



**MAREMAGNUM**  
**MMXVIII**  
 12, 13, 14, 15 D'ABRIL

**12,13,14,15 abril / MALLORCA - Palma - Pollentia, ciutat romana (Alcúdia)**  
**18, 19 maig / MENORCA - Ciutadella**

## LES ILLES BALEARS A L'ANTIGUITAT CLÀSSICA

### ORGANITZEN



Departament de  
 Cultura, Patrimoni  
 i Esports  
 Consell de Mallorca



Ajuntament de Palma

### PATROCINEN



### EMISSORA OFICIAL



### COL·LABOREN





e. Fotografia de Carolina Tur

**12,13,14,15 abril / MALLORCA - Palma**  
**Pollentia, ciutat romana (Alcúdia)**  
**18, 19 maig / MENORCA - Ciutadella**

## LES ILLES BALEARS A L'ANTIGUITAT CLÀSSICA

### ORGANITZEN



Departament de Cultura, Patrimoni i Esports  
 Consell de Mallorca



CONSELL INSULAR DE MENORCA

Ajuntament de Palma

### PATROCINEN



### EMISSORA OFICIAL

### COL-LABOREN



MUSEU DE MALLORCA

MUSEU DE MENORCA



[www.maremagnumbalears.org](http://www.maremagnumbalears.org)

### DIJOUS, 12 D'ABRIL

**12:00h Visita guiada: "Les profunditats del Nostre Museu"** a càrrec de Tomeu Salvà, arqueòleg i historiador, Director del museu.  
**Lloc:** Museu de Mallorca. C. de la Portella, 5 (Palma)  
**Inscripció prèvia i més informació:** Telf. 971177838  
 Activitat gratuïta

**19:00h: Presentació MAREMAGNVMM 18**  
**Lloc:** Sala Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Activitat gratuïta

**19:30h: Conferència: "Claus de l'èxit de l'Imperi romà: casualitat o causalitat?"** a càrrec de Javier Martos.  
**Lloc:** Sala Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Activitat gratuïta

### DIVENDRES, 13 D'ABRIL

**12:00h Visita guiada: "Les profunditats del Nostre Museu"** a càrrec de Tomeu Salvà, arqueòleg i historiador, Director del museu.  
**Lloc:** Museu de Mallorca. C. de la Portella, 5 (Palma)  
**Inscripció prèvia i més informació:** Telf. 971177838  
 Activitat gratuïta

**9:00-13:00h FORVM:** Tallers de recreació històrica (Centres escolars)  
**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Inscripció prèvia

**19:00h: Conferència: "Distintius socials a l'antiga Roma"** a càrrec de M<sup>a</sup> José Valle.  
**Lloc:** Sala Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Activitat gratuïta

**21:00h Teatre de carrer: "Apicata. Nova tragèdia romana"** a càrrec de Cristina Francioli i Maremagnum  
**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
**Inscripció prèvia i més informació:**  
[www.maremagnumbalears.org](http://www.maremagnumbalears.org)

### DISSABTE, 14 D'ABRIL

**11:00h Ruta infantil per la Palma romana**  
**Lloc:** Inici a La Rambla (Estàtues del romans)  
 Preu: 8€  
**Inscripció prèvia:**  
[aedificatbiblioteca@coaatmca.com](mailto:aedificatbiblioteca@coaatmca.com)

**11:00h Visita guiada: "Cròniques d'un llarg viatge: el periple de la col·lecció**

**Despuig"** a càrrec d'Antònia Soler  
**Lloc:** Castell de Bellver  
**Inscripció prèvia:** 971 73 50 65  
 Activitat gratuïta

**10:00h-13:00h Visita guiada Son Fornés**  
**Lloc:** Punt de trobada: Museu Son Fornés (Montuïr)  
**Inscripció prèvia i més informació:**  
[Didactica@sonfornes.mallorca.museum](mailto:Didactica@sonfornes.mallorca.museum)  
 Telf. 971644169

