

¿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 Jofus



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 Café

**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<sup>a</sup> 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 Cacial con Alboronía*

En realidad era un plato de pescado cacial (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*

*Almójabana*

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*