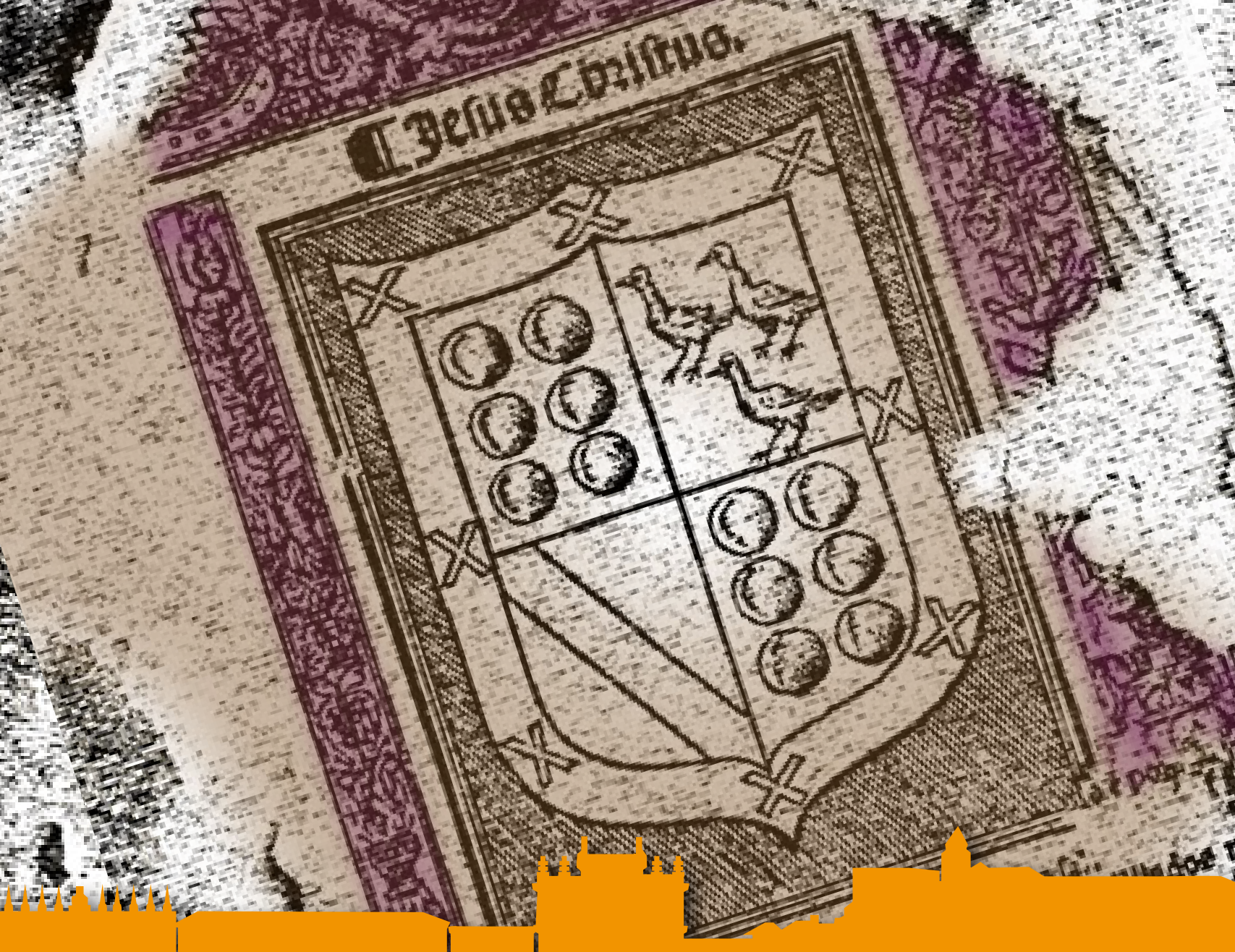




Quixote Dinner Official ICD Granada 2016 Dinner

Casa Madre Ave María School,
Cuesta del Chapiz Street, 3, 18010 Granada
Thursday, September 8th at 09.00 pm.

Ticket price: 60 euros.

