

El Banquete Eterno

El confit de pato, la horchata o el gusto por la cerveza son algunos de los legados de la antigua cultura egipcia a nuestra alimentación

Fueron los primeros en relacionar la alimentación y la salud, y en cuidar especialmente la presentación de los platos

El Museo Egipcio de Barcelona ofrece una visita guiada y una cata gastronómica para descubrir los secretos de la alimentación en el antiguo Egipto

Desde la elección de los ingredientes, hasta su elaboración y presentación a los invitados al banquete, cada uno de los secretos de la alimentación en el antiguo Egipto se encuentran representados en algunas de sus tumbas o “casas de eternidad”. Gracias a estas representaciones, los egiptólogos han podido conocer su dieta y su particular relación con los alimentos. El Museo Egipcio de Barcelona ofrece cada viernes hasta el mes de octubre una actividad sobre la alimentación en el antiguo Egipto de la mano de dos expertas: la egiptóloga Núria Castro, especialista en vida cotidiana, y la creadora del proyecto y experta en cocina faraónica Gemma Castro. Esta actividad se trata de una visita guiada al museo y una cata gastronómica para probar algunos de los platos de la época faraónica. La buena acogida de esta actividad ha hecho posible que el Museo Egipcio de Barcelona la ofrezca al público cada verano desde hace nueve años

Tres procedimientos de elaboración en el antiguo Egipto han llegado hasta nuestros días: las galletas de harina de chufa, la cerveza y el pan. De hecho, los egipcios disfrutaban de hasta 50 tipos de panes diferentes y unos 17 tipos de cerveza. Los participantes a “El Banquete Eterno” descubrirán estos y otros detalles de las preferencias y las costumbres culinarias en el antiguo Egipto en una amena visita que recorre las piezas de la colección permanente del Museo Egipcio relacionadas con la alimentación o los alimentos. Núria Castro explica algunas curiosidades, como por ejemplo el gusto de los egipcios por todo tipos de aves excepto el pollo o la gallina que, provenientes de Asia consideraban animales exóticos y ornamentales; o bien la prohibición de comer cualquier producto proveniente del mar, hecho que consideraban tabú. También la importancia de las frutas, verduras, cereales y legumbres a su alimentación, así como de los frutos del Nilo; o bien el desarrollo de sistemas de conservación de los alimentos, que todavía hoy usamos.

De la teoría a la práctica: degustación de cocina faraónica

La segunda parte de “El Banquete Eterno” en el Museo Egipcio es una degustación de cocina faraónica. Los platos, diseñados por el especialista Gemma Castro y preparados con la ayuda del equipo del Hotel Astoria de Derby Hotels Collection reproducen algunos de los que se ofrecían en los banquetes: humus, ensalada de lentejas, ensalada de trigo tierno, pescado sazonados, menudillos, lengua, magret de pato o frutos secos con miel son algunas de las propuestas. La cata se ofrece en la terraza del Museo, una forma relajante y exquisita de acabar la actividad.

Egipto más allá del museo

Presidente de la Fundación Arqueológica Clos y de Derby Hotels Collection, Jordi Clos promueve la investigación, el estudio y la difusión del antiguo Egipto tanto a través de las actividades del Museo Egipcio de Barcelona como de sus propios hoteles. Así, algunas de las piezas de su colección privada se encuentran también fuera del museo. Un claro ejemplo es la exposición que se puede ver en el Hotel Claris. Situado muy cerca del Museo Egipcio, la Terraza del Claris es una buena propuesta para tomar una copa después de “El Banquete Eterno” y seguir disfrutando de una noche egipcia en Barcelona.

Lugar: Museu Egipcio de Barcelona

C/Valencia, 284 08007 Barcelona

93 488 01 88

Email reservas: club@museuegipci.com

(imprescindible hacer reserva previa)

Fechas: viernes no festivos a partir de las 20:30h hasta el mes de octubre

Precio: 35€ por persona

Para más información:

SOGUES COMUNICACIÓN

T. 93 368 24 81

prensa@sogues.com

www.sogues.com
