



# EL GUSTO ES MIO

Un apasionante recorrido por la historia de nuestra gastronomía

La muestra **EL GUSTO ES MIO** presenta un revelador recorrido por nuestra gastronomía, entendiéndose ésta (según Brillat-Savarín) como el “conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación”.

**EL GUSTO ES MIO** es una exposición succulenta, para chuparse los dedos, que se articula mediante “cuatro deliciosos platos”

- 1 La evolución de los alimentos a lo largo de la historia. Sus características nutricionales
- 2 Las mesas que hicieron historia (vajillas, manteles, cubiertos y platos cocinados)
- 3 La gastronomía en el cine: “De película”
- 4 El olfato y los alimentos: “El arco iris de los olores”

Además es posible ampliar la muestra mediante talleres de plástica infantil y talleres de cocina : “*A la carta*”.



# 1 La evolución de los grandes grupos de alimentos a lo largo de la historia.

Mediante el empleo de 15 vitrinas expositivas, por primera vez, la muestra **EL GUSTO ES MIO** propone un VIAJE por los diferentes tipos de alimentos, sus características, su empleo, manipulación, formas de conservación y procedimientos para cocinarlos a través de la historia.

Las 15 VITRINAS que componen la muestra, así como sus referencias históricas de consumo y apuntes de Salud y Nutrición se articulan de la siguiente manera:

- 1 **FRUTAS:** Frutas carnosas, Frutos secos, Las semillas, Las bayas
- 2 **SETAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES:** Hongos y setas, Hortalizas y verduras, Legumbres secas
- 3 **LACTEOS Y DERIVADOS:** Leche y derivados lácteos, Quesos, Helados y postres
- 4 **CEREALES, PAN Y MAÍZ:** Cereales forrajeros, Cereales para la panificación y el pan, El maíz
- 5 **ARROZ Y PASTA:** Los diferentes tipos de arroz, La pasta
- 6 **AZUCARES Y CACAO:** Los azúcares de consumo humano, El Cacao, El Chocolate, La miel, La mermelada y los jarabes, Los productos de confitería



- 7 PESCADOS:** Pescados blancos y semigrasos, Las algas, Pescados azules
- 8 MARISCOS:** Los crustáceos, Los moluscos, Otros mariscos
- 9 LA SAL Y LAS ESPECIAS**
- 10 CARNES:** La vaca, El cordero, Otras carnes
- 11 AVES, CAZA Y HUEVOS**
- 12 EL CERDO:** Carnes de cerdo, Embutidos de cerdo
- 13 ACEITES Y VINAGRES:** El aceite de oliva, Los otros aceites, El vinagre de vino, Los otros vinagres
- 14 VINO Y CERVEZA**
- 15 CAFÉ E INFUSIONES:** Café y achicorias, El té y las tisanas

Todos y cada uno de los grupos alimenticios anteriormente mencionados cuentan con sus correspondientes textos explicativos. La colocación de estos textos dentro de cada vitrina permite tener una idea ajustada de los elementos etnológicos y los alimentos que en ella se exhiben.

Cada vitrina cuenta con:

1 texto con una referencia histórica del uso y consumo del grupo alimenticio a lo largo de la historia de los diferentes pueblos que habitaron la península ibérica.

1 texto con una referencia de las propiedades nutricionales del grupo alimenticio.



# 2

## Las mesas que hicieron historia (vajillas, manteles, cubiertos, platos cocinados, mesas, sillas, etc.)

Como complemento las vitrinas, la muestra **EL GUSTO ES MÍO** desarrolla de forma visual un recorrido por algunas de las mesas que han hecho historia en la gastronomía de la Península Ibérica. El medio elegido como vehículo expositivo es el de mostrar el **QUÉ**, el **CÓMO**, el **DÓNDE**, y el **CON QUÉ**, se comía a lo largo de una serie de episodios representativos de la historia de nuestra gastronomía.

Así se exhiben **6 mesas a tamaño natural con su respectivo atrezzo** (vajilla, tipos de alimentos, cubertería, manteles, sillas y taburetes, etc) referidas a los siguientes grandes episodios históricos:

### PREHISTORIA



### ROMA EN HISPANIA



### EDAD MEDIA



### EDAD MODERNA



### EDAD CONTEMPORÁNEA SIGLO XXI



Todas y cada una de las mesas anteriormente mencionados cuentan con su correspondiente **texto explicativo**. La colocación de estos textos al lado de cada mesa permite tener una idea ajustada de las peculiaridades gastronómicas de cada episodio histórico expuesto.

# 3

## La gastronomía en el cine: "DE PELÍCULA"

La trascendencia de la gastronomía y la difusión de la misma en las formas de comunicación y ocio de masas, justifica un tratamiento específico dentro de la muestra **EL GUSTO ES MIO**. Por esta razón, se hace un representativo recorrido por el que ha sido definido como "séptimo arte" o el arte del siglo XX: el cine.

A través de un gran número de géneros cinematográficos, se han seleccionado una serie de cintas en las que han destacado secuencias relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Para ello se utilizan 18 carteles producidos exclusivamente para la muestra **EL GUSTO ES MIO**, están conformados por fotocromos auténticos de las películas que han sido seleccionadas, así como de una ficha técnica y un resumen argumental de los films referidos.

El cine de aventuras y el contraste cultural

El cine caníbal

El cine de ciencia ficción

El cine gastronómico

La gastronomía en el cine de conventos y orfanatos

La gastronomía en el cine de la mafia

La gastronomía en el cine infantil

La gastronomía en el cine español

La gastronomía en el cine fantástico

La gastronomía en el cine de terror

La gastronomía en el cine tribal

La gastronomía en el cine troglodita

El cine y los alimentos



# 4

## El olfato y los alimentos: "EL ARCO IRIS DE LOS OLORES"

Sin duda alguna, además del sentido de la vista, el gusto y el olfato son trascendentes para el disfrute de los placeres culinarios. La evocación de determinados olores excita al resto de los sentidos y nos acerca a experiencias gastronómicas asociadas a nuestro pasado e identidad cultural.

Por ello, la muestra **EL GUSTO ES MIO** da un protagonismo especial a este sentido, mediante el disfrute de una experiencia olfativa. A través de **6 diferentes aromas** se nos reta a descubrir **6 alimentos distintos**, que son evocados en el sugerente **ARCO IRIS DE LOS OLORES**

Para ello se utilizan **6 atractivos tubos de metacrilato con molinillos giratorios de madera** sobre estructura de peana.

La exposición incluye **6 tubos de PVC, decorados con bandas del arco iris, con sus correspondientes molinillos para expulsar el aroma**. Además, se adjunta para cada uno de los tubos un cartel plastificado con la imagen del alimento que se incita a descubrir. La muestra también incluye los soportes de metacrilato y las cazoletas de cerámica en las que se depositan los algodones empapados en esencia.



"**EL ARCO IRIS DE LOS OLORES**" permite la participación interactiva del espectador en la utilización de uno de los sentidos de mayor importancia en lo que a la gastronomía se refiere: **el olfato**.

# 5

## Otras actividades complementarias: TALLERES INFANTILES Y GASTRONÓMICOS

Junto con las anteriores actividades, **EL GUSTO ES MIO** dedica, OPCIONALMENTE, una especial atención a los más pequeños, articulándose un **TALLER DE PLÁSTICA INFANTIL**, con diferentes niveles de dificultad, en el que se fomenta la creatividad mediante el dibujo y la pintura

Todo el material didáctico va encaminado a realizar un acercamiento al mundo de la gastronomía, proponiéndose ejercicios de diferente dificultad, en función de las edades de los participantes.

Como refuerzo de los mecanismos de participación, se proponen los siguientes ejercicios:

- 1 Colorea a "Reina y Golfo" de LA DAMA Y EL VAGABUNDO, comiendo espaguetis
- 2 Colorea a "Baloo" del LIBRO DE LA SELVA, comiendo plátanos
- 3 Rellena un crucigrama con los tipos de alimentos que se adjuntan en unos dibujos
- 4 Rellena una sopa de letras y encontrarás 11 tipos de alimentos diferentes
- 5 Dibuja una línea siguiendo los puntos y encontrarás una figura del cocinero de LA SIRENITA
- 6 Sigue el laberinto por donde debe ir el camarero para servirnos una hamburguesa con patatas

Por último la muestra se puede complementar con un amplio conjunto de **ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS COMPLEMENTARIAS** articuladas mediante talleres-conferencia sobre temas tan interesantes como dietética, nutrición, protocolo, gastronomía, etc.



