



Francia

Un gran territorio de la cultura cerámica

La vasija como lema
Reflexiones sobre tradiciones y símbolos

Sabores y saberes
Una mirada a su origen

Cerámica y gastronomía

FICCeramic 2025

De sabores, vasijas y su futuro

Con éste nuevo número el Concejo Internacional de Educación Cerámica- *CIECeramica* se abre a la creación de ejemplares en los que la revista, además de seguir siendo memoria del evento, aportará reflexiones que hagan posible la realización del derecho fundamental de la Educación Artística desde el reconocimiento y la valoración de la historia y los bienes culturales de todos los grupos humanos del planeta.

Lo anterior significa que, si bien se ofrecerá información sobre los temas anuales que *CIECeramica* elija, en cada nuevo número nuestro lector será invitado a pensar (desde variados ángulos de visión) la historia de la cultura a la que pertenece y los legados culturales que heredará a los niños y jóvenes de su región.

Así y luego de varios meses en los que nos dimos a la labor de “mezclar pacientemente” lo encontrado en colecciones de cerámica, archivos, libros y jardines, sabiendo seleccionar los mejores ingredientes en las “dosis exactas” que “prescribía la receta elegida”, esta revista-alimento se encuentra lista para degustada “por nuestros comensales-lectores”.

Y aunque ya en nuestra portada has podido ver nuestro delicioso *menú*, dejaremos que sea tú imaginación la que decida cuál es el plato principal, cuál el acompañante y cuál es la tabla de quesos... porque sabemos que reconocerás sin lugar a dudas nuestro ingenioso postre.

¡Buena degustación!

*Escrito entre noviembre de 2024 y mayo de 2025
Pays de Loira, Francia*



culturacerámica

Versión español

ISSN: 2745-1852

Autor: Mayra Lucía Carrillo Colmenares / MLCC

Periodicidad de la publicación: Anual

Colaboraron en este número: Zandra Miranda,

Fernando Jimón Melchor, Yimara Rayen Praihuán, Stéphanie Logeais, Ana Cristina Silveira, Cristiano Lima, Flavia Leme Bruno Amarante, Diego Andrade y Anne Soline Barbaux.

Agradecimiento especial a Mikaël PENGAM

Biblioteca- Museo de Arte NANTES

Revisión: Concejo Internacional de Educación Cerámica/CIECeramica (Colombia-Brasil) y Grupo AGUA Espacios (Colombia- Francia)

Edición, producción e impresión: Cerámica AMARILLA
Finalizado el 20-06-2025 a las 14h

Material digital gratuito disponible en línea:
<https://reviewceramics.wixsite.com/culturaceramica>

Créditos de la imagen de portada
FICCeramic 2024: Foto: © Mayra Lucía Carrillo C.

Recipientes creados en el siglo XVIII para ser empleados en la farmacia del primer hospital que tuvo la ciudad de Nevers. Colección del Castillo de los duques de Bretaña, Museo de Historia de Nantes

© Todos los derechos reservados

Prohibida su reproducción con fines de lucro

<https://ficceramic.wixsite.com/ficc>

 @FICCeramic



Este número ha recibido el apoyo del Estado Francés y el Grupo AGUA Espacios para su creación y traducción al francés.



4

NUTRIENDO ALMA Y ESPÍRITU



6

FRANCIA: UN GRAN TERRITORIO DE LA CULTURA CERÁMICA



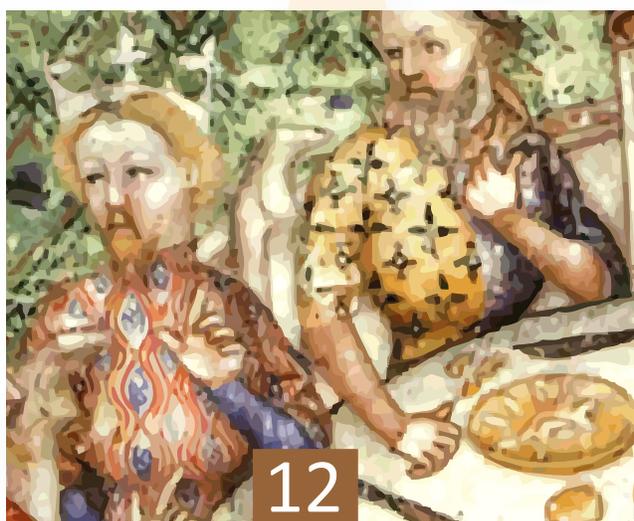
8

SABORES Y SABERES



10

LA VASIJA COMO TEMA



12

CERÁMICA Y GASTRONOMÍA



16

NOTICIAS FICCERAMIC 2025 CERÁMICAS Y TERRITORIOS



© Fernando Jiménez Melchor: Tacos mexicanos en plato con decoración Barro Bandera . 2024

