



# Curs Cuíнем [i mengem] la història

## La Roma Imperial, el gust pel gust

### Presentació

La **Roma** imperial és síntesi i punt culminant de la gastronomia de l'antiguitat, ja que adopta i adapta sistemes anteriors i s'enriqueix amb orient. El receptari d'Apici, *De re coquinaria*, permet imaginar formulacions genuïnes. Els romans benestants passaven fins a vuit hores vestits amb túnica *cenatoria*. És el banquet romà: *ab ovo usque mala* ó des de la *gustatio*, a la qual no faltaven les olives ni els ous amorosits amb garum, fins a la *comissatio*, amb vi, fruites fresques i seques, i botifarra dolça. Menjar, beure i xerrar ajaçats al *triclinium*.

### Professors

#### Carles Buenacasa Pérez

Dr. en Història Antiga i Professor Agregat al Departament de Prehistòria, Història Antiga i Arqueologia de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona (UB).

#### Sandra Lozano

Responsable de continguts històrics de la elBullifoundation

#### Jaume Aubanell

Llicenciat en Econòmiques i en Humanitats. Coordinador dels cicles 'Cuíнем [i mengem] la història' Autor del bloc <http://lacuinaolavida.blogspot.com.es/>

#### Montse Blanch

Xef de Ba-tec: <http://ba-tec.blogspot.com.es>

### Programa

#### • Les fonts de la gastronomia romana: Apici, Plini el Vell, Cató i Columela

Formes de menjar plegats a la Grècia antiga. La vida entorn de l'àgora. Els aliments al camp i els aliments a la ciutat. El banquet. La cultura dels symposium i la seva funció simbòlica. Menjar i coneixement (Plató, Plutarc, Galè, Pitàgoras...)

- Tipus d'activitat: xerrada
- Ponents: Carles Buenacasa
- Dia i hora: divendres 9 d'abril de 2021, a les 19h
- Lloc: Online

### Informació pràctica

#### Lloc

#### Arqueonet Aula Online



Les sessions online es faran en directe. Una vegada realitzades, les persones inscrites podran visualitzar de nou la gravació.

El taller es farà presencial al lloc indicat.

#### Data i hora

Veure el calendari particular de cada activitat

Sessions: 5

#### Preu distància

145 €

#### Preu xerrada sola distància

20 €

#### Preu taller

75 €

#### Inscripció

Per qualsevol de les següents vies:

- **Per la web:** accedint a l'enllaç: [http://www.arqueonet.net/cat\\_con\\_tacte.html](http://www.arqueonet.net/cat_con_tacte.html)
- **Per e-mail:** enviant un e-mail a [arqueonet@arqueonet.net](mailto:arqueonet@arqueonet.net), indicant l'activitat a la que us voleu inscriure, el nom i cognoms, l'e-mail i el telèfon de contacte
- **Per telèfon:** als números 937423014 ó 667013352
- **Presencialment:** a Arqueonet, C/Sepúlveda 79 de Barcelona

### • Els àpats plebeus i el banquet romà

La dieta de les classes populars i la dels patricis. La figura del *coquus* i l'espai culinari. Els estris. Les tècniques. Els àpats. Simbolisme vs. hedonisme a l'alimentació romana. Les formes de menjar. La idea del *pradium*. L'estructura del banquet romà. L'alimentació del soldat.

- Tipus d'activitat: xerrada
- Ponents: Carles Buenacasa
- Dia i hora: divendres 16 d'abril de 2021, a les 19h
- Lloc: Online

### • A propòsit del banquet de Trimalquíó al Satiricó de Petroni

Llegirem fragments seleccionats del Satiricó de Petroni i farem tertúlia centrant-nos en els costums delirants dels adinerats dirigents reflectides al banquet de Trimalquíó, sovint grotescos i desordenats des d'un punt de vista gastronòmic, però també ètic.

- Tipus d'activitat: tertúlia
- Ponents: Mònica Miró
- Dia i hora: dimecres 28 d'abril de 2021, a les 19.45h
- Lloc: Online

### • Cuina i sociabilitat

El menjar fora de casa en l'època dels romans. Les *cuppediae*, botigues dels gurmets, la *cauponae*, allotjaments per a viatgers, les *thermopolium*, establiments de menjar preparat per consumir o emportar-se, les *tabernae*, per beure i entretenir-se i les *popinae*, on es menjava i s'hi jugava.

- Tipus d'activitat: xerrada de restauració gastronòmica
- Ponents: Sandra Lozano (Bullipèdia)
- Dia i hora: dimecres 12 de maig de 2021, a les 19.30h
- Lloc: Online

### • El banquet romà: *ab ovo usque mala*

Farem un banquet romà. *Gustatio* (libium, espàrrecs matxucats, ous amb vinagreta de pinyons, olivada, carbassa a l'alexandina), *cena* (pèsols amb sipions, barat amb salsa d'herbes, conill amb mel i vinagre), *secunda mensa* (torrijas amb mel, peres amb vi) i *comissatio* (fruits secs, vi dolç, fruita fresca). I tertúlia i, per suposat, garum arreu.

- Tipus d'activitat: taller gastro-cultural
- Ponents: Montse Blanch, Jaume Aubanell
- Dia i hora: dijous 27 divendres 28 de maig de 2021, a les 19h
- Lloc: Barcelona Cuina Natural