

BADALONA  
CIUTAT ROMANA

• MAGNA •  
CELEBRATIO  
MMVIII

DIVENDRES 25, DISSABTE 26 I DIUMENGE 27 D'ABRIL DE 2008

XV Jornades de portes obertes a la ciutat romana de Bortulo  
III Jornades de reconstrucció històrica - IV Jornades de cuina romana

museu badalona



DIVENDRES 25, DISSABTE 26 I DIUMENGE 27 D'ABRIL

## XV JORNADES DE PORTES OBERTES A LA CIUTAT ROMANA DE BAETULO

Visites guiades a diverses restes arqueològiques, que inclouran la Casa dels Dofins (c/ Lladó), espai arqueològic recentment obert a la visita, a més del Jardí de Quint Licini (plaça de l'Assemblea de Catalunya), el mosaic de la Torre Vella, les restes de la plaça de la Constitució i el conducte d'aigües (c/ Pujol).

Divndres a la tarda,  
dissabte tot el dia  
i diumenge al matí.  
Inscripció prèvia  
(places limitades).  
Activitat gratuïta



DIVENDRES 25, DISSABTE 26  
I DIUMENGE 27 D'ABRIL

## III JORNADES DE RECONSTRUCCIÓ HISTÒRICA

### Ars amandi. Sexe i moral a Roma

Conferència de Pedro Angel Fernández Vega

L'historiador i director del Museo de Prehistoria y Arqueología de Cantabria ens explicarà els tabús entorn del sexe, els hàbits i els aspectes més insòlits i poc coneguts de la vida íntima en època romana.

Divendres 25 d'abril  
*Decumanus de Baetulo*  
(subsòl de la plaça de Font i Cussó), 19.30 h



### Sculptor

Demostració del treball en pedra en l'època antiga. Eines i tècniques des de l'extracció dels grans blocs fins a l'ofici més artesà. A càrrec de Reconstrucció Històrica de Badalona.

Dissabte d'11 a 14 h i de 17 a 20 h i diumenge d'11 a 14 h  
Plaça de l'Assemblea de Catalunya



### Musiuarius

Demostració de la tècnica del mosaic, una de les més utilitzades en la decoració de les grans cases i dels edificis públics romans. Les eines dels artesans, els materials utilitzats i la creació dels motius característics de la Casa dels Dofins i altres construccions. A càrrec de Reconstrucció Històrica de Badalona.

Dissabte d'11 a 14 h i de 17 a 20 h i diumenge d'11 a 14 h  
Plaça de l'Assemblea de Catalunya



### III JORNADES DE RECONSTRUCCIÓ HISTÒRICA

#### Textrina

Demostració de les tècniques de filar, teixir i tenyir, que eren de coneixement obligatori per a totes les dones romanes i que generalment es practicaven a les cases. A càrrec d'Anna Homs i de Reconstrucció Històrica de Badalona.

Dissabte d'11 a 14 h i de 17 a 20 h  
Diumenge d'11 a 14 h  
Plaça de l'Assemblea de Catalunya



#### Sutor et eborarius

El cuir i l'os eren dos dels materials més utilitzats per a la fabricació de calçat, complements decoratius per a vestits i diversos estris. Veurem com es treballaven aquests materials, avui sovint substituïts pel plàstic, i com s'aplicaven en època romana. A càrrec de Reconstrucció Històrica de Badalona.

Dissabte d'11 a 14 h i de 17 a 20 h  
Diumenge d'11 a 14 h  
Plaça de l'Assemblea de Catalunya



#### Gemmarius

Demostració de l'art de l'orfebreria que va arribar en època romana a unes tècniques molt refinades. Des de petites peces de bijuteria fins a filigranes d'or, que tant homes com dones lluien segons el seu poder adquisitiu. A càrrec del joier J.L. Taly (Montpeller).

Dissabte d'11 a 14 h  
i de 17 a 20 h  
Diumenge d'11 a 14 h  
Plaça de l'Assemblea de Catalunya



#### Unguentaria

Es coneix dels romans el seu gust per perfumar objectes i persones. En aquest punt veurem com es preparaven els perfums i pentinats de les dones de classe alta. A càrrec d'A. Taly (Montpeller).

