

Comidas romanas en Almedinilla: los placeres de la mesa romana a tu alcance

¿Has estado en las **comidas romanas en Almedinilla**? ¿Quieres disfrutar de un **banquete romano o *convivium***? Hoy, desde nuestro portal de Turismo de la Subbética, te contamos con más detalle en qué consiste esta actividad tan especial que desarrollan en la **tierra de sueños**.

Comidas romanas en Almedinilla



La bonita localidad de [Almedinilla](#), puerta de entrada a la Subbética cordobesa, organiza los **finés de semana** un almuerzo muy especial con representación teatral: “**Los Placeres de la Mesa Romana**”.

Estas **comidas romanas en Almedinilla** son una actividad singular que se conserva en el recuerdo de todo aquel que tiene la oportunidad de vivirla. Consiste en un **almuerzo realizado con el recetario de [Marcus Gavius Apicius \(siglo I\)](#)**, y se disfruta después de la visita guiada a la **Villa Romana “El Ruedo”** y al **Museo Histórico-Arqueológico**.

En este evento gastronómico **se mantiene la presentación, peculiaridades y ritual del banquete romano o convivium**. En el transcurso de este almuerzo se realizan **diversas interpretaciones teatrales**, a través de la expresión corporal (pantomima romana), que relatan y escenifican diversos mitos y leyendas relacionados con el dios Hypnos (encontrado en la villa romana de este pueblo) y sobre particulares pasajes.

¿En qué consistía el *convivium*?

El **banquete romano** era una **ocasión especial** para **reunirse y celebrar festividades y acontecimientos** públicos o privados. Solía comenzar después de los baños. Primero se hacía la cena y después se celebraba la *comissatio*, tiempo en el que se disfrutaba de la tertulia y de la diversión mientras se bebían vinos selectos.

Los invitados se acomodaban en los lechos de los **triclinios** del comedor donde se descalzaban y los esclavos les lavaban los pies. En cada uno de los triclinios cabían tres invitados y solía haber tres en cada comedor.

Una vez acomodados, los esclavos traían unas **bandejas**, *repositorium*, que dejaban en las

mesas centrales, de donde se servían los comensales. Como la comida venía ya troceada, **se comía con las manos**, que eran lavadas frecuentemente con agua perfumada por los esclavos. Cada invitado traía su servilleta o se la proporcionaba el anfitrión y servía para limpiarse o llevarse las sobras.


La cena empezaba, después de invocar a los dioses agradeciendo su protección. Después de esta, comenzaba la **comissatio**, en la que **se coronaba a los invitados con guirnaldas de flores** y se elegía al **magister bibendi**, quien decidía en qué proporción se mezclaría el vino y el agua en una crátera, de donde se serviría después en las copas.

Mientras todo el **convivium** transcurría, se sucedían los **entretenimientos** que podían ser **musicales o literarios**, y, a veces, **lúdicos** como los espectáculos acrobáticos.

¿Qué platos se sirven en las comidas romanas de Almedinilla?

Si quieres hacerte una idea de los **platos que puedes saborear en este convivium**, ten adelantamos que en la elaboración de todos estos **se emplea el oro líquido: AOVE con DO Priego de Córdoba**, como **garantía de sabor y calidad**.

Marcus Gavius Apicius, que **vivió** durante los **reinados de los emperadores Augusto y Tiberi**, parece que **compuso** con recetas propias y ajenas una de las más copiosas **obras**



De este recetario se han **extractado** los **platos para las comidas romanas en Almedinilla**, entre los cuales destacamos algunos de los que podrás degustar:

- **Moretum et Hipotrymma com panis romanus** (*Elaborados con: Queso, menta, ruda, cilantro, hinojo, apio, aligustre, pimienta, garum, piñones, uvas pasas, zanahorias, miel, vinagre, aceite de oliva, vino, morcilla, pollo y zanahoria*).
- **Myrtici et Vildidia** (*Mejillones rellenos y ensalada*).
- **Iscia in lus** (*Albóndigas de pescado en salsa*).
- **Saepiae Farcta** (*Calamar relleno*).
- **Farcimina** (*Salchichas elaboradas con pan, huevos, leche, marisco, moluscos, miel, pimienta, fécula, lechuga y anchoas*).
- **Cubitusi Porci cum Farre et Lactucae** (*Codillo de cerdo a la crema de cebada con ensalada de col y romero*).

Todo ello y más regado con **Merum Rosae** (vino de rosas). :)

Para **disfrutar de esta experiencia de visita y comida romana**, esta última con una duración de 3 horas, solo tienes que ponerte en **contacto** con el **Centro de Recepción y Visitantes de Almedinilla** en los teléfonos **957703317** o **606972070**, y también en el correo **info@almedinillaturismo.es**. Te comentarán todos los detalles y condiciones para acudir a esta actividad tan particular.

¿Vas a venir a disfrutar de este *convivium*?

Recuerda: **compartir es crecer**.

