



ESCOLA OFICIAL D'IDIOMES  
BARCELONA DRASSANES

25 i 26 de març de 2009

**JORNADES CULTURALS**

# VEUS AL PLAT

REFLEX DE  
CULTURES

# Programa d'actes de les jornades culturals

25 de març, dimecres

## ■ 10.00

- **Acte inaugural** / SALA D'ACTES / Conferència "A cada terra una cuina i una manera de fer", a càrrec de Núria Bàguena, professora d'història i cultura gastronòmica (en català) (1 hora i 30')
- **Alemany** / AULA 53 (I 54) / Pel·lícula *Bella Marta*, de Sandra Nettelbeck (VO alemany subtitulada en alemany) (2 hores)
- **Alemany** / AULA 43 / Documental *We feed the world -Essen global*, d'Erwin Wagenhofer (VO alemany subtitulada en alemany) (2 hores)
- **Àrab** / Visita comentada a una pastisseria àrab (punt de trobada: Pastisseria "El príncepe" c/ Guillerries, 10) (en àrab) (2 hores)

## ■ 11.00

- **Francès** / AULA 72 / Pel·lícula *Ratatouille*, de Disney Pixar Studios (en francès) (2 hores)
- **Italià** / VÍDEO 4 / Conferència "Il sapore del cinema italiano", a càrrec d'Alessandro Casto (en italià) (1 hora)

## ■ 11.30

- **Acte inaugural** / SALA D'ACTES / Passi de la pel·lícula documental "Jornadas Gastronómicas del Departamento de Español. Octubre 2008", a càrrec dels alumnes i professors del Departament d'Espanyol (en espanyol) i presentació del projecte del llibre electrònic amb produccions d'alumnes del Departament d'Espanyol (en espanyol) (30')

## ■ 12.00

- **Anglès** / SALA D'ACTES / Conferència "A Brief History of British Food", a càrrec de Jay Willcox (en anglès) (1 hora)
- **Català** / AULA 62 / Conferència "Viatge per les cuines del món", a càrrec de Josep M. Romero, guia i escriptor (en català) (2 hores)
- **Espanyol** / VÍDEO 3 / Pel·lícula *Tapas*, de José Corbacho i Juan Cruz (VO espanyol) (2 hores)
- **Francès** / AULES 41 I 44 / "Atelier de chansons gastronomiques et dégustation", adreçat als alumnes de Nivell Bàsic (en francès) (2 hores)
- **Italià** / AULA 45 / Pel·lícula *Storia di ragazzi e ragazze*, de Pupi Avati (VO italià) (2 hores)

## ■ 13.00

- **Anglès** / AULA 34 / Pel·lícula *What's cooking?*, de Gurinder Chadha (VO anglès) (2 hores)

## ■ 14.00

- **Anglès** / VÍDEO 3 / Pel·lícula *Sideways*, d'Alexander Payne (VO anglès) (2 hores)
- **Francès** / AULA 61 / "Atelier de comptines et chansons traditionnelles" (en francès) (2 hores)
- **Francès** / AULA 72 / Pel·lícula *Ratatouille*, de Disney Pixar Studios (en francès) (2 hores)
- **Italià** / AULA 45 / Pel·lícula *Lezioni di cioccolato*, de C. Cupellini (VO italià) (2 hores)

## ■ 15.00

- **Japonès** / VÍDEO 4 / Pel·lícula *Tanpopo*, de Jûzô Itami (VO japonès amb subtítols en espanyol) (2 hores)

## ■ 16.00

- **Anglès** / AULA 34 / Concurs de coneixements sobre cuina "Food quiz" (1 hora)
- **Àrab** / VÍDEO 3 / Xerrada sobre gastronomia àrab a càrrec de Raghida Abillamaa, arqueòloga i investigadora sobre l'alimentació del món fenici, i presentació dels pòsters de receptes àrabs elaborats pels alumnes de 5è (en català) (1 hora i 30')
- **Francès** / AULA 61 / "Atelier: la gastronomie dans la publicité", amb degustació (en francès) (2 hores)
- **Grec** / AULA 63 / Xerrada-debat "La cuina, espai intercultural a les metròpolis gregues: Constantinoble, Alexandria, Esmirna, Beirut, Tesalònica, Pireu", a càrrec de M. Teresa Magadán i Kleri Skandami, professores del Departament de Grec (en català/grec) (2 hores)

