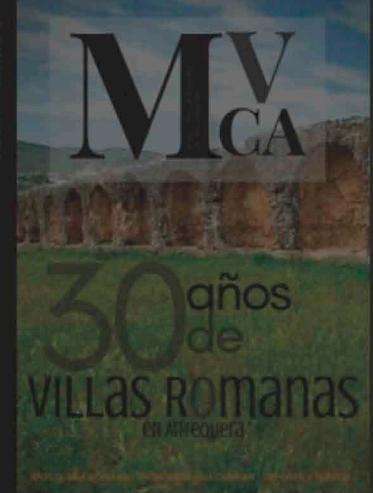
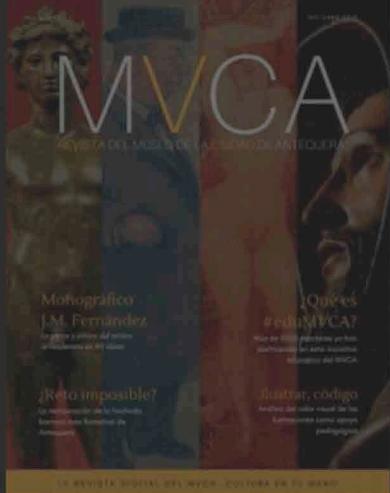


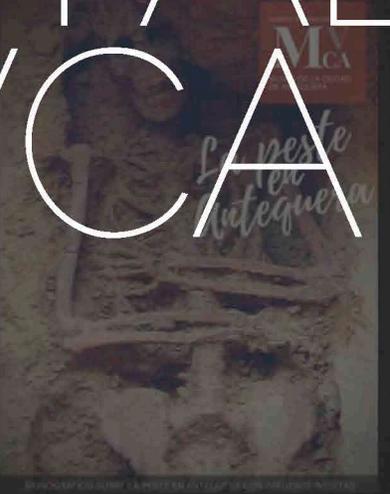
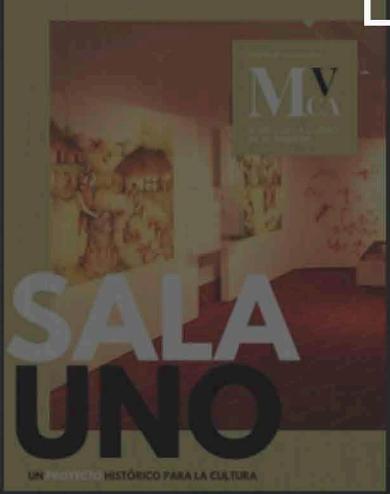
NÚMERO XVI - Febrero 2018

MVCA

MUSEO DE LA CIUDAD DE ANTEQUERA



REVISTA DIGITAL MVCA



ARCHIVO HISTÓRICO
Pág. 2 Sufrencia Internacional
MUSEO DE LA CIUDAD
Pág. 7 MVCA, foto cultura
FRANCISCO PALMA
Pág. 9 Teatro y Castrón Moreno

¿última?

sensualidad en el arte
¿atracción o sugerencia?
El punto de conexión del receptor con una obra

¿final?



ALMACÉN ARQUEOLÓGICO DE MVCA

detalles de publicación

Dirección:
David Sierras

Diseño y maquetación:
David Sierras

Textos:
D. Sierras, M. Romero,
A. Pascual

Imagen: D. Sierras excepto*
*7: L. Cabello;
*9: A. Pascual;
*10 f1: J. Ortíz;

