



## **FERS I SABERS A L'ETNO**

**Cicle d'activitats sobre coneixements tradicionals aplicats a la contemporaneïtat.**

**2024-2025**

### **REBOST: La conservació d'aliments**



Fers i Sabers és un projecte d'activitats que naix 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 eina 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'ns com a 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 16 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 5 blocs de 2 sessions cadascú, i es 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.



## PROGRAMA

### ➤ Presentació

- 15/10/24. – 19.00 h.

**Presentació del Cicle Fers i Sabers.**

**REBOST: Conservació d'aliments**

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

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

### ➤ Intercanvis

- 06/11/24 – 11.00 h.

***Trobada d'intercanvi d'experiències, relats i receptes sobre conservació d'aliments i tast col·lectiu (I)***

Posada en comú amb persones de diferents pobles i comarques per compartir sabers i sabors. Trobada realitzada amb la col·laboració de la comunitat BIBLIOPOP (xarxa de biblioteques de L'ETNO).

Dinamitza: Natàlia Castellanos (Associació Arrelaires)



Sessió interna pels membres de BIBLIOPOP

Lloc: Museu de la Cassoleria d'Àngel Domínguez de Potries (Carrer Cup 6, Potries)

Duració aproximada: 150 min.



- **28/11/24 – 11.00 h.**

***Trobada d'intercanvi d'experiències, relats i receptes sobre conservació d'aliments i tast col·lectiu (II)***

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

Dinamitzen: Xavier Benavent (Tasta'l d'ací) i Natalia Castellanos (Associació Arrelaires).

Carla Boserman i Tono Vizcaíno (en el marc del projecte "Dibuixar comunitat: una etnografia de BiblioPOP")

Sessió interna pels membres de BIBLIOPOP

Lloc: Sala Exposició permanent de L'ETNO

Duració aproximada: 150 min.

### ➤ **Context**

- **12/12/24 – 18.00 h.**

**La conservació d'aliments en context: un mapa gustatiu del territori valencià**

Xavier Benavent (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-visita a espais vinculats a la transformació i conservació d'aliments del territori valencià (excursió fora de la ciutat de València).***

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.



- 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 o col·loqui de projectes innovadors i crítics 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: Mermelades i conserves vegetals**

**Dos sessions: 07/03/25 (16.30 h) i 08/03/25 (10.00 h)**

Ponents per confirmar

**Bloc 2: Encurtits, salmorres i envinagrats**

**Dos sessions: 11/04/25 (16.30 h) i 12/04/25 (10.00 h)**

Ponents per confirmar

**Bloc 3: Saladures, fumats i assecats**

**Dos sessions: 09/05/25 (16.30 h) i 10/05/25 (10.00 h)**

Ponents per confirmar

\*Tallers pràctics amb demostració de tècniques de conservació. Places limitades.

Accés amb inscripció prèvia.

Lloc: L'ETNO.

Duració aproximada de cada sessió: 240 min.





## ➤ Pràctica col·lectiva

- 15/06/25 – 18.00 h.

### **Cuinar i menjar en col·lectiu 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'algues 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 què 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 60 hores.

Les persones interessades hauran de remetre el full d'inscripció a L'ETNO, Museu Valencià d'Etnologia: [letno@dival.es](mailto:letno@dival.es) Termini d'inscripció: fins a l'1 de desembre de 2024.

## **Full d'inscripció**

### **FERS I SABERS**

*Pràctiques d'ahir – usos de hui.*

*Habilitats i oficis de la societat tradicional valenciana*

**2024-2025**

REBOST - Conservació d'aliments





Nom i cognoms

NIF

Adreça postal

Municipi i Codi Postal

Titulació acadèmica

Correu electrònic

**Inscripció a totes les activitats del Cicle.** \_\_\_\_

**Inscripció a activitats per blocs:**

- Presentació del Cicle (16/10/24): \_\_\_\_
- Intercanvis. Activitats pels membres de la Xarxa de Biblioteques BiblioPop de L'ETNO (06/11/24 i 28/11/24).
- Context (12/12/24): \_\_\_\_
- Entorn (25/01/25 i 15/02/25): \_\_\_\_
- Innovació crítica (27/02/25): \_\_\_\_
- Tècnica:
  - **Bloc 1: Mermelades i conserves vegetals (07/03/25 i 08/03/25):** \_\_\_\_
  - **Bloc 2: Encurtits, salmorres i envinagrats (11/04/25 i 12/04/25):** \_\_\_\_
  - **Bloc 3: Saladures, fumats i assecats de peix (09/05/25 i 10/05/25):** \_\_\_\_
- Pràctica col·lectiva i cloenda: 15/06/25 \_\_\_\_