Dissabte d'11 a 14 h i de 17 a 20 h  
Diumenge d'11 a 14 h  
Plaça de l'Assemblea de Catalunya



### Macellum et pistor

Veurem moldre el blat, pastar la farina i coure el pa, i coneixerem la base de l'alimentació en època romana, els productes més utilitzats, que avui dia han perdurat sota l'etiqueta de "dieta mediterrània", i els preus que tenien. A càrrec de Reconstrucció Històrica de Badalona.

Dissabte d'11 a 14 h i de 17 a 20 h

Diumenge d'11 a 14 h

Plaça de l'Assemblea de Catalunya



### Thermopolium

Plats i condiments de la cuina romana, que podem elaborar i tastar per conèixer els sabors del menjar a l'antiguitat. A càrrec de Kuanum.

Sessions: dissabte: 11, 12.30, 17, 18.30 h

Plaça de l'Assemblea de Catalunya

Preu: 4 €. Inscripció prèvia (places limitades).



### III JORNADES DE RECONSTRUCCIÓ HISTÒRICA

#### Ludi

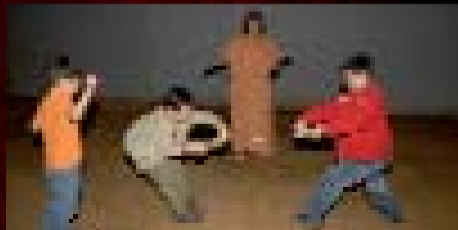
Jugarem en un carrer de la ciutat de *Baetulo*, com ho feien els romans. A càrrec de l'entitat Soca-rel i amb la col·laboració del Camp d'Aprenentatge de Tarragona.

Sessions: dissabte 11 i 12.30 h i 17 i 18.30 h

Diumenge 11 i 12.30 h

Plaça de Font i Cussó

Activitat per a infants i adults. Inscripció prèvia (places limitades)



#### Pictor imaginarius

Taller de pintura a l'encàustica, tècnica utilitzada en època romana per decorar les parets de les cases, sobretot benestants. A càrrec de MVArte y Restauración (Madrid).

Sessions: dissabte 11, 12.30, 17 i 18.30 h

Plaça de Font i Cussó

Inscripció prèvia (places limitades)



#### Scriptorium

Taller de cal·ligrafia i escriptura llatina, base de la que fem servir actualment. També es faran demostracions de pintura en grafitis. A càrrec de Ricardo Vicente (Saragossa).

Sessions: dissabte 11, 12.30, 17 i 18.30 h

Plaça de Font i Cussó

Inscripció prèvia (places limitades)



#### Pulchritudo feminae

Taller que mostrarà com era la perruqueria, els maquillatges, les depilacions i tot tipus de sessions de bellesa en època romana. A càrrec de Silvia San Miguel (Domus romana de Juliobriga, Cantabria).

Sessions: dissabte

11, 12.30, 17 i 18.30 h

Torre Vella, plaça del Marquès de Barberà, 13

Inscripció prèvia (places limitades)



### III JORNADES DE RECONSTRUCCIÓ HISTÒRICA

#### La construcció

Taller per conèixer les tècniques constructives i d'enginyeria en època romana. A càrrec del Camp d'Aprenentatge de Tarragona.

Sessions: dissabte 11, 12.30, 17 i 18.30 h  
Torre Vella, plaça del Marquès de Barberà, 13  
Inscripció prèvia (places limitades)

#### La medicina

Taller per conèixer la medicina, els instruments i les arts curatives en època romana. A càrrec del Camp d'Aprenentatge de Tarragona.

Sessions: dissabte 11, 12.30, 17 i 18.30 h  
Torre Vella, plaça del Marquès de Barberà, 13  
Inscripció prèvia  
(places limitades)

#### Officina monetalis

Els romans disposaven d'un sistema monetari que van estendre per totes les províncies i que, com l'euro, tenia validesa en un ampli territori. Ara no tan sols veurem com s'encunyaven les monedes, sinó que podrem fer-ho nosaltres mateixos.

Dissabte d'11 a 14 h i de 17 a 20 h  
Diumenge d'11 a 14 h  
Plaça de l'Assemblea de Catalunya

#### Legio IV Macedonica

Demostració del campament d'un contuberni (unitat bàsica de l'exèrcit romà) de principis del segle I dC, on s'explicarà com era el dia a dia d'un soldat. A càrrec de Reconstrucció Històrica de Badalona i del Taller de Reconstrucció Històrica (Alacant).

