

PAISAJISTAS

HABITANTES

PAN

el acto de caminar
como forma de interpretación
del paisaje

ciclo de encuentros primavera-verano 2017
Museo Villa Romana de Veranes



Diseño y fotografía: Virginia López. | "Ofrenda de ramos, casa Antonino", 2014. DEPÓSITO LEGAL AS 01425-2017

Oganiza
Museo Villa Romana de Veranes
www.museos.gijon.es

Villa Romana de Veranes 1917-2017
esta actividad se enmarca dentro del programa
del Centenario del descubrimiento de la Villa
Romana de Veranes.

HABITANTES PAISAJISTAS
un proyecto de Virginia López
www.virginalopezvl.com
Desarrolla:
PACA_Proyectos Artísticos Casa Antonino
www.pacaproyectosartisticos.com

Colaboran:
Ecomuseo del Pan, Villanueva de Oscos
Museo de la casa campesina "Casa del Marco", S. Martín de Oscos
Lluriga Arquitectura
Vecinas de Xomezana (Lena)
AAVV L'Abadía de Cenero, "Los 16"
Sociedad de Festejos El Turruxón, Trubia, Cenero.

Gijón | Cultura
y Educación



Sociedad de Festejos El Turruxón, Trubia, Cenero.

HABITANTES PAISAJISTAS es un proyecto ideado por la artista Virginia López dentro del marco de PACA_Proyectos Artísticos Casa Antonino, en colaboración con el Museo Villa Romana de Veranes (Gijón).

Habitantes Paisajistas este año llega a su tercera edición dentro del programa de actividades que el museo Villa Romana de Veranes organiza en torno a la "Arqueología del paisaje".

El proyecto pretende realizar, a través de la práctica artística contemporánea, una lectura sobre la relación campo-ciudad, utilizando el acto de caminar como instrumento y metodología de interpretación del paisaje.

Habitantes Paisajistas se materializa en una serie de talleres, cursos, paseos, charlas y exposiciones. La idea es crear experiencias que favorezcan un intercambio de conocimiento vivencial y desde el territorio. Cada año se aborda una temática diferente: *Habitantes Paisajistas 2016* giró en torno al agua.

En el 2017, *Habitantes Paisajistas* tiene como temática la cultura del pan, desde la tierra a la mesa. A través de todo el ciclo, el pan se hará metáfora de honestidad y paciencia, permitiéndonos reflexionar sobre el uso de la tierra, las relaciones sociales y las formas culturales.

Agradecemos a las mujeres de Xomezana que aún cultivan la escanda en sus tierras, por la donación de las semillas y la generosidad de mostrarnos el proceso de horneado del pan en los hornos familiares de Xomezana de Arriba. Un agradecimiento especial al antropólogo Adolfo García Martínez por su apoyo y dedicación; a la familia del Molin casa! Maestru por su hospitalidad y a todos los amigos y vecinos de Cenero por su colaboración. A todas las personas, colectivos e instituciones que hacen posible estas jornadas, ¡gracias!

MUSEO VILLA ROMANA DE VERANES www.museos.gijon.es
¿Cómo llegar? En coche salida 17 de la AS-II. Bus: ALSA paradas Gijón-Oviedo. PACA_Proyectos Artísticos Casa Antonino www.pacaproyectosartisticos.com
¿Cómo llegar? En bus urbano EMTUSA línea 14 Infanzón-Sotiello. Desde la iglesia de Cenero, 3Km. (a pie 25 min). Itinerarios en coche o en microbus consultar página web de PACA.



junio-julio 2017

curso de

CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DE HORNO DE PAN CON ADOBES.

A cargo de Lluirga Arquitectura.

Un taller de aprendizaje colectivo y manual en el que los participantes aprenderán y construirán un horno de doble cámara para pan con la técnica tradicional de la construcción con adobes.

Lluirga arquitectura dirige el trabajo de construcción. A los participantes se les hará entrega de bibliografía y documentación. Durante el curso se realizarán explicaciones teóricas sobre los sistemas de construcción con tierra y eficiencia energética. Todos los materiales están incluidos y no es necesario conocimiento previo alguno.

Dinámica: El taller se desarrolla a lo largo de 8 días, con jornadas completas de 10:00 a 19:00h aprox. con pausas para co-

mer: Se recomienda que cada participante aporte algo para poder disfrutar todos juntos de una comida en compañía, que servirá para conocernos mejor e intercambiar conocimiento.

Fases/módulos:

- I. viernes 2 - domingo 4 junio 2017**
Producción de adobes. 3 días.
Lugar: Villa Romana de Veranes (incluye la ponencia de D. Javier Salido)
precio: 21 € (*)
- II. viernes 23 - domingo 25 junio 2017**
Construcción de horno: base y primera cámara. 3 días.
Lugar: PACA_Proyectos Artísticos Casa Antonino.
precio: 21 € (*)
- III. sábado 1 - domingo 2 julio 2017**
Construcción de horno. Cúpula y chimenea. 2 días.
Lugar: PACA_Proyectos Artísticos Casa Antonino.
precio: 14 € (*)

Horarios: todos los módulos del curso son jornadas completas de 10:00 a 19:00h. con pausas para comer.

Número de participantes: máx.25

Inscripciones: Villa Romana de Veranes. (*)Es posible inscribirse a cada módulo por separado. Todos los materiales están incluidos. El abono se hace directamente el día de inicio de cada módulo en la sede correspondiente.



