

¿Qué necesito para que la recreación histórica sea un éxito? Uno de los factores más importantes para lograrlo es conseguir una buena calidad en el vestuario y seguir fielmente los datos que conocemos a través de la Historia. En esta Jornada se pretende poder conocer mejor cómo eran los usos y tipos de indumentarias y trajes en la Historia, desde la Edad Media hasta el Renacimiento.

A este objetivo quiere contribuir el "II Encuentro Español de Organizadores y Profesionales de Recreaciones Históricas" que organizan la Asociación Española de Fiestas y Recreaciones Históricas (AEFRH) y el Servicio de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Medina del Campo (Valladolid), localidad que anualmente celebra la Semana Renacentista del 14 al 21 de agosto.



FICHA DE INSCRIPCIÓN

Indumentaria para revivir la Historia

NOMBRE:

APELLIDOS:

DIRECCIÓN POSTAL:

C.P.:

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

TELÉFONO DE CONTACTO:

E-MAIL:

FIESTA O RECREACIÓN HISTÓRICA EN LA QUE PARTICIPA:

ENTIDAD (Ayuntamiento, Asociación Cultural, CIT, empresa privada, otras):

SÍ, ASISTIRÉ AL ALMUERZO "MENÚ ISABELINO" (Precio del almuerzo: 30€)
Restaurante Villa de las Ferias / Avda. del Quinto Centenario, 4 / Medina del Campo

Inscripciones en: Ayuntamiento de Medina del Campo - Servicio de Desarrollo Local, 983 812 481, medina21@medinadelcampo.es



Excmo. Ayuntamiento de Medina del Campo



Grupo de Investigación de la UEMC



Asociación Española de Fiestas y Recreaciones Históricas



Junta de Castilla y León



Huellas de la Vega de Jofos



PALACIO REAL TESTAMENTARIO de Isabel La Católica



RUEDA RUTA DEL VINO



www.imperialesycomuneros.com

II ENCUENTRO ESPAÑOL DE ORGANIZADORES Y PROFESIONALES DE RECREACIONES HISTÓRICAS:

Indumentaria para revivir la Historia



22 DE NOVIEMBRE DE 2014

SEDE DEL ENCUENTRO:

CASTILLO DE LA MOTA | MEDINA DEL CAMPO (VALLADOLID - ESPAÑA)

II ENCUENTRO ESPAÑOL
DE ORGANIZADORES
Y PROFESIONALES DE
RECREACIONES HISTÓRICAS:

*Indumentaria para
revivir la Historia*

PROGRAMA

09:45 h. Recepción de asistentes.

Con la participación del Tercio Viejo
Compañía Cristóbal de Mondragón.

10:00 h. Apertura del encuentro.

Ilma. Sra. Dña. TERESA LÓPEZ MARTÍN,
Alcaldesa de Medina del Campo.

D. CARLOS BELLOSO MARTÍN,
Profesor de la UEMC.

D. RUBÉN MARTÍNEZ GONZÁLEZ,
Secretario de la AEFRH.

10:30 h. El arte del vestido en la Baja Edad Media.

Dña. LAURA VEGAS SOBRINO,
Universidad de Valladolid.

11:30 h. Pausa. Degustación vino D.O. Rueda.

Por cortesía de la Ruta del Vino de Rueda.

11:50 h. ¿Cómo vestían en la Baja Edad Media? La fidelidad a la Historia

Demostración práctica de las formas

cotidianas de vestirse (hombres y mujeres) y análisis de los trajes.

Profs. GUILLERMO CÓZAR LLISTÓ y PABLO RUBIO BRESSEL.

Grupo recreacionista "Proyecto de Recreación Histórica y Arqueología Experimental Signum Phoenix".

12:45 h. Investigación y reconstrucción de vestidos medievales, D. Rodrigo Jiménez de Rada, Arzobispo de Toledo, y las Navas de Tolosa.

Dña. M^a DEL CARMEN CASERO VELASCO, Premio de Investigación Concurso de Indumentaria de la Fundación Bodas de Isabel (Teruel) 2014.

13:30 h. De la dramaturgia al vestido a través de los personajes históricos o legendarios.

Dña. RAQUEL ESTEBAN, Directora de la Fundación Bodas de Isabel (Teruel).

14:30 h. Almuerzo Isabelino (opcional).

Se disfrutará, previa reserva, de este menú en el Restaurante Villa de Ferias (30€ por comensal).

16:30 h. Indumentaria y Medievo: vestiduras para la corte.

D. ANTONIO ZÚÑIGA, Museo del Traje (Madrid)

17:30 h. Renacimiento y Edad de Oro de la moda a la española: s. XV y XVI.

D. ANTONIO ZÚÑIGA, Museo del Traje (Madrid)

19:00 h. Clausura

19:30 h. Visita al Palacio Real Testamentario de Isabel la Católica.

Menú Isabelino

Entrantes

Naranja con Miel

Fue uno de los entrantes más comunes en la Edad Media, además de con miel se solía servir con aceite solamente.

Manjar Blanco

Era la delicia de Castilla y León; se hacía con pechugas de pollo, harina de arroz, leche de almendras, agua de rosas y azúcar.

Primer Servicio

Escabeche de Posada

Era uno más de la gran variedad de escabeches que, ante la ausencia de medios para conservar alimentos, se preparaban en base a pescados, conejo, perdiz o codorniz, todos ellos con variedad de especias.

Segundo Servicio

El Potaje de Calamares y Sibilas

Era un guisado de calamares y sepias con almendras y pasas.

Bacalao Cejal con Alboronía

En realidad era un plato de pescado cejal (seco y curado al aire con sal), en este caso bacalao, al que se le acompañaba con alboronía, (que debido a su personalidad culinaria, podía ser plato principal) elaborado a base de calabazas, berenjenas y frutas, con cebollas y vino.

Postres

Queso con Aceitunas

Almojábana

Cierta torta o fruta de sartén hecha de masa de harina rellena de queso, que una vez fritas se bañaban en miel. Procede de los recetarios árabes y era muy popular entre los cristianos.

Arroz en azúcar

Se cuece el arroz con leche fresca hasta que esté muy blando, se aplasta y se mezcla con azúcar muy fino, se hace en el centro un hoyo que se llena de mantequilla fresca o se rocía con leche de almendras. Procede de un recetario anónimo Hispano-árabe.

Caldos

Degustación Blancos y Bermellos del Posadero