

El 1990 es reuní a Lleida el I congrés d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó impulsat per Antoni Riera i Prim Bertran. Al llarg del temps transcorregut, una intensa bibliografia ha omplert els diferents vessants de l'alimentació medieval. Més de tres dècades després, i en memòria d'Antoni Riera recentment traspasat, ja és hora de fer balanç i prospectar les noves fites de recerca entorn de la història de l'alimentació.

De fet, l'alimentació no sols és una funció humana bàsica —no hi ha societat sense menjar— sinó que esdevé un eix transversal amb què interpretar la vida dels homes i dones a l'edat mitjana. Els aliments requereixen d'uns sistemes de producció i d'uns mecanismes de distribució que ens fan parlar de transport, mercat, abastament urbà i, a partir d'aquí, gestió municipal, maniobres d'especulació i acaparament, ostentació dels diferents nivells socials i, també, literatura i sabers mèdics. No és d'estranyar, doncs, que fins i tot l'edat mitjana imaginada des del nostre present generi una específica visió de l'alimentació.

BEQUES D'ASSISTÈNCIA

Tots els participants joves poden beneficiar-se dels ajuts oferts per l'Associació d'Historiadors de la Corona d'Aragó (HISCOAR) i per la Sociedad Española de Estudios Medievales (SEEM).

Bases i procediment:

www.hiscoar.org // www.medievalistas.es

Direcció

Flocel Sabaté, Catedràtic d'Història Medieval a la Universitat de Lleida

Coordinació i secretaria tècnica (Universitat de Lleida)

Gemma Carnisé

Suport científic-tècnic (Universitat de Lleida)

Paola Morosin, Martí Vilamajó

Gestió

Jordi Oronich, Gerent del Consell Comarcal de la Noguera

Preu inscripcions: 30€ (inclou participació a les sessions, certificat d'assistència, desplaçament en autocar i dinar de curs el dia de la sortida).

Curs homologable pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya (especialitat Geografia i Història).

Inscripció: Enviar correu electrònic amb les dades personals a: medieval@historia.udl.cat; per telèfon: 973 703152.

Informació: Grup de Recerca Consolidat en Estudis Medievals "Espai, Poder i Cultura", medieval@historia.udl.cat, 973 703152, www.medieval.udl.cat.

Totes les sessions teòriques es duran a terme a la **sala d'actes del Consell Comarcal de la Noguera** (Balaguer).

Ho organitza:



Amb la col·laboració de:



XXIX CURS COMTAT D'URGELL

NO HI HA SOCIETAT SENSE MENJAR

Produir, distribuir, consumir i ostentar aliments a l'edat mitjana

En homenatge a Antoni Riera i Melis (1944-2025)



©The British Library Board

6, 7, 8 DE MAIG DE 2026
BALAGUER

Dimecres 6 de maig de 2026

9.00h INAUGURACIÓ.

9.30h PONÈNCIES. Presideix: **Flocel Sabaté** (Universitat de Lleida).

Bruno Laurioux (Université de Tours), *La floraison des livres de cuisine dans l'Europe du Moyen Âge: découvertes et hypothèses.* [Conferència en línia]

Juan Vicente García Marsilla (Universitat de València), *Alimentar la ciutat. Abastiment, mercat i control del territori a la Baixa Edat Mitjana.*

Pausa cafè

Hipólito Rafael Oliva (Universidad de Sevilla), *La política del abastecimiento y la carestía en Castilla a fines de la Edad Media.*

Maria Soler (Universitat de Barcelona), *"Forum sive mercatum". Mercats rurals i alimentació al comtat de Barcelona a l'Edat Mitjana.*

Debat

16.00h PONÈNCIES. Presideix: **Joan J. Busqueta** (Universitat de Lleida).

Andreu Galera (Arxiu Històric de Cardona), *'Salis gemma vocetur': consum i usos de la sal de Cardona a l'època medieval (segles XII-XV).*

Adela Fábregas (Universidad de Granada), *Dulces manjares. Formas de consumo y venta en al-Andalus a finales de la Edad Media.*

Pausa cafè

Irma Naso (Università di Torino), *Frutta. Dal giardino alla tavola un prodotto accessorio e controverso.*

Ramón Agustín Banegas (Institut de Cabrils), *La carn desitjada. Menjar carn a la baixa edat mitjana.*
Debat

Dijous 7 de maig de 2026

08.30h SORTIDA DE TREBALL DE CAMP: "Extracció i elaboració de productes per a l'alimentació des de l'Edat Mitjana". Concentració davant de la seu del Consell Comarcal de la Noguera. [La sortida es realitza en autocar i inclou el dinar]



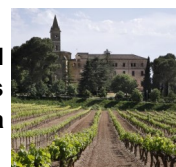
Visita dels **Trullets d'Algerri** a càrrec de **Jesús Brufal** (Universitat Autònoma de Barcelona).

Visita de l'obrador de **Torrans i Mel Alemany** (Os de Balaguer) a càrrec de **Ferran Alemany** (gerent).



Visita de les **Salines de Vilanova de la Sal** a càrrec de **Miquel Marcelino** (Associació Catalana de Lleure Formatiu).

Visita de les **vinyes i el celler del Monestir de Bellpuig de les Avellanes** a càrrec de **Robert Porta** (director Monestir de les Avellanes).



Dinar de curs al Restaurant del Monestir de les Avellanes.

Sortida en autocar direcció Consell Comarcal de la Noguera.

17.00h Presentació del llibre *Contra les crisis. Per a una visió no catastrofista de l'edat mitjana*, a càrrec de **Pere Verdes** (Institució Milà i Fontanals-CSIC).

18:00h Homenatge a Antoni Riera, a càrrec de **Massimo Montanari** (Università di Bologna).
[Conferència en línia]

Divendres 8 de maig de 2026

09.00h PONÈNCIES. Presideix: **Clara Renedo** (Universitat de Lleida).

Lluís Cifuentes (Universitat de Barcelona), *Fonts mèdiques medievals per a la història de l'alimentació.*

Fernando Serrano (Universidad de Alcalá), *Banquetes a finales de la Edad Media: cultura gastronómica, suntuosidad y distinción social.*

Pausa cafè

Justine Breton (Université de Lorraine), *Cuisiner un Moyen Âge de fiction: explorer la fantasy à la fourchette.*

Aude Mairey (Université Paris I Panthéon Sorbonne), *L'alimentation dans le Hobbit et le Seigneur des anneaux de J. R. R. Tolkien.*

Debat

Mots de cloenda de la trobada científica.