

PRODUCTIO ET
GULÆ

GASTRONOMIA
ROMANA

DEGUSTACIONES

ENOLOGIA

ELIOTECNIA

PRODUCTIO ET
EDUCATIO

DIVULGACION

LEYENDAS

ARTE

MERCADO
ROMANO

TEATRO

MUSICA

GLADIATORIAS
Y LEGIONES

PRODUCTIO ET
COMMERCIIUM



XI JORNADAS ROMANAS DE CARRANQUE:

“HISTORIA DE UNA
VILLA ROMANA”

14 A 22 DE MAYO DE
2016

www.parquearqueologico.org
Tfno: 925 544 477



PRODUCTIO ET GULÆ

Producción y Gastronomía

SÁBADO DIA 14 EN EL PARQUE...

10:00 / Conferencia **"...utilitatem vini...: La enología en el mundo romano"**.

A cargo de la **Profª. Dra. Doña Yolanda Peña**, Licenciada en Historia (UAM, 1998) y Doctora en Arqueología (UAM, 2008) con premio Extraordinario de Doctorado. Desde 2005 es miembro del Equipo de Investigación del yacimiento de Carranque. *Inscripción hasta completar aforo.*

11:00 / Conferencia y Presentación de los Vinos D.O. Métrida "Orígenes y evolución de la Denominación de Origen Métrida". Ofrecida por el enólogo **D. Alberto López López**, Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia de la Denominación. Nos enmarcará la actualidad de esta denominación y las características de su producción desde sus orígenes. A continuación **cata** de *vinum*. *Inscripción hasta completar aforo.*

12:30 / Conferencia "El banquete romano: Gastronomía, ocio y cultura". Haremos un recorrido por lo que sabemos del banquete romano mediante el hilo conductor de mosaicos y pinturas, ayudándonos con las fuentes literarias. A cargo de la **Profª. Dra. Doña Irene Mañas**, Licenciada y Doctora en Historia por la UCM, Profesora del Departamento de Historia Antigua de la UNED y vinculada a distintas instituciones de investigación. *Inscripción hasta completar aforo.*

17:00 / Conferencia Vinos Baetica "Consumo y producción del vino en época romana". Conoceremos el trabajo de investigación y reproducción física seguido por parte del equipo de Baetica, destinado a la obtención de vinos de época alto-imperial romana, así como el proceso de producción y consumo de vino en dicho periodo histórico. Por **D. Manuel León** Director Técnico de Dinamo Cultura S.L. A continuación **cata** de Mulsum y vinos Condita. *Inscripción hasta completar aforo.*

DOMINGO DIA 15 EN EL PARQUE...

10:30 / Conferencia "La almazara de Carranque: La elaboración de aceite en el mundo antiguo". Por la **Profª. Dra Doña Yolanda Peña**, Licenciada en Historia (UAM, 1998) y Doctora en Arqueología (UAM, 2008) con premio Extraordinario de Doctorado. Desde 2005 es miembro del Equipo de Investigación del yacimiento de Carranque. *Inscripción hasta completar aforo.*

11:30 / Conferencia "El aceite de oliva como legado romano en los Montes de Toledo". En tiempos de la dominación romana se difundió el cultivo del olivo por tierras toledanas, dando lugar con el paso de los siglos a la variedad Cornicabra. Por **D. Enrique García-Tenorio**, Director de la D.O. Montes de Toledo. A continuación **cata** "Aceites D.O. Montes de Toledo".

Presentación "Aceites García de la Cruz", Familia de Productores Toledanos incluidos en la D.O. Montes de Toledo, con una amplia trayectoria en la producción y comercialización del Aceite de Oliva Virgen Extra. *Inscripción hasta completar aforo.*

12:30 / Master Class "La gastronomía romana, de la antigüedad a la actualidad". La esencia y particularidades romanas se trasladan a nuestro tiempo a través de recetas y creaciones renovadas desde sus orígenes. Ingredientes y técnicas culinarias que ahora se presentan en platos actuales y renovados. A cargo de **D. Javier Chozas**, Jefe del **Departamento de Cocina de la Escuela de Hostelería de Toledo**. **Cata** de platos elaborados con productos utilizados en la época. *Inscripción hasta completar aforo.*

DEL 14 AL 22 DE MAYO

"I Jornadas Gastronómicas Romanas de Carranque"

Los Restaurantes de Carranque presentan en estas Jornadas una **iniciativa común** capaz de mostrar la influencia de la época romana y sus productos en la gastronomía de hoy en día.

