Universitat de Girona
Fundació UdG: Innovació i Formació

Grans Bevedors. Història i Literatura de la Passió pel Vi

1a Edició
Codi: 178023
Tipologia: Curs d'estiu
Crèdits: 1.00
Idioma: Català
Data d'inici: 09/07/2018

Horari: ON LINE
Lloc de realització: http://lletresibits.cat/
Places: 100

Preus i descomptes

Preu: 75 €

Subscriptors revistes Descobrir Cuina, Descobrir Catalunya, membres de la Societat Catalana de Sommeliers i membres/simpatitzants de CCOO.
65€

Raons per fer el curs

El curs pretén ser un *divertimento* que té la intenció de divulgar a través de la literatura, les arts visuals i la història la cultura i l'amor pel vi i altres begudes nobles.

Els estudiants de la Universitat de Girona podran reconèixer 1 ECTS (crèdit de reconeixement acadèmic) per la participació en cada edició dels Cursos d'Estiu de la Xarxa Vives d'universitats, amb independència dels cursos en què s'inscriguin. És a dir, només es podrà reconèixer 1 ECTS per CURS ACADÈMIC.

Pràctiques externes

El curs es podria cloure amb una jornada festiva en un celler. En l'acte de clausura es barrejarien les activitats acadèmiques amb activitats més recreatives.

Presentació

Es tracta d'un curs de divulgació de la literatura i de la història relacionada amb el món del vi. El seu objectiu és promoure la cultura enològica i, de fet, la cultura gastronòmica a través de l'estudi aprofundit de grans bevedors tant de ficció, com ara Sancho Panza, Falstaff o el clergue golafre d'Eiximenis, com de carn i ossos, com ara Winston Churchill o Orson Welles.
Segueix-nos al nostre compte de Twitter!

Objectius

Es tracta d'un curs de divulgació de la literatura i de la història relacionada, sobretot, amb el món del vi, tot i que no exclou els destil·lats i fins i tot begudes com el te o el cafè. L'objectiu del curs és promoure la cultura enològica i gastronòmica.

Sortides professionals

No hi ha una sortida professional exclusiva per a aquest curs. Tot i així, pot ser interessant tant per als amants del vi en general, com per a alguns sectors professionals, com ara els sommeliers i els treballadors del món de la restauració o de la venda i producció de vi.

A qui s' adreça

Tant a amants del vi en general com a treballadors de diversos sectors relacionats amb els mons de la restauració o de la producció i distribució del vi. Als primers, els pot oferir una ampliació de la seva cultura gastronòmica, mentre que als segons els pot oferir detalls, punts de vista i observacions profitoses en la seva carrera professional.

Pla d'estudis

Grans Bevedors. Història i Literatura de la Passió pel Vi

–Juan Gabriel López Guix (UAB): **«Beneficios y peligros del cultivo de la vid: Noé y otros santos bebedores».**

–María José García Soler (Universitat del País Basc): **«Vino, borracheras y propaganda política en Alejandro Magno y Filipo de Macedonia».**

–Xavier Renedo (UdG): **«Del 'gran golafre eclesiàstic' a la 'tassa de vi més saborosa del món': els clergues beverris a les obres de Francesc Eiximenis».**

–Lluís Cifuentes (UB) i Antoni Contreras, **«Mossèn Borra, foll d'Alfons el Magnànim i la imatge del borratxo».**

–Azelina Jaboulet-Vercherre (Sciences Po, París): tema per confirmar

–Jorge García (UdG): **«Sancho Panza y el arte de catar el vino».**

–José Antonio Millán (http://jamillan.com/): **«La cerveza, de 'orines de caballo' a categoría estética: Lope, Galdós, Cuervo, Sarduy».**

–Jaume Radigales (UB i URL), **«Bevent amb Mozart: un brindis a la salut de Don Giovanni».**

–Salvador Garcia Arbós (periodista): **«Els excessos del Tintín»**

–Gabriel Hormaechea: **"François Rabelais: ¿servicio divino o servicio del vino?"?**

–Joan Gómez Pallarés (Institut Català d'Arqueologia Clàssica) i Josep Roca (Celler de Can Roca): **"Tast i anàlisi dels vins seleccionats per a cada tema".**

–Azélina Jaboulet?: "**Què s'entén per un 'gran bevedor' a l'Edat Mitjana?"**

Bibliografia

Jean Louis Flandrin-Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*. París: Fayard, 1996.

