

CONFERÈNCIA

“HISTORIA DE LA VERDADERA CUINA MALLORQUINA”

C/Bisbe Taixaquet, 118
07620 Lluçmajor

605 82 74 24 / 617 69 76 82
646 02 97 45

info@cultural-ment.com

ÍNDEX

Història de la verdadera cuina mallorquina

1.Descripció activitat.....	1
2.Objectius.....	1
3.Característiques de l'espai.....	2
4.Escenari.....	2
5.Necessitats tècniques.....	2
6.Durada.....	2
7.Públic destinatari.....	2
8.Preferència horària.....	2
9Disponibilitat.....	2
10.Currículum i trajectòria artística.....	2
11.Imatges (adjuntat al cd).....	3
12.Pressupost.....	3
13. Resum de la proposta.....	3



HISTÒRIA DE LA VERDADERA CUINA MALLORQUINA

1.Descripció activitat

Es tracta d'una conferència d'una durada de 50 minuts, on a part del conferenciant hi haurà un moderador. La conferència constarà de dues parts la xerrada per part de Miquel Vicens i un torn de preguntes i debat amb el públic.

La història de la gastronomia mallorquina ve marcada per la seva situació geogràfica, ja que, tractant-se d'una illa apartada de la resta de poblacions la seva evolució fou més tardana que en altres territoris. Aquesta història està composta pel conjunt d'ingredients, preparacions, costums i tradicions lligades al menjar i al beure, així com a les classes socials i a totes les civilitzacions que han estat en aquest territori al llarg de la història.

La gastronomia també s'explica a través dels pobles amb els que s'ha tingut contacte i per altres aspectes que han afectat a la societat al llarg del temps com els derivats de la immigració o la globalització.

A través d'aquesta conferència Miquel Vicens ens explicarà l'evolució de la cuina mallorquina a partir de les seves arrels, començant per la introducció de l'oli d'oliva o el vi per part dels fenicis fins a l'actualitat on la exaltació mediàtica està agafant més importància que el producte en si, i passant també per les grans aportacions que cultures com la musulmana, jueva han fet a la nostra gastronomia. No cal oblidar tampoc la estreta relació entre la cuina francesa, catalana i balear com tampoc curiositats sobre les semblances i diferències de la cuina entre les nostres illes. Serà una xerrada que no deixarà a ningú indiferent.

Miquel Vicens “Calent”

(Campos, 27 de gener de 1974) és un cuiner Mallorquí, cap de cuina del restaurant CAN CALENT a Campos. La seva cuina de temporada i la seva activitat televisiva l'ha fet molt popular a les Illes Balears.

Ha col·laborat en la redacció de diversos llibres de cuina, i actualment escriu una columna de cuina al diari ARA BALEARS.

Ha estat jurat del programa CUINA I GUANYA i actualment col·labora al programa de cuina UNA MICONA MÉS d'IB3.

2.Objectius

- Donar a conèixer la història de la cuina mallorquina.
- Mostrar el mestissatge inherent el la cuina balear.

3.Característiques de l'espai

Sala polivalent, teatre, etc. Es pot dur a terme a qualsevol espai adient pel públic participant.

4.Escenari

no es necessita escenari

5.Necessitats tècniques

- Projector
- Taula

6.Durada

50 minuts

7.Públic destinatari

Públic en edat compresa entre 18 i 70 anys

8.Preferència horària

Total disponibilitat

9Disponibilitat

Total disponibilitat

10.Currículum i trajectòria artística

Cultural-ment s.c

CIF: J 57894313

C/ Bisbe Taixaquet, 118- 1er 07620 Lluçmajor

617 69 76 82/ 605 82 74 14

Web: www.cultural-ment.com **Gerent:** Gemma de las Heras Sampol

Cultural-ment s.c és una empresa mallorquina dedicada a la gestió, promoció i organització d'esdeveniments i espectacles en viu. Des de la seva constitució a finals de l'any 2014 i la seva primera activitat amb Glosa Musicada el 18 de gener del 2015 a ses Salines, ha dut a terme diversos projectes. Exemples:

Show cooking amb Miquel Calent: Des de que es posà en marxa aquest projecte, s'ha dut a terme a gran quantitat de fires arreu de Mallorca

(passant per Esporles, Porreres, Felanitx i Campos entre d'altres). Algunes dates importants:

26-04-2015: ses Salines (estrena) 19/20 i 21- 01-2016: Fitur Madrid 06-09-2016: UIB escola d'hoteleria

Festes: Cultural-ment s.c. ha organitzat diverses festes de temàtiques diferents (disfresses, festa rock, etc.) amb la participació de grups com "MayDay", "Toninaina", "Ojos de serpiente", "The Billy Young band", etc.

Fira medieval: Ha organitzat una fira medieval amb diversos tallers i tendes relacionades amb aquesta temàtica.

Curset d'instruments tradicionals Cuina de l'edat mitjana Taller d'aus

Edició de llibres: A l'estiu del 2016 començà una nova aventura amb Cultural-ment edicions, publicant el llibre "Marta" de la autora novell Maria Ferrer Payeras.

A més a partir d'aquest any 2017 i junt amb Carlos Garrido ha començat a produir teatre. El primer espectacle de producció pròpia és ESTRELLES I TALAIOTS, i a l'abril de 2017 estrenarà EL VI A LA SANG.

11. Imatges (adjuntat al cd)

12. Pressupost

PRESSUPOST	
Despeses de coordinació	200€
Despeses del conferenciant	300€
Subtotal	
	500€
IVA	105€
Total	
	605€

13. Resum de la proposta

Es tracta d'una conferència d'una durada de 50 minuts, constarà de dues parts la xerrada per part de Miquel Vicens i un torn de preguntes i debat amb el públic.

A través d'aquesta conferència Miquel Vicens ens explicarà l'evolució de la cuina mallorquina a partir de les seves arrels, començant per la introducció de l'oli d'oliva o el vi per part dels fenicis fins a l'actualitat on la exaltació mediàtica està agafant més importància que el producte en si, i passant també per les grans aportacions que cultures com la musulmana, jueva han fet a la nostra gastronomia.