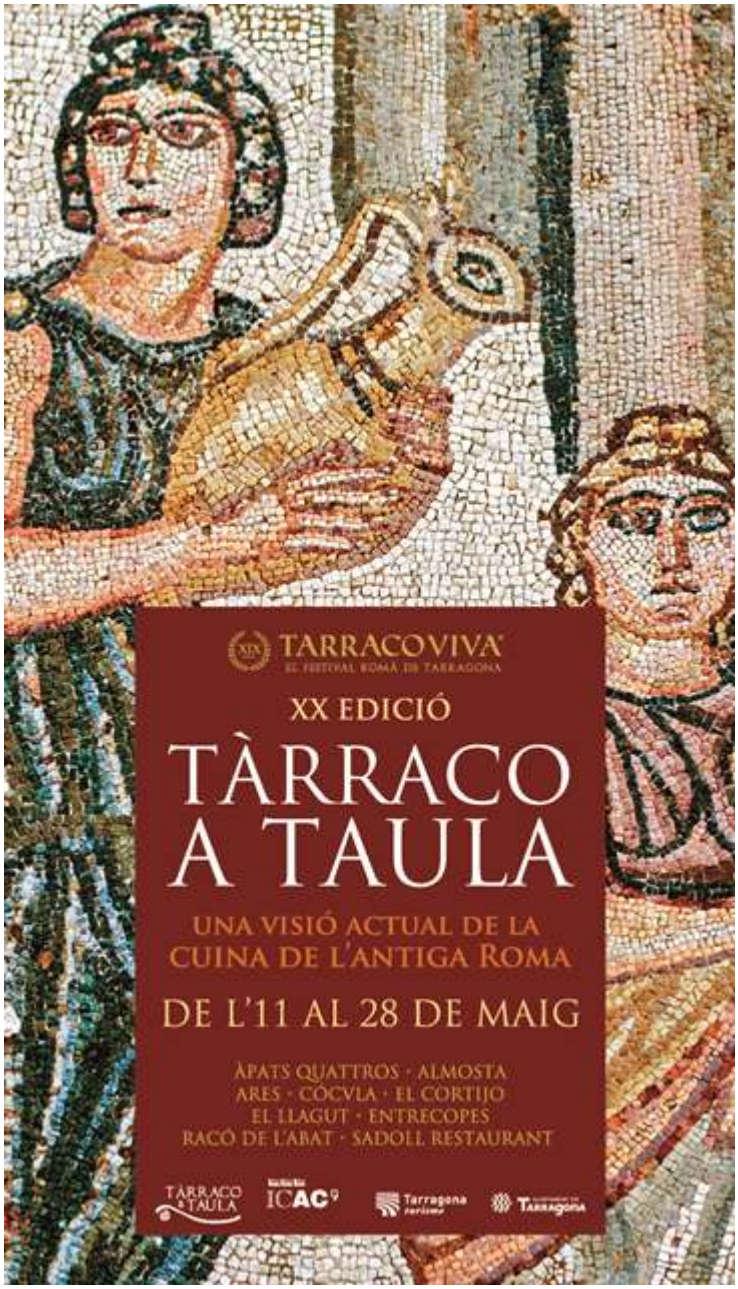
L’ICAC assessora les jornades gastronòmiques Tàrraco a taula

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.

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)



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 Cocvla-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