editorial del director

MANUEL ROMERO, DIRECTOR MVCA

UN PROYECTO DE EXCELENCIA QUE FINALIZA

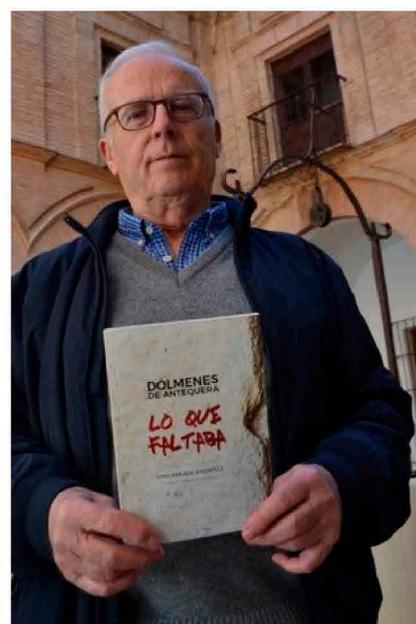
El próximo 28 de febrero llega a su fin el proyecto del Programa Emple@Joven que se ha desarrollado en el MVCA durante los últimos seis meses. Uno de los objetivos de este programa, en su propia definición es .."favorecer el retorno del talento de los jóvenes.." y somos testigos de que esta premisa se ha cumplido en toda su integridad. Si tuviese que dar una pincelada para definir la actitud ante el trabajo de estos jóvenes no dudaría en tirar de una sentencia de Nietzsche "...vivimos la vida sin la intensidad necesaria y sin la pretensión y anhelo de convertir cada instante de la vida en algo maravilloso en sí mismo...". Este grupo ha conseguido que dude de uno de los pensadores contemporáneos más influyentes del siglo XIX. Conseguir aumentar el número de visitantes ha implicado cambios en la museografía, nuevas estrategias de comunicación, exposiciones temporales, y el desarrollo del departamento de acción cultural. Estamos obligados a tener un dinamismo en las propuestas que acerque al gran público a nuestro patrimonio histórico. El MVCA ha conseguido hacerse un hueco en el mar de los museos que no deja de crecer, ahora somos visibles a través de un marca corporativa propia, con personalidad. 2.365 alumnos de todos los centros educativos de nuestra comarca y de otros puntos de nuestra Comunidad han participado en los diferentes talleres (7 desarrollados en 102 sesiones) que ha ofertado el Departamento de Acción Cultural del MVCA desde octubre de 2017 a febrero de 2018.

Se han realizado todas las ilustraciones para la nueva Sala I del MVCA, dedicada al "Sitio de los dólmenes", además del soporte gráfico del material pedagógico para los talleres eduMVCA. Encarna Jiménez Losantos en su obra "Cómo enseñar un museo" subraya que "trabajar en un museo es un privilegio por su carácter enriquecedor y estimulador". También trabajar en un museo, como este, es un privilegio por la calidad, humana y profesional, del personal con el que has compartido y con el que sigues compartiendo tu día a día.

¡Suerte compañer@s!

"El arte de la enseñanza es el arte de asistir al descubrimiento"

Mark van Doren



PÁG. 04

This is the end... ¿lo es?

PÁG. 05

Historia arqueológica almacenada

PÁG. 07

Arqueología en los fogones íberos

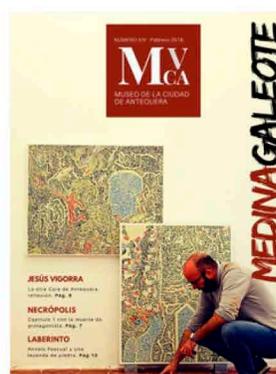
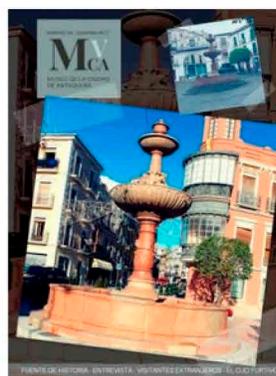
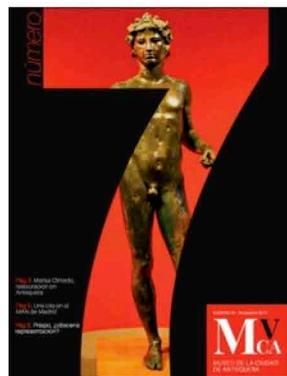
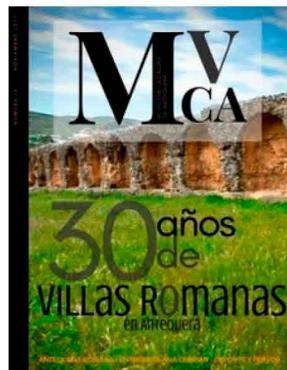
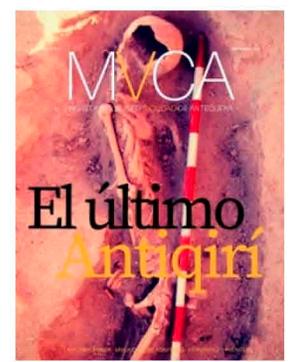
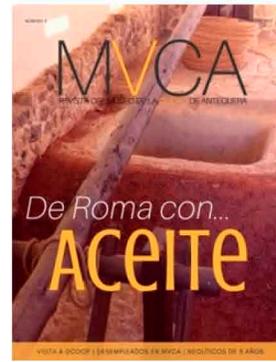
PÁG. 08