Nutriendo alma y espíritu

Sobre la estructura, creación y realización de la octava versión del evento



Más información:
<https://ficceramic.wixsite.com/ficc>

Partiendo del tema CERÁMICA Y GASTRONOMÍA FICCeramic 2024 estuvo enteramente dedicado a revisar la historia y las múltiples relaciones culturales que existen entre los bienes culturales de la cerámica y las tradiciones culinarias, partiendo del estudio a la historia gastronómica de Brasil.

A diferencia de las versiones anteriores del evento (en la que por medio de transmisiones en directo se hacía visibles los distintos valores de la cultura cerámica presentes en personajes, obras, lugares o textos), FICCeramic 2024 manejó un formato totalmente horizontal en el que cualquier persona que se conectara puntualmente tenía la

posibilidad de participar y compartir el conocimiento o los puntos de vista que pudiera tener sobre los temas agendados. Y de igual forma tenía la posibilidad de conocer los puntos de vista de los otros participantes, sin importar su nivel de estudios, su edad, ni la ciudad o país desde la que se vinculaba.

La inquietud por trabajar el tema de la gastronomía se vincula tanto al hecho de que no existen textos en los que el tema sea abordado desde su dimensión multicultural, como al hecho de que el trabajo WIZÜN (ganador de reconocimiento CIECeramica en 2023) planteó una serie de preguntas en torno al hacer cerámico y el problema de la recuperación y conservación de

los saberes vinculados a la producción de todas las cerámicas que participan en los procesos de producción, transporte, preparación y consumo de alimentos. Herencias y legados de los que depende la comprensión de los bienes culturales que hoy pertenecen a nuestros niños y jóvenes.

Además de la Mesa de Trabajo que el Concejo Internacional de Educación Cerámica- CIECeramica dedicó al tema de los SABORES Y SABERES, la programación de evento contó con un Encuentro Académico y una conferencia en la que se hablaba de la cultura cerámica de Francia acompañada de abundantes imágenes y de la cual te entregamos un breve resumen más adelante.

El encuentro académico EA FICCeramic 2024 contó con la participación de cinco profesionales del Brasil, dos de ellos del nivel de doctorado y en el que socializó el origen y algunos de los aspectos que marcaron la creación y desarrollo de la exposición virtual “La vasija como tema”.

Liderada por un grupo de investigación de la Universidad Federal de San Juan del Rey, con la participación de profesionales de la cerámica y las Artes Visuales de cinco ciudades del Brasil.

En todos los casos (y como siempre), se hizo el sincero esfuerzo de abordar los temas de forma estructurada, analizando aspectos de



© Sergio Puebla: Pastel de choclo en plato Rag mapu.

ÉSTA VERSIÓN PUEDE SER RECORDADA COMO UN INSTANTE EN EL QUE PROFESIONALES DEL ARTE SE CUESTIONARON: ¿EN QUÉ Y PORQUÉ COMEMOS LO QUE COMEMOS?

su historia y resaltando los aspectos que pudieran resultar relevantes de cara a los distintos contextos educativos y los ideales culturales que pueden estar suscitando.

Para la creación del contenido de ésta revista se consultaron más de 60 fuentes distintas entre catálogos, artículos de investigación, videos, sitios web, diccionarios etimológicos y textos antiguos y contemporáneos. En todos los casos se emplearon las palabras clave: Gastronomía, cerámica, historia y arte ■

Colección de cerámicas en la sala de arte antiguo del Museo del Louvre. Se sabe que fueron fabricadas para ser empleadas en rituales y ceremonias debido a la presencia de finos dibujos, abundantes texturas y su impecable bruñido.