## ■ 17.00

- **Alemany** / AULA 53 / Pel·lícula *Eden*, de Michael Hofmann (VO alemany sense subtítols) (2 hores)
- **Alemany** / AULA 54 / Documental *How to cook your life/ Como cocinar tu vida*, de Doris Dörrie (VO alemany i anglès subtítolada en espanyol) (2 hores)
- **Anglès** / SALA D'ACTES / Conferència "Tea time", a càrrec de M. Cruickshank (en anglès) (1 hora)
- **Català** / AULA 62 / Conferència "La cuina de casa nostra i de mercat", a càrrec de Jordi Asin del "Bar Pinotxo" Mercat de la Boqueria (en català) (2 hores)
- **Grec** / AULA 63 / Pel·lícula *Polítiki Kouzína*, de Tassos Bulmetis (VO grec, turc i anglès) (2 hores)
- **Italià** / AULA 44 / Taller "Amor mio TIRAMISÙ, e ti do un bel bacio quando vuoi tu", a càrrec de Marcello Belotti (en italià) (2 hores)

- **Japonès i xinès** / SALA DE PERSONAL (PASSADÍS AL COSTAT DEL BAR) / Exhibició gastronòmica asiàtica: cuina japonesa (amb presència d'un *sushi-ya* que prepararà *sushi* en directe) i cuina xinesa (preparació i tast de *jiaozi*). Al final hi haurà una degustació de plats elaborats pels alumnes (3 hores)
- **Neerlandès** / AULES 73 I 74 / Exercici de simulació de restaurants amb els alumnes del Departament (en neerlandès) (2 hores)
- **Portuguès** / AULA 58 / Pel·lícula *Estômago*, de Marcos Jorge (VO portuguès amb subtítols en espanyol), després es donarà la recepta de "Coxinha de Galinha" que apareix a la pel·lícula
- **Rus** / AULA 72 / Reportatge del programa Karàkia de TV3 sobre la cuina russa (en català i rus) (1 hora i 30')

## ■ 17.30

- **Àrab** / VÍDEO 3 / Pel·lícula *Falafel*, de Michel Kammoun (VO àrab subtítolada en francès) (2 hores)

## ■ 18.00

- **Alemany** / AULA 56 / Taller *Kabinett der Sinne (Gabinet dels sentits)* (en alemany, català i espanyol) (1 hora)
- **Anglès** / AULA 34 / Concurs "Cake and biscuit contest" i "Recipe Book" (en anglès) (1 hora)
- **Francès** / VÍDEO 4 / Conferència "Petite histoire de la gastronomie française", a càrrec de Joanna Carreira (en francès) (1 hora)

## ■ 19.00

- **General** / SALA D'ACTES / Xerrada debat "Però... què estem menjant? Implicacions del nostre model alimentari" a càrrec de Xavier Montanyés, de la Xarxa de Consum Solidari; Ferran Garcia, de la Campanya "No et mengis el món", i Albert Ferré, de Germinal, Cooperativa de consum ecològic; conduït per Gernot Capellari, professor d'alemany de l'EOIBD (2 hores)

- **Anglès** / VÍDEO 4 / Conferència "A brief history of English food", a càrrec de Jay Willcox (en anglès) (1 hora)
  - **Àrab** / AULA 72 / Degustació de cuina àrab (1 hora)
  - **Èuscar** / AULA 22 / Concurs de *pinxos* elaborats per l'alumnat del Departament
  - **Francès** / AULA 41 / "Atelier de chansons gastronomiques et dégustation", adreçat als alumnes de Nivell Bàsic (en francès)
  - **Francès** / AULA 43 / "Atelier de chansons gastronomiques et dégustation", adreçat als alumnes de Nivell Intermedi (en francès)
  - **Francès** / AULA 62 / Taula rodona sobre gastronomia a partir de documents audiovisuals, adreçada als alumnes de Nivell Avançat (en francès)
  - **Grec** / AULA 63 / Taller de cuina tradicional (Mousakás, Dolmades, Gemistà), a càrrec de María Paparizou (en grec) (2 hores)
  - **Italià** / AULA 44 / Taller-conferència "L'alimentazione moderna e la sostenibilità: cosa ci porta il futuro?", a càrrec d'Antonio Scotti (en italià) (2 hores)
  - **Neerlandès** / AULES 73 | 74 / Concurs "Food fair" de plats típics preparats pels alumnes (en neerlandès) (2 hores)
  - **Rus** / VÍDEO 3 / Conferència amb degustació sobre la història, les tradicions i la cuina tàrtara, a càrrec de Lilia Habibulina (en rus) (2 hores)
- **20.00**
- **Anglès** / VÍDEO 4 / Concurs "Food and songs quiz: Twisting round the food" (en anglès) (1 hora)

