

23-25 SEPTIEMBRE 2022 Antiguas Cocinas de la Laboral de Xixón



El pan es más antiguo que la escritura.. Sus primeros nombres están grabados en tablas de arcilla en lenguas extintas (...) La arcilla y la masa se encontraron en el fuego una al lado de la otra, más allá de la memoria, mucho antes de las leyendas.

"Nuestro pan de cada día". Pedrag Matvejevic.

Una hogaza y un poema: dos formas de relatar el viaje a la esencia del alimento.

Nace el pan en la tierra y hasta llegar a la mesa todo son metamorfosis. Su lenguaje universal apela a los sentidos y desde el primer bocado comienza la travesía. Mordemos el pan y con él la memoria de los días, otro tiempo, otros trigos. La receta es un poema que sucede. La poesía una búsqueda del grano, un hacer de la harina verbo que abre cauce al misterio.

Nuestra historia es el camino del fuego a la palabra. La cocina da al alimento una dimensión de placer, comunión y retrato de su tiempo que eleva el lenguaje. Muchos han sido los poemas que cantaban al vino, al pan, al caldillo de congrio; al ritual de amasar, cocer y fermentar el alimento hasta convertirlo en símbolo y evocación de una cultura común.

Pan y poesía celebra este camino esencial de lentitud, transformación, memoria y sensorialidad que comparten la hogaza y el poema, materias primas de la gastronomía y la literatura. Una experiencia global donde la palabra se saborea y el alimento trasciende, adquiriendo nuevos significados.

Las antiguas cocinas de la Laboral, tiempo detenido donde amasar palabra y harina, serán el espacio idóneo para este encuentro.



Viernes, 23

18:00 h. Medio pan y un libro

TEXTO DRAMATIZADO Jorge Moreno Pieiga

Interpretación de algunos extractos del emblemático discurso pronunciado por Lorca en la inauguración de la biblioteca de Fuente Vaqueros, acompañada de una acción de reparto de poemas y panes entre el público.

18:30 h. Pan de pueblo

CHARLA/DEGUSTACIÓN

Ibán Yarza, autor del libro "Pan de pueblo", una verdadera memoria de la tradición panadera española, recoge la cultura del pan en las cincuenta provincias de nuestro país: las recetas tradicionales de cada una, el relato de los obradores, de sus gentes; la historia y todos los ritos asociados a este alimento milenario.

A Pan y poesía llega acompañado de **Margot Castañón**, cocinera del restaurante allerano Ca'l 'Xabú y heredera de la tradición secular del pan de pancha, considerado el más antiguo de Asturias.

Cerraremos el acto con una degustación de panes de pancha.

Sábado, 24

12:00 h. Pansensorial

CATA DE PAN CON LOS CINCO SENTIDOS

Ibán Yarza. En esta experiencia Ibán Yarza despierta nuestros sentidos a través de las percepciones del pan: sabor, textura, crujido, aroma, tostado. Profundizaremos en la historia de distintos cereales, harinas, elaboraciones y formatos para desentrañar el relato de cada uno de ellos.



17:30 h. El oficio de amasar

RECITAL POÉTICO

Olga Novo. La mirada descarnada de Olga Novo sobre la tierra, sus aconteceres, su desintegración. Palabras que conjuran las cenizas de un mundo en extinción, lejos del costumbrismo; renovadas y reveladoras palabras que aúnan la cultura popular y la considerada "alta cultura" en una obra que va del átomo a lo infinito.

Olga Novo fue distinguida con el Premio Nacional de Poesía 2020.

CHARLA/DEGUSTACIÓN

Omar Sánchez. Maestro panadero premiado con el Miga de Oro del Principado de Asturias 2021 y la Estrella Dir Informática que en los años 2019 y 2021 otorga a su panadería La Portalina (Villaviciosa) el reconocimiento de ser uno de los mejores obradores de España.

En Pan y poesía nos invita a conocer la historia de este alimento a través de la suya propia. Durante el recital poético amasará y horneará la hogaza que al cierre degustaremos.

20:30 h. La desaparición de las luciérnagas

CONCIERTO

El Naán

Concierto etnográfico y recital poético. Canciones de composición propia y algunas tradicionales llevadas a lo más esencial, tocadas con rabeles, arpas, cántaros de barro, huesos, mesas. Estas canciones se trenzan con poemas del libro "Dioses, ruinas, semillas y canciones" que hablan de la cultura campesina, de nuestras abuelas y abuelos, de los oficios, la sabiduría antigua, la tierra y sus ciclos, lo ancestral.



Domingo, 25

12:00 h. Masa Madre: el fermento de la palabra

RECITAL POÉTICO

Genialogías: Paloma Corrales y Helena Rodríguez

CHARLA/DEGUSTACIÓN DE REPOSTERÍA CIRCULAR

Panduru repostería circular

Dos autoras pertenecientes a la asociación de mujeres poetas Genialogías, voces arraigadas e innovadoras cuya palabra fermenta en el poema. Un recital en el que la poesía se combina con los procesos de elaboración, lenguaje y reaprovechamiento de la masa realizados por la empresa de repostería asturiana Panduru, ejemplo de economía circular, fundada por Ana Marcos y Elena Fernández.

Durante el recital se elaborará una receta de aprovechamiento.

CIERRE

Puya Poética con productos de Panduru y panes asturianos.















