A l'art!

BUTLLETÍ TRIMESTRAL DEL MUSEU DE LA PESCA

NÚMERO IX

PRIMER TRIMESTRE 2016

Notícies fresques

El dia 29 de gener Documare, el Centre de Documentació del Museu de la Pesca, ha estat l'escenari d'una reunió interdisciplinària entre diferents grups de recerca i representants del sector pesquer de Palamós, promoguda per la Càtedra d'Estudis Marítims. La trobada ha servit per posar en comú experiències, projectes i necessitats amb l'objectiu de potenciar la relació entre pesca i ciència.

****

A l'art tothom hi té part

****

LA CUINA MARINERA COM A PATRIMONI

Potser tocaria començar el primer trimestre de l'any parlant de tot el que ens espera, de la programació anual, dels pressupostos, dels objectius i reptes per al 2016.

Ens sembla rellevant, però, fixar-nos en una acció que s'emmarca en un conjunt d'activitats que iniciarem i que giren entorn de la cuina marinera com a objecte patrimonial. Enguany Catalunya ha estat nomenada Regió Europea de la Gastronomia per l'IGCAT. Ens sumem a aquesta distinció i treballem per posar en valor el producte nostre i la nostra cuina. Ho fem perquè la cuina és un tret distintiu de la nostra cultura i és expressió del nostre paisatge, que alhora ho és del nostre treball sobre un territori durant segles, de la nostra forma de vida i, potser, de la nostra forma d'entendre el món.

Dintre aquestes activitats programades, destacarem la publicació *La cuina de la gent de mar de la Costa Brava*, receptes de l'Espai del Peix. Un treball que resulta de la recerca, documentació, conservació i difusió d'un patrimoni intangible i valuós com és el conjunt de sabers i habilitats de què disposa la gent per cuinar el peix desembarcat al port de Palamós, especialment aquell que cotitza baix.

Gràcies a la col·laboració desinteressada de més de 20 persones, presentem un llibre de receptes de gent que coneixen peixos econòmics i bons que sovint no entren en el circuits de la restauració, però que formen part indestriable del llegat cultural de la nostra gent de mar.

Gràcies a ells, des de l'Espai del Peix i des del Museu de la Pesca treballem per recuperar les espècies locals, els plats casolans, les maneres de fer tradicionals amb l'objectiu de contribuir a un major coneixement sobre les nostres arrels i generar experiències úniques i de qualitat basades en allò genuïnament propi del nostre territori.

Miquel Martí i Llambrich
Director

SUMARI

La cuina marinera com a patrimoni	1
Exposició "Els paisatges a la taula"	2
Exposició "Arquitectura tradicional"	2
Imatges que fan parlar	2
Activitats formatives a l'Espai del Peix	3
Els llibres del Museu de la Pesca	3
Què hi ha de nou?	3
Aquesta primavera us proposem	4
Recordeu	4

Dip. Legal GI 294-2016

A L'ART!

ELS PAISATGES A LA TAULA

Des del divendres 18 de març i fins 17 de juliol es pot veure al Museu de la Pesca l'exposició itinerant "Els paisatges a la taula".

Amb el patrimoni gastronòmic com a eix vertebrador, la mostra fa visible una Catalunya de contrastos paisatgístics que ja no són el centre de les nostres taules.

En altres èpoques la nostra cuina va incorporar les espècies arribades d'Orient o el bacallà procedent dels mars del nord. Ara vivim els canvis que la globalització econòmica i la tecnologia han portat a les nostres cuines i mercats. I als nostres supermecats podem trobar productes d'arreu del món. Tot i així, el que posem a taula encara pot explicar molt del nostres paisatges i de la nostra cultura.

La diversitat geogràfica de Catalunya ha afavorit el desenvolupament d'una àmplia producció agrària i ramadera i ha permès una cultura marinera que, amb les seves arts de pesca, omple les llotges de peix de la Mediterrània; compta amb uns boscos que produeixen cistells de bolets a la tardor i durant dècades han proporcionat caça per a receptes de menges exuberants.

Els paisatges a la taula *recorre el nostre territori posant en valor el patrimoni gastronòmic.*

EXPOSICIÓ: CONSTRUINT EL TERRITORI

Un detall de l'exposició "Construint el territori", a la Capella del Carme.

La Capella del Carme acull des del dia 12 de febrer i fins al 6 de març l'exposició *"Construint el territori. Arquitectura i paisatge a Catalunya".*

Aquesta mostra itinerant, coordinada pel Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya i l'Institut Ramon Muntaner, ha comptat amb la col·laboració de l'Observatori del Patrimoni Etnològic i Immaterial i d'onze museus, entre ells el Museu de la Pesca.

