



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
- 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:

