

TALLER DE CUINA ROMANA



www.tallersperlafesta.com



Dies: dl.22 i 29 de juny i dl.6 i dt.7 de juliol

Horaris: de 17h a 20h

Espai: CEP Ramon Faus i Esteve

Taller gratuït, adreçat a adults

Tallerista: **Pep Salsetes**, una institució en el món del bon menjar de Catalunya. És un savi de la cuina tradicional i fa un treball importantíssim de recuperació de la cultura popular gastronòmica. Viatja per tot el Principat durant la setmana compartint i impartint coneixements sobre el negociat de la forquilla.

Taller de Cuina Romana: L'objectiu del curset consisteix en conèixer i aprofundir en el possible amb les tècniques, ingredients i receptari de l'època romana.

Ens basarem bàsicament en l'edició de l'Apici de la Fundació Bernat Metge perquè creiem que és la més ben documentada. Per arrodonir el receptari em buscat referències relacionades amb ingredients, en el llibre *De agricultura*, de la mateixa col·lecció i *La història natural* de Plini el vell, Teofrast, Erodot, etc.

Un cop aconseguida una mínima base cultural i de receptari, la finalitat última serà la de fer elaboracions pensades en forma de tast o el que coneixem vulgarment com a porcions o "tapes".