad de platos que se servían. Entre ellos, el postre llamado «ramillete», de forma piramidal, se preparaba en ocasiones especiales y, como se puede observar en un panel de azulejos conservado en el Museo, se presentaba como homenaje al principal convidado.

Lourdes March Ferrer

Lourdes March es una reconocida escritora valenciana, especializada en dieta mediterránea y temas de alimentación.

Ha publicado más de 20 libros histórico-gastronómicos, relacionados con estas materias, que han sido traducidos a distintos idiomas: inglés, francés, alemán, holandés, italiano, portugués y japonés.

De sus libros publicados, cabe destacar *El libro de la paella y de los arroces*, que se ha convertido en un clásico, del que se han vendido más de 150 000 ejemplares.

Obtuvo en 2009 el premio Gourmand World Cookbook Awards al mejor libro sobre alimentación y cocina para niños y familia.

Ha impartido como profesora, cursos teóricos y prácticos sobre gastronomía española y aceite de oliva en la Universidad Carlos III de Madrid y en escuelas de hostelería.

Ha sido comisionada por el Consejo Oleícola Internacional y por el Instituto de Comercio Exterior (ICEX) para la promoción del aceite de oliva y la gastronomía española, realizando demostraciones teóricas y prácticas en importantes escuelas de cocina de Japón, de Argentina y de Chile.

Ha realizado demostraciones gastronómicas en el programa de TVE «Con las manos en la masa», sobre arroces y sobre conservas y en la cadena alemana ARD, una demostración sobre la paella valenciana.

Ha hecho asimismo una demostración sobre arroces y gastronomía valenciana a representantes de prensa de Estados Unidos y de Japón en la Escuela de Cocina Juan de Almiras, Madrid.

Ha participado y presentando ponencias en numerosos foros y congresos nacionales e internacionales sobre alimentación en: Oxford, Sogndal (Noruega), Nancy (Francia), Estambul, Tokio, Osaka, Nagoya, Buenos Aires, Mendoza (Argentina).