

El experto en arqueogastronomía Manuel León imparte talleres sobre las técnicas de la cocina romana y sobre la elaboración de vinos romanos

León ha mostrado a los profesionales de la hostelería un recetario romano y cómo aplicar el gárum en sus platos, así como ha ofrecido una cata de vinos romanos al público.

El experto en arqueogastronomía Manuel León ha impartido dos sesiones sobre cocina romana en Villajoyosa. El arqueólogo ha ofrecido el taller “Ars culinaria. Gastronomía y técnica culinaria altoimperial romana en la cocina contemporánea” dirigido a profesionales de la hostelería. En él, les ha mostrado técnicas de la cocina romana y cómo se emplean ingredientes de origen romano en la elaboración de platos. Entre sus demostraciones, ha destacado la utilización del gárum, la salsa de pescado preparada con vísceras fermentadas de pescado muy extendida en la gastronomía romana, que contenían las ánforas del pecio Bou Ferrer, el yacimiento romano subacuático, localizado en la costa vilera y declarado el primer Bien de Interés Cultural subacuático de la Comunitat Valenciana. León les ha ofrecido un recetario romano e ingredientes que pueden incluir en sus cartas actuales. Manuel León también ha presentado la conferencia “In vino veritas. Procesos tecnológicos de producción y estabilización de vino en época romana” abierta al público, en la que ha explicado las técnicas vitivinícolas de los siglos I y II d.C. La sesión ha contado con una cata de cinco variedades de vinos romanos que se elaboran en vasijas de cerámica. Manuel León es arqueólogo, investigador del Grupo de Investigación de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Cádiz y director científico de Arqueogastronomía. La concejal de Turismo y Patrimonio Histórico, Rosa Llorca, destaca que “con Manuel León hemos realizado unas actividades transversales que combinan nuestro patrimonio histórico, con nuestra tradición romana de la época de Allon, con la gastronomía, puesto que hemos trasladado técnicas e ingredientes de la cocina romana a la cocina actual de nuestros restaurantes, además de que ambas actividades han servido de antesala de la 24 edición de la Mostra de Cuina Marinera que se presenta el 1 de marzo”.

Noticia publicada el 01 de Marzo de 2024

Fuente: Fuente propia

Categoria: Patrimonio Histórico, Comercio.

