

ARQUEO GASTRO NOMÍA

*VIAJE EN EL
TIEMPO A
TRAVÉS DE LOS
SENTIDOS*



ARQUEOGASTRONOMÍA

®

ARS CULINARIA

CONVIVIUM ARS CULINARIA

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.

ARS CULINARIA 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 - maridaje de los productos desarrollados mediante investigaciones científicas y empresariales 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, teniendo como escenario Corduba, capital de la provincia Bética.

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, podrán disfrutar de almuerzo romano en formato cóctel realizado con productos, ingredientes y 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 evento estará dirigido 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 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 comen sales podrán acompañar los manjares con una reconstrucción de panis quadratus pompeyano de farro, reconstruida a partir de triticum monococum, realizado mediante tratados de panadería romana por Horno de Vélez (Lebrija) y Arqueogastronomía.

El horno de Vélez está 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.

El almuerzo consistirá en:

CATA TÉCNICA DE VINOS Y CONVIVIUM, CÓCTEL DE COCINA ROMANA DE APICIUS:

I. GUSTATIO:

- **Queso CASEUS COLUMELA ROSARUM y LIBVM**, de cabra payoya, intectado en vino de rosas y mulsum, producido mediante tratados de conservación de quesos de Columela, del s. I d.C.
- **Canastillas de epytium**. Mousse de aceitunas con garum y especias, documentado en manuales de agricultura, como el Re Rustica de Catón.
- **Iscias de moretum**. Aperitivo por excelencia en época alto-imperial romana a base de quesos fermentados

II. PRIMA MENSA:

- **Bulbas**. Carne de cerdo y pollo especiada y curada con pernatam salsura y especias. Elaboración precedente de nuestra gastronomía ibérica de curados, que era de consumo popular en época alto imperial romana.
- **Canastillas de atún en manteca con oxygarum** y frutos del bosque, plato de la gastronomía popular tratado con vinagre de garum, y su contraste de frutos rojos.

III. CAPUT CENAE:

- **Minutal ex praecoquis**. Carne de cerdo con oenogarum y fruta de hueso, una de las elaboraciones más notables del recetario gastronómico Re Coquinaria.
- **Chicharrón especial macerado con garum y lima**. Todo el umami del Garum en crudo, conjugado con el contraste ácido de la lima y la sutil untuosidad del chicharrón laminado.

IV. SECUNDA MENSA:

- **Pastelillos surtidos**.

Pan de farro realizado mediante tratados de época romana por Arqueogastronomía – Horno de Vélez (Lebrija).

Vinos:

Lixivo 2022 Ecológico de Arqueogastronomía.
Favonio 2022 Ecológico de Arqueogastronomía.
Mulsum 2022 de Arqueogastronomía.
Mesalina 2022 de Arqueogastronomía.