A partir d'elements de l'arquitectura tradicional analitza la interacció dels éssers humans amb el territori en contextos tan diversos com l'alta muntanya, la costa, les terres de secà, l'hora o les planes de regadiu, així com les tècniques i els materials utilitzats en la construcció i l'ornamentació.

La inauguració ha estat a càrrec de Lluís Puig Gordi, director general de Cultura Popular, Associacionisme i Acció Cultural de la Generalitat de Catalunya i de l'alcalde de Palamós, Lluís Puig Martorell.

IMATGES QUE FAN PARLAR

El públic assistent participa aportant informació sobre les imatges projectades.

El dia 12 de febrer ha tingut lloc la darrera sessió de l'activitat "Imatges que fan parlar" del programa *Memòria viva 2015-2016* .

Sota el títol "Postals de Palamós", els assistents han pogut gaudir d'una selecció de vuitanta -cinc imatges de gran bellesa que ens han transportat un segle enrere.

Les dues sessions anteriors van portar per títol "La transformació del port de Palamós. Els grans canvis a partir dels anys 80", al desembre i "Camins de ronda i arquitectura tradicional de la costa". En el primer cas vam comptar amb la presència de treballadors del port d'aquella època que van compartir amb els assistents records i anècdotes de quan la companyia Merzario portava a Palamós els característics vaixells porta-contenidors.

La sessió sobre camins de ronda ens va permetre conèixer com gaudien els palamosins de la seva costa a mitjans segle.

ACTIVITATS FORMATIVES A L'ESPAI DEL PEIX

Alumnes d'un dels cursos que s'imparteixen a l'Espai del Peix.

Entre gener i maig de 2016 **l'Espai del Peix és una aula d'aprenentatge i formació**, en la qual es desenvolupen tot tipus de cursos i tallers per a la inserció, la qualificació i el perfeccionament en l'àmbit sociolaboral.

La formació, impulsada per l'Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Palamós, està adreçada a persones en situació d'atur o en actiu i que cerquin una millora laboral: **Curs d'auxiliar de cambrer/a de sala, barra i cafeteria, de 40 h; Curs d'ajudant de peixateria, de 80 h; i Curs d'auxiliar de cuina, de 70 h.**

En conveni amb el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, i amb el suport de l'Ajuntament de Palamós, es fa formació per a 15 joves de la comarca del Baix Empordà dins el curs d'**Auxiliar d'hostaleria: cuina i serveis de restauració. PTT Palamós-Palafrugell Curs 2015-2016 (75 h).**

Impulsat pel Consell Comarcal del Baix Empordà, en el marc del projecte Joves per l'Ocupació, es fa un **Mòdul d'elaboracions elementals de cuina per a 50 persones.**

I, finalment, impulsat per les cambres de comerç de Palamós i Sant Feliu de Guíxols en el marc de Programa de Garantia Juvenil de la Generalitat de Catalunya, es duu a terme el **Curs d'auxiliar de peixateria de** 40 hores.

ELS LLIBRES DEL MUSEU DE LA PESCA

La cuina marinera al fons del Centre de Documentació.

La cuina i la gastronomia marineres formen part cada cop més important del fons bibliogràfic i documental de Documare. L'augment de l'interès pel patrimoni gastronòmic en els darrers anys, motivat en part per l'obertura de l'Espai del Peix, ha portat a ampliar progressivament aquesta secció amb tot tipus de material imprès, gràfic i audiovisual des d'una perspectiva principalment etnològica. Així, Documare compta amb una destacada col·lecció de llibres i receptaris sobre la cuina marinera de tot el litoral, una col·lecció d'imatges de ranxos i menges ran de mar, documents audiovisuals enregistrats pel propi museu en projectes de recerca o una selecció de recursos digitals especialitzats; tot, a l'abast dels investigadors.

***Documare: Centre de Documentació de la Pesca i el Mar** és un servei d'informació i documentació públic especialitzat en els àmbits marítim i pesquer. La seva missió és facilitar i estimular la recerca, el coneixement i la divulgació en aquests àmbits, oferint suport bibliogràfic i documental, orientació a la recerca i suport a la docència i la divulgació.*

QUÈ HI HA DE NOU?

A primers d'any va començar el procés de reconstrucció de la base de la peça d'artilleria del carrer Canó, molt popular gràcies a l'havanera del mestre Ortega Monasterio.

La base o curenya del canó, es trobava en un estat molt precari per la llarga exposició de la fusta a la intempèrie. Així, es va traslladar el canó als magatzems municipals i la curenya a una fusteria local on es replicà la peça amb fusta idònia per a suportar el pes del canó i la climatologia.

