venir del entorno más inmediato, como de las tierras más lejanas. Por ésta razón, la cocina romana gozaba de una complejidad y una originalidad que tardó mucho tiempo en ser superada.

Ésta actividad pretende ofrecer una inmersión activa en los aromas y gustos romanos, mediante un juego de identificación, la elaboración de una receta y una pequeña degustación.

Fecha	Viernes 13 a las 19.30 h (catalán)
	Sábado 14 a las 11 (catalán) - 13 h (castellano) 17 h (catalán) 19 h (castellano)
	Domingo 15 a las 11 (castellano) – 13 (catalán)
	Duración aproximada : 1 h
Lugar	Casa Canals – Sala Plana
Acceso	Entrada de pago 5 €

AD CUCUMAS. TABERNA VINARIA
El mundo del vino en Roma
Benito Báguena (Zaragoza)

Taller con cata de vinos romanos. Un paseo por la cultura vinícola de los antiguos romanos con comentarios y catas de vinos recreados por investigadores del tema. Cada cata de vino irá acompañada de una pequeña tapa.

Fecha	Viernes 13 a las 20 h
	Sábado 14 a las 11.30 - 13.30 - 18 i 20 h
	Domingo 15 a las 11.30 y a las 13.30
	Comentarios en castellano
	Duración aproximada : 1.30 h
Lugar	Casa Canals – Patio. Entrada per el Portal de St. Antoni
Acceso	Entrada de pago 5 €

IN VINO VERITAS. **novedad 2011**
Una elaboración experimental de vino romano: el *mulsum*
Miquel Sunyer
Viticultor
Josep M Vaquer
Enólogo
Antonio Aguilera
Profesor Historia Antigua y Arqueología de la Universitat de Barcelona

Ajustándose estrictamente a las fuentes literarias romanas (especialmente Columela y Paladio) se ha realizado en Batea una elaboración experimental de vino *mulsum* romano

El *mulsum* fue inicialmente, un vino de aperitivo que, con el tiempo, resultó uno de los vinos romanos más preciados y caros y dio nombre al primer servicio de una comida romana: la *promulsis.*

Fecha	Sábado 7, 20.30 h (catalán)
	Duración aproximada 1 h
Lugar	Casa Canals – Patio. Entrada por el Portal de St. Antoni
Acceso	Gratuito, limitado al aforo del espacio