Neandertales con arte. Avance de información que será tratada en profundidad

¿ÚLTIMA REVISTA DIGITAL MVCA?

Cuando arranca un proyecto, sólo se prohíbe una palabra: final. Estas letras hoy no pueden responder a la pregunta de ¿Es la última revista?. No es una cuestión de drama o intriga. El lector ya hace tiempo se enganchó a estas páginas que respiran cultura con personalidad. Es un interrogante abierto al futuro.

Hasta el momento, la Revista Digital MVCA, nacía del trabajo semanal del departamento de comunicación del propio museo, que mano a mano con la dirección y los colaboradores que dan vida, somos capaces de tejer historias y documentos con sabor a cultura. Hemos llegado al número 16, nada fácil, teniendo en cuenta que hemos elegido el vehículo más romántico, el de las letras. Un vehículo de capa caída en el presente de la tecnología y la imagen. Lejos está la fachada del Loreto del primer número, el aceite de oliva que impregnó el número dos, la muerte como testigo en la tercera tirada, las villas romanas de la cuarta edición, el arco del nazareno en la quinta, museos adaptados en el sexto número, la restauración llegó en la revista 7, la plaza de San Sebastián en la 8, nueva sala en la edición número 9, Fernández y Rojas en la 10, monográfico de la peste en la 11, el archivo municipal monopolizaba la 12, la campaña #CuatroCaras en el número maldito, Medina Galeote y Jesús Vigorra en la revista 14 y la sensualidad del arte en el 15.





LAS OTRAS

CARAS DE MVCA

Son las facetas, dependencia del museo que, salvo ocasiones especiales como el Día de los Museos, vistas guiadas especiales o jornadas temáticas, no son parte de la exposición pública de sus fondos. En la actualidad el MVCA cuenta con tres almacenes de características y condiciones medioambientales de conservación muy diferentes: Bellas Artes, Epigrafía y Arqueología. Destacamos en esta página el destinado a almacenar los Bienes Arqueológicos. En 1985 la Junta de Andalucía recibió las competencias en materia de Patrimonio Histórico, los materiales arqueológicos procedentes de

las diversas intervenciones arqueológicas se almacenaban, con carácter provisional, en museos locales, debido a la falta de infraestructura de la mayoría de los museos provinciales: que bien que servimos entonces a esta causa, ahora, a tenor del reciente borrador del nuevo Reglamento de Instituciones Museísticas de Andalucía, se nos da las gracias con un ninguneo supino.

El nuevo Almacén de Arqueología del MVCA se creó en 2015, con las ayudas del programa emple@joven. Las pautas de su creación fueron las siguientes:

El material arqueológico más abundante es la cerámica, junto con el vidrio, el metal, el sílex y los mármoles, materiales que abarcan todas las épocas, desde la Prehistoria hasta la Edad Contemporánea

REGISTRO

Realización del registro individual y actualizado de los bienes arqueológicos que forman parte de la denominada Colección Arqueológica Junta de Andalucía (materiales arqueológicos procedentes de las diversas actuaciones arqueológicas, sobretodo de carácter preventivo, que se habían desarrollado en el término municipal de Antequera desde 1985).

INVENTARIO

Completar el inventario de las colecciones arqueológicas del museo pasando a ser un catálogo razonado de sus fondos a partir de la investigación, punto de partida para una difusión de calidad de estos bienes culturales

SISTEMA DOMUS

Seguir las pautas necesarias que permita la futura integración de todos los expedientes generados en el Sistema DOMUS, un sistema de registro y gestión museográfica desarrollado por el Ministerio de Cultura.