**17:00h a 20:00h FORVM: Tallers de recreació històrica**  
**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Entrada gratuïta

**17:30h Entrega premis Ballein: Llança't a escriure PELAG.**  
**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)

**17:30h MVNERA GLADIATORIA.**  
 Lluita de gladiadors i tast de cuina romana.  
**Grup:** Gesta gladiatora  
**Lloc:** Ciutat romana de Pollentia (Alcúdia)  
 Preu: 10€

**Inscripció prèvia i més informació:**  
 971897102

**18:30h NVPTIAE.** Recreació de la cerimònia nupcial a l'antiga Roma.  
**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Entrada gratuïta

**21:00h Teatre de carrer: "Mecenàs."** Grup: Carles Alcoy, Tarraco Viva

**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Activitat gratuïta  
**Inscripció prèvia i més informació:**  
[www.maremagnumbalears.org](http://www.maremagnumbalears.org)

### DIUMENGE, 15 D'ABRIL

**10:30h Visita guiada "Es Rossells"**  
**Lloc:** Punt de trobada: Església Cas Concos  
**Inscripció prèvia i més informació:**  
[projecteesrossells@gmail.com](mailto:projecteesrossells@gmail.com)  
 Activitat gratuïta

**11:00-14:00h FORVM: Tallers de recreació històrica**  
**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Entrada gratuïta

**12:00h: MVNERA GLADIATORIA.**  
 Lluita de gladiadors.  
**Grup:** Gesta Gladiatoria  
**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Activitat gratuïta

**13:00h Teatre de carrer: "Apicata. Nova tragèdia romana"** a càrrec de Cristina Francioli i Maremagnum.  
**Lloc:** Pati del Centre Cultural de la Misericòrdia (Palma)  
 Activitat gratuïta  
**Inscripció prèvia i més informació:**  
[www.maremagnumbalears.org](http://www.maremagnumbalears.org)



**FORMACIÓ  
PROFESSIONAL** **F**  
ILLES BALEARS



L'FSE inverteix en el teu futur

europa   
inverteix en el teu futur

Sóller, 25 /03/2018.

Benvolgudes famílies, ens complau posar-nos en contacte amb vosaltres per tal d'informar-los que el proper divendres 13 d'abril realitzarem una sortida extraescolar a Palma, on participarem a la Festa Maremagnum al pati de la Misericòrdia ( Plaça de la Sang)

L'hora de trobada a Ciutat , pels alumnes que no són de Sóller, serà a les 9 h al lloc del Maremagnum ( antic conservatori de música) .

Pels alumnes que surtin de Sóller, i que no tinguin mitjà de transport, anirem amb ..... fins a la fira (sortida a les ..... a ..... )

L'activitat acaba a les 13:00 hores. La tornada.....

Web: <http://www.maremagnumbalears.org/maremagnum-18/>

**Atte.**

**Equip educatiu hoteleria.**

Assabentat el pare/ mare /tutor.

Data:

RECEPTES:

**Per a l'olivada:**

200 grams d'olives negres de Sóller trencades i sense pinyol.

Una grapada de tàperes.

El suc d'una llimona.

1 cullerada de mostassa.

4 cullerades de cognac.

6 cullerades d'oli d'oliva verge extra de Sóller .

1 arengada o una llauna d'anxoves o peix fresc

**Per al cruixent:**

2 barres de pa baguette pre-cuinada i congelada, que tallarem un cop congelada a làmines molt fines amb l'ajut de la màquina de talla carn-freda .

**Elaboració:**

Si el peix és cruu marcau a foc viu i amb un poc d'oli dins una pella els filets de peix ben desespitats i assaonats . Reservar-ho per més endavant. Si no és cruu el podeu desespinar directament .

Triturau tots els ingredients de l'olivada fins a assolir una pasta cremosa . Afegiu-hi el peix desespinat i amb tot ho untarem sobre cada una de les llesques de pa.

