

NOM I COGNOMS

ADREÇA POSTAL

MUNICIPI

CODI POSTAL

CORREU ELECTRÒNIC

TELÈFON

ESTUDIS

NIF

TIPUS D'INSCRIPCIÓ

A) Inscripció a totes les activitats del cicle (inscripció preferent)

B) Inscripció a activitats per sessions (marcar les d'interés)

Presentació del cicle (15/10/24)

Innovació crítica (27/02/25).  
Col·loqui amb projectes de referència.

Intercanvis (17/01/25 i 21/01/25).  
Activitats pels membres de la Xarxa de Biblioteques BiblioPop de l'Etno

Tècnica.  
(07/03/25 i 08/03/25) Bloc 1:  
Melmelades i conserves vegetals.  
(11/04/25 i 12/04/25) Bloc 2:  
Adobats, salmorres i envinagrats.  
(09/05/25 i 10/05/25) Bloc 3:  
Saladures, fumats i assecats de peix.

Context (06/02/25).  
La Conservació d'aliments en context: un viatge gustatiu

Entorn.  
(25/01/25) Excursió-visita fora de la ciutat de València.  
(15/02/25) Excursió-visita a la ciutat de València.

Pràctica col·lectiva i cloenda  
(15/06/25).

15/02/25 – 10.30 h.  
RUTA-VISITA A ESPAIS VINCULATS A LA TRANSFORMACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS A LA CIUTAT DE VALÈNCIA.

Places limitades. Accés amb inscripció prèvia.  
Eixida des de L'ETNO (Carrer Corona, 36 - València). Duració aproximada: 180 min. Les dos sessions seran guiades per una persona de referència del territori, juntament amb les persones i projectes que es visiten.

INNOVACIÓ CRÍTICA  
27/02/25 – 19.00 h.  
PRESENTACIÓ - COL·LOQUI AMB PROJECTES INNOVADORS DE REFERÈNCIA AL VOLTANT DE L'ALIMENTACIÓ I LA CONSERVACIÓ D'ALIMENTS.

Ponents per confirmar.  
Entrada lliure fins a completar aforament. Lloc: Sala Exposició permanent de L'ETNO.

TÈCNICA (\*)  
BLOC 1: MELMELADES I CONSERVES VEGETALS  
DOS SESSIONS: 07/03/25 (16.30 H) I 08/03/25 (10.00 H)  
Imparteix: El Obrador del Azoque (Xelva)

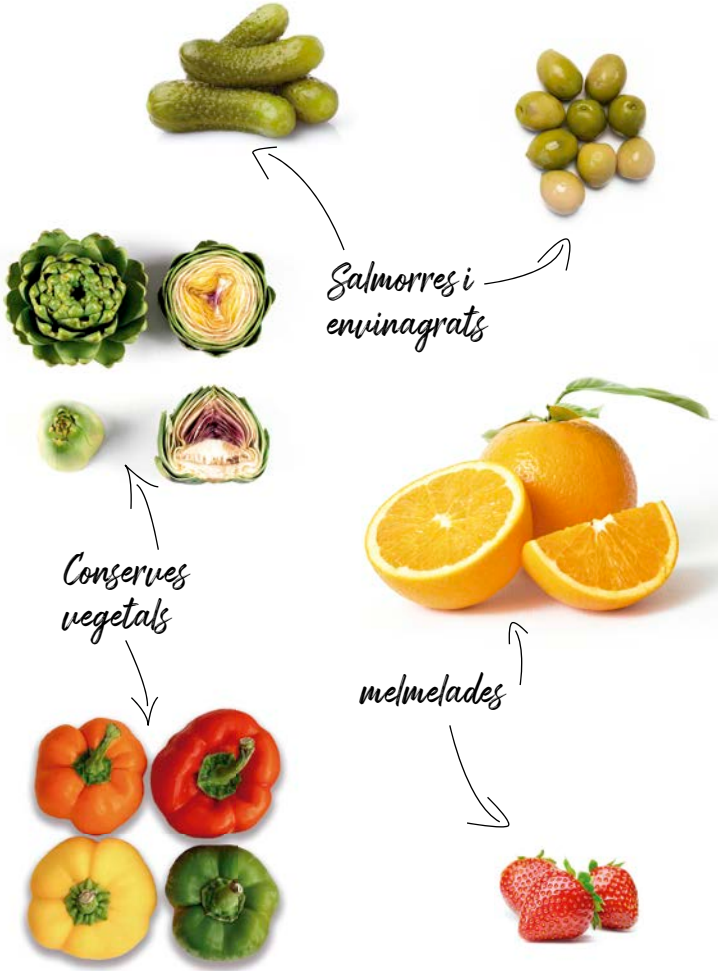
BLOC 2: ADOBATS, SALMORRES I ENVINAGRATS  
DOS SESSIONS: 11/04/25 (16.30 H) I 12/04/25 (10.00 H)  
Imparteix: L'Olivateria (Rosa Gil i Alejandro Iris, Planes)