El material arqueológico más abundante es la cerámica, junto con el vidrio, metal, sílex y mármoles, materiales que abarcan todas las épocas, desde la Prehistoria a la Edad Contemporánea, siendo los más representativos los materiales de época romana, seguidos de los de época medieval y moderna. Todo el material aparece inventariado en una base de datos que se puede consultar siguiendo criterios cronológicos, tipológicos, por yacimientos etc... cada pieza tiene su localización topográfica precisa: nº de estantería, nº de balda, nº de caja y nº de bolsa. En definitiva una herramienta práctica para los investigadores que, una vez autorizados, en muy poco tiempo pueden tener acceso a una pieza entre 120.000 unidades.



ALMACÉN EN CIFRAS

En total se han inventariado los materiales de 60 yacimientos arqueológicos que han sido almacenados en 612 cajas y 7.937 bolsas. Las piezas arqueológicas cuantificables incluidas en el inventario ascienden a 118.416, a lo que se añaden restos no cuantificables como es el caso de las muestras de tierra y otros elementos. En este espacio se examinan, se limpian, se proponen las intervenciones de conservación más urgentes, se documentan y se etiquetan, uno a uno, los restos de bienes muebles que explican o pueden explicar nuestro pasado.



DENTRO DE LA COCINA ÍBERA

Lidia Cabello, arqueóloga, y Damián Partido, jefe de cocina, elaboran un libro de recetas íberas.
Gastronomía íbera: ¿el fin de una cocina o el origen de nuestros fogones?

A la pregunta habitual de: *¿Hoy qué preparo de comer?*, añadimos un plus de dificultad, que esté rico pero que además sea de origen íbero.

Lidia Cabello, arqueóloga, y el jefe de cocina del Parador de Antequera, Damián Partido, han elaborado un libro de recetas, todas de la época íbera. Formas de cocinar e ingredientes que vuelven al presente en forma de estudio y libro. Hoy, hablamos con la propia Lidia Cabello.

P: ¿Cómo surge el proyecto?

R: Ante el deseo de Damián de hacer un libro de recetas poco

convencional, contactó conmigo para trazar una línea de historia en la cocina. A partir de aquí, comencé a extraer información de restos arqueológicos que aportaran datos relevantes de la forma de cocinar y comer de los íberos.

P: Zonas del estudio...

R: Principalmente la zona sur del país, junto con el levante, hasta Cataluña, y por último el sur de Francia.

P: ¿Qué se extrae del análisis?

R: Datos muy importantes y que difieren de nuestra forma de

cocinar y consumir los productos. Cocinaban partes de animales como la cabeza, el destacado uso de algunas plantas o vegetales como el ajo silvestre y la rabanilla. Un dato curioso es el consumo de los íberos de la almorta, algo así como un guisante, pero que en ningún caso podríamos comer hoy día, ya que sufriríamos una parálisis física. Las diferencias en el sistema inmunológico, dan respuesta la prohibición.

Consumían almorta, un producto que hoy día podría producir una parálisis en las piernas

P: En relación a la forma de cocinar, ¿hay diferencias?

R: Se pasa de un tipo de cocina muy primitiva, con el contacto directo del alimento con el fuego, a sistemas desarrollados. El uso de trévedes (parrilla) o incluso primitivas cacerolas sujetas con asas sobre el calor del fuego.

P: ¿Usaban condimentos para cocinar, los íberos?

R: A diferencia de la cocina anterior, los íberos comienzan a usar las plantas en la elaboración de platos, con el fin de sazonar o dar sabor. Los higos se convierte en un producto usado para acompañar las recetas que se elaboraban. No sería hasta futuros progresos culinarios cuando aparezca el uso de las especias como forma de realzar sabores.

P: Y en el proceso posterior de cocinar, ¿surgen cambios?

R: La conservación y almacenaje también es un aspecto destacado. El uso de la sal, el secado o el ahumado, así como las grandes tinajas, suponen un avance en el cuidado de los alimentos.





Imagen: La Opinión de Málaga / F.T.