Platos elaborados con **ingredientes de la época** y ambientados en la tradición que **nos trasladan a otro tiempo a través de los sentidos**.

Durante estos días acogeremos a una multitud de personas que nos acompañarán en estas Jornadas, por ello, recomendamos siempre realizar **Reserva Previa**.



*Información y cartas sobre los restaurantes
en el reverso*



PRODUCTIO ET EDUCATIO

Producción y Educación

LUNES DÍA 16

9:00-14:00 / El **C.P. Villa de Materno** visita el Parque Arqueológico, participando del conocimiento de la "vida cotidiana y producción en época romana" a través de la información transmitida desde el propio Yacimiento. Distintas actividades y un desayuno con productos romanos nos evocan este periodo.

MARTES DÍA 17

9:00-14:00 / El **C.P. Guadarrama** visita el Parque Arqueológico, participando del conocimiento de la "vida cotidiana y producción en época romana" a través de la información transmitida desde el propio Yacimiento. Distintas actividades y un desayuno con productos romanos nos evocan este periodo.

JUEVES DÍA 19

9:00-14:00 / El **I.E.S. Libertad** y **C.P. Guadarrama** visitan el Parque Arqueológico, participando del conocimiento de la "vida cotidiana y producción en época romana" a través de la información transmitida desde el propio Yacimiento. Distintas actividades y un desayuno con productos romanos nos evocan este periodo.

11:00 / Conferencia "**Arqueología a tu alcance**". Hará entender a los alumnos cómo desde la investigación conocemos la vida en otra épocas. A cargo de **D. Rubén Pérez López**, miembro del equipo de trabajo del Parque Arqueológico.

PRODUCTIO ET COMMERCIIUM

Producción y Comercio

VIERNES DÍA 20

20:30 / Apertura del Mercado Romano. *Ad initio* presentación de artesanos y sus productos instalados en el Mercado "Villa Romana de Carranque".

21:00 / La Banda Municipal "Villa de Carranque" interpretará un amplio repertorio de obras que nos sumergirán en el mundo romano.

SÁBADO DÍA 21

9:00 / Presentación del **Certamen de Pintura Rápida al Aire Libre "Villa de Materno"**. Recepción de Participantes y asignación de acreditaciones en el Parque Arqueológico. Ver programa.

10:00-12:00 / Recreación de entrenamientos militares en el Parque Arqueológico.

11:00 / ¡¡Optime valete omnes!!... ¡¡Saludos para todos!! Pasacalles y animación para la apertura del mercado con música, zancudos, malabares y personajes variopintos.

12:00 / Conferencia Legio VII Claudia Pia Fidelis en el Parque Arqueológico.

13:00 / Ante meridiem Cuenta-cuentos "LEYENDAS ROMANAS". Ven a conocer los mitos y leyendas de Roma.

13:00 / Conferencia Gladiaturae en el Parque Arqueológico.

18:00 / Post meridiem el pasacalles y la animación se ponen en marcha con zancudos, música, malabares, etcétera.

16:30 / Recreación combate de gladiatura en el Parque Arqueológico.

17:30 / Conferencia Vida Civil a cargo de **Bona Dea** en el Parque Arqueológico.

19:30 / Entrega de Premios y Presentación de obras del Certamen de Pintura al Aire Libre "Villa de Materno" en el Mercado Romano de Carranque.

Las obras no premiadas y expuestas al público podrán ser adquiridas por los asistentes al Mercado.

21:00 / Teatro Clásico. La compañía de teatro **"LOS MIRMIDONES"** interpretará, en el Mercado Romano, la comedia clásica **"LISISTRATA"**.

23:30 / Carpe noctem,... Disfruta esta noche del **ESPECTÁCULO DE FUEGO Y PIROTECNIA**. La oscuridad de la noche se rompe con arte, fuego, belleza y pirotecnia.

00:30 / Cierre del Mercado Romano.

DOMINGO DÍA 22

10:00 / Recreación entrenamientos militares en el Parque Arqueológico.

11:00 / Apertura del Mercado. Nuestros artesanos dan la bienvenida a los visitantes con sus productos y puestos engalanados para la ocasión.