El museo del Louvre, creado en 1793 es considerado el primer museo público y el más visitado del mundo.

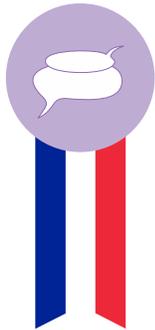
Su colección arqueológica compuesta de más de 8.000 piezas permite la reconstrucción de historia de la humanidad desde el 3.100 A.C. hasta hoy. Foto de la autora que deja intuir el tamaño de las piezas. 2024





© Sala Arte Antiguo Museo del Louvre- París. MILCC 2024

Francia: Un gran territorio de la cultura cerámica



Hablar de Francia como gran territorio de la cultura cerámica es reconocer el conjunto de valores, conocimientos y memorias que el país se ha dado a la labor de conservar y que habla tanto de su historia como la del resto del mundo.

En efecto, el país no sólo asume como asunto de estado y destina recursos a la conservación de colecciones por medio de las cuales es posible reconstruir de forma increíblemente detallada los años, los nombres de las personas y los lugares en los que se desarrollaron cada una de las 8 técnicas que el país ha tenido a lo largo de sus cuatro grandes periodos históricos. Sino que además posee investigaciones, catálogos y muestras de piezas cerámicas de los cinco continentes

desde el siglo XIV A.C. y hasta la actualidad en Museos como el Louvre (el más antiguo del mundo) y el Jacques Chirac- Du Quai Branly.

Y a propósito de éste último cabe destacar la magna labor de recolección e investigación que ha desarrollado en torno a ejemplares cerámicos pertenecientes a las culturas: Maya, Olmeca, Chapinguaro, Mezcala, Chontal, Teotihuán, Zapotecas, Mixtecas, Gran Nicoya, Huastéque, Tiwanaku, Ica-chincha, Chimú, Mochica, Nasca, Inca, Muisca, Quimbaya, Yotoco y Tairona. Además de la monumental exposición llevada a cabo durante el 2024 titulada MEXICA en la que se exhibieron más de 200 piezas de Museo del Templo Mayor y se realizó material didáctico (textos, videos, guías y otros) que permitían a los

Link a Guía de la
Cultura Cerámica de
Pays de Loire:
[https://www.youtube.com/
watch?v=o_GrUoma4aM](https://www.youtube.com/watch?v=o_GrUoma4aM)

visitantes comprender la historia del pueblo México y valorar sus producciones artísticas en el seno de su estructura cultural.

Sus dos museos nacionales de cerámica, el primero fundado en Sèvres en 1802 y el segundo en Limoges en el 2012 permiten hacer importantes recorridos por el conjunto de conocimientos, técnicas y metodologías de decoración que el país viene produciendo desde 1555 (momento en que Bernard Palissi esmalta sus piezas), pasando por las muestra de cerámica recogidas en 1809 (mediante consulta a los alcaldes locales de todo el país), hasta llegar a los artistas contemporáneos quienes desde 2010 gozan del conjunto de iniciativas culturales y artísticas que el Ministerio de la Cultura produce en la Cité Céramique.

Desde luego que si hablamos del territorio de la cultura cerámica de Francia resulta imposible dejar de lado la importante labor que las asociaciones desarrollan en la vía de garantizar el bienestar de los ceramistas, combatir la exclusión, crear sentido de pertenencia, promover la confianza y ofrecer oportunidades de movilidad social. Pese a que hoy la lista de dichas instituciones es larga, consideramos fundamental señalar en éste texto la importante labor que la asociación *Paris Potiers* viene desarrollando desde 1995, quienes partiendo de la inquietud de crear un evento al aire libre capaz de seducir al



© Anne Soline Barbaux. Foto de la autora

SU RIQUEZA CULTURAL SE HACE PRESENTE TANTO EN LAS CREACIONES CONTEMPORÁNEAS COMO EN EL TRABAJO DE CONSERVACIÓN DE LA CERÁMICA DE LOS CINCO CONTINENTES

desprevenido peatón y conciliar todas las formas de la cerámica, trabajaron durante 2 años para dar vida a las *Journées de la céramique*. Evento que desde 2019 recibe el nombre de *Saint-Sulpice CÉRAMIQUE* y que en 2024 reunió más 200 ceramistas.