Request information in icdgranada2016@mastercongresos.com

Dress code: casual

In commemoration of the fourth centenary of the death of Miguel de Cervantes, author of Don Quixote, the Organization Committee of the 2016 ICD Granada will offer a medieval dinner to taste dishes typical of Spain in the Middle Ages.

The Quixote Dinner will be a unique dining experience meeting all the requirements of sustainable food.

The menu has been taken from a medieval book written by Ruperto de Nola¹ and the presentation will follow medieval customs.

The menu is as follows:

Assorted fresh fruits
White Delicatessen with chicken stock
Spanish soup with paprika and poached egg
Roast lamb with Eggplants
French Toasts with honey
Bread, water, wine, beer and cider

...and as its duty to start eating, when you start your meal, the Maitre will offer you the delicacies of the day, and then leave the room with the following saying by Dr. Iván Sorapán de Rieros, physician and family of the Holy Office of the Inquisition Llerena and Granada and its Royal Chancery: “He who wants to live healthy, eats little and dines early”

¹Ruperto de Nola describes, in his Book of Stews (c. 1477) the proper way to serve food: “The first thing that must be put on the table is the salt shaker, and then table cloths, and knives, duly cleaned the Lord, and removing the towel for wiping his hands and with a very gentle bow, place the bread and a serviette on a plate, and a knife, kissing his hand if the gentleman has a title (...). It is also customary to place a table cloth for each pottage, and give the food bit by bit: to wit: first, fruit, and after his pottage, except if is a special white broth: this soup is usually given at the beginning after the fruit. There are some Lords that first eat boiled food and then roasted food, if there are cooked sweets to be given as a dessert, or whatever, and then the other fruit. This is the form and manner of service, according to the custom of the King’s court my lord”.

Quixote Dinner, Cena Oficial del ICD Granada 2016

Escuela Casa Madre Ave María,
Cuesta del Chapiz, 3, 18010 Granada
Jueves 8 de septiembre de 2016 a las 21,00 horas.

Precio ticket: 60 euros.

Solicitar información en icdgranada2016@mastercongresos.com

Código de vestimenta: casual

Con motivo del IV Centenario de la muerte de Miguel de Cervantes autor del libro Don Quijote de la Mancha, la organización del ICD Granada 2016 organiza una cena medieval para degustar platos típicos de la época medieval en España.

El Quixote Dinner será una experiencia gastronómica única y que cumple todos los requisitos de una alimentación sostenible.

El menú se ha extraído de un libro medieval cuyo autor es Ruperto de Nola¹. La forma en la que el menú será presentado se llevará a cabo según las costumbres medievales.

El menú será el siguiente:

Frutas variadas
Manjar blanco con caldo de ave
Sopa Castellana con pimentón y huevo escalfado
Cordero Asado al Agroz Verjus con berenjenas
Torrijas con miel
Pan, agua, vino, cerveza y sidra

... y como es deber empezar a comer, el maese sala les desea de buen gusto los manjares de hoy, y se retira con el siguiente refranero del Doctor Iván Sorapán de Rieros, Médico y Familiar del Santo Oficio de la Inquisición de Llerena y Granada y de fu Real Chancillería: “Quien quisiere vivir sano, coma poco y cene temprano”

¹Ruperto de Nola describe, en su Libro de Guisados (c.1477) el modo de poner las viandas en la mesa. “En la mesa lo primero que se debe poner es el salero, y luego los paños de mesa, y los cuchillos, y esto acabado de lavarse el señor, y quitando la tobaja en que se enjugó las manos, con una muy gentil reverencia y rodilla bien hecha, en un plato poner el pan y el paño de mesa, y un cuchillo, besándole si es señor de título a quien se debe hacer salva (...). También se suele dar paño de mesa con cada potaje, y dar las viandas de grado en grado, es a saber: Primeramente, la fruta, y tras ella su potaje, salvo si es majar blanco, que este potaje se suele dar al principio tras la fruta, algunos señores hay que comen al principio lo cocido, y después lo asado, si hay fruta de sartén se ha de dar a lo postre, según fuere, y luego la otra fruta, y esta es la forma y manera del servicio, según la costumbre de la corte del rey mi señor”.