12:00 / Conferencia Legio VII Claudia Pia Fidelis en el Parque Arqueológico.

12:00 / Pintacaras para niños en el Mercado Romano

13:00 / Conferencia Vida Civil a cargo de **Bona Dea** en el Parque Arqueológico.

14:00 / Despliegue militar en el Parque Arqueológico.

19:30 / Espectáculo de Magia en el Mercado.

20:30 / Danza Oriental en el Mercado.

21:30 / Espectáculos de "fuego" en el Mercado.

22:00 / Cierre y clausura oficial del Mercado Romano de Carranque. *Vade in pace* compañero,...

¡Grates innumerables!

ORGANIZACIÓN

El **Parque Arqueológico de Carranque**, descubierto en **1983**, se ha convertido en uno de los Conjuntos Arquitectónicos más importantes y mejor conservado del final del Imperio Romano.

Carranque tiene el privilegio de contar con un singular conjunto reconocido por el Ministerio de Cultura como Bien de Interés Cultural y declarado Parque Arqueológico por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

El Ayuntamiento de Carranque, en defensa de este baluarte cultural, organiza las **XI Jornadas Romanas**, que evocan esta época histórica tan singular. Las Jornadas enmarcan la interpretación de nuestro yacimiento en su fase romana, convirtiendo en destino a Carranque tanto para turistas apasionados del mundo antiguo, como para especialistas defensores del valor patrimonial de yacimientos como el nuestro.

Las XI Jornadas Romanas programadas en torno al concepto de **Producción** en el propio **Yacimiento** nos presentan una gran variedad de propuestas relacionadas con la gastronomía, educación y comercio.

Desde este Ayuntamiento se han preparado gran número de sugerencias capaces de sumergir al visitante en esta época de referencia. Esperamos que sean del agrado de todos nuestros vecinos y de todos aquellos que se acerquen a compartirlas con nosotros.

Ayuntamiento de Carranque



PARTICIPACIÓN

Para aquellas actividades en las que queda reflejado, será necesario **Inscripción Previa** en nuestras oficinas o en teléfono/correo electrónico indicados. Se recogerán inscripciones hasta completar aforo.

ENTRADA AL PARQUE Y HORARIOS

Con motivo de la Celebración de las XI Jornada Romanas de Carranque, el Parque Arqueológico ofrece la **Entrada Reducida** a todos los visitantes que se acerquen a visitarnos, pudiendo participar en todas las actividades organizadas de forma gratuita.

La Entrada al Parque incluye la visita a la Exposición Temporal **"EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERÁMICA TERRA SIGILLATA HISPÁNICA Y DE PAREDES FINAS DESDE LA ARQUEOLOGÍA EXPERIMENTAL"**.

Se aplicará suplemento de 2 € si se requiere el servicio de Visita Guiada del Parque.

Horarios del Parque durante las Jornadas:

14-15 y 21-22 desde las 9:30 a las 19:30

16 al 20 desde las 9:30 a las 14:30

Horarios de las Visitas Guiadas durante las Jornadas (recomendable realizar reserva previa para asegurar la realización de la actividad durante estos días):

Sábado 14 / a las 11:00, 11.30, 12:15, 12.45 horas y 18:00 horas.

Domingo 15 / a las 11:00, 11.30, 12:15, 12.45 horas.

Sábados 21 / a las 11:00, 11.30, 12:15, 12.45 horas y 18:00 horas.

Domingo 22 / a las 11:00, 11.30, 12:15, 12.45 horas.

CONTACTO

Oficina de Turismo/ Parque Arqueológico:

Tlf. 925 544 477

reservas@parquearqueologico.org



I JORNADAS GASTRONÓMICAS ROMANAS

Restauración

EL BADIÁN

Calle Aguas, 7
www.tabernaelbadian.com
Contacto: 925 529 348



GUSTATIO: **Lechuga** fina con anchoas, huevo cocido, aceitunas negras, alcaparras y pimienta

PRIMA MENSA: **Melanzana Rellena** (Berenjena rellena)

SECUNDA MENSA: **La Coda alla Vacianara** (Rabo de toro)

POSTER : **Uvas y Peras al Mulsum** (Uvas y peras con miel y vino)

