

XLIX Curs Eivissenc de Cultura, 2023
Institut d'Estudis Eivissencs
La gastronomia de les Pitiüses ahir i avui

L'Institut d'Estudis Eivissencs dedica el seu Curs Eivissenc de Cultura d'enguany a un dels aspectes més identificatius d'un país: la gastronomia. Les Illes Pitiüses gaudeixen d'una cuina ben identificada i valorada però que encara hauria de ser-ho més.

Des d'una societat basada en el sector primari i en l'autoconsum, fins a la societat actual ens han arribat receptes, plats i maneres de fer que encara podem trobar a moltes de les llars i dels restaurants d'Eivissa i Formentera. Ara bé, com han afectat els canvis la cuina tradicional d'eivissencs i formenterers? Fins a quin punt?

El receptari tradicional ha de ser inamovible o es pot adaptar (si no ho ha fet ja) als nous temps? Aquestes i tantes altres qüestions es plantejaran als participants d'aquest curs, que enguany ofereix un sopar degustació i un taller de cuina eivissenca, activitats limitades per aforament. A l'inici de les sessions del curs es comunicaran les condicions per optar a tenir-hi plaça. A més, hi haurà una mostra de productes de quilòmetre zero i una lectura de poemes relacionats amb la gastronomia. Esperam que el programa us vengui de gust.

Les sessions a Sa Nostra Sala seran transmeses en directe per Internet, tal com ha fet l'IEE en ocasions anteriors.

Dijous 2 de novembre

El receptari pitiús tradicional publicat (Joan Castelló Guasch) i l'alimentació a les Pitiüses preturístiques

Felip Cirer Costa, director de *l'Enciclopèdia d'Eivissa i Formentera*.

Presenta: Maurici Cuesta i Labèrnia.

Dijous 9 de novembre

De la mar i la terra al plat: la producció alimentària pitiüsa. Mostra de quilòmetre zero pitiús

Josep Lluís Joan, tècnic de promoció de la qualitat agroalimentària, Consell d'Eivissa.

Presenta: Amèlia Torres Roig.

Dijous 16 de novembre

La cuina als Països Catalans, reivindicada

Maria Nicolau Rocabayera, cuinera d'ofici.

Presenta: Maria Tur Ribas.

Dijous 23 de novembre

La cuina a les Pitiüses des dels fogons. Taula rodona

José Miguel Bonet Cardona (Restaurant es Ventall), Joan Roig Planells (Restaurant es Guillemis), Antònia Marí Ribas can Pep Gaspar (Restaurant Sa Soca), Felipe de la Peña, Paco Marí Ferrer (Mesón de Paco), Antònia Marí Torres (Cafeteria Ca n'Antònia).

Moderador: Marta Torres Molina, periodista.

Dijous 30 de novembre

La cuina a les Pitiüses des de casa i l'escola. Taula rodona

Maria José Amengual Serra, Vicent Ferrer Mayans, Marina Ribas Torres, Juan Fernández Ginés (IES Isidor Macabich).

Moderador: Antoni Manonelles Bölle.

I també, amb requisits d'inscripció prèvia i pagament del sopar i del taller (s'anunciaran condicions i preu a l'inici del curs)....

Divendres 17, de novembre, a les 21.00 hores

Sopar degustació de cuina eivissenca

Restaurant Club Nàutic Eivissa (av. de Santa Eulària, Eivissa).

Dissabte 25 de novembre, a les 10.00 hores

Taller de cuina eivissenca

Aula es Graner. Obrador Forn Can Coves. Carrer des Fusters, 6, polígon industrial del Pou de na Maciana (Cor de Jesús), Sant Rafel de sa Creu. A càrrec de Catalina Riera Marí, Marga Orell Azaustre i Paco Marí Ferrer.

Direcció: Maurici Cuesta i Labèrnia.