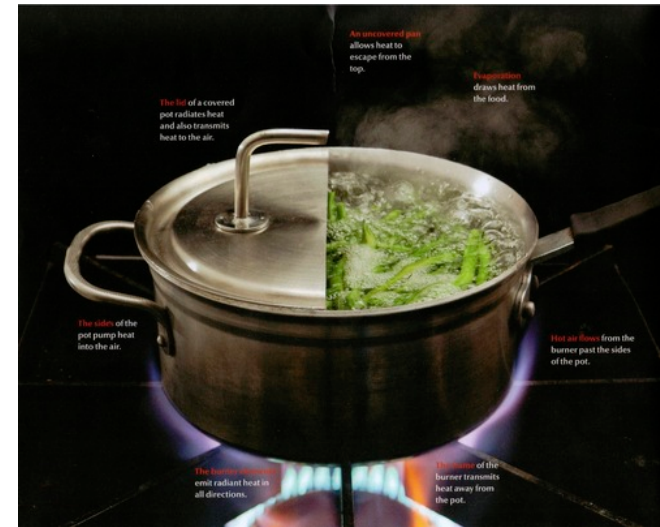


Aquesta exposició de llibres de Tècniques Culinàries vol mostrar l'evolució en el tractament de les imatges a l'hora de detallar els processos culinàries.

En el primer expositor s'observa el desenvolupament del disseny des de senzills dibuixos en blanc i negre, passant per làmines acolorides i textos que combinen dibuix i fotografia, fins aquells que mostren imatges fotogràfiques detallades de cada pas del procés.

Paral·lelament es pot apreciar els diferents costums segons l'època, per exemple, en la làmina del llibre de Jules Gofé (1902) queda palès un gust evident per carns més greixoses.

La major part d'aquests llibres anaven adreçats tant a professionals de la cuina com a mestresses de casa i cuineres de famílies benestants.



En canvi, els llibres més contemporanis mostrats al segon expositor van adreçats a un nou públic de professionals i experts en gastronomia i ciència. Les imatges abasten tant la vessant artística de nova concepció de presentació dels plats, com noves tècniques de cuina d'avantguarda i els fonaments científics que expliquen els processos culinàries des d'un punt de vista físico-químic.

La tendència actual al gran format i l'elevada qualitat de definició de les imatges dóna a aquests llibres un valor artístic en ells mateixos.



Exposició Sant Jordi 2013

Evolució de les imatges en textos de Tècniques Culinàries (1867-2012)



Universitat de Barcelona

CRAI Biblioteca
Campus de l'Alimentació
de Torribera



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