Precio 17 €

LA BULAGA

Calle Serranillos, 65
hwww.restaurantelabulaga.es
Contacto: 925 547 822



GUSTATIO: **Salmorejo**

PRIMA MENSA: **Ensalada Hispana; Endivias y queso con salsa de aceitunas negras**

SECUNDA MENSA: **Presa ibérica en salsa de vino; Lomo de ciervo**

POSTER : **Tortilla de leche; Manzana Asada o Racimo de uvas**

Precio 22 €

LA CENTRAL

Plaza de las Charcas, 16
Contacto: : 630 036 346
/ 630 923 460



GUSTATIO Y PRIMA MENSA: **Muriaticum Panem** (Tosta de pan con paté de aceituna y pimienta)(Tosta de pan con col macerada y anchoa); **Moretum Cessaverunt** (Ensalada César)

SECUNDA MENSA: **Bacalao Sinapis et Mel** (Bacalao con mostaza y miel); **Umerus Aliquam** (Paletilla lechal asada con naranja, romero y coñac)

POSTER : **Panem de Latex** (Pan de leche bañado en natillas); **Manzana Polentae Fructus Siccum** (Manzana asada con frutos secos)

Precio 22 €

CUCUMAS

Calle Viento, 6
Contacto: 925 350 762
isaadcucumas@hotmail.com



GUSTATIO: **Aperitivo marcial**

PRIMA MENSA: **In ovis apalis** (huevos revueltos)

SECUNDA MENSA: **Pullum paroptum** (pechuga de pollo); **Ofiellas garatas** (carne al garum)

POSTER : **Budin romano; Trigo dulce**

Precio 18 €

I JORNADAS GASTRONÓMICAS ROMANAS

Restauración

LA PLAZA

Plaza de las Eras s/n
Contacto: 925 592 311
/ 687 514 576



GUSTATIO

PRIMA MENSA: **Vildidia** (Ensalada); **Pasta del Imperio** (Spaghettis)

SECUNDA MENSA: **Porcellum assum** (cochinillo asado);
Gallorhynchus (gallo al limón)

POSTER: **Tyropatinam** (flan de huevo con nueces); **Tatis** (natillas con pasas)

Precio 18 €

LA SARDINA

Plaza de las Eras, 1
Contacto: : 631 089 705



PRIMA MENSA: **Garbanzos con alubias del Imperio**; **Entremeses romanos calientes**

SECUNDA MENSA: **Cuscús romano**; **Ciervo imperial**

POSTER: **Flan Imperio**; **Frutas de temporada**

Precio 20 €

EL ZAGUÁN

Calle Serranillos, 32 (SÓLO CENAS)
www.hotelcomendador.es
Contacto: 925 52 95 66



GUSTATIO: **Epyturum** de aceitunas de Córdoba; **Moretum** de queso del fundus

PRIMA MENSA: **Pizza con queso de las granjas de Trajano**;
Guisantes de los cultivos de Séneca

SECUNDA MENSA: **Ciervo de los montes de Toletum**; **Pato asado según la receta de Acantia**

POSTER: **Flan de Queso con miel de Complutum**; **Milhoja de queso y membrillo de frutales de Materno** Precio 29 €

Aqua, Caldum et Panis incluidos en todos los restaurantes



Mosaico con escena de caza en el *Triclinium* (comedor) de la Casa de Materno en la Villa Romana de Carranque

AGRADECIMIENTOS

Todas estas Instituciones que participan junto con profesionales del Sector Privado, han colaborado para poner en marcha el amplio Programa de las Jornadas Romanas que se presenta y que reivindica la importancia de la producción y gastronomía desde nuestros orígenes romanos. Esta tradición es para todos nosotros un **sello de calidad y vínculo común**.

La **Capitalidad de Toledo** como referente gastronómico en este 2016 nos acerca aún más a la importancia de este aspecto para todos los toledanos. La mejor forma de hacer "capital" es compartirla entre todos, instituciones, entidades, industrias, restaurantes y tejido social.

Presentar a nuestros productores y valores a través de estas Jornadas es la mejor forma de sentirnos unidos y forjar imagen frente a la defensa de nuestras **tradiciones y productos**.

Nuestro agradecimiento a todos aquellos que han compartido objetivos, trabajo e ilusión en estas XI Jornadas Romanas del 2016.

Ayuntamiento de Carranque
Parque Arqueológico de Carranque



ORGANIZACIÓN: AYUNTAMIENTO DE CARRANQUE