Sábado 3 de junio 2017

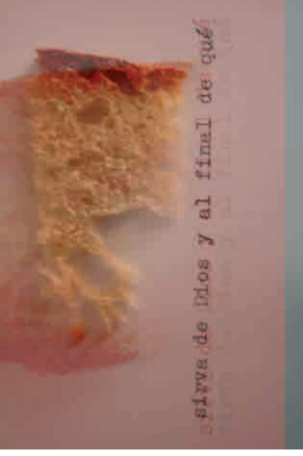
h. 12.30-13.30

Conferencia
PAN Y HORNOS EN ÉPOCA ROMANA.

A cargo del arqueólogo Dr. Javier Salido Domínguez (Universidad Complutense de Madrid).

El alto valor nutritivo y energético del cereal hizo de éste un producto indispensable en la alimentación diaria del ciudadano romano. A pesar de su importancia, apenas ha sido objeto de atención por parte de los especialistas. En esta conferencia analizaremos los restos materiales que se conservan sobre la producción del pan y otros productos panificados: desde los hornos donde se cocinaba la cosecha hasta los hornos donde se cocía el producto. Un mundo artesanal que guarda muchas de las tradiciones que han llegado hasta nuestros días.

Lugar: Museo Villa Romana de Veranes
Entrada libre hasta completar aforo.



Domingo 14 de mayo 2017

h. 11.00-13.00

Presentación a cargo de Virginia López + Cotidianas, acción performática del artista Daniel Franco

Introducción general del proyecto e inauguración de la exposición [Cotidianas] + [La memoria del pan].

A través de una serie de acciones performáticas Daniel Franco y Virginia López comparten intuiciones, posibles significados y gestos cotidianos asociados a la cultura del pan.

¿Sigue teniendo vigencia -en qué ámbitos- esa inmemorial necesidad de entender como sagrados ciertos actos, momentos, elementos materiales, palabras, relaciones, vivientes? ¿De qué manera transforma este temor numinoso la actitud, el espacio, la configuración de la materia en sí? D.F

Lugar: Museo Villa Romana de Veranes
Entrada libre hasta completar aforo.



Domingo 18 de junio 2017

h. 11.00-13.30

Paseo
CAMÍN DE LOS MOLINOS

A cargo del antropólogo D. Adolfo García Martínez.

Partiendo de la Iglesia de L'Abadía de Cenero, nos acercaremos a los restos de los numerosos molinos que se encontraban en esta zona de la parroquia, visitando el Molin de Casa el Maestru y realizando una lectura del paisaje: pasado, presente y futuro. Los vecinos establecen un diálogo con el antropólogo Adolfo García Martínez, contribuyendo a la construcción de la memoria colectiva de estos lugares hoy en ruinas. Geolocalización de molinos y documentación en: www.cartografiassubjetivas.com

Lugar de encuentro: Iglesia de San Juan Bautista de Cenero, Gijón.
Inscripciones: máx. 25 participantes. Villa Romana de Veranes. **Precio: 3 €**



Sábado 27 de mayo 2017

(jornada entera)

Excursión y visita comentada
ECOMUSEO DEL PAN (Villanueva de Oscos)
+ MUSEO DE LA CASA CAMPESINA, "Casa del Marco" (San Martín de Oscos)

A cargo del antropólogo D. Adolfo García Martínez.

Ambos museos, en la comarca de Los Oscos, nacieron bajo la dirección científica del antropólogo Adolfo García Martínez, quien nos acompañará durante el viaje explicando la cultura del pan en la Asturias tradicional. El Ecomuseo recoge todas las fases del ciclo del pan desde la tierra a la mesa, durante la visita nos ofrecerán una demostración del horneado del pan. La casa del Marco muestra la forma de vida de la sociedad rural de la comarca hasta mediados del siglo XX.

Dinámica de la jornada y transporte: autocares Mariano. Salida de Gijón 8.00h para-

A la base de una obra de arte está el entusiasmo de quien la hace, estimulado por el entusiasmo de quien la disfruta. Ahora tenemos que resolver esto, llevar de nuevo la obra de arte a su función original: la persona (...) tenemos que trabajar sobre el tiempo, sobre el espíritu, la memoria, la familiaridad, el sentimiento; tenemos que trabajar sobre la toma de posiciones ideal y física (...).

Luciano Fabro
Arte torna arte

da Gota de Leche. Con paradas en Cenero (8.15h parilla Manolo Eugenio) y en Oviedo (8.45h aprox. Plaza Primo de Rivera). 11.30-14.00h visita al Ecomuseo del Pan de Santa Eufemia, Villanueva de Oscos. 14.00-16:00 pausa comida. 16:00-18:00 visita al Museo de la Casa Campesina en San Martín de Oscos. Viaje de regreso con iguales paradas.

Número máximo de plazas: 25

Precio: 30 €. El coste de esta actividad corre a cargo de los participantes. (Incluye transporte y menú del día en casa Perales. Los dos museos colaboradores nos ofrecen entradas gratuitas)

Inscripciones: abiertas hasta el martes 23 de mayo. Villa Romana de Veranes.



Sábado 5 y 12 de agosto 2017

h. 11.00-14.30

workshop intergeneracional
DE LA TIERRA A LA MESA

Elaboración de pan casero con masa madre...e imaginación!: amasado, fermento y horneado en el horno de adobes. Degustación en la pomarada junto al pequeño cultivo de escanda. A lo largo del taller se explicará el proceso de construcción del horno y nociones generales sobre la cultura del pan en la Asturias tradicional. Una forma para entender la falta de vitalidad de los alimentos cultivados en modo intensivo e industrial y fomentar la sensibilidad hacia gestos cotidianos eco-saludables y respetuosos con el ambiente de forma creativa.

Lugar: PACA_Proyectos Artísticos Casa Antonino.
Inscripciones: máx. 25 personas (los niños acompañados por al menos un adulto)
Precio: adultos (4 €) / niños (2 €)