Así, entre la conservación de su propia historia, el estudio de múltiples culturas, el fomento del patrimonio cultural mundial y la existencia de grupos de personas que trabajan día a día y desde hace ya varios siglos en la exploración de nuevas técnicas, nuevos lugares de exhibición y la apertura de nuevos mercados, Francia tiene mucho por compartir y de qué sentirse orgullosa ■



Detalle de pintura floral sobre porcelana de 1836 creada en la Escuela superior de artes decorativas de Limoges. Museo Nacional de la Cerámica- Sèvres

Recipientes del pueblo Hopi y escultura en la exposición MEXICA: (Dios de la muerte Mictlantecuhltli, 1480). Museo de Quai Branly-Jacques Chirac. París



© MLCC. Derechos reservados



© Grupo de cerámicas Gran Necooya, Museo Du Quai Branly. Foto: MLCC.2024

Sabores y saberes

Una mirada a su origen



Link para conocer las
mesas de trabajo
FICCeramic:
<https://ficc ceramic.wixsite.com/ficc/mt>

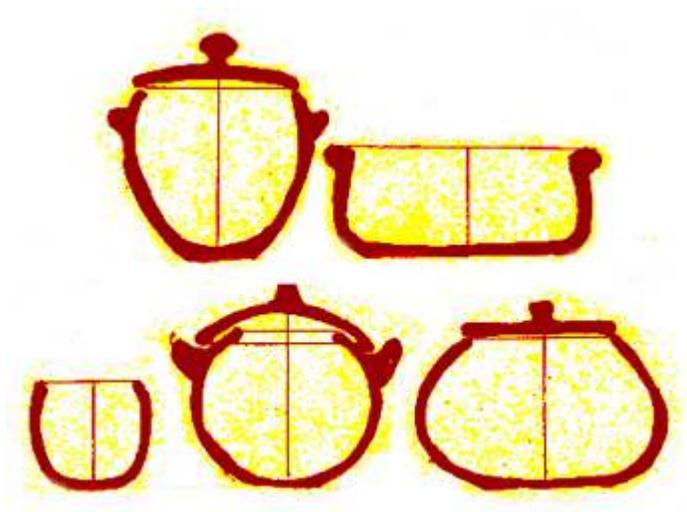
Un capítulo decisivo en la realización del derecho fundamental de la Educación Artística, de aquellos países en los que la cerámica ha estado ligada al desarrollo de la gastronomía, es aquel en el que las personas tienen la oportunidad de conocer no sólo de dónde provienen las costumbres alimenticias que hoy se poseen, sino también cuales son los conocimientos que las generaciones anteriores produjeron para hacer posible la existencia de objetos cerámicos.

Sin embargo y debido a que no basta con que dicho conocimiento exista para que él circule, a lo largo del 2024 el equipo del Museo del Barro- Universidad Federal de San Juan del Rey UFSJ, en alianza con el Concejo Internacional de Educación Cerámica- CEICeramica se dieron a la difícil labor de crear un texto capaz de

sintetizar lo encontrado en los textos que hablan de la forma y uso de las cerámicas arqueológicas y de las investigaciones que tratan el tema de la culinaria, teniendo en cuenta tanto las distintas formas cerámicas más comunes, como las tres grandes herencias culturales que hoy posee el país, a saber: la indígena, la portuguesa y la afrodescendiente.

Siendo la primera una de las más grandes y complejas de realizar debido a que el país es el quinto más extenso del planeta, que en sus 8.511.965 kilómetros cuadrados posee 305 grupos indígenas y en los que además del portugués brasileño se hablan más de 274 lenguas.

Sin pretender agotar el tema el texto *SABORES E SABERES ANCESTRAIS- O Museu do Barro e o fomento das culturas cerâmica*, contiene información que permite a cualquier persona iniciarse en el tema y contar con una bibliografía



Arriba: Tipologías de ollas encontradas por el equipo de trabajo en 2024. Museo del Barro

En medio: Fotograma de video creado por el Museo del Barro durante la pandemia para dar a conocer el proceso de elaboración de una olla indígena del Brasil.

