COCINANDO CULTURAS

MUSEO DEL TEATRO DE CAESARAUGUSTA

12:00 H

3€/SESIÓN

CONFERENCIAS & DEGUSTACIÓN: SABOR SALADO

Venta de entradas en: www.zaragoza.es/cocinando-culturas

24 OCTUBRE — SÁBADO

El Valor de la Sal: de la Mesa al Bodegón Barroco.

CARMEN ABAD ZARDOYA
(PROFESORA TITULAR DE HISTORIA DEL ARTE UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA)

25 OCTUBRE — DOMINGO

Sabores de Roma: Salazones y Garum.

CARMEN AGUAROD OTAL
(ARQUEÓLOGA Y MUSEÓGRAFA)

ESCANEA Y DESCUBRE TODA LA INFORMACIÓN

MUSEO DEL TEATRO DE CAESARAUGUSTA · SALAZONERA ARAGONESA · LIBRE y SALVAJE · lunares. · Zaragoza AYUNTAMIENTO

CONFERENCIAS & DEGUSTACIÓN: SABOR SALADO

24 OCTUBRE - 12:00 H — MUSEO DEL TEATRO DE CAESARAUGUSTA

El valor de la Sal: de la Mesa Real al Bodegón Barroco.



El valor práctico, ritual y simbólico de la sal le aseguró un lugar de honor en la pintura y las artes decorativas. La charla revisita un conjunto de obras maestras, desde el "salero" de Benvenuto Cellini para Francisco I a la pintura religiosa del Barroco español y las naturalezas muertas de los maestros flamencos.

CARMEN ABAD ZARDOYA - PROFESORA TITULAR DE HISTORIA DEL ARTE UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

25 OCTUBRE - 12:00 H — MUSEO DEL TEATRO DE CAESARAUGUSTA

Sabores de Roma: Salazones y Garum.



Plinio el Viejo afirmo que no hay nada mas útil que la sal y el sol, y que la civilización no era posible sin ella. Los romanos eran grandes consumidores de sal, que utilizaban también en la conservación de los alimentos en salmueras. Recorreremos algunas de las factorías repartidas por todas las costas del Imperio en las que se fabricaban conservas piscícolas, salazones y una famosa salsa llamada garum. Finalmente conoceremos alguna receta y trucos de los cocineros romanos relacionados con la sal y el garum.

CARMEN AGUAROD OTAL - ARQUEÓLOGA Y MUSEÓGRAFA

COLABORA

SALAZONERA ARAGONESA

Empresa familiar dedicada a la elaboración artesanal de semiconservas de pescado cuidando cada detalle del proceso productivo: Salazón, evisceración, maduración y sobado a mano para conservar las propiedades de la materia prima antes del fileteado y envasado final.

LIBRE y SALVAJE

Libre y Salvaje es un proyecto ubicado en Almonacid de la Sierra (Zaragoza) impulsado por la pasión y el respeto a su entorno e historia. Su esencia reside en la recuperación de variedades nativas y de una bodega de más de 500 años. Un objetivo: embotellar el paisaje que los rodea.

Zaragoza AYUNTAMIENTO