Dissabte i diumenge d'11 a 14 h  
Plaça de l'Assemblea de Catalunya (zona Correus)

### III JORNADES DE RECONSTRUCCIÓ HISTÒRICA

#### Negotiator

Demostració del procés de producció, transport i comerç del vi en època romana, des de la verema fins a la taverna. Va ser una de les activitats més importants de *Baetulo*, la que va proporcionar més riquesa a la ciutat i la que va implicar gent de totes les classes: des dels esclaus i camperols fins als grans propietaris i comerciants. A càrrec de Reconstrucció Històrica de Badalona.

Dissabte a les 18 h

Plaça de l'Assamblea de Catalunya (zona Correus)



#### Castra necessaria

Visita a un campament militar romà: indumentària, armament, tècniques de combat, ús de l'artilleria. A càrrec de l'Associació Projecte Phoenix (Tarragona).

Visites al campament: dissabte 17, 17.30 i 18 h

Inscripció prèvia (places limitades).

Plaça de Font i Cussó

#### Legio VII Gemina

Demostració d'una unitat de legionaris en marxa, el seu equipament, el campament, l'entrenament, les tècniques de combat, el culte a les insígnies i l'artilleria. A càrrec de l'Associació Projecte Phoenix (Tarragona).

Dissabte a les 19 h

Plaça de Font i Cussó



### III JORNADES DE RECONSTRUCCIÓ HISTÒRICA

## Gladiadores

Exposició sobre el món dels gladiadors: hàbits, entrenaments, indumentària i equipaments segons els diversos tipus que hi havia. A càrrec de Taller de Reconstrucció Històrica (Alacant).

Dissabte d'11 a 14 h i de 17 a 20 h  
Plaça de l'Assamblea de Catalunya  
(zona Correus)



## Ludi Gladiatori

Els *ludi gladiatorii* eren un espectacle de lluita patrocinat i organitzat per un patrici que feia carrera política. Reviurem la pompa o seguici, que recorrerà diversos carrers; es mostrarà el combat dels gladiadors, amb diferents tipus de lluita, i la desfilada triomfal.

A càrrec de Taller de Reconstrucció Històrica (Alacant), Thaleia (Tarragona) i Reconstrucció Històrica de Badalona.

### Diumenge a les 12 h

Recorregut: Museu, Via Augusta, c/ del Temple, c/ de Francesc Layret, plaça de la Vila, c/ de Mar, la Rambla, c/ d'en Prim, c/ de Germà Juli i plaça de l'Assamblea de Catalunya



DIVENDRES 25, DISSABTE 26

I DIUMENGE 27 D'ABRIL

## IV JORNADES DE CUINA ROMANA

Reserva prèvia a  
cada restaurant

### CA L'ARQUÉ

**Divendres 25, sopar, a les 21 h**

Reserva al tel. 93 464 12 22

GVSTATIO (aperitiu)

Oua coturnix elixa (ous durs), Oliua in salsura (olives adobades), Mituli (musclos amb salsa)

PRIMA MENSA (menjar principal)

Aliter conciclam sic facies (Cassola de pèsols i pollastre), Porcellum assum (porcell rostit amb salsa), Isicia marina (mandonguilles de fruits de mar)

SECVNDA MENSA (postres)

Caseum (bunyols de formatge), Rosatum sic facies (vi de roses)



### CAN FRAI

**Divendres 25, sopar a les 21.30 h**

Reserva al tel. 93 384 07 18

GVSTATIO (aperitiu)

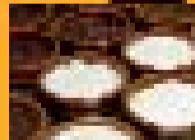
Moretum (pasta de formatge amb all), Epityrum (olivada per menjar després del formatge), Oua coturnix elixa (ous durs de guatlla), Boletos (bolets amb mel)

PRIMA MENSA (menjar principal)

Patina de asparagis (pàtina d'espàrrecs), Perna cum ficus (pernil amb figues)

SECVNDA MENSA (postres)

Hypotrimma (crema de formatge amb fruites seques), Dactilos nuce infercies (dàtils farcits de nous i fregits)