BLOC 3: SALADURES, FUMATS I ASSECATS  
DOS SESSIONS: 09/05/25 (16.30 H) I 10/05/25 (10.00 H)  
Imparteix: Enric Miró, Restaurant Miró Cuina (Benirrama)  
Lloc: L'ETNO. Duració aproximada de cada sessió: 240 min.

\*Tallers teòric- pràctics amb demostració de tècniques de conservació per part de persones de referència de cada temàtica. Places limitades. Accés amb inscripció prèvia.

PRÀCTICA COL·LECTIVA  
15/06/25 – 18.00 h.  
DEGUSTACIÓ COL·LECTIVA I CLOENDA DE LA PROGRAMACIÓ  
Públic general i persones inscrites en el cicle.  
Lloc: patis de L'ETNO. Duració aproximada: 180 min.  
Activitat inclosa dins la II Fira Etnopobles.  
Fira de Museus Etnològics Locals.

ORGANITZACIÓ I INSCRIPCIONS  
El conjunt de la programació serà d'accés lliure i gratuït llevat d'algunes sessions que són tancades o requereixen inscripció prèvia.  
Si estàs interessat/da en la programació has d'emplenar el formulari d'inscripció indicant les sessions a les quals t'interessaria assistir.  
Tindran preferència les persones que s'apunten al cicle complet i amb un compromís d'assistència. Si hi ha alguna falta d'assistència a les sessions la plaça quedarà lliure per a altra persona. Les persones que participen del cicle complet rebran un justificant d'assistència emés per L'ETNO amb un total de 45 hores.  
Les persones interessades hauran de remetre el full d'inscripció a L'ETNO, Museu Valencià d'Etnologia: letno@dival.es  
Termini d'inscripció: fins al 1 de desembre de 2024.



REBOST

LA CONSERVACIÓ D'ALIMENTS XARRADES RECEPTES VISITES TALLERS DEGUSTACIONS



Fers i Sabers és un projecte d'activitats que neix amb l'objectiu d'activar i dinamitzar les col·leccions de L'ETNO més enllà de les exposicions. Es tracta d'utilitzar-les com a punt de partida per a generar espais de diàleg i d'intercanvi de sabers, experiències, habilitats o pràctiques vinculades a l'economia i la societat tradicional valenciana que, adaptats a les necessitats de la nostra contemporaneïtat i lluny de caure en l'oblit, poden ser una ferramenta de resiliència i de reconexió amb el territori molt valuosa en l'actualitat.

El cicle pretén centrar-se en una temàtica determinada que pugui ser abordada des del context i el vincle amb el territori, i que permeta alhora introduir reflexions des de la teoria situada, però especialment des d'una dimensió pràctica i experiencial, des del fet de compartir i conèixer els fers i sabers de la mà de les persones, iniciatives i projectes del mateix territori.

El projecte s'estructura en sessions amb formats i objectius diversos que comencen oferint una mirada contextual i territorial fins a l'aterratge més detallat de cada tècnica.

La temàtica triada ha sigut la conservació d'aliments. L'alimentació i la cuina són pràctiques quotidianes imprescindibles per al sosteniment de la vida, a més tenen la potencialitat de generar vincles emocionals i afectius amb

les persones, la comunitat i el territori, que cristal·litzen en representacions culturals fonamentals per entendre la societat.

