

Vilamuseu se inunda de aromas con la exposición 'Especias, el universo del sabor'

La muestra, ya abierta a visitas, fue inaugurada la tarde de ayer por el director de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor, Josep Bernabeu, y el concejal de Patrimonio Histórico y Educación, Xente Sebastià, junto al equipo de Vilamuseu y la Sede Universitaria de la Vila Joiosa

Vilamuseu acoge una exposición sensorial sobre las especias organizada por la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico de la Universidad de Alicante. La muestra titulada “Especias, el universo del sabor”, fue inaugurada la tarde de ayer, 7 de junio, con la presencia del concejal de Patrimonio Histórico y Educación, Xente Sebastià, el director de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor, Josep Bernabeu y su coordinadora Angeles Ruiz, ambos comisarios de la exposición; y los directores de Vilamuseu, Antonio Espinosa y la Seu Universitaria de la Vila Joiosa, Jaime Ramis, a quienes acompañaron otros miembros de la corporación municipal. La exposición que se desarrolla en un espacio repleto de aromas, transporta al visitante a épocas milenarias. Realiza un repaso por la importancia que han tenido las especias a lo largo de la historia y los grandes beneficios que se pueden extraer de ellas. De forma didáctica, la muestra enseña cómo hierbas culinarias y especias, a pesar de su apariencia insignificante, su exiguo tamaño y el escaso valor económico que poseen hoy en día, han tenido gran poder a la hora de influir en nuestra historia. Además de aportar carácter y personalidad a nuestros platos, han servido como moneda de cambio, impulsado la conquista de territorios, provocado guerras y transformado nuestros hábitos sociales. Organizada por la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico de la Universidad de Alicante y diseñada por el estudio Rocamora diseño y arquitectura, la expo pone de manifiesto el compromiso de la institución universitaria con la sostenibilidad, ya que está íntegramente elaborada con cartón reciclado y ha recibido la mención al mejor montaje de una exposición efímera, transportable e itinerante en los Premios Nacionales de Arquitectura Efímera 2019. A través de un formato sensual y vivo, las mesas didácticas y las plantas naturales, conforman un espacio donde los olores, colores y las imágenes de origen, permiten vivir una experiencia total, sobre las

especies y su ancestral protagonismo. Los comisarios de la exposición, han contado con la asesoría científica del CIBIO y de la Estación Biológica y Jardín Botánico de Les Torretes, que dirige el profesor de la UA Segundo Ríos. Igualmente ha colaborado en la misma las profesoras Victoria Maneu, Vanessa Martínez y María Tormo. El Servei de Lengües Vicerrectorat de Cultura, Esports i LLengües de la UA y el Centro Superior de Idiomas Universitario de Alicante han, realizado las traducciones para que la exposición pueda seguirse con código QR en tres lenguas; castellano, valenciano e inglés. También puede consultarse en el catálogo virtual de la exposición alojado en la página <https://www.catedracarmencita.ua.es/> El director de la cátedra, Josep Bernabeu- Mestre, tuvo palabras de agradecimiento para el director de la Sede Universitaria de la Vila Joiosa, el profesor de la UA Jaime Ramis que: “que coincidiendo con la muestra y como actividad complementaria, ha programado la actividad La Ruta de las especias que tendrá lugar del 19 al 23 de septiembre” y hacia el director de Vilamuseu, Antonio Espinosa “ que dirige un museo de referencia que trabaja para que el acceso al edificio y a los contenidos estén garantizados para todos. Y para que disfrutemos del patrimonio eliminando barreras físicas, sensoriales, cognitivas, psicológicas, culturales y económicas.”

Noticia publicada el 08 de Junio de 2022

Fuente:Fuente propia

Categoría:Cultura.

