

# Somnus Desarrollo de Almedinilla S.L.U

Somnus-Desarrollo de Almedinilla, S.L. es una empresa de capital social público (suscrito en su totalidad por el Ayuntamiento de Almedinilla), que nace con el fin de gestionar y explotar los recursos endógenos públicos (culturales, sociales, medioambientales y turísticos), a través del Patrimonio. Desarrollo de Almedinilla viene a recoger el testigo e impulsar la labor de promoción y desarrollo local y, en concreto, turístico de Almedinilla, que desde el año 1999 se viene realizando. Dentro de sus actividades se encuentra la gestión de las visitas guiadas a los yacimientos arqueológicos, así como de las distintas actividades culturales de dinamización que se desarrollan entorno a dicho Patrimonio (talleres, pasacalles romanos, visitas con interpretación teatral en los yacimientos, etc...), siendo las más destacadas y conocidas, distinguidas con el premio al Mejor Producto Turístico Innovador de la provincia de Córdoba, las COMIDAS (Almuerzos y/o Cenas) ROMANAS, consideradas hoy un producto turístico cada vez más demandado por los visitantes, en el que se combina la investigación y la cultura con el ocio.

Almedinilla, al sur de la provincia cordobesa, es un pueblo vivo y dinámico en el que el blanco de sus casas, mezclado con la roca de su Sierra, se confunde con el verde de su olivar, invitándote a un paseo en el tiempo. Es hablar de arqueología, de cultura, como lo hacen sus importantes yacimientos arqueológicos: la Villa Romana de “El Ruedo” (Declarada B.I.C), una de las superficies más importantes de la Península, el Poblado Ibero de El Cerro de la Cruz también declarado B.I.C., de los pocos de Baja Época Ibérica excavados en Andalucía y su Museo Histórico–Arqueológico que contiene las extraordinarias piezas que están aportando estos Yacimientos, destacando la cerámica ibera y el conjunto escultórico de la Villa, sobre todo el dios grecorromano del sueño: Hypnos o Somnus, cuyo estado la convierte en la más importante de las pocas conservadas en el mundo.

Ya desde época romana esta localidad destaca por la calidad de su aceite de oliva virgen extra, perteneciente a la Denominación de Origen Priego de Córdoba, extraído de los olivares que conforman su bello paisaje por el que discurre cándidamente el río Caicena, hablándonos de historia, tradiciones, costumbres, que se reflejan en su rica gastronomía tradicional.

Vive sensaciones diferentes participando de **LOS PLACERES DE LA MESA ROMANA** en nuestras comidas y/o cenas romanas. Comidas especiales que mantienen ritos, características, tradiciones y sabores de la época (realizadas con el recetario del siglo I de

recreación teatral.

Merece la pena acercarse a este pequeño y blanco pueblo de la Subbética Cordobesa y vivir esta experiencia. ¡Le va a sorprender!