La conservació dels aliments ens permet aproximar-nos a un bon nombre d'aspectes de la nostra societat tradicional com la importància del rebost com a element imprescindible per a la supervivència i benestar familiar; les economies de subsistència, l'aprofitament i gestió dels excedents, o vincle entre els aliments, el territori i l'estacionalitat. També podem reflexionar sobre aspectes que hui en dia es fan servir al voltant del menjar: el vessant comunitari de la preparació dels aliments i dels espais de reunió o del treball col·lectiu, el paper de les dones, la gestió tradicional de l'espai domèstic, o la importància de la indústria de la conservació d'aliments a l'economia local i d'exportació.

La programació ha sigut dissenyada i coordinada per l'associació Arrelaires i tindrà lloc entre l'octubre de 2024 i juny de 2025 amb un total de 14 sessions en diferents formats. Les sessions de tardor (4) se centren a contextualitzar la temàtica de la conservació d'aliments al territori valencià a través, principalment de sessions d'intercanvi de les experiències i sabers de persones de diferents pobles i comarques. Durant l'hivern (3 sessions) tindran lloc visites a diferents espais vinculats amb la conservació d'aliments a la ciutat i fora d'ella. Les sessions de primavera s'organitzen en 3 blocs de 2 sessions cadascú, i se centren en l'aprenentatge de diferents tècniques de conservació d'aliments a través de tallers de la mà de projectes i professionals del sector, sempre a través d'una aproximació territorial.

## PRESENTACIÓ

15/10/24 — 19.00 h.

**PRESENTACIÓ DEL CICLE FERS I SABERS A L'ETNO.**

**REBOST: CONSERVACIÓ D'ALIMENTS**

Joan Seguí (Director de L'ETNO), Amparo Pons (Cap de la Biblioteca de L'ETNO), Natàlia Castellanos (Associació Arrelaires). Amb la convidada Marina Monsonís, artista visual, cuinera i activista.

Lloc: Sala Exposició permanent de L'ETNO. Entrada lliure fins a completar aforament.

## INTERCANVI

17/01/25 — 11.00 h.

**TROBADA D'INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES, RELATS I RECEPTES SOBRE CONSERVACIÓ D'ALIMENTS I DEGUSTACIÓ COL·LECTIVA (I)**

Posada en comú amb persones de diferents pobles i comarques per compartir sabers i sabors.

Dinamitzen: Martina Monllau i Queral (Tasta'l d'ací), Natalia Castellanos (Associació Arrelaires).

Sessió interna, realitzada amb la col·laboració de la comunitat BIBLIOPOP (xarxa de biblioteques de L'ETNO).

Lloc: Museu de la Cassoleria d'Àngel Domínguez de Potries (Carrer Cup 6, Potries.). Duració aproximada: 150 min.

21/01/25 — 11.00 h.

**TROBADA D'INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES, RELATS I RECEPTES SOBRE CONSERVACIÓ D'ALIMENTS I DEGUSTACIÓ COL·LECTIVA (II)**

Posada en comú amb persones de diferents pobles i comarques per compartir sabers i sabors.

Dinamitzen: Xavier Benavent i Martina Monllau i Queral (Tasta'l d'ací), Natàlia Castellanos (Associació Arrelaires). Sessió interna, realitzada amb la col·laboració de la comunitat BIBLIOPOP (xarxa de biblioteques de L'ETNO).

Lloc: Sala Exposició permanent de L'ETNO.

Duració aproximada: 150 min.

## CONTEXT

06/02/25 — 18.00 h.

**LA CONSERVACIÓ D'ALIMENTS EN CONTEXT: UN VIATGE GUSTATIU**

Dinamitzen: Xavier Benavent i Martina Monllau i Queral (Tasta'l d'ací).

Places limitades. Accés amb inscripció prèvia. Lloc: Sala Exposició permanent de L'ETNO. Duració aproximada: 150 min.

## ENTORN

25/01/25 — 08.30 h.

**EXCURSIÓ A XÀBIA, TERRITORI PESQUER I TRADICIÓ SALADURERA**

**Visita al port de Xàbia i Confraria de Pescadors**

**Taller de saladura de peix**

**Visita guiada a les restes arqueològiques de la punta de l'Arenal**

Places limitades. Accés amb inscripció prèvia

Eixida de l'autobús (proveït per L'ETNO): Lloc: C/ Guillem de Castro, 118. 46003 València. (porta de l'IVAM). · Hora d'eixida: 08.30 h. - Hora d'arribada: 18.30 h.