Ardales es noticia. Más bien su cueva prehistórica. Las pinturas rupestres que se encuentran en la cueva se hicieron 20.000 años antes del momento en el que los historiadores han considerado tradicionalmente como el inicio del arte prehistórico. Noticia de alcance mundial y que pone el foco de las investigaciones sobre el territorio malagueño. Proximamente, vamos a analizar el tema con Pedro Cantalejo, responsable de patrimonio de Ardales y de la cueva.

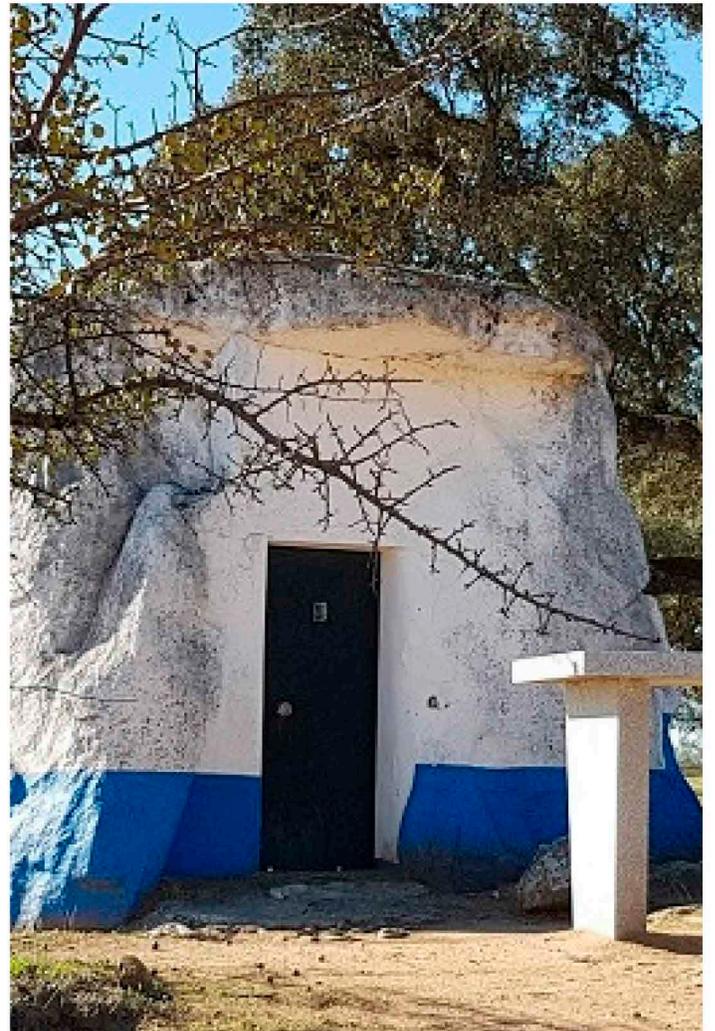
NEANDERTALES CON ARTE



ANNAÏS PASCUAL

ANTA CAPELA DO LIVRAMENTO

No muy lejos de Évora, en las proximidades de otros entornos neolíticos como el Anta Grande de Zambujeiro o el Cromeleque dos Almendros existe este extraño híbrido temporal de recinto sagrado. Es otra de las antas-capelas de el país luso, y una rareza encalada con ese zócalo añil tan típico de nuestra bonita tierra manchega. Este, a diferencia del primer anta-capela que vimos (el de Pavia) tiene parte de su estructura fuera del dolmen, en lo que no sabemos si fue un primitivo corredor o simplemente una adición posterior. La estructura del dolmen, que data de los milenios IV o III antes de nuestra era ha sido reforzado con un estructura cuadrangular y un contrafuerte. El interior está encalado y hay multitud de fotografías a modo de exvotos, y velas. La construcción adicional se remonta al siglo XVII que vino a complementar los tres ortostatos que aún sostienen la cobija original de este recinto, que se ha sabido sagrado desde su ancestral construcción.





secretos del arte

Manuel Rodríguez explica todos los detalles que no vemos en una obra

Pasar delante de una obra de arte y compartir la responsabilidad que el autor quiso representar. Este es el objetivo de Manuel Rodríguez, nuevo colaborador en arte para el MVCA. Cada semana desgranará los secretos y símbolos ocultos tras un cuadro, aquello que a simple vista no se ve pero que juega un papel esencial en la escena. El estreno fue con la Virgen del Silencio de Antonio Mohedano.

