



20 DICIEMBRE

SHOWW COOKING

Mucc



SEGON MOLÍ.

— *EL TRIGO*, UN CEREAL QUE CAMBIÓ
LA HISTORIA DE LA HUMANIDAD



EL TRIGO, UN CEREAL QUE CAMBIÓ LA HISTORIA DE LA HUMANIDAD

Joan Clement, profesor y chef especialista en cocina antigua, nos guiará a través de la elaboración de panes, cocas y dulces aromáticos por un viaje que comenzó hace casi 10.000 años entre los valles de los ríos Tigris y Éufrates.

El cultivo del trigo representó un punto de inflexión en el progreso de la civilización humana. En la Edad Media constituía el 70 % de la ración diaria de alimento. En las ciudades, fuertemente deficitarias, su escasez solía desencadenar malestar social e incluso revueltas. Castellón llegó a tener trece molinos harineros en producción en el siglo XIV.

SEGON MOLÍ

Sábado	1º Pase: 11h00	Lugar: Edificio Segon Molí. Plaza del Segon Molí, s/n, 12004 Castellón de la Plana.	Duración: 45' Aprox.
20	2º Pase: 17h00	Público: Público adulto y familiar (niños a partir de 10 años).	Aforo: 35 personas/Pase.
Diciembre		Chef: Joan Clement Hernández, el Chef de la Memoria.	Idioma: Actividad en castellano.

ACTIVIDAD GRATUITA
CON RESERVA PREVIA OBLIGATORIA

info@mucc.es
964 735 217

de 10h00
a 16h00

FB [mucc.castello](#)

IG [mucc_castello](#)

YT [muccastello](#)

Mucc



www.mucc.es