

**SORTEO DE UNA VISITA ESPECIAL A LA VILLA ROMANA DE LA LOMA  
DEL REGADÍO EN URREA DE GAÉN**

Entre los compradores de estos productos se efectuará un sorteo cuyo premio consiste en:

- Visita a la villa romana acompañados por los arqueólogos responsables de la investigación.
- Fecha: 30 de noviembre de 2013. Salida: 11:30 horas.
- Número de premios: 8 premios, cada uno para 2 personas.
- La visita incluye: viaje en autobús desde Teruel a Urrea de Gaén. Visita al yacimiento romano. Comida inspirada en la gastronomía romana.

**Además, otro premio (también válido para dos personas) se sorteará entre quienes compartan esta noticia publicada en el facebook de PLACES**

Nombre y apellidos:

Teléfono de contacto:

E-mail de contacto:

De acuerdo con la Ley de Servicios de la Sociedad de la Información y Comercio Electrónico aprobada por el parlamento español y de la vigente Ley Orgánica 15/12/1999 de Protección de Datos española, los datos vertidos en este formulario no serán incluidos en ninguna base de datos, y serán destruidos una vez finalizado el sorteo.



**PROGRAMA PLACES CIUDADES DE CULTURA CIENTÍFICA**  
ACTIVIDAD PILOTO: *TASTING SCIENCE*



*Panis et museum*

**18-24 noviembre 2013**



El pan constituye el sustento básico en la mayor parte de las civilizaciones. Ha sido el alimento más consumido por las sociedades desde el Neolítico, cuando posiblemente era molido y consumido como gachas o, una vez endurecido al fuego, como tortas planas. El descubrimiento de la acción de las levaduras y por tanto de los panes fermentados y la cocción en horno supuso un avance fundamental. La civilización griega, y sobre todo la romana, se encargaron de perfeccionar las técnicas de panificación. A lo largo de la historia, se han producido tipos muy diferentes de panes (de trigo, cebada, avena, centeno, o en otros ámbitos, de maíz, arroz, etc., en muchas ocasiones mezclados con hierbas, especias, frutos secos, aceite o miel), adaptados a los cereales disponibles y al poder adquisitivo de los distintos grupos sociales.

Además de alimento básico, el pan forma parte de rituales religiosos y celebraciones comunitarias, adoptando una gran variedad de formas y componentes en las diferentes culturas.

*Panis et museum* quiere reflejar la importancia de este alimento en las diferentes culturas representadas en las colecciones del Museo, mediante la elaboración de cuatro tipos de pan:

***Panis candidus.*** Pan romano de trigo, fermentado, con ocho pétalos.

***Sogueado.*** Pan trenzado, inspirado en los motivos decorativos de los mosaicos romanos y en numerosas joyas de otras etapas.

***Acus.*** Bastones de pan, similares a las "rosquilletas", que reflejan la forma de agujas de coser presentes en todas las culturas.

***Januquía.*** Reinterpretación de la lámpara utilizada en la fiesta judía de Januka y de los célebres bagels, panes judíos muy populares en todo el mundo.

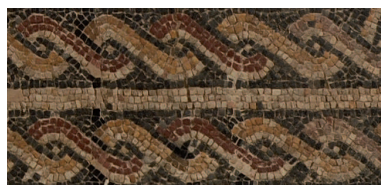
**Ingredientes** *Januquía, Acus y Sogueado:* harina de trigo, aceite virgen extra Bajo Aragón, levadura y sal. *Panis candidus:* harina de trigo, levadura, sal. Ambas formulaciones pueden contener trazas de gluten, soja, y frutos secos.

## Panis candidus



En Roma se elaboraba una gran cantidad de tipos de pan, desde el más tosco (*panis fulferus*) a los panes específicos para determinados platos (*ostearius*, para servir con ostras), pasando por el pan utilizado, y fabricado, por los soldados de las legiones (*panis militaris*). El *panis candidus* o *mundus*, era un pan blanco, con harina de trigo muy seleccionada, propio de las clases altas.

## Sogueado



Este tipo de conformación de la masa está presente en varias culturas (judía, islámica, centroeuropea...). En nuestro caso, reproduce además un motivo decorativo frecuente en los mosaicos romanos, como el expuesto en el Museo de Teruel, procedente de Calanda.

## Acus



Las agujