LEHEN MUNDU BIRAREN 500. URTEURRENA - 500 AÑOS DE LA PRIMERA VUELTA AL MUNDO

ORGANIZA

ASOCIACIÓN VIZCAÍNA DE CAPITANES DE LA MARINA MERCANTE
BIZKAIKO MERKATARITZA-ITSASKETAKO KAPITAINEN ELKARTEA

PATRONCINAN

Bilbao UDALA AYUNTAMIENTO

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN ETA AZPIEGITURA SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

Bizkaia foru aldundia diputación foral

Bilbao PORT

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
HEZKUNTZA, HIZKUNTZA POLITIKA ETA KULTURA SAILA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

OSALAN
Laneko Segurtasun eta Osasunerako Euskal Erakundea
Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales

itsasmuseum BILBAO

eman ta zabal zazu
Universidad del País Vasco
Euskal Herriko Unibertsitatea

COLABORAN

EL CORREO

el canal MARÍTIMO Y LOGÍSTICO

CÁMARABILBAO

FORO MARITIMO VASCO
EUSKAL HERRIKO ITSAS FOROA
THE BASQUE MARITIME FORUM

ARTXIBO
EUSKADIKO ARTXIBO HISTORIKOA

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
KULTURA ETA HIZKUNTZA POLITIKA SAILA
DEPARTAMENTO DE CULTURA Y POLÍTICA LINGÜÍSTICA

BILBAO, 14 de setiembre, 2021

Salón de Actos, a las 18.00 horas

itsasmuseum BILBAO

CONFERENCIA:

La gastronomía en el siglo XV-XVI

La importancia de las especias. La evolución gastronómica hasta nuestros días

D. Fernando Canales Etxanobe

BILBAO, 14 septiembre 2021
Salón de Actos, a las 18.00 horas
itsasmuseum BILBAO

La gastronomía en los siglos XV-XVI
La importancia de las especias. Evolución hasta nuestros días

D. Fernando Canales Etxanobe

La gastronomía durante la Edad Media sufriría un enriquecimiento de nuevas técnicas procedentes de tres culturas diferentes, la cristiana, musulmana y judía, con tres religiones diferentes, con normas dietarias diferentes, impuestas por sus religiones. Tres formas diferenciadas de comer, de preparar los alimentos y que al convivir generaron una diversidad culinaria en el territorio peninsular poco conocida en Europa hasta esa misma época.

Hay que remarcar que en este periodo medieval los pobladores se alimentaban habitualmente de simples gachas, elaboradas con cereales o frutos secos y pan. Las legumbres, generalmente se molían en forma de harina y se disolvían en potajes. Todos ellos precursores primitivos de los potajes y cocidos.

Durante la invasión Musulmana, que llegó a ocupar más de la mitad de la superficie de la península. Los árabes introdujeron nuevos alimentos como el arroz, las naranjas, las alcachofas, las almendras y especias como el azafrán, la alcaravea, las alcaparras. En los territorios dominados por los musulmanes aparece un concepto nuevo: el mozárabe que influye sobre la cocina árabe. Los judíos habitaban en la península desde mucho tiempo antes de la llegada de los musulmanes, Este mestizaje causó un cambio en las costumbres culinarias de las tres culturas. La cocina sefardí se desarrolla hasta 1492, año en el que decretan su expulsión,

Los cristianos eran herederos de las costumbres culinarias de los visigodos, y éstos de los romanos. La importancia que se daba en España a la cocina hasta finales del s, XV puede deducirse del hecho de que el viaje de Colón trataba de buscar por Occidente una ruta hacia las islas de la Especias. El descubrimiento de América en el año 1492, también hizo que la cocina española abriera las puertas a la incorporación de nuevos ingredientes como la patata, el tomate, el pimiento (y el pimentón), así como el cacao o la vainilla.

Las especias estaban entre los productos de mayor lujo disponibles. Altamente valorado para dar sabor y preservar los alimentos, así como para enmascarar el sabor de la carne en mal estado, fueron extremadamente valiosas. De todas ellas, las más comunes eran la pimienta negra, la canela, el comino, el jengibre y los clavos, eran extremadamente caras. Si la especia más común era la pimienta negra, la más cara y exclusiva era el azafrán.

Muchas especias que entonces eran comunes, o incluso estaban de moda, hoy en día caen casi en el apartado de desuso en la cocina Europea. Como las especias no se podían cultivar en la Europa fría y árida, no se escatimó en esfuerzos para descubrir la ruta marítima más rápida a las Islas de las Especias. Motivo que provocó el hito de la primera vuelta al mundo por Juan Sebastián Elkano. Cuyo V Centenario estamos conmemorando a través de la celebración de estos eventos.

Cierre de la Conferencia a cargo de **D. Javier Hurtado Dominguez** (Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco),

D. Fernando Canales Etxanobe,

Nacido en 1962 en la muy Noble Villa de Bilbao, Estudiò cocina inaugurando la Escuela de Hostelería de Leioa.
Tras finalizar sus estudios se traslada a Francia y de la mano de Franciss Ducasse (primer maestro de Alain Ducasse) se inicia en la cocina profesional.
A la vuelta de Francia en los años noventa, pasa dos años en Madrid en restaurantes asesorados por Pedro Subijana.
Tras esta experiencia, pasa a ser el Jefe de Cocina en el Goizeko Kabi y ya en 1998, abre y dirije El Restaurante Etxanobe, en el Palacio Euskalduna.
Hoy, dirige el Restaurante Akebaso situado en las faldas del Amboto en el Valle de Atxondo, Axpe. También es promotor y socio del Restaurante Tamarises Izarra en la playa de Ereaga en Getxo. Restaurante Bar los Fueros en el Casco Viejo bilbaino, el local de hostelería más antiguo de Bilbao. Desde octubre del 2019 dirige San Mames Jatetxea, en el estadio de San Mamés.
Desde el 24 de enero del 2018 con su gran amigo y socio Mikel Población, tras abandonar el espacio del Palacio Euskalduna, se trasladan a Juan de Ajuriaguerra 8, en Bilbao, donde desarrolla su proyecto en dos restaurantes, uno gastronómico de muy alta cocina el Atelier Etxanobe, actualmente galardonado con una Estrella Michelin y dos soles Repsol y otro más moderno y actual, La Despensa del Etxanobe

Debido a la situación ocasionada por el Covid-19 el evento se realizará en modo presencial, cumpliendo con las normas vigentes, y también por "streaming" vía internet, entrando en el ordenador con el siguiente enlace:

https://youtu.be/eMIz8Rkwt6k

Se ruega a las personas que estén interesadas en asistir en modo presencial, confirmen su asistencia, llamando al teléfono 946085500, de lunes a viernes de 09:00 a 14:00 horas..Se admitirán las suscripciones al evento siguiendo el orden de las llamadas.