



www.icaen.net



AVUI.cat

Societat i tecnologia

Divendres 25 de juliol del 2008

AVUI.cat Vista geogràfica Vista temporal Tria popular A Terrassa + Blogs Serveis Canals

Multimedia El nucli urbà de Guissona ha recuperat els seus antics orígens amb les desfilades de les legions romanes i els esclaus

Opinió **Unes 15.000 persones assisteixen al XI Mercat Romà d'Iesso a Guissona** Economia Món i política Cultura i comunicació Societat i tecnologia Esports A prop de tu People

La ciutat romana d'Iesso va ser fundada cap a l'any 116 aC i té un jaciment d'aproximadament quinze hectàrees, que ha permès recuperar els vestigis d'un passat amb més de 2.000 anys d'història

- 0 opinió
- 59"
- 4 vots
- imprimir
- enviar
- corregir
- laTafanera
- Meneame
- Del.icio.us

Agències

Guissona

Ult. Act. 14.07.2007 - 18:44 hs

Unes 15.000 persones assisteixen avui al XI Mercat Romà d'Iesso, que ha tornat la localitat lleidatana de Guissona a l'època romana. La ciutat romana d'Iesso va ser fundada cap a l'any 116 aC i té un jaciment d'aproximadament quinze hectàrees, que ha permès recuperar els vestigis d'un passat amb més de 2.000 anys d'història.

Precisament, el Mercat Romà, "va sorgir com una festa en record dels orígens romans de Guissona", segons ha recordat avui el coordinador del Mercat i director del Museu Eduard Camps, Josep Ros.

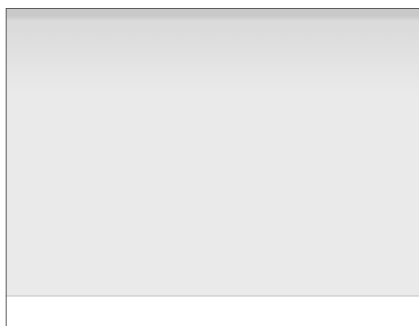
Els visitants poden fins i tot degustar la gastronomia típica de l'època al taller Gustum

El recinte de vianants del nucli urbà de Guissona ha recuperat els seus antics orígens romans amb les desfilades de les legions romanes i els esclaus, a càrrec de la companyia Alea Teatre de Cervera (Segarra), així com amb unes quaranta parades artesanals i de demostracions d'oficis de l'època.

Els visitants poden fins i tot degustar la gastronomia típica de l'època al taller Gustum, que ha organitzat el grup de recreació històrica *Kuanum*, de l'Hospitalet de Llobregat (Barcelonès).

Entre les receptes, destaca el *Garum*, un condiment a base de peix macerat, i el *Defrutum Cun Caseo*, un dolç most obtingut del caldo resultant de la maceració del vi amb flors.

L'opinió del lector



Comentari Normes d'ús

- T'ha agradat l'article?
- Sí
- Afegir
- imprimir
- enviar
- corregir
- laTafanera
- Meneame
- Del.icio.us



L'ÈPOCA ROMANA

La localitat lleidatana de Guissona celebra el XI Mercat Romà d'Iesso / LAURENT DOMINIQUE - EFE

Navega per les paraules clau

Mercat, Romà, Guissona, Iesso, Ciutat

PUBLICITAT

Aquest estiu amb l'AVUI llibres en català per 2€

CERCAR

Entra a l'AVUI paper

Hemeroteca

El lector informa

Diccionaris

Cine i agenda

Televisió

Meteorologia

Jocs

Rànquing casteller

Horòscops

Universitari

Documents

Vinyetes

Enquestes

Necrològiques

Motor

Cartellera de cinema

L'article més llegit ahir

Posa l'AVUI.CAT al teu web o blog

Manual d'ús de l'AVUI.CAT

E-mail

Clau

Recordar-m

ENTRAR

PUBLICITAT



[Restaurant Els Pescadors](#)

Alta gastronomia.
Especialitat en arrossos i peix fresc.

www.elspescadors.com

[Máster Gestión de las TIC](#)

La Salle Másters.
Campus de Barcelona y Campus On-Line.

iglsiasalle.salleurl.edu

[Ofertas en Hoteles](#)

Hasta 70% de Descuento en Reservas Villa romana hotel sicilia griento

www.eDreams.es

Recomana 

El teu nom

Comentari

Corregir 

El teu nom

Comentari