

## Los secretos del garum ...

### entre Arqueología experimental y gastronomía contemporánea



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

**Coordinación:** Antonio Pizzo (EEHAR-CSIC)

Durante más de una década un grupo interdisciplinar coordinado por arqueólogos, ingenieros químicos y tecnólogos de los alimentos, ha permitido desvelar la problemática científica del garum, la famosa salsa de pescado fermentado que tanta fama y recursos proporcionó a las tierras del sur de Hispania en la Antigüedad Clásica.

El objetivo de esta actividad es presentar el proyecto GARVM-TRANSFER en Italia, mediante dos actividades concatenadas: una conferencias interactiva, impartida por **Darío Bernal Casasola**, Catedrático de Arqueología de la Universidad de Cádiz, sobre la arqueología «quirúrgica» en varias cetariae atlántico-mediterráneas que ha permitido la recuperación experimental de este mítico producto; y una cata científica sobre consumo de garum, que permita analizar sensorial y organolépticamente al auditorio estos productos rescatados del pasado, ya en uso en la gastronomía contemporánea, a cargo de **Manuel León Béjar**, Gerente de Arqueogastronomía.

**21 de noviembre 2023, 16:00 h.**

EEHAR-CSIC, Sala de Conferencias, via di S. Eufemia 13, 00187 Roma, [www.eehar.csic.es](http://www.eehar.csic.es)

**El evento será transmitido por el canal de YouTube EEHARCSIC**