### BERTRAN MAR

**Dissabte 26, dinar a les 14 h**

Reserva al tel. 93 384 60 52

GVSTATIO (aperitiu)

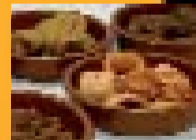
Oliua in salsura (olives adobades), Sala cattabia (formatge de cabra amb espècies), Caroctae frictae (pastanagues fregides)

PRIMA MENSA (menjar principal)

Boletos (bolets amb mel), Indicum pisum cum sepias minutas (pèsols de l'Índia amb sípia), Ofellae aprogineo more (estofat de bou a l'estil del porc senglar)

SECVNDA MENSA (postres)

Dulcia panis (rostes o coques de Santa Teresa), Vua (ràim)



## EL BADIU DE LA FIGUERA

Dissabte 26, dinar a les 14 h

Reserva al tel. 93 464 02 01

GVSTATIO (aperitiu)

Moretum (pasta de formatge amb all), Epityrum (olivada per menjar després del formatge), Sala cattabia (formatge de cabra amb espècies), Mituli (musclos amb salsa), Oua coturnix elixa (ous durs de guatlla), Oliua in salsura (olives adobades),

PRIMA MENSA (menjar principal)

Boletos (bolets amb mel), Patina de asparagis (patina d'espàrrecs), Pisa (pèsols amb vinagreta), Patina solearum (pastís de llenguado), Pullum cum careotam (pollastre amb dàtils)

SECVNDA MENSA (postres)

Nucleos, nuges, auellanas (fruites seques), Oua sfongia ex lacte (truita de llet), Hypotrimma (crema de formatge amb fruites seques)



## NERÓ

Dissabte 26, sopar a les 21 h

Reserva al tel. 93 384 14 49

GVSTATIO (aperitiu)

Rafanos cum peper (raves amb salsa de pebre), Oliua in salsura (olives adobades), Oua coturnix elixa (ous durs de guatlla), Sala cattabia (formatge de cabra amb espècies)

PRIMA MENSA (menjar principal)

Cicer cum ius (cigrons amb salsa), lus alexandrinum in pisce asso (peix amb salsa alexandrina), Ofellae aprogineo more (estofat de bou a l'estil del porc senglar)

SECVNDA MENSA (postres)

Hypotrimma (crema de formatge amb fruites seques)



## LA DONZELLA

Dissabte 26, sopar a les 21 h

Reserva al tel. 93 389 14 10

GVSTATIO (aperitiu)

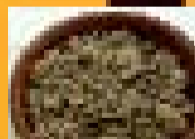
Moretum (pasta de formatge amb all), Epityrum (olivada per menjar després del formatge), Mituli (musclos amb salsa), Oua coturnix elixa (ous durs de guatlla), Oliua in salsura (olives adobades)

PRIMA MENSA (menjar principal)

Concicla cum faba (concicla amb faves), Pisam Vitellianam (pèsols a l'estil de Vitel·li), Tinno elixum cum lus (tonyina amb salsa), Leporem conditum (llebre/conill amb espècies), Pullum frontonianum (pollastre frontonià)

SECVNDA MENSA (postres)

Dulcia panis (rostes o coques de Santa Teresa), Caseum (bunyols de formatge), Nucleos, nuges, auellanas (fruites seques)



## B DE BO

Diumenge 27, dinar a les 14 h

Reserva al tel. 93 464 40 39

GVSTATIO (aperitiu)

Moretum (pasta de formatge amb all), Epityrum (olivada per menjar després del formatge), Oua coturnix elixa (ous durs de guatlla),

PRIMA MENSA (menjar principal)

Patina de aspargis (pàtina d'espàrrecs), lus in sarda (sardines amb salsa), Haedum siue agnum Particum (xai a la manera de Partia)

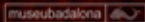
SECVNDA MENSA (postres)

Hypotrimma (crema de formatge amb fruites seques), Vua (raïm), Nucleos, nuges, auellanas (fruites seques)





www.museudebadalona.cat



Col·legi



Cultural



PASCLET



Cooperativa comunicació

makro

DASIGNI

Corredor

PIRELLI

FORNS MORNÀ

ERLME

EL PASO DE L'ART

BA