Titulació
Curs d'Estiu: Grans Bevedors. Història i Literatura de la Passió pel Vi, per la Fundació UdG: Innovació i Formació

Metodologia
Es tracta d'un curs en línia. Les lliçons s'impartiran penjant cada dia diversos articles relacionats amb el tema central de la jornada, que normalment estarà dedicat o bé a un gran bevedor de ficció o de carn i ossos, o bé a un tipus genèric de gran bevedor. Com a complement, i ampliació, de les lliçons hi haurà fòrums de debat.

Sistema avaluació
Es tindrà en compte la participació en els fòrums. Al final del curs s'haurà de presentar un treball breu, d'entre 1.000 i 1.500 paraules, o bé com a resum del curs, o bé com a comentari més aprofundit sobre algun aspecte desenvolupat al llarg del curs.

Finançament

Finançament

Fundación Estatal para la Formación en el Empleo - FUNDAE
(anteriorment Fundación Tripartita)

Els treballadors d'una empresa privada, als qui aquesta pagui la matricula, tenen la possibilitat de bonificar-la a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo – FUNDAE (abans conegut com a Fundació Tripartita).

Per gestionar aquesta bonificació us heu de posar en contacte amb el Departament de Recursos Humans de la vostra empresa.

Per a més informació feu clic aquí.

Quadre docent
Direcció

Coordinació
Salvador Garcia Arbós
Periodista especialitzat, sobretot, en temes gastronòmics i alimentaris.

Xavier Renedo Puig
Professor de Literatura medieval de la UdG i especialista, entre d'altres temes, en Francesc Eiximenis i les cròniques catalanes medievals.

Professorat
Antoni Contreras Mas
Psiquiatra i especialista en història de l'alimentació des de l'edat mitjana fins als nostres dies.

Jorge García López
Catedràtic de Literatura Espanyola i Hispanoamericana de la UdG, especialista, entre d'altres temes, en el *Libro de Alexandre*, Miguel

de Cervantes o Jorge Luis Borges.

María José García Soler
Professora de Filologia Clàssica de la Universitat del País Basc, especialitzada, entre d'altres temes, en la història de la gastronomia en l'antiguitat.

Gabriel Hormaechea
Professor de traducció literària de la UPF i traductor del francès (Sartre, Anatole France, Modiano, Rabelais, etc).

Azélina Jaboulet
Medievalista, professora i directora de la Sciences Po Wine School de París, està interessada en l'harmonia entre vi, art, música, emoció i sentiments.

Juan Gabriel López Guix
Traductor del francès (Montaigne), de l'anglès (Joseph Brodsky, Julian Barnes, Lewis Carroll, Saki) i del català, i professor de traducció a la UAB. Ha estudiat, entre d'altres temes, diversos aspectes de les traduccions bíbliques.

José Antonio Millán
http://jamillan.com/

Jaume Radigales
Doctor en Història de l'Art i professor de la Universitat Ramon Llull. Crític musical i especialista en Mozart, presenta el programa "Una tarda a l'òpera" a Catalunya Música.

---

*La direcció es reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

Universitat de Girona
Fundació UdG:
Innovació i Formació

Institut de Llengua i Cultura Catalanes

Universitat de Girona
Institut de Llengua
i Cultura Catalanes

Departament de Filologia i Comunicació de la UdG

Universitat de Girona
Departament de Filologia
i Comunicació

Grans Bevedors. Història i Literatura de la Passió pel Vi

Inici curs: 09/07/2018

Data tancament acta avaluació: 27/07/2018

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
9/7/2018					
10/7/2018					
11/7/2018					
12/7/2018					
13/7/2018					
16/7/2018					
17/7/2018					
18/7/2018					
19/7/2018					
20/7/2018					