

## COMIDA ROMANA

En cualquier civilización el arte culinario muestra una característica muy importante de su cultura

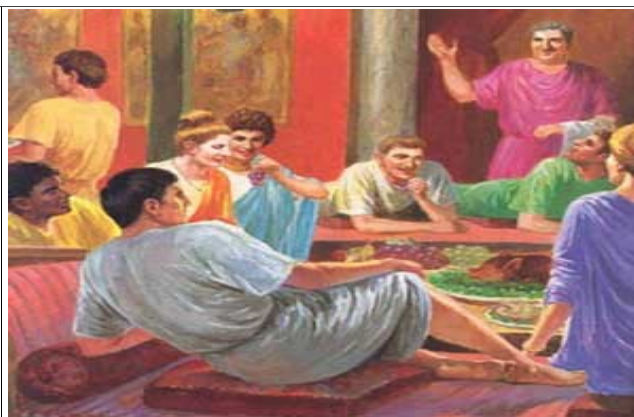
estudiando qué comían y cómo comían los romanos podremos aprender más sobre nuestros antepasados y su legado en nuestra cultura occidental, su forma de comer era muy austera, la población se alimentaba de pan, queso, cereales, legumbres, verduras y frutas. Mientras que la gente rica añadía a los productos mencionados el consumo de carne, pescado y vino clarificado.

A finales del s. II a C, cuando los romanos descubrieron el refinamiento de las cortes griegas, se produjo un cambio general en la manera de vida, con lo que los menús fueron más variados y sutiles, y la gastronomía adquirió su máximo apogeo.

La comida simple y genuina que ofrece la ciudad se ha combinado con la típica cocina romana para formar una gastronomía única.



Aquí vemos al emperador Claudio y a su esposa Agripina cuando, supuestamente, aquél fue envenenado con Amanita phalloides mezclada entre la rica Amanita cesarea.



## LAS FIESTAS ROMANAS

Las festividades romanas consistían en uno o varios días de celebraciones consagrados a los dioses. Su punto central estaba ocupado por el sacrificio ritual dedicado al culto y sacrificio, servían para el mantenimiento de la armonía con los dioses. Su desequilibrio podía conmover a la sociedad. La mala suerte, enfermedades, catástrofes naturales, derrotas en la guerra..., en resumen, cualquier hecho anormal, era consecuencia de una mala relación con los dioses. Las fuerzas divinas debían ser aplacadas con sacrificios, oraciones y procesiones.

## ¡FIESTA EN HONOR A BACO!

Mucho vino y diversión.  
En el campo del zaudin.

