

Museoloxía
Social: Saúde,
Cultura de Paz
e Bo Vivir

Encontros
de Saberes
Compartidos

Cultura que dá luz

Gastronomía desde o prisma da RMPL: patrimonio, sociedade e paisaxe cultural

Coordina: Encarna Lago González

A través de encontros de saberes
compartidos analizaremos
nos catro museos como:

- A gastronomía constrúe
identidade colectiva.
- Revela estruturas sociais
e desigualdades.
- E está profundamente ligada
ao territorio e á paisaxe cultural.
- Deste modo, a comida
convértese nun vehículo
para interpretar a historia
social dun territorio.

Entradas limitadas.
Servizo de bus desde Lugo con previa inscrición.
Inscricións en comunidadermpl.gal



ENCONTRO I

As mans invisibles: a muller na construción da identidade gastronómica

**Martes, 7 de abril
das 15:00 ás 20:00 h
MUSEO FORTALEZA
SAN PAIO DE NARLA,
XIÁ (Friol, Lugo)**

<https://comunidadermpl.gal/museos-lugo/museo-fortaleza-de-san-paio-de-narla/>

EIXO CONCEPTUAL

Historicamente, a muller ocupou un papel secundario no recoñecemento público da gastronomía, mais foi a verdadeira gardiá da tradición culinaria e produtiva.

Hoxe, nun contexto escalado da gastronomía, o recoñecemento segue a ser para a figura masculina pero a muller continua a ser o motor principal en toda a cadea de valor.

As estancias do Fortaleza de Narla, a lareira, o forno, o mobiliario típico da cociña galega, serven de contexto para enlazar coa temática da xornada, situándonos nun escena onde a muller tivo un papel relevante pero invisible.

Hoxe as mulleres ocupan este espazo cun cambio de narrativa.

DESENVOLVEMENTO DO ENCONTRO

1ª PARTE

Cociña aberta con Lucía Freitas, Cociñeira e Propietaria do Restaurante A Tafona (Santiago de Compostela).

Showcooking-Degustación: Reprodución de receitas históricas da zona recuperadas dos arquivos da RMPL.

2ª PARTE

Encontro coa participación de relatores que recollen o saber académico, profano e popular en torno ao papel da muller na construción da identidade gastronómica.

Relatoras:

- Lucía Freitas: Cociñeira e Propietaria do Restaurante A Tafona (Santiago de Compostela).
- Montse Castiñeira: Cociñeira e Propietaria da Taberna de Montse (Orrea, Lugo).
- Chelo López: Copropietaria Gandería Quintián (O Páramo, Lugo) participa no Proxecto Facedoras de Lugo de Mar Caldas.
- Ángeles Romero: Directora Cátedra do Pan e do Cereal - USC.
- Eva Cabanelas: Docente, divulgadora científica e monologuista (Lugo).
- Participantes do Programa de Arte e Benestar da RMPL.

Coa presenza de:

- María Arranz: Periodista especializada en cultura, feminismo e gastronomía. Actualmente en *El País Gastro*.

Moderadora:

- Encarna Lago: Xerente da Rede Museística Provincial de Lugo.

Debate arredor de:

- Invisibilización histórica da muller na gastronomía.
- Economía do coidado e da alimentación no contexto histórico.
- Liderado feminino actual na gastronomía e nas ciencias ligadas á gastronomía.
- Os recetarios, creatividade e voces soterradas das mulleres.
- Soberanía alimentaria.

Dinámica Participativa co público asistente

Recollida de testemuñas orais e receitas tradicionais, conservadas grazas a transmisión de mulleres.

ENCONTRO II

Desigualdade e memoria: a comida como marcador de clase social ao longo da historia.

**Mércores, 8 de abril
das 10:00 ás 15:00 h
PAZO MUSEO DE TOR
(Monforte de Lemos, Lugo)**

<https://comunidadermpl.gal/museos-lugo/pazo-de-tor/>

EIXO CONCEPTUAL

A alimentación é un espello das desigualdades sociais. Ao longo da historia, o que se comía, cando se comía e como se comía marcaba posición social, poder económico e acceso a recursos.

Nesta xornada analizaremos o alimentación como marcador de clase, compararemos sistemas alimentarios históricos e reflexionaremos sobre a desigualdade pasada e presente.

As estruturas económicas, as relacións de poder entre elas, o acceso á terra e división social do traballo son os elementos disruptores.

O pazo de Tor como escenario é especialmente simbólico: espazo que dialoga coa idea de privilexio alimentario.

DESENVOLVEMENTO DO ENCONTRO

1ª PARTE

Mesa Redonda

coa participación de relatores que recollen o saber académico, profano e popular en torno á evolución histórica da gastronomía en Galicia e o papel da comida como marcador de clase.

Proposta de Relatores:

- Xavier Castro: Historiador e escritor.
- Miguel Vila Pernas: Xornalista especializado en Gastronomía.
- Rocío Carregal: Movemento Gastronómico Slow Food.
- Marcos Arufe: Cociñeiro e Panadeiro. Xove Talento da Gastronomía 2024.
- Begoña Vázquez: Cociñeira O Regueiro da Cova e Chef televisiva “A Voltas co Prato”
- Esther Teixeira: Pioneira na viticultura ecolóxica.
- Xosé Figueroa: Pazo de Sabadelle.
- Ángeles Rivada: Pazo de Tor.
- Participantes do Programa Arte e Benestar da RMPL.

Coa presenza de:

- María Arranz: Periodista especializada en cultura, feminismo e gastronomía. Actualmente en *El País Gastro*.

Moderador:

- Leonardo Casado: Licenciado en Museoloxía e Repositorios Culturais e Naturais. Membro de MINOM (Grupo saúde, Cultura de Paz de Bo vivir).

Debate arredor de:

- A dieta da nobreza (pazos e fortalezas). Diferencias entre dieta pacega e campesiña.
- A alimentación en conventos (xaxún, abstinencia, economía interna).
- A comida das clases populares rurais.
- A pegada de inmigración na cultura alimentaria galega.
- Cando comeza a democratización alimentaria?. Evolución da gastronomía galega nos diferentes estamentos e épocas.

Dinámica Participativa co público asistente

Recollida de testemuñas orais do público (de diferentes idades) en torno as lembranzas das comidas da infancia, produtos de luxo, produtos de celebración, receitas esquecidas, etc.

2ª PARTE

Tres mesas, tres mundos

Showcooking-Degustación: Os cociñeiros convidados presentan 3 mesas que representan as diferencias de clase social:

A mesa pacega Acceso á terra, á gandería e ás rutas comerciais: Carne de caza ou vacún, Pan branco, Viño, Uso de especias.

A mesa popular rural Economía de subsistencia, autoconsumo: Caldo, Pan de centeo, Patata, Produtos de horta.

A Mesa da Inmigración Fluxos migratorios e retorno cultural: Incorporación de millo americano, Azucra, Café, Novas técnicas e sobremesas.