Opcional 1 : Regarem amb oli d'oliva verge i ho enforbarem a uns 180°C uns 10 minuts, fins que el pa agafi color i quedi cruixent.

Opcional 2 : servir amb un poc de conitura de fraules o fruits del bosc



## Hidromel

L'**hidromel** o **aiguamel** (vi de mel) és una beguda obtinguda per fermentació de la barreja d'aigua amb mel o de most amb mel, amb addició posterior de diferents fruites o diverses espècies, com ara nou moscada o canyella

L'hidromel és la primera beguda alcohòlica que es coneix. Produïa als qui la bevien un estat d'èxtasi. . Per aquest motiu era considerada un nèctar diví

### Hidromel

La hidromel es coneix com la "beguda dels déus". Grecs, romans, víkings i bàrbars la van degustar i avui torna a estar de moda gràcies a les seves propietats i sabor. També la TV ha tingut molt a veure amb que la hidromel torni a estar present. Sabem que les sèries de televisió i el cinema marquen tendències i generen noves modes. I molt més si parlem d'una producció de culte que té milions de seguidors a tot el món com és "Joc de Trons". Doncs bé, els Lannister i companyia tenen part de culpa que moltes persones hagin sentit parlar per primera vegada d'una de les primeres begudes de les que estenen coneixement .

Està considerada una de les begudes alcohòliques més antigues que existeixen i hi ha constància que va ser degustada per grecs, romans i víkings, entre altres pobles. En alguns llocs del món mai ha deixat de consumir-se, però en altres com aquí va passar a millor vida. Ara torna a la palestra erigint-se com un beuratge natural, saludable, ple de propietats i amb un component energitzant indubtable.

És complicat saber quin poble va ser el primer a prendre el hidromel. La presència d'aquesta beguda està documentada entorn de l'any 1700 abans de Crist en un llibre sagrat del vedisme (religió anterior a l'hinduisme). També hi ha constància que ha Alemanya l'any 2100 abans de Crist usaven banyes per beure hidromel. El que està clar és que romans, grecs, víkings i bàrbars van prendre aquesta beguda.

Però el material que més evident tenim , i que uso ja sempre, és el llibre de Marco Gavio Apicio, DE RE COQUINARIA.

Els seus ingredients són bàsics: mel i aigua. Cada poble ha realitzat algunes variacions, de fet els maies ho anomenaven 'balché', els romans també tenien altres noms com 'aqua mulsum' i els grecs 'melikraton'. Podríem dir que és una espècie de cervesa on l'ordi se substitueix per la mel. El seu aspecte és molt semblant i en el gust també tenen certes similituds.

Si volem passar a la cuina l'elaboració del hidromel és senzilla.

En l'antiguitat només es feia servir mel i aigua i s'esperava a que fermentés. El procés era molt lent, per això es van començar a utilitzar uns llevats que acceleraven el procés de fermentació. Tot i així, el temps que passa des que es mesclen els ingredients fins que tenim el hidromel pot superar el mes i mig. Aquesta fermentació es sol dur a terme

en una bóta de roure, la que fa que l'hidromel, a més de tenir semblances amb la cervesa, les tingui també amb el vi. El resultat és una beguda d'una elevada graduació (ronda els 12 graus). Nosaltres, ja que la presentam en una fira escolar, farem una versió 0,0°

Una recepta molt senzilla és la següent: litre i mig d'aigua, mig quilogram de mel i un gram de llevat fresc de pa. És important per a aquesta recepta de hidromel comptar amb mel pura de qualitat. Podem versionar la recepta amb espècies al gust.

**Elaboració:** En primer lloc s'encalenteix suaument la mel per fer-la més fluida i retirar possibles impureses com restes de pol·len (que suren en forma d'escuma). Posam a encalentic l'aigua en una cassola i anam afegint la mel a poc a poc remenant sense parar amb l'objectiu de crear una pasta homogènia similar al xarop.