## 26 de març, dijous

- **09.00**
- **Anglès** / AULA 34 / Pel·lícula *Ratatouille*, de Disney Pixar Studios (VO anglès) (2 hores)
- **10.00**
- **Alemany** / AULA 53 (i 54) / Pel·lícula *Eden*, de Michael Hofmann (VO alemany sense subtítols) (2 hores)
  - **Alemany** / AULA 43 / Documental *How to cook your life/ Como cocinar tu vida*, de Doris Dörrie (VO alemany i anglès subtitulada en espanyol) (2 hores)
  - **Català** / AULA 62 / Conferència "De la cuina medieval a Ferran Adrià", a càrrec de Jaume M. Fàbrega, especialista en cultura gastronòmica, historiador, crític d'art i escriptor (en català) (2 hores)
  - **Espanyol** / SALA D'ACTES / Pel·lícula *Tapas*, de José Corbacho i Juan Cruz (VO espanyol) (2 hores)
  - **Italià** / AULA 44 / Taller "Le mani in pasta", a càrrec de Loretta Zannol (en italià) (2 hores)
- **10.30**
- **Francès** / VÍDEO 3 / Recital de *chansons*, a càrrec de Vicente Espí (en francès) (1 hora)
- **11.00**
- **Anglès** / VÍDEO 4 / Conferència "Being a vegetarian: more than just saying no", a càrrec de Julie Foale (en anglès) (1 hora)

- **Rus** / AULA 72 / Reportatge del programes Karàkia de TV3 sobre la cuina russa i sobre la cuina ucraïnesa (en català i rus) (2 hores)

### ■ 12.00

- **Anglès** / AULA 34 / Concurs de coneixements sobre cuina "Food quiz" (en anglès) (1 hora)
- **Català** / VÍDEO 4 / Conferència "De la cuina medieval a Ferran Adrià", a càrrec de Jaume M. Fàbrega, especialista en cultura gastronòmica, historiador, crític d'art i escriptor (en català) (2 hores)
- **Espanyol** / SALA D'ACTES / Passi de la pel·lícula documental "Jornadas Gastronómicas del Departamento de Español. Octubre 2008" a càrrec dels alumnes i professors del Departament d'Espanyol (en espanyol) i presentació del projecte del llibre electrònic amb produccions d'estudiants del Departament d'Espanyol (en espanyol) (30')
- **Francès** / VÍDEO 3 / Conferència "Petite histoire de la gastronomie française", a càrrec de Joanna Carreira (en francès) (1 hora)
- **Francès** / AULA 44 / Pel·lícula *Ratatouille*, de Disney Pixar Studios (en francès) (2 hores)
- **Italià** / AULA 45 / Pel·lícula *Big night*, de Campbell Scott i Stanley Tucci (VO italià i anglès) (2 hores)

### ■ 13.00

- **Alemany** / AULA 56 / Taller *Kabinett der Sinne (Gabinet dels sentits)* (en alemany, català i espanyol) (1 hora)
- **Anglès** / VÍDEO 3 / Pel·lícula *Chocolat*, de Lasse Hallström (VO en anglès i francès) (2 hores)

### ■ 14.00

- **Anglès** / VÍDEO 4 / Pel·lícula *Supersize me*, de Morgan Spurlock (VO anglès) (2 hores)

### ■ 15.00

- **Francès** / AULA 44 / Pel·lícula *Ratatouille*, de Disney Pixar Studios (en francès) (2 hores)
- **Italià** / AULA 45 / Pel·lícula *Il pranzo di Ferragosto*, de Gianni Di Gregorio (VO italià) (2 hores)
- **Japonès** / VÍDEO 3 / Pel·lícula *Kitchen*, de Yoshimitsu Morita (VO japonès) (2 hores)
- **Portuguès** / AULA 58 / Pel·lícula *Estômago*, de Marcos Jorge (VO portuguès amb subtítols en espanyol), després es donarà la recepta de "Coxinha de Galinha" que apareix a la pel·lícula.