El conegut canó és una peça d'artilleria del segle XVIII que podia pertànyer a un gran vaixell o ser un element de vigilància costera. Podia ser que formés part de les defenses de Palamós i que en la Guerra del Francès fos llençat a mar per tal d'inutilitzar-lo. És del tipus "de 24", segons les marques estampades que avui ja no es llegeixen, és a dir, que llançava boles de ferro de 24 lliures de pes.

Fou descobert l'any 1957 per membres del CRIS, entre els quals hi figuraven Robert Díaz i Xavier Casadejust, el primer d'uns quants més que es localitzaren a la zona de la Llosa. Va quedar ubicat al seu lloc l'any 1963 cedit oficialment per l'Estat Major del Departament Marítim de Cartagena.

Durant el temps necessari per a la realització de la nova curenya, s'ha desat el canó en un magatzem municipal.

Museu de la Pesca
PALAMÓS COSTA BRAVA

Atenció als visitants. Informació i reserves
Moll pesquer, s/n
Tel. 972600424
infomuseu@palamos.cat
www.museudelapesca.org
www.espaidelpeix.org

Administració
Pl. Països Catalans, s/n
Tel. 972601244
museudelapesca@palamos.cat

Redacció: Miquel Martí, Glòria Ñaco, Núria Teno, Raül Mata, Alfons Garrido, Jaume Badias, Xavier Martínez, Margaret Esders, Ramon Comes, Joan Cuadrat, Ramon Boquera
Correcció lingüística: Teresa Cuadrado (Servei Local de Català)

Podeu seguir les notícies sobre el Museu de la Pesca i l'Espai del Peix també a :

Amb la col·laboració de:

"El Museu de la Pesca té per missió salvaguardar, conservar, estudiar i difondre el patrimoni marítim i pesquer de la Costa Brava, obrir-lo a la participació de la comunitat perquè l'herència cultural i natural del territori contribueixi com a element de qualitat al desenvolupament social, econòmic i cultural de la societat."

AQUESTA PRIMAVERA US PROPOSEM

La inauguració de l'exposició temporal "Els paisatges a la taula" produïda per la Xarxa de Museus d'Etnologia de Catalunya, de la qual el Museu de la Pesca és membre, ens serveix per a poder-nos apropar encara més als productes que conformen la nostra gastronomia amb un seguit d'activitats específiques.
A l'Espai del Peix farem una aproximació als productes que s'apleguen en la Marca Empordà, impulsada pels consells comarcals de l'Alt i Baix Empordà, el dijous 21 d'abril a les 17 h.
Als tallers de cuina familiars, que fem mensualment, cuinarem també aquests productes del nostre territori amb els productes pesquers desembarcats al nostre port.
I el 22 d'abril a les 19.30 h presentarem el primer llibre de receptes de l'Espai del Peix, que és la suma dels coneixements de la gent de mar sobre la cuina marinera.
Tot plegat per ajudar-nos a reflexionar sobre els productes que posem cada dia a la nostra taula i que doten de color, de gustos i de tradició els nostres plats.

Els dies 14 i 15 de maig tindrà lloc la desena edició del festival mariner Palamós, Terra de Mar.

RECORDEU:

- **Horari d'hivern**, fins al 30 d'abril: de dimarts a divendres de 10 del matí a 13.30 h, i de 15 a 19 h. Dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h i de 16 a 19 h.
- Memòria Viva: **Converses de taverna**: 15/4 "Naufragi!", 13/5 "Les trobades de vela llatina", 10/6 "Cuina al mar", a les 19 h a la taverna Ca la Pepa Caneja; **Mestres dels fogons**: 21/4 "L'Empordà a taula, productes de proximitat", a les 17 h a l'Espai del Peix. Cal inscripció prèvia.
- Exposició temporal: "Els paisatges a la taula", produïda per la Xarxa de Museus d'Etnologia, fins al 17 de juliol, al Museu de la Pesca.
- Festival mariner "Palamós, Terra de Mar ", 14 i 15 de maig. Moll pesquer.
- Fira de la gamba, dissabte 11 de juny. Moll pesquer.
- 21 de juny, a les 22 h. Cantada d'havaneres amb el grup Port Bo, en el marc dels actes de presentació de les activitats d'estiu del Museu de la Pesca.
- Divendres no festius a la tarda: visita guiada a la subhasta del peix. Cal inscripció prèvia.
- Dissabtes al matí: taller de cuina del peix. Cal inscripció prèvia.
- Divendres i dissabtes al vespre: *Show cooking*, demostració i degustació de cuina marinera. Tot a l'Espai del Peix. Cal inscripció prèvia.
- Cada primer diumenge de mes, entrada gratuïta al Museu de la Pesca.

Col·laboren: Generalitat de Catalunya · Diputació de Girona · Ports de la Generalitat · Confraria de Pescadors de Palamós

Patrocina: Estrella Damm