



Memòria Viva 2018 2019

Converses de Taverna

Diàlegs amb la gent de mar

Imatges que fan parlar

Descoberta dels fons fotogràfics

Els mestres dels fogons

Demostració de cuina marinera en directe

Palamós

octubre 2018 - abril 2019

Restaurant Can Blau

Museu de la Pesca

Espai del Peix



Museu de la Pesca

El Museu de la Pesca va començar una tasca de recuperació de la memòria oral a principis dels anys 90 del segle XX. Entrevistes amb pescadors, gent de mar, persones vinculades amb el fet marítim... Aquest tipus d'informació basada en l'experiència ha acompanyat bona part de la recerca que el Museu ha efectuat. Parlar amb la gent més gran ha estat no només un gran plaer, també ha esdevingut una font inesgotable de coneixement que malauradament té la fragilitat que li confereix la seva naturalesa.

Un dels objectius del Museu de la Pesca i de la Càtedra d'Estudis Marítims (Universitat de Girona) ha estat intentar reconèixer i dotar de valor aquest tipus de patrimoni, anomenat immaterial, no només captant-lo i preservant-lo per a les generacions futures sinó també retornant-lo a la societat en forma d'activitats.

D'aquí neix el programa **Memòria Viva**, que és una suma d'activitats que tenen com a objectiu comú recollir i difondre la nostra memòria oral.

Converses de Taverna

Diàlegs amb la gent de mar

Imatges que fan parlar

Descoberta dels fons fotogràfics

Els mestres dels fogons

Demostració de cuina marinera en directe

Les activitats tenen escenaris i metodologies diferents però objectius comuns: **preservar el nostre patrimoni immaterial, donar-lo a conèixer i gaudir-lo en societat.**

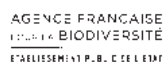
Memòria Viva 2018 2019



Museu de la Pesca
Moll pesquer, s/n- 17230 Palamós
Tel. 972 600 424
www.museudelapesca.org
www.espaidelpeix.org
infomuseu@palamos.cat
museudelapesca@palamos.cat



Universitat de Girona



ENTRADA LLIURE
AFORAMENT LIMITAT



Museu de la Pesca

Converses de taverna

Les Converses de Taverna, de caràcter intergeneracional, esdevenen un espai per a la participació de la gent gran, els coneixements de la qual conformen una part del nostre patrimoni immaterial.

Com els vells llops de mar, al voltant d'una taula, en el marc d'una taverna al costat del port de Palamós, navegarem pel nostre passat i present marítims amb les persones que l'han viscut i l'han escrit en la memòria col·lectiva.

Restaurant Can Blau

19 - 20 h

Carrer Vapor, 3
17230 Palamós

Imatges que fan parlar

Una fotografia recull una gran quantitat d'informació i genera un seguit de preguntes.

Qui són? De quan és? On és?... Disposem d'imatges que, gràcies al teu ajut, ens permetran documentar millor la nostra memòria històrica. Us convidem a participar durant tres divendres, de 7 a 8 de la tarda, al Museu de la Pesca, en una trobada on les fotografies antigues recollides durant anys pel Museu ens podran parlar, ens desvetllaran la seva història i ens resoldran molts dubtes gràcies a la participació de tots. La teva experiència i memòria ens serà molt útil.

Ajuda'ns a rescatar de la memòria les imatges del nostre passat més immediat.

Museu de la Pesca

19 - 20 h

Moll Pesquer, s/n
17230 Palamós

Els mestres dels fogons

La cuina, forma part de la nostra cultura.

Els mestres dels fogons són sessions de cuina marinera en directe, per tal d'apropar el coneixement dels productes pesquers i el seu tractament més tradicional a la ciutadania.

Espai del Peix

15 - 16 h

Moll Pesquer, s/n
17230 Palamós

2018

Octubre Dv **19**

La història dels nostres "xiringuitos"

Dv **26**

Intercanvi de cuines marineres del Golf de Lleó (França) i la Costa Brava.
Convidem a cuiners de Cotlliure a què ens mostrin com és la cuina marinera a França.

Novembre Dv **16**

Escenes d'un poble pesquer

Desembre Dv **14**

Imatges que són tresors. El fons fotogràfic del Museu de la Pesca

2019

Gener Dv **18**

Cuina marinera casolana

Febrer Dv **15**

Associacionisme nàutic

Març Dv **15**

Efectes del canvi climàtic en el litoral

Abril Ds **20**

12 - 13.15 h
Cuina amb els pescadors de Palamós
Taller de cuina

Dv **26**

Peixos desconeguts, tresors saborosos