### ■ 15.30

- **Francès** / AULA 41 / "Atelier: la gastronomie dans la publicité", amb degustació (en francès) (2 hores)

### ■ 16.00

- **Anglès** / AULA 34 / Concurs "Food and songs quiz: Twisting round the food" (en anglès) (1 hora)
- **Grec** / AULA 63 / Xerrada-debat "Menjar, beure, ballar: signes bàsics de la identitat grega", a càrrec de M. Teresa Magadán i Kleri Skandami, professores del Departament de Grec (en grec) (1 hora)

### ■ 17.00

- **Català** / AULA 62 / Conferència "Viatge per les cuines del món", a càrrec de Josep M. Romero, guia i escriptor (en català)
- **Alemany** / AULA 53 (I 54) / Pel·lícula *Bella Marta*, de Sandra Nettelbeck (VO alemany subtítolada en alemany) (2 hores)
- **Alemany** / AULA 44 / Documental *We feed the world -Essen global*, d'Erwin Wagenhofer (VO alemany subtítolada en alemany) (2 hores)
- **Anglès** / AULA 34 / Concurs "Crack that Track. Food and songs quiz" (en anglès) (1 hora)

- **Grec** / AULA 63 / Taller de cuina a càrrec de diferents membres de la comunitat grega, que presentaran les especialitats de la seva regió (en grec i català)
- **Italià** / VÍDEO 4 / Conferència "Parole gustose, parole rivelatrici. Cosa vogliono dirci gli italiani quando parlano del cibo", a càrrec d'Elena Kostioukovitch (en italià) (2 hores)
- **Japonès** / AULA 46 / Vídeo sobre la preparació del *sushi* (en espanyol)
- **Portuguès** / AULA 58 / Pel·lícula *Estômago*, de Marcos Jorge (VO portuguès amb subtítols en espanyol), després es donarà la recepta de "Coxinha de Galinha" que apareix a la pel·lícula
- **Rus** / AULA 72 / Reportatge del programa Karàkia de TV3 sobre la cuina ucraïnesa (en català i rus) (1 hora i 30')
- **Xinès** / VÍDEO 3 / Presentació de la cerimònia del te i degustació a càrrec de la mestra de la casa de te Li Hua (en xinès) (1 hora)

## ■ 18.00

- **Alemany** / AULA 56 / Taller *Kabinett der Sinne (Gabinet dels sentits)* (en alemany, català i espanyol) (1 hora)
- **Anglès** / SALA D'ACTES / Conferència "Being a vegetarian: more than just saying no", a càrrec de Julie Foale (en anglès) (1 hora)
- **Àrab** / AULA 22 / Xerrada sobre gastronomia àrab a càrrec de Pius Alibeck (en àrab) (2 hores).
- **Coreà** / AULA 34 / Degustació de menjar tradicional coreà elaborat pels alumnes del Departament de Corea.
- **Francès** / VÍDEO 3 / Recital de *chansons* a càrrec de Vicente Espí (en francès) (1 hora)
- **Xinès** / AULA 43 / Pel·lícula *Yin shi nan nu (Comer, beber y amar)* d'Ang Lee (VO xinès amb subtítols en espanyol)

## ■ 19.00

- **Èuscar** / VÍDEO 3 / Conferència "Ja(ki)teaz", a càrrec d'Edorta Agirre (en èuscar)
- **Italià** / AULA 44 / Taller amb degustació "Amor mio TIRAMISÙ, e ti do un bel bacio quando vuoi tu" (2a part), a càrrec de Marcello Belotti (en italià) (2 hores)
- **Neerlandès** / AULA 72 / Pel·lícula *Het Schitzelparadijs*, de Martin Koolhoven (VO neerlandès amb subtítols en espanyol)
- **Rus** / VÍDEO 4 / Conferència amb degustació sobre la història, les tradicions i la cuina russa, a càrrec de Tatiana Badulina (en rus i espanyol) (2 hores)