Arribat el punt d'ebullició, es retira del foc. Es pot eliminar l'escuma que ha quedat en la superfície i posteriorment deixar que es refredi abans d'afegir el llevat. Si afegim el llevat amb el líquid calent, aquest morirà i no farà la seva funció.

**Procés de fermentació:** Per realitzar el procés de fermentació s'aboca la mescla d'aigua i mel en una botella de vidre o de plàstic i s'afegeix el llevat. Perquè s'eliminin els gasos procedents de la fermentació cal realitzar el procés més complicat de la recepta.

De la botella ha de sortir una petita mànega que vagi a una altra on posarem una mica d'aigua. Com s'aconsegueix això? Una opció és tancar les dues ampolles amb un suro i fer un en ell un petit forat per introduir les puntes de la mànega. L'objectiu és que no entri aire de l'exterior, però que el recipient on es porta a terme la fermentació tingui una forma d'eliminar aquests gasos. (Talment com es fa amb l'elaboració de la cervesa)

**Temps repòs:** Tres setmanes després tindrem el hidromel, que caldrà canviar de recipient. Per eliminar els pòsits que han quedat en el fons el millor serà utilitzar un colador. És una forma de preparar hidromel a casa, encara que òbviament els que vulguin estalviar-se aquest procés tenen nombroses opcions per comprar-lo directament fabricat.

### Mulsum

El **mulsum** es tracta d'un vi típic no només de l'època de l'Imperi romà, sinó també d'èpoques posteriors.

Sobre la veritable composició existeixen diverses opinions; d'aquesta manera se sap que alguns autors sostenen que el mulsum s'elaborava amb la primera premsada a la qual després fermentar se li afegia mel (apareix com a Vi et Melle en nombroses referències) en proporció de **quatre parts de vi i una de mel**.

El mulsum és per tant una beguda alcohòlica de sabor dolç molt similar a la hidromel (que es realitza per contrari amb la fermentació tan sols d'aigua i mel). Era costum en l'època oferir aquest vi al començament dels banquets.

**TYROPATINAM**

**Pastis de formatge Romà**

DE RECOQUINARIA ( pàg 64)

“Mescla amb una forqueta de 2 a 6 cullerades grosses de mel amb 5 ous i 250 grams de formatge tendre tipus feta. Aclareix aquesta mescla amb 600 ml de llet sencera ( o nata , optatiu) i 20 grams de mantega. Cola el líquid resultant ( també es pot no colar per a notar el formatge) .

El disposarem dins un motlle untat amb pa rallat i mantega i ho enforarem a 130°C al bany maria uns 90 minuts.

Un cop cuinat deixarem refredar dins el mateix bany maria i el desmotllarem donant-li la volta.

Podem versionar el pastis, afegint anous, herbassana , fraules i altres aromes.

**Apici el recomana de servir empolsar de pebre bo negre mòlt.**

**Si no volem tant fort d gust recomano d'empolsar-lo de canyella i sucre.**

## **ASPECTES GENERALS DEL MÓN DE LA CUINA A LA ROMA IMPERIAL**

**Roma va ser fundada al segle VIII a.C.** i governada per una Monarquia fins el segle VI a.C. quan els seus habitants van expulsar els monarques i es van constituir en República. Llavors Roma es va anar apoderar de les terres que s'estenien des de la Península Ibèrica fins a l'Orient, i va abraçar tot el mar Mediterrani (Mare Nostrum) i Roma es va transformar en un Imperi ( Segle I a.C ) que va entrar en crisi a partir del segle II d.C i cap al Segle III degut el setge dels pobles bàrbars ,el 476, Roma va ser conquistada i l'Imperi va desaparèixer.

