

Científicos gaditanos descifran la fórmula del garum a partir de restos encontrados en Pompeya

LOCALIZACIÓN: Puerto Real, Bolonia (Cádiz)

DURACIÓN VTR: 1'38"

RESUMEN: Ya es posible saborear el condimento más famoso del imperio romano. Un equipo de investigadores, del departamento de Tecnología de los alimentos de la Universidad de Cádiz, ha reconstruido la milenaria receta de la salsa garum. La fórmula se ha logrado gracias a los trabajos de un arqueólogo de la universidad de Cádiz que ha tomado una muestra de la salsa original hallada en un ánfora de Pompeya. Esta mezcla de pescados y especias de la zona se comenzó a elaborar por los fenicios, en la factoría de salazones del conjunto arquitectónico de Baelo Claudia, en Bolonia. Ahora el cocinero gaditano, con una estrella Michelin, Mauro Barreiro innova recetas con este manjar. Lo próximo serán quesos curados en garum, mientras esperan que alguna industria se interese por la salsa para su comercialización.

VTR:

Una de estas gotas sólo se servía en las mejores mesas de los palacios romanos. Es garum, el condimento estrella del imperio que ya elaboraban los fenicios en las costas de Cádiz. Este grupo de investigadores ha trabajado los últimos años para recuperar la fórmula.

TOTAL ÁLVARO RODRÍGUEZ
Investigador Univ. de Cádiz

"Hemos juntado tipos de pescado, especias mediterráneas y sal. Y durante una elaboración que dura varios días, hemos conseguido recuperar al final el producto, lo que nosotros llamamos, que es un producto más cercano a lo que realmente fue en su momento el garum de Pompeya."

Y lo han logrado a partir de los restos de la salsa original encontrada en una ánfora como esta en Pompeya. Más allá del mito...

TOTAL VÍCTOR PALACIOS
Investigador Univ. De Cádiz

"Evidentemente hemos hecho un estudio de optimización, de condiciones de temperatura, condiciones de PH, o sea, que hay un fundamento científico tecnológico detrás para evidentemente obtener un producto seguro."

Más allá del mito esta salsa la empiezan a elaborar los fenicios y alcanza su máximo esplendor en la época romana. La mayoría se elaboraba en esta factoría de salazones, en la antigua ciudad de Baelo Claudia, muy cerca de Tarifa.

TOTAL DARÍO BERNAL
Arqueólogo Univ. de Cádiz

"Sabemos que ánforas de garum gaditanas llegaron desde lugares como los palacios de los emperadores en Roma y a los campamentos que tenían los militares en las fronteras del Imperio."

Y esta es la última fase de la investigación, buscarle nuevos usos...

TOTAL MAURO BARREIRO
Estrella Michelin y cocinero
de Real 210 Gastro

"Nos sirve muy bien por ejemplo con la carne, que la gente se cree que no, pero antiguamente se conservaba la carne en él. Y aparte de todo esto le damos mil usos, porque también lo tratamos como si fuera la soja del Mediterráneo."

Ahora trabajan la curación de quesos con garum a la espera de que alguna industria se interese para su comercialización.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es