

ARQUEO GASTRO NOMÍA

VIAJE EN EL
TIEMPO A
TRAVÉS DE LOS
SENTIDOS



ARQUEOGASTRONOMÍA



ARQUEOFOODTOUR

CONVIVIUM *SABORES DE ITÁLICA*

La **ARQUEOGASTRONOMÍA** es una disciplina de la arqueología, ligada a la arqueología experimental, que tiene por objeto la investigación, descripción y desarrollo de los procesos tecnológicos que intervienen en la producción, transformación y conservación de los alimentos, ya sean de origen industrial, doméstico o comercial, abarcando su uso socio – cultural y la reconstrucción científica de dichos alimentos y de sus técnicas de elaboración y conservación

Surge como consecuencia de años de investigación y experimentación, desarrollado por grupos de investigación de distintas universidades, profesionales del sector de la arqueología, la enología y otras disciplinas científicas como filología clásica y la tecnología de alimentos, así como por diferentes iniciativas empresariales.

Gracias a los distintos enfoques metodológicos y científicos hemos podido desarrollar una gran diversidad de productos de la cocina romana, recuperados gracias a las fuentes clásicas a los procesos tecnológicos y químicos de los alimentos: vinos de la Antigua Roma, quesos recuperados de los textos de los agrimensores romanos, *garum* (la famosa salsa de alta cocina de la antigüedad) y otros tantos productos de la historia antigua mediterránea.

SABORES DE ITÁLICA es una actividad de base científica y divulgativa en la que podemos conocer de primera mano de una forma amena, a través de la cata de los productos desarrollados mediante investigaciones científicas y empresas spin off de las universidades de Cádiz y Sevilla, cómo se elaboraban el aceite, los lácteos, el vino y el *garum* en época romana, dónde se procesaban y producían estos alimentos, y a qué sabían los alimentos hace 2.000 años en la Hispania romana.

En el transcurso del *CONVIVIUM*, además de explicar el sistema de producción de los alimentos y descubrir la asombrosa tecnología culinaria ya existente en la época, en el restaurante “La Caseta de Antonio”, podrán disfrutar de un almuerzo romano realizado con técnicas de cocina de época alto-imperial romana con productos y una cata – técnica de vinos reconstruidos por investigadores de las Universidades Cádiz y Sevilla.

El almuerzo y cata estará dirigida por Manuel León Béjar, arqueólogo, director científico de Arqueogastronomía y miembro del Grupo de Investigación de Ingeniería y Tecnología de alimentos de la Universidad de Cádiz. En el *convivium* con cata científica se explicarán las técnicas de la alta cocina romana y la tecnología de producción de alimentos como *garum*, lácteos y el tratamiento del pan, cereales y carnes que serán consumidas en el almuerzo. En el apartado de los vinos, en su cata atenderemos a su tecnología enológica de la época, incidiendo en aspectos tales como la fermentación, estabilización y conservación de los vinos.

El pan será otro de los protagonistas de nuestro *convivium*, ya que los comensales podrán acompañar los manjares con una reconstrucción de *panis quadratus* pompeyano de far, reconstruida a partir de *triticum monococum*, realizado mediante tratados de panadería romana por Arqueogastronomía y Horno de Vélez (Lebrija), regentado por el prestigioso Maestro Panadero Domi Vélez, miembro del Club Richemont y Asesor Tecnológico de CEOPPAN, nombrado en el WORLD BAKER 2021 mejor panadero del mundo.

CONVIVIUM *SABORES DE ITÁLICA*

CATA TÉCNICA DE VINOS:

- **MULSUM.** En su esmerado proceso de elaboración se procedía a realizar una segunda fermentación con miel, y se servía para acompañar el aperitivo previo a los grandes banquetes, la *Gustatio*.
- **SANGUIS.** Su nombre, “Sangre” en latín hace referencia a su color y a que es un vino macerado con pétalos de rosas, de elegante color y sutil aroma. Estos vinos, macerados con pétalos de flores naturales hacían las delicias de los comensales de los banquetes romanos.
- **ANTINOO.** El púrpura, era por ley el color imperial. Simboliza el poder, la violencia, el gobierno, la sobriedad, la devoción y la fe. En esta cata también degustaremos este aromático vino macerado con pétalos de violetas, que recibes su nombre del favorito del emperador Adriano, de origen hispánico.

CONVIVIUM, ALMUERZO DE ALTA COCINA ROMANA DE APICIUS:

I. GUSTATIO:

- **Queso CASEUS COLUMELA ROSARUM**, de cabra payoya, curado y fermentado en vino de rosas producido mediante tratados de conservación de quesos de Columela, del s. I d.C.
- **Hallec.** Mousse de *garum*, la salsa mítica romana consumida desde época romana hasta época alto-medieval.
- **Pan de farro** y *eekorn*, realizado mediante tratados de época romana por Arqueogastronomía – Horno de Vélez (Lebrija).

Vino: Mulsum, de Baetica Columela (arqueogastronomía).

II. PRIMA MENSA:

- Iscias de molusco en salsa de *garum* con piñones con ensalada templada de brotes judías tiernas con crujiente de *ficatum* (higos), piñones tostados y mostaza.

Vino: Sanguis, Vino de Rosas de Baetica Columela. (Arqueogastronomía).

III. CAPUT CENAE:

- Codillo de cerdo horneado en su jugo con *garum* y *defrutum* sobre lecho de *pullmentum* de trigo rústico.

Vino: Antinoo, Vino de Violetas de Baetica Columela. (Arqueogastronomía).

IV. SECUNDA MENSA:

- *Aliter dulcia* de Apicius (torrijas) colmatada con helado de queso romano LIBVM fermentado en maloláctica e inyectado con vino Mulsum de Baetica Columela con almíbar de miel, pimienta y *oxygarum*.