

RUTA DEL VINO DE BULLAS
EXCURSIÓN AL MUNDO CULINARIO DE LA ANTIGUA ROMA
Sábado 10 de marzo 2018

En la Roma de los emperadores, el acto de comer era sin duda una de las actividades favoritas para los romanos pudientes. Hay muchas pruebas de ello, desde las numerosas pinturas murales que se encontraron intactas en Pompeya, pasando por un sinfín de mosaicos representando cestas de frutas, copas de vino, racimos de uva, platos de pescado o de carne, hasta los innumerables textos de autores como Séneca o Columela dando cuenta de memorables banquetes.

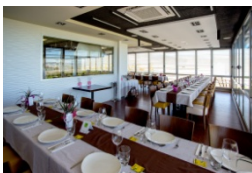
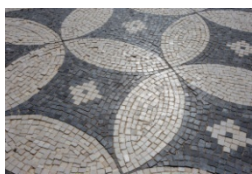
VIRTUDES Y LEGADO

Fueron muy dados al uso de las especias y las hierbas aromáticas. Para ellos, en una cocina jamás podía faltar un buen mortero para majar éstas con el ajo, el vino y por supuesto, el **garum**, una salsa que condimentaba y realzaba el sabor. Digamos que era el Avecrén de la época y el ingrediente principal de aquella cocina, en sus variadas calidades y precios. Entre los más codiciados, estaban los que se elaboraban en las **cetarie** de Hispania, como en el **municipium Ficariense** (Mazarrón) o el de **Scombraria** en Carthago Nova.

Por aquel entonces, no conocían los tomates, el arroz, las patatas, el azúcar, el cacao o el café. Sin embargo se hicieron expertos en la preparación de aceitunas, en condimentar la carne, en cocinar las setas, las sardinas, la sepia, el pulpo y un largo etcétera. Y no olvidemos sus vinos, tanto los dulces como los muchos tintos.

NUESTRA JORNADA DE EXCURSIÓN EN DETALLE:

11:00 h	Museo del Vino	Punto de encuentro. Salida en autobús hacia la Villa romana.
11:15 h	Villa romana de Los Cantos Visita guiada	Aprovechamos la visita de una delegación del Senado Romano de Carthago Nova a la Villa Romana de Los Cantos, para disfrutar con ellos del legado arqueológico y gastronómico de su cultura. Para los amantes de la arqueología, la villa de Los Cantos muestra los restos del pasado romano de Bullas y el hábitat rural de un asentamiento agropecuario de los siglos I-II d.C.
12:30 h	Taller gastronómico romano Restaurante Asador del Noroeste	Acto seguido nos desplazaremos al restaurante Asador del Noreste para participar de un Taller de Cocina elaborando una de las recetas que nos dejó Marco Gavio Apicio en De Re Coquinaria , uno de los primeros libros de recetas. Conoceremos un poquito más de la vida del que se considera el primer recopilador del recetario Gastronómico romano.
14:00 h	Almuerzo Restaurante Asador del Noroeste	Por último, saborearemos un menú elaborado con recetas del mencionado libro que consta de las siguientes partes: - GUSTATIO : a base de entrantes o aperitivos (<i>Olivarum purissimum</i> , <i>Moretum</i> sobre <i>bucelatum</i> , Ensalada Columela...) - PRIMA MENSA : era su plato principal y consistirá en una carne hecha al horno según receta de Apicio. - SECUNDA MENSA : los postres.



Precio promocional: **30 €** (por persona)
Incluye: las actividades mencionadas y desplazamiento en autobús desde el Museo del Vino. Plazas limitadas (actividad promocional que cuenta con la colaboración de la Asociación Ruta del Vino de Bullas y el Ayuntamiento de Bullas).

DISPONIBILIDAD DE PLAZAS Y RESERVAS:
AGENCIA ENTREDESTINOS

Telf: **968 00 22 41**

Maridaje con vinos D.O.P. Bullas:

- **Cepas del Zorro Macabeo 2017** (BODEGA SAN ISIDRO).
- **Salto de Usero blanco 2017** (BODEGA MONASTRELL).
- **Mabal Macabeo de Balcona 2016** (BODEGA BALCONA).
- **Viña Azeniche Shiraz 2016** (BODEGAS CARREÑO).
- **Lavia Origen 2014** (BODEGAS LAVIA).
- **Las Reñas dulce Monastrell 2017** (BODEGAS DEL ROSARIO).