## ■ de 19:00 a 21:30

### Acte de cloenda / SALA D'ACTES

- **19.00** Tertúlia sobre "La cuina al Raval", a càrrec de Rosa Gil, propietària del Restaurant Casa Leopoldo; Núria Aparicio, directora de la Fundació Tot Raval; Manel Ripoll, president del Mercat de la Boqueria, i Javed Moghal, director de la Revista *El mirador dels immigrants* i propietari del Restaurant pakistanès Kababish. Conductora: Plàcida Mingarro, propietària d'El cafè de les delícies i professora de català de l'EOL.
- **20.00** Lliurament de premis del concurs de fotografia i de cartells a càrrec del Sr. Manel Blasco, gerent, i la Sra. Carme Massa, directora de Centres, del Consorci d'Educació de Barcelona
- **20.15** Concert de la coral d'alumnes i professors de l'EOLB amb temes d'arreu del món relacionats amb la cuina (directora: Mireia Mora i Griso)
- **21.00** / BAR / Degustació de plats de "la cuina del Raval", cedits pel Mercat de la Boqueria, Casa Leopoldo, i el Restaurant Kababish

# Exposicions i activitats permanents

## General

### Per tota l'escola

Exposició "Comerç just és..." organitzada per Xarxa de Consum Solidari sobre el comerç just "No et mengis el món".

### Per tota l'Escola

Exposició de frases fetes, de pensaments, de receptes, de retalls de cançons o poemes i de citacions de personatges il·lustres sobre cuina en les llengües que s'estudien a l'Escola.

### Biblioteca

Exposició dels llibres, CD, DVD relacionats amb el món de la gastronomia. Es podran visualitzar els DVD i sentir els CD a la mateixa biblioteca. No hi haurà servei de préstec.

### Vestíbul davant del Bar

Exposició de fotografies presentades al Concurs de fotografia sobre cuina.

### Vestíbul davant del Bar

Exposició de cartells presentats al Concurs de Cartells per a les jornades.

## Acte avançat

### ■ Dia 18 de març 10.00

- **Català** / SALA D'ACTES / Conferència "La cuina catalana medieval", a càrrec de Josep Sucarrats, director de la revista *Descobrir cuina* (en català) (2 hores)

Nota: les duracions dels actes anunciades són aproximades

## Activitats dels departaments:

### Alemany

**AULA 42:** "Deutsche Kurzfilme und Dokumentationen zum Thema Essen und Ernährung global", sessió contínua de curtmetratges i documentals (en alemany sense subtítols)

### Anglès

**AULA 32 (D'11.00 A 14.00 I DE 15.00 A 20.00):** "Worlds Apart: Voices against hunger / Veus contra la fam" exposició de pòsters elaborats pels alumnes de tots els departaments

**CENTRE D'AUTOAPRENENTATGE:** Activitat "Learn more about food round the world (food links)" i "Test your knowledge on food sayings and expressions" (en anglès)

Web quests (en anglès)

### Grec

**4A PLANTA:** exposició dels treballs elaborats pels alumnes del Departament de Grec

### Rus

**PÀGINA WEB:** publicació del llibre de receptes russes elaborats pels alumnes de 5è curs del Departament de Rus



## SE SORTEJARAN ENTRE ELS ASSISTENTS ALS ACTES

- un passi InterRail Global Pass 2 cl. de 10 dies per a dues persones [www.renfe.es/interrail](http://www.renfe.es/interrail)
- un sopar per a dues persones a *Casa Leopoldo*
- un sopar per a dues persones a *El cafè de les delícies*
- una subscripció per a un any a la revista *Descobrir Cuina*
- una visita per a dues persones a la Fundació Alícia

La EOIBD es reserva el dret a fer les modificacions d'última hora que siguin necessàries.

AMB LA COL-LABORACIÓ DE:



Descobrir  
CUINA



renfe

