

# Novena jornada del seminario 'La historia a través de la vida cotidiana'



## **Decoración y vestuario en los palacios europeos del Siglo XVIII**

**Fecha:** sábado 2 de febrero de 2019

**Sede:** ÁBBATTE, Monasterio Santa María de la Sierra,  
Collado Hermoso (Segovia)

### **Programa**

**10:30**

Bienvenida. Café con dulces conventuales

**11:00**

*Curva y contracurva, extravagancia y exotismo en el mueble, Leticia Ordóñez*

**11:45**

Pausa (café)

**12:00**

*La moda de hombres y mujeres con maquillaje, pelucas y tacones,*

**Marisa Echarri y Elena Goded**

**12:45**

Paseo por el Monasterio y jardín botánico, visita al taller de tintes

**13:45**

Comida inspirada en el Siglo XVIII\*

**14:45**

Visita al taller textil

**15:30**

*La línea recta y el impacto de los descubrimientos de Pompeya y Herculano en la estética del mueble, Cristina Ordóñez*

**16:15**

Pausa (café)

**16:45**

*El cambio en el traje antes de la revolución francesa, Marisa Echarri y Elena Goded*

### **Ponentes**

**Marisa Echarri:** Historiadora del Arte. Especialista en Historia del vestido. Coordinadora del área de vestuario del Centro de Tecnología del Espectáculo (INAEM).

**Elena Goded:** Doctora en Educación. Especialista en tintes naturales. Directora de Ábbatte.

**Cristina Ordóñez:** Doctora en Historia del Arte. Restauradora de mobiliario (Arcaz).

**Leticia Ordóñez:** Doctora en Historia del Arte. Restauradora de mobiliario (Arcaz).

### **Inscripciones**

Precio del curso: 95 €

Plazas limitadas a 20 personas.

Para formalizar la reserva se abonará el importe de la matrícula del curso.

Descuento del 30% a estudiantes acreditados.

Se facilitará certificado de asistencia.

CC: ES08 2100 1898 97 0200227508

T. + 34 91 622 55 30

info@abbatte.com

\* Se servirá una comida basada en platos de la época, comenzando con unos entrantes de fiambre, quesos y frutos secos. A continuación, se servirá un potaje típico

de la cocina española del momento: legumbres con aves. Para terminar, recordaremos que es en esta época cuando se generaliza la confitería en España y donde los confiteros elaboraban ya frecuentemente compotas como las que tomaremos acompañada con hojaldres, masa de origen español, pero que se refinó con la influencia de la confitería francesa. Se servirán bebidas: agua, vino y cerveza