Abajo: Tradicional Freijoada del Brasi en cerámica esmaltada. Imagen de iStock: Murilo Gualda

REFLEXIONAMOS ACERCA DE LOS SABERES DESARROLLADOS POR LAS GENERACIONES ANTERIORES PARA ORGANIZARLOS Y CONTRIBUIR EN SU RECONOCIMIENTO Y DIFUSIÓN



con la que puede ahondar en los distintos temas y acceder tanto a fórmulas de preparación de arcillas para la creación de ollas, como a recetas culinarias que hacen parte de la memoria y los legados culturales del Brasil.

A la par de su labor grupal de lectura y escritura del texto, el equipo de trabajo desarrolló talleres en los que niños, jóvenes y adultos contaron con los materiales y las herramientas aptas para la labor y a partir del reconocimiento de las formas más tradicionales que hacen parte de la colección del museo.

Acompañados en el desarrollo de nuevas creaciones y diseños propios vivieron todas las etapas de amasado, modelado, secado y decoración de piezas utilizables en la preparación de alimentos.

Así y en una dinámica que el equipo a dado en llamar “Fuego y Fogón”, el taller termina con el empleo de algunas de las ollas creadas en la preparación de algunas de las recetas tradicionales del Brasil y aunque no siempre se cuenta con todos los ingredientes que se requieren... nunca falta la alegría del compartir un pasado común.

Link para leer el texto:

<https://ficceramic2024.blogspot.com/2024/10/ea-ficceramic-2024.html> ■





© Capturas de pantalla tomadas del video resultante.

La vasija como tema

Reflexiones sobre tradiciones y símbolos



La grabación del encuentro fue publicada en:

<https://www.youtube.com/watch?v=i1e-zRE-Vlw>

En un espacio lleno de comprensión y conectados desde cinco ciudades distintas (una en Francia y el resto en Brasil), el Encuentro Académico EA FICCeramic 2024 contó con la participación de Cristiano Lima, Diego Anadrade, Flavia Leme, Ana Cristina Da Silveira, Bruno Amarante y la coordinadora del evento, quien actuó en calidad de moderadora de los diálogos.

Comenzando con la intervención del profesor Bruno en la que nos comunicó la forma en que la Exposición Virtual “La vasija como tema” nace como parte de los cuestionamientos que los estudiantes y profesores pertenecientes al Grupo de Investigación “Caminos de la cerámica Brasileira” de la Universidad Federal de

San Juan del Rey-UFSJ, en el que se busca tanto la producción de conocimiento en torno a la cerámica del Brasil, como el desarrollo de proyectos de creación.

El espacio se centró en la socialización del conjunto de factores que determinaron la forma final de las piezas, las decisiones conceptuales y las elecciones técnicas de los participantes del encuentro desarrolladas en torno al origen de las obras.

Y así mientras que para unos lo importante fue el haberse dado el permiso de conocer o ensayar nuevas técnicas de construcción y de acabado partiendo de un objeto conocido, para otros lo importante fue darse a la labor de materializar mitos de creación o de crear instalaciones partiendo de conjuntos de vasijas. Tres de ellos partieron de vasijas



para terminar uniéndolas y generando curiosos seres.

La edición del video de la exposición virtual tomó cinco jornadas de trabajo (más de 15 horas de tratamiento de imágenes y edición) y dentro de las expectativas del grupo de investigación se encuentra la realización de una exposición física que permita a los espectadores tener una aproximación real a las piezas.

Todo un conjunto de esfuerzos y trabajos que no tendrían sentido alguno si no fuera por el hecho de que formamos parte de la tradición del arte. Parte de ese legado que hace que todos los profesionales del arte llevemos dentro de nosotros la secreta esperanza de estar haciendo algo valioso. De poder lograr, en una o en todas nuestras obras, esa dulce y mágica transmutación que les permite pasar de ser un simple grito de nuestras insignificantes, íntimas y efímeras existencias a ser esos valiosos, públicos y permanentes símbolos de los que las próximas generaciones sabrán extraer nuevos valores y experiencias.

