



Organiza:



Colabora:



{especies}.

El universo del sabor

Exposición temporal
Del 11 de noviembre al 28 de febrero de 2021

Sala d'exposicions de la Seu Universitària de la Marina a Benissa
 C/ Puríssima 57-59, Benissa.

Visites: De dilluns a divendres, de 10 a 13 h i de 17 a 21 h.

ESPÈCIES. L'UNIVERS DEL GUST
 SPICE. THE UNIVERSE OF TASTE

Ús culinari, poder cosmètic i remei medicinal

A simple vista, per l'aparença insignificant i l'escassa grandària que tenen, ningú diria que les espècies han tingut tant de poder a l'hora d'influir en la nostra història. A més d'aportar caràcter i personalitat als nostres plats, han servit com a moneda de canvi, han impulsat la conquesta de territoris, han provocat guerres i han transformat els nostres hàbits socials.

Les espècies ens sedueixen pel poder aromàtic i sàpid d'aquestes capaç de millorar les qualitats organolèptiques de les nostres receptes i transformar la matèria primera més humil perquè incrementen el sabor, el color i l'aroma d'aquesta.

A causa del poder antisèptic que tenen han fet un paper important en el rebost de diverses civilitzacions. Abans que els frigorífics domèstics entraren en la nostra vida (cap als anys 30 del segle XX) solucionaven un gran problema, en prolongar la vida útil dels aliments.

A més de l'ús culinari, les herbes aromàtiques i les espècies tenen un gran valor cosmètic i medicinal. Els seus olis essencials proporcionen diversos efectes: antimicrobià, antiparasitari, cicatritzant, antiinflamatori... de manera que abans de la generalització de l'ús de medicaments es prescrivien remeis naturals preparats amb aquestes.

No obstant això, la nostra atracció cap a aquestes és deguda a moltes més coses que al seu poder culinari o medicinal. Embolicades en un aire misteriós quan arribaven amb vaixell o des d'Orient en caravana, portaven un carregament invisible, un sac replet de supersticions i mites que els atribuïen poders màgics i miraculosos. Exòtiques, oriündes de terres llunyanes i desconegudes, els mercaders que hi comerciaven contribuïen a augmentar-ne la llegenda amb narracions inventades amb la finalitat de preservar el negoci davant de possibles competidors.

Uso culinario, poder cosmético y remedio medicinal

A simple vista, por la apariencia insignificante y el escaso tamaño que tienen, nadie diría que las especias han tenido tanto poder a la hora de influir en nuestra historia. Además de aportar carácter y personalidad a nuestros platos, han servido como moneda de cambio, impulsado la conquista de territorios, provocado guerras y transformado nuestros hábitos sociales.

Las especias nos seducen por su poder aromático y sávido capaz de mejorar las cualidades organolépticas de nuestras recetas y transformar la materia primera más humilde incrementando su sabor, color y aroma.

Debido a su poder antiséptico han desempeñado un papel importante en la despensa de diversas civilizaciones. Antes de que los frigoríficos domésticos entraran en nuestra vida (hacia los años 30 del siglo XX) solucionaban un gran problema, prolongando la vida útil de los alimentos.

Además del uso culinario, las hierbas aromáticas y las especias tienen un gran valor cosmético y medicinal. Sus aceites esenciales proporcionan varios efectos: antimicrobiano, antiparasitario, cicatrizante, antiinflamatorio... de forma que siempre formaron parte de la farmacopea tradicional.

Sin embargo, nuestra atracción hacia ellas se debe a muchas más cosas que a su poder culinario o medicinal. Envueltas en un aire misterioso cuando llegaban en barco o desde Oriente en caravana, traían un cargamento invisible, un saco repleto de supersticiones y mitos que les atribuían poderes mágicos y milagrosos. Exóticas, oriundas de tierras lejanas y desconocidas, los mercaderes que comerciaban con ellas contribuían a aumentar su leyenda con narraciones inventadas con el fin de preservar el negocio ante posibles competidores.

Culinary use, cosmetic power and medicinal remedy

At first glance, their insignificant appearance and diminutive size belie the prodigious power that spices have had to influence our history.

Besides the originality and individuality they endow to our dishes, spices have served as currency, prompted territorial conquest, provoked wars and transformed our social habits.

Spices seduce us with their intriguing smell and taste, capable of improving the organoleptic properties of our recipes and transforming the humblest raw ingredients by enhancing their flavour, colour and aroma.

Due to their antiseptic properties, they have played an important role in the pantry of many civilisations. Before domestic refrigerators came into our lives (around the 1930s), they helped solve an important problem, that of prolonging the shelf life of food.

In addition to their culinary value, aromatic herbs and spices are major cosmetic and medicinal ingredients. Their essential oils have anti-microbial, anti-parasitic, healing and anti-inflammatory properties, ensuring that they have always formed part of the traditional pharmacopoeia.

However, our interest in them is not solely due to their culinary or medicinal virtues.

Cloaked in mystery when they arrived by boat or from the East in caravans, they bore an invisible cargo; a load full of superstitions and myths that attributed them with magical, miraculous powers. The merchants who traded in these exotic ingredients from distant, unknown lands heightened the legends surrounding them with contrived narratives in an attempt to protect their business from potential competitors.