- Els aliments que coneixien eren els mateixos, que podem trobar avui dia a qualsevol mercat, exceptuant, aquells procedents d'Amèrica tals com la patata, el maís, la tomàtiga, la xocolata, etc.
- Els romans eren grans consumidors de verdures , llegums, cereals, hortalisses, ous, fruites, bolets, mel, fruits secs, mel , formatge, carns ( porc, bou, ases, cérvol, llebre, porc senglar , pollastres, ànecs, coloms, faisans, flamencs, pagons, agrons i cigonyes). Al mateix temps també consumien peixos de mar , riu i els criats dins les "*piscinae*", plenes d'aigua de mar.
- Ja coneixien les tècniques d'elaboració de l'oli i el vi. També coneixien la cervesa , però era considerada una beguda per als més pobres. Coneixien i usaven tot tipus d'espècies , herbes aromàtiques i altres tipus d'aromatitzants
- Pel que respecta a les tècniques d'elaboració predominaven els aliments bullits, torrats o fregits amb oli, garum i gran quantitat d'espècies. Creant una cuina molt aromatitzada i especiada. Cercar l'explicació a n'aquesta excessiva condimentació , pot resultar complexa, però hi ha certs factors que pogueren influenciar aquest tipus de cuina:
  - El gust dels pobles antics per als menjars forts i molt aromàtics, que creien sinònim del bon estat dels aliments
  - Condimentar per tal d'enriquir i donar distinció als aliments.
  - El fet de condimentar i especiar abundantment els aliments contribuïa a una major conservació dels mateixos, ja sigui de forma voluntària o involuntària.
  - El fet de que els espècies eren sinònim de poder adquisitiu.
  - El condiment més usat era el garum, que tastarem en **una versió actualitzada**.



### ■ Els romans realitzaven tres menjades al llarg del dia

**Lentaculum:** Equivalent al nostre berenar, compost principalment de formatges, llet i pa untat amb all

**Prandium:** A la meitat del dia consumien pa, carn freda, verdures i fruites. Normalment es menjava de drets i quasi sempre menjar freds.

**Cena:** Després de les dues frugals menjades anteriors arribaven al que era, sens dubte, el moment més esperat del dia. Aquesta "cena", es duia terme a la hora "octava" o "nona" del dia (+/- 16:00h) i sempre després de banyar-se i sobre tot rentar-se les mans i els peus. És important remarcar que fins al segle II abans de Crist la "cena" era molt simple i que consistia en el "puls" o "pulmentum", una espècie de puré de farina de blat, juntament amb altres menjars. No fou fins molt més tard, (a l'inici de la decadència de l'imperi Romà); quan la "cena" esdevingué en les opíques i fastuoses ingestes que tantes vegades en ha ensenyat el cine o la literatura.

- A l'hora, aquestes menjades, i principalment la "cena", estaven formades per tres parts ben diferenciades: ( sempre parlant dels banquets de les grans famílies, ja que la resta de població era si mes no, camperola, pobre o esclava)

**Gustatio** . Aquest primer plat estava compost per verdures, amanides, olives, peixos salats, ostres, bolets i ous; tot ell acompanyat d'un vi negre calent anomenat "mulsum" (vi negre amb mel). L'objectiu del "gustatio" era estimular la gana, abans dels tres plats forts següents.

**Prima mensa:** Plat fort de la "cena". Es servien tot tipus de carns i aus, a més de peixos.

**Secunda mensa** ( postres). Fruites fresques, dolços i fruits secs.

**Comissatio** ( sobretaula) . Un cop acabats els plats importants, i mentre es consumien més dolços i fruites; es solia servir una gran quantitat de vi, que era servit dins copes i posteriorment ingerit d'un sol glop seguint les instruccions d'una persona encarregada de l'acte l "arbiter bibendi" , que indicava com s'havia de servir i beure cada tipus de vi, com brindar etc. Aquesta part es solia amenitzar amb espectacles de bufons, danses, cant i poesia. De la "comissatio" sols podien participar-hi el homes

