

I segreti del garum...

tra archeologia sperimentale e gastronomia contemporanea



Conjunto Arqueológico de Baelo Claudia - Web oficial de turismo de Andalucía (andalucia.org)

Coordinatore: Antonio Pizzo (EEHAR-CSIC)

Per più di un decennio, un gruppo interdisciplinare coordinato da archeologi, ingegneri chimici e tecnologi alimentari ha svelato le caratteristiche del garum, la famosa salsa di pesce fermentato che diede tanta fama e risorse alle terre della Hispania meridionale nell'antichità classica.

L'obiettivo di questa attività è presentare il progetto GARVM-TRANSFER in Italia, attraverso due attività concatenate: una conferenza interattiva, tenuta da **Darío Bernal Casasola**, Professore di Archeologia all'Università di Cadice, sull'archeologia "chirurgica" in diversi ambiti produttivi atlantici-mediterranei che ha permesso il recupero sperimentale di questo mitico prodotto; e una degustazione scientifica sul consumo del garum, che permette al pubblico di analizzare sensorialmente e organoletticamente questi prodotti recuperati dal passato, già in uso nella gastronomia contemporanea, a cura di **Manuel León Béjar**, Responsabile Archeogastronomia.

21 Novembre 2023, 16:00 h.

EEHAR-CSIC, Sala delle Conferenze, via di S. Eufemia 13, 00187 Roma, www.eehar.csic.es

L'evento sarà trasmesso sul canale YouTube EEHARCSIC