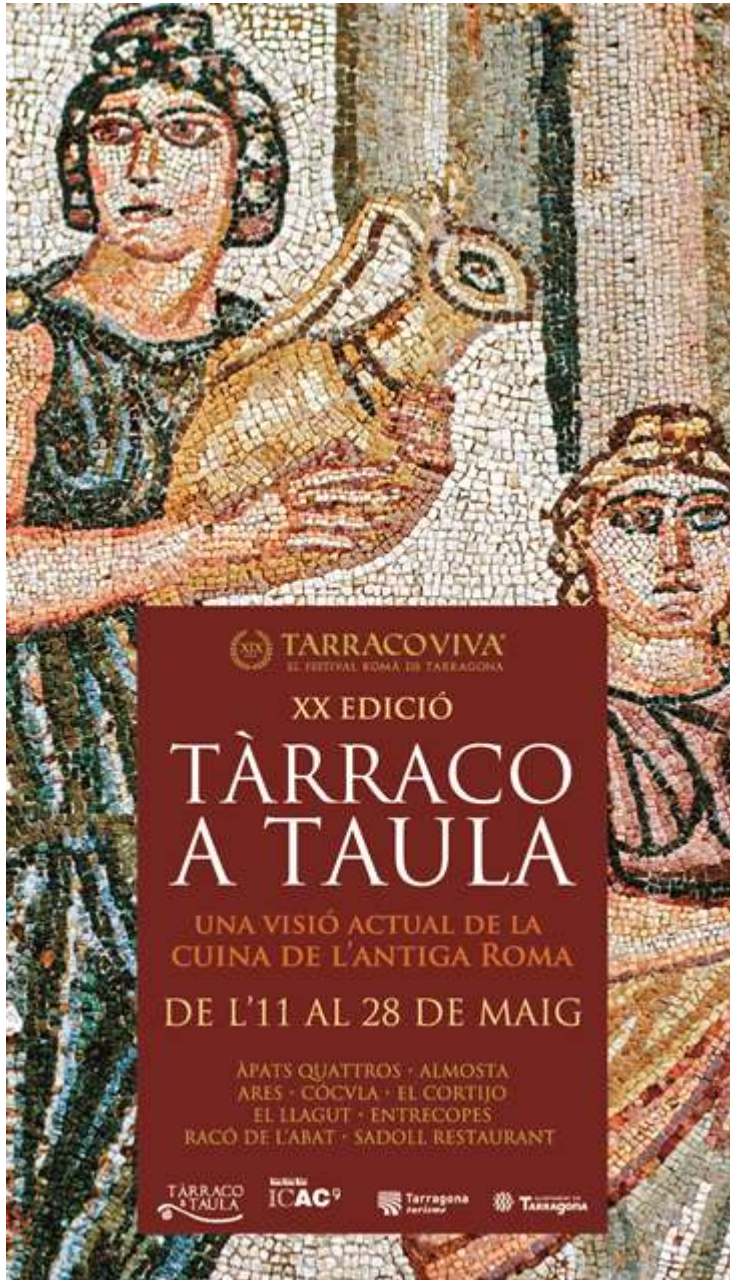


# L'ICAC assessora les jornades gastronòmiques Tàrraco a taula

La vintena edició de les **Jornades Gastronòmiques Tàrraco a taula**, de l'11 al 28 de maig en el marc del Festival Tàrraco Viva, compten aquest any amb l'assessorament en gastronomia i enologia de dos investigadors de l'ICAC. D'una banda, de **Joan Gómez Pallarès**, també director de l'Institut, i de l'altra, de **Joaquín Ruiz de Arbulo**, també catedràtic d'Arqueologia de la URV. Amb ells les jornades incorporen el vessant científic i el rigor històric en l'adaptació de les nomenclatures i en el maridatge dels vins amb les propostes dels restauradors.



XX Tàrraco a taula (català)

XX Tàrraco a taula (castellà)

Nou restaurants integrants de l'Associació Tàrraco a Taula oferiran prop d'un centenar de

plats reinterpretant receptes de cuina romana. Són els següents: Àpats Quattros, Almosta, Ares, Cócvla, El Cortijo, El Llagut, Entrecopes, Racó de l'Abat i Sadoll Restaurant.

Convivium, presentació de les jornades

Per presentar les jornades se celebra el **10 de maig** el **Convivium** (Casa Canals, 20 h). Es tracta d'un àpat per reviure els banquets de l'antiga Roma i estarà precedit per una intervenció de **Joan Gómez Pallarès** sobre el món del vi romà, i una altra de **Joaquín Ruiz de Arbulo** sobre la gastronomia romana.

El banquet constarà d'un bufet amb les propostes gastronòmiques de sis restaurants (Àpats Quattros, El Llagut Taverna marinera, Restaurant Ares, Entrecopes, El Cortijo i Cócvla-Hotel Urbis Centre), juntament amb un tast dels quatre vins naturals oficials de Tàrraco a Taula (Tuets Garnatxa Blanca, El Plantarga, Altaroses i Ancestral A pèl), a més de pa romà del Forn Andreu i un tast de la cervesa oficial de Tàrraco a Taula, Rositvm, amb mel de taronger.

Durant el sopar actuarà el grup de reconstrucció Thaleia.

Altres activitats de l'ICAC per Tarraco Viva

Conferències d'investigadors de l'ICAC

“Georeferencia't per Tàrraco”

X Cicle de documentals arqueològics