

CULTURA-GRANADA

## El mudéjar y la cibaria protagonizan el curso 'Alhambra: Patrimonio y diversidad cultural'

Mientras los catedráticos Ignacio Henares y Rafael López Guzmán disertaron sobre el arte, Pablo Amate reivindicó la cocina andalusí

17.09.08 - IDEAL

La valoración estética del mudéjar y su expansión desde Granada hasta América, así como la cibaria andalusí protagonizaron la II jornada del curso 'Alhambra: Patrimonio y diversidad Cultural', que se celebra esta semana en el salón de actos del Palacio de Carlos V, organizado por el Patronato de la Alhambra y el Generalife en colaboración con el Centro Mediterráneo de la [Universidad de Granada](#).

El catedrático de Historia del Arte de [la UGR](#), Ignacio Henares Cuéllar, explicó que el mudéjar fue en la época medieval «un instrumento excepcional en los procesos de urbanización, de definición de nuevos espacios políticos, económicos y religiosos gracias a sus cualidades básicas: su capacidad de interpretar la urgencia social y política, su economía y su rigor técnico».

En su conferencia, el catedrático de Historia del Arte hizo hincapié en que la expansión y durabilidad del mudéjar reside en «su extraordinaria operatividad que se deriva de una realidad histórica como la de la baja Edad Media y los modelos jurídico-políticos que organizan las sociedades premodernas en Occidente».

Por su parte, el también catedrático de Historia del Arte de [la UGR](#), Rafael López Guzmán, contó al casi centenar de alumnos que participan en el seminario cómo el mudéjar se expande desde Granada hasta América: «En 1492 se conquista Granada y América. Se produce entonces un trasvase de ideas de la monarquía castellana a la sociedad americana a través de elementos mudéjares». En su conferencia, López Guzmán puso como ejemplos del modelo constructivo del mudéjar en Cartagena de Indias o Potosí, partiendo de dos grandes centros mudéjares de referencia como Sevilla y Granada.

### Panorama limitado

Con el título de 'La cibaria andalusí', el escritor y crítico gastronómico Pablo Amate reivindicó el importante «patrimonio que dejaron los árabes» en lo que a cultura alimenticia se refiere y detalló cuáles eran las principales normas culinarias. «Cuando los árabes llegaron a la Península, el panorama alimentario era muy limitado, solo cereales y vid. Los omeyas desarrollaron la agricultura y el regadío. Trajeron nuevos cultivos (olivo, dátiles, cítricos, berenjenas, ajos, etc.) y fundamentaron los pilares estéticos y éticos del arte culinario, como por ejemplo, la importancia de lavarse las manos antes y después de comer. Generaron una nueva cultura gastronómica que ha trascendido hasta nuestros días».

Para finalizar la jornada, el jefe de restauración de yesos del Patronato de la Alhambra y Generalife, Ramón Rubio, realizó un recorrido por las decoraciones del monumento nazarí a través de la época musulmana y cristiana a través del material del yeso.