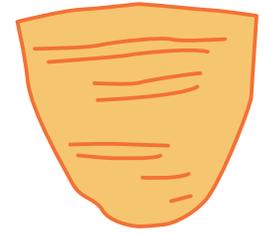
Desde luego que son muy pocos los artistas que se hacen la pregunta consciente acerca de transmisión de su obra a las próximas generaciones, más pocos aún los que crean buscando hacer aportes al progreso mental o espiritual de la humanidad y casi inexistentes son aquellos que se lanzan a producir lo nuevo teniendo el pasado de la humanidad como motor, el corazón como brújula y la eternidad como meta.

**YA SEA DEL ORDEN ESPIRITUAL,
SOCIAL, TÉCNICO, CONCEPTUAL,
FÍSICO, PSICOLÓGICO O METAFÍSICO...
TODAS LAS VASIJAS CREADAS
CUMPLEN UNA FUNCIÓN**

En todos los casos y sin importar que tan valiosas o no nos parezcan hoy, las vasijas de la exposición constituyen una herencia para la próxima generación...viviendo el mismo insospechado e involuntario destino de las primeras vasijas creadas por la humanidad ■

Link para ver la exposición virtual:

<https://www.youtube.com/watch?v=jWldCL>



Esquema creado en 2021 por el Grupo AGUA Espacios. Representa la forma que se cree posee la vasija más antigua de la humanidad (más de 20.000 años de existencia).

Mosaico de texturas presentes en las piezas creadas por los participantes de la exposición virtual "La vasija como tema" EX FICCeramic 2024.





© Dibujos de la autora a partir de ilustraciones presentes en la revista 303 N° 151-2018

Cerámica y gastronomía



Fragmento de faïence cuyo borde desgastado deja ver la arcilla roja con la que se crea la forma.
Museo Dobrée- Nantes

Las imágenes de arriba tienen dos cosas en común: son pequeños fragmentos de ilustraciones (creadas entre 1380 y 1455), conservadas en la Biblioteca Nacional de Francia y en ellas las personas comen pero no se usan piezas de cerámica. En la de la izquierda los cortesanos del rey Arturo tienen su comida sobre gruesos pedazos de pan y en la otra los invitados tienen su comida en finas piezas de metal (posiblemente creadas en Lyon una de las primeras ciudades orfebres del siglo XIV DC.).

De acuerdo con los rastros arqueológicos existentes, se sabe que fueron los chinos en el siglo XVII AC. los primeros en producir cerámica (porcelana) para conservar, transportar y consumir alimentos.

A ellos les siguen los Aztecas y los Árabes quienes dejaron huella desde el siglo XIV

AC., los primeros con la creación de sus famosos platos y vasos policromados y los segundos por la creación de la técnica que buscaba imitar la porcelana.

Instalados en España y usando arcillas rojas cubiertas de blanco, los árabes desarrollaron la técnica de imitación de la porcelana que luego se conocería como *Mayolica* en Latinoamérica y como *Faïence* en Europa. En ambos casos son palabras derivadas de los lugares en los que se producían: *Mayorca* y *Faenza*.

En un tercer momento encontramos a los habitantes de la antigua Grecia quienes durante los siglos V y IV AC. llegaron a crear una de las industrias cerámicas más grandes de la antigüedad, produciendo más de 40 diseños que se exportaban desde Creta y Ática al resto del mundo.

En un cuarto momento, hacia el siglo I AC. fueron los habitantes de Arezzo-Italia quienes produjeron la cerámica que el

imperio romano empleó en sus banquetes por toda Galia (hoy Francia). De rojo intenso y bruñidas con un engobe llamado “Terra sigillata”, (mismo que puedes ver en la imagen de abajo y se emplea para nombrar todas las piezas rojas brillantes).

En quinto momento hacia el siglo XV DC Francia llegaría a tener cerca de 15 grandes centros artesanales “Potiers” ligados a ciudades portuarias en los que se producirían las primeras vajillas domésticas de arcilla roja esmaltada o *terres cuites verts*. Y pese a que fué Meissen en 1710 la primera ciudad europea en producir porcelana, es gracias al trabajo de los ceramistas de Liverpool que se perfeccionan los procesos de producción y las técnicas de decorado que Limoges adoptará entre 1771 y 1800.

Así la historia de la humanidad está llena de incontables instantes en los que generaciones enteras invirtieron grandes dosis de tiempo y energía en la producción de los conocimientos que hicieron posible la conversión de arcilla en el conjunto de objetos que acompañan la historia de la alimentación y vemos reflejadas en nuestras cocinas de hoy.

Y ni que decir de la historia de la gastronomía, sin la cual no existirían el noventa por ciento de las cosas que hoy hacen parte de nuestra cotidianidad, como es el caso del café (la segunda bebida más consumida en el mundo después del agua), la pizza creada en Italia gracias al feliz encuentro entre el paladar europeo y los

deliciosos tomates americanos.

La historia misma de cómo el arroz, el trigo y el maíz se extendieron por los cinco continentes, de cómo han sido preparados y de cómo llegaron a ser los cereales más consumidos en el mundo, es en sí misma una de las más extensas de la gastronomía. Pero dicha historia no resta ninguna importancia a la de la sal, cuyas formas de extracción, usos, comercio y preparación determinaron durante siglos la forma en que se conservaban y procesaban algunos de los alimentos que hoy conservamos en neveras. Estamos tan marcados por ella que todavía usamos la palabra *salario* aunque ya no recibimos *por pago los bloques de sal* que dieron origen a la palabra.

CONOCER LAS TRADICIONES LIGADAS AL BUEN COMER Y EL BUEN VIVIR PRESENTES EN NUESTRA REGIÓN NOS PERMITE COMPRENDER NOS MEJOR Y APRENDER A PERCIBIR LA COMPLEJA RELACIÓN QUE HAY ENTRE CULTURA, HISTORIA Y SALUD

Si bien es cierto que tenemos la tendencia a elegir nuestros alimentos teniendo en cuenta nuestros ingresos, es también un hecho que hoy un buen número de industrias alimenticias nos ofrecen “*económicos objetos comestibles no identificados*” en los que la salud y la identidad importan muy poco o nada.

Es debido a ello que ya desde hace más de tres décadas ministerios de educación salud y cultura de países como México,



Arriba: Auget o cerámica empleada para la creación de bloques de sal (Salarios) en Bretaña hacia el 800 A.C.
Abajo: Recipiente empleado en caza de Lampreas (Francia- edad media).

Dibujos digitales de la autora. Arriba a partir de foto tomada en el museo Dobrée. Abajo: a partir de ilustración presente en la revista 303 N°151 Arts culinaires - Patrimoines gourmands 2018

Fotograma de video titulado *À table ! Le repas, tout un art - Visite guidée filmée* en el que se muestra una de las mesas que hizo parte de la exposición realizada en Sévres. Recrea una mesa con los objetos en cerámica, vidrio y metal empleados por los Galos en sus banquetes. Material disponible en youtube.



Dinamarca, España, Colombia, Tailandia y otros, vienen uniendo esfuerzos, realizando inventarios regionales y escribiendo proyectos que buscan garantizar la protección y permanencia de los platos típicos dándoles el estatus de patrimonio gastronómico.

En dicho panorama, tanto en México, como en Europa se han venido creando institutos en los que se investiga la historia de las culturas y la alimentación. Instituciones en las que además de trabajarse en la construcción de memoria de las naciones, se obliga a mirar el pasado y el presente reconstruyendo platos y se producen acciones educativas cuyos objetivos fundamentales son:

1. Garantizar el cuidado y la conservación del conjunto de plantas, animales y minerales típicos de las regiones.
2. Informar a la ciudadanía acerca de los peligros que ofrecen las comidas procesada y ultraprocesadas.
3. Fomentar la creación de canales culturales que hagan posible la conservación y circulación de información relativa a los temas.
4. Cuidar la memoria cultural de las regiones ayudando a convertirla en fuente de identidad y cohesión social regional, nacional e internacional (fomentando el turismo).
5. Realizar inventario de todos los textos e imágenes que permiten hacer la reconstrucción de las recetas y su historia. (A propósito de éste item Francia posee una recopilación completa, de todos los menús que se crearon desde 1650 y de todos los cambios que ha tenido su paisaje gastronómico desde que la palabra alimento fue creada, hasta el conjunto de afiches, libros y recetas más recientes).

ATENDIENDO LO SOLICITADO POR LA UNESCO, APRENDER SOBRE LAS TRADICIONES CERÁMICAS Y CULINARIAS DE LA REGIÓN EN LA QUE ELLOS VIVEN HACE PARTE DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DE TODOS LOS NIÑOS JÓVENES



Tanto los alimentos como la forma en que ellos son combinados y consumidos, han sido y son siempre poderosos marcadores de identidad social y cultural.

Pero es importante tener presente que lo que puede ser símbolo de prestigio y poder para una cultura, puede no serlo para otras. Y aquí es donde abrimos nuestra mirada a todas esas culturas y grupos humanos en la que su historia, su cosmovisión, sus condiciones geográficas o sus valores no les llevó a desarrollar cerámica, no les impulsó a crear grandes tradiciones culinarias y cuyos marcadores de identidad social y cultural se mueven en el vasto campo de lo sutil.

Con cerámica y gastronomía o sin ellas, todas las regiones poseen una historia, en todos los territorios existen tesoros naturales y culturales escondidos...

Te invitamos a conocerlos y aprender a ser feliz ayudando a conservar esa porción del futuro que habita en el pasado ■

Un pequeño paseo...



Y por supuesto no podemos cerrar este capítulo sin antes sacar a pasear tu imaginación por algunos de los curiosos rincones de la historia de la cerámica y la gastronomía e invitarte a ver a los egipcios domesticando el trigo, a los descendientes de africanos llevando el arroz al Brasil, a los franceses del siglo XIII maravillándose con las primeras porcelanas que llegaron a Europa, a los primeros bretones creando los crêpes con trigo proveniente de Turquía, a los indoneces creando su famoso *Rendang* con las vacas domesticadas en Polonia, a los Suizos montando las grandes fábricas de chocolates con recetas creadas por los Aztecas, a los celtas preparando mermeladas con cebollas traídas de la india o más curioso aún...

a los griegos preparando vinos tan espesos como las sopas medievales, a las culturas del Amazonas aprendiendo a quitar el veneno a la yuca o mandioca antes de comerlas, a los árabes del siglo XIII creando las técnicas de preparación del café que hoy conocemos, a los japoneses creando su bebida tradicional a partir de agua y arroz, a los Colombianos creando el ajiaco con las gallinas traídas por los españoles... y a Francois Luis Boulanger en 1765 dando origen al imperio de la restauración moderna luego de colgar en la puerta de su negocio un letrero hecho a mano que decía "venid a mi hombres de estomago cansado que yo se los restauraré".

**"LA ACCIÓN HUMANA
PRODUCE CONSECUENCIAS
AL INFINITO"
HANNAH ARENDT**





© Faro en Saint Nazaire con las banderas Bretona y Francesa . MLCC 2024

CERÁMICAS Y TERRITORIOS

Un viaje al origen de los bienes culturales de hoy

Concebido en octubre de 2022 durante una visita realizada a la ciudad de Nantes (territorio Bretón y por ello su logo posee coloreadas motas de armiño), la novena versión del evento se encuentra dedicada a la exaltación de los bienes culturales, personajes y lugares en los que se producen, restauran, conservan, diseñan, estudian, exhiben y venden piezas de cerámica artística, artesanal, industrial y arqueológica presentes en *Naoned* (*Nantes en lengua bretóna*).

El evento posee la clara intención de contribuir en el estudio y valoración del patrimonio cultural de las artes plásticas y visuales, con énfasis en historia de la cerámica para mayores de 12 años.

La programación definitiva se publicará el 01-09-2025 en el instagram del evento y PDF para descarga en:

<https://cieceramica.jimdofree.com/ficceramic-2025/>



NANTES

Septiembre
24-25-26-27

Coordinadora
general:

Mayra Lucía
Carrillo
Colmenares

CIECeramica
AGUA Espacios
Arts
Visuels
Education

Importante: Todas las actividades y material que se produce son gratuitos pensando en que incluso los que no poseen recursos tengan acceso, pero contamos con el apoyo consciente y voluntario de quienes si poseen recursos y se benefician de nuestra labor.

Link para donaciones de apoyo:

<https://paypal.me/ficceramic>



Respuesta a la pregunta del N°6:
La alegoría de la cerámica hace parte del conjunto de esculturas que el edificio del Museo de Arte de Nantes (construido entre 1893 y 1900) posee en su fachada. Le acompañan las alegorías de la Escultura, el Grabado, la Orfebrería y la Arquitectura