



ART i GASTRONOMIA



Curs:

ART I GASTRONOMIA

Introducció:

Tant l'estètica com la gastronomia es consoliden des del pensament filosòfic, aconseguint el seu punt màxim de desenvolupament en la modernitat.

La gastronomia engloba el fet culinari, però també les dimensions socials i polítiques així com l'estètica.

Hi ha moltes referències al llarg de la història del pensament, que posen en relació les pràctiques artístiques i gastronòmiques com a esdeveniments creatius que es mouen en un mateix nivell. A més, en els darrers anys, els vincles entre art, disseny i menjar s'han fet cada cop més estrets. Per una altra part, allò culinari i allò gustatiu, han estat objecte de reflexió d'una branca de l'estètica contemporània anomenada “**estètica gustatòria**”.

L'objectiu d'aquest curs és explorar les relacions entre l'art i la gastronomia des del context filosòfic, tant des d'una perspectiva històrica a través de les darreres tendències com la **neurogastronomia** i la **gastronomia experiencial**. Així mateix, es posarà especial èmfasi en la comprensió del fet gastronòmic com a acció artística.

Data inici: 07/11/23

Data finalització: 01/12/2023

Freqüència: Setmanal

Horari: Dimarts de 10.30 a 12:30 h.

Preu: 160,00 €

Docent:

Gabriela Berti

Jaime Lieberman

Format:

Itinerant – Classes vivencials

Lloc d'impartició:

C/ Enric Granados, 97 (Casa Rius)
Barcelona

INSCRIU-TE

Estructura

El curs s'estructura en quatre sessions de dues hores presencials: els dies dimarts del 7 al 28 de novembre de 10.30 a 12.30 h. Les classes tindran lloc a l'edifici modernista de Casa Rius. En finalitzar el cicle, es realitzarà un dinar amb maridatge (optativa), especialment creada per al curs i amb la signatura del xef Jaime Lieberman (Fundació Spoonik). El dinar presentarà un menú creatiu en quatre temps que seguiran, a certa mesura, els blocs temàtics presentats durant les sessions i s'acompanyaran una presentació reflexiva que permetrà ampliar la experiència culinària.

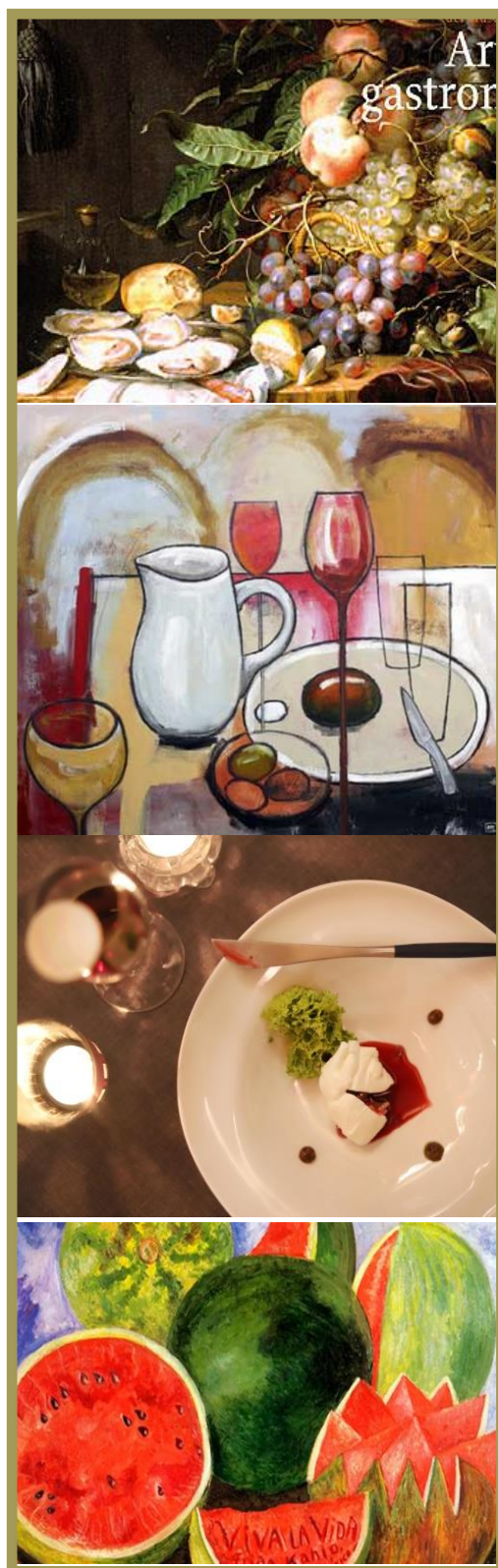
Metodologia

Les classes combinen sessions teòriques en què s'utilitzarà material audiovisual per introduir, de manera amena, les temàtiques a desenvolupar.

Durant el dinar - maridatge final (divendres 1 de desembre) es posarà a relació els continguts del curs amb la proposta enogastronòmica que es servirà.

Sessions

- 1a sessió. Dimarts 7 de novembre del 2023, de 10:30 a 12:30h. "El gust un tema filosòfic"
- 2a sessió Dimarts 14 de novembre de 2023, de 10:30 a 12:30h. "La gastronomia com a art. Debat entre l'art i l'artesanía"
- 3a sessió Dimarts 21 de novembre de 10:30 a 12:30h. "Bodegons, art comestible i food-art"
- 4a sessió Dimarts 28 de novembre de 10:30 a 12:30h. "L'artista a la gastronomia: Dalí, Picasso i el Futurisme"
- 5è Sessió (optativa) Divendres 1 de desembre 13:30h. Dinar maridatge temàtic. (Preu del sopar no inclòs)



Cos docent:**Jaime Lieberman** – Xef i fotògraf**Gabriela Berti** – Dra. en Filosofia (UAB)**Dinar-maridatge:** (activitat optativa, preu no inclòs)“Degustació sensorial” Menú en quatre temps elaborat pel xef **Jaime Lieberman**

Jaime Lieberman, Fotògraf i xef especialitzat en neurogastronomia. Ha estat guardonat a Espanya amb el Premi Nacional a la Innovació Gastronòmica 2017, i és cocreador del projecte Spoonik junt amb Jon Giraldo.

Classes teòriques:Sessions a l'aula per **Gabriela Berti**

Gabriela Berti és Dra. en Filosofia i Màster en Teoria i Estètica de l'Art Contemporani (UAB). És professora a diferents institucions universitàries, escriptora, i dirigeix el projecte gastronòmic Los Foodista.