"La virgen desvela al niño para que se vea, y Juanito a su izquierda, no indica silencio, si no que con el dedo muestra lo que la virgen está revelando, la muerte de Jesús en el Gólgota".

#MVCAenunFLASH

Símbolos, secretos, detalles, personajes, miradas...todo quedará al descubierto, de la mano de Manuel Rodríguez. Esta semana ha estrenado su sección participando en #MVCAenunFLASH. La obra de Antonio Mohedano, la Virgen del Silencio, ha sido la primera es ser analizada. Vídeo en www.museoantequera.wordpress.com



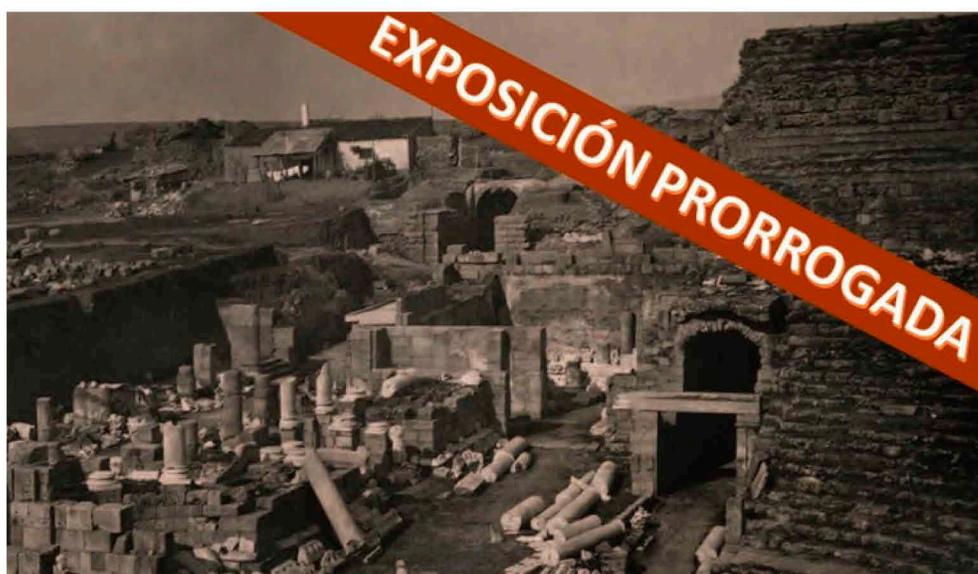
Una mirada empática

Manuel Vergara nos ofrece hoy en el MVCA - Museo de la Ciudad de Antequera una mirada filosófica, y en definitiva, diferente, sobre Los Dólmenes. Una mirada empática es el título de la ponencia de Vergara que invita al receptor a mirar de un modo insólito a Los Dólmenes. Kant y Picasso se hacen presentes en este ensayo, "necesario ensayo" según el propio Manuel Vergara. Hoy viernes 23 de febrero, a las 20.00h en la sala de audiovisuales del MVCA, entrada gratuita.



Cuidados en Roma

Roma ha pasado esta semana por las manos de un cirujano. Podría tratarse de una exageración pero el extremo cuidado con el que se deben de manipular las piezas, de la colección permanente así lo requieren. En esta ocasión se trata del refuerzo de sujeción de tres piezas, de origen marmóreo, presentes en la Sala de Roma,



¿YO? DE MUSEOS

Hasta abril, en Museo de Arte Romano de Mérida: ARRECIFES DEL TIEMPO. Arqueología, Fotografía y Literatura, pretende mostrar a los visitantes la incidencia que el paso del tiempo ha tenido sobre los monumentos emeritenses y sobre la propia ciudad que los acogió y que aprendió a convivir con ellos



Lunes: **CERRADO**

Martes a Viernes: de 10h a 14h
y de 16:30h a 18:30h

Sábados: de 9:30h a 14h
y de 16:30h a 18:30h

Domingos: mañanas de 9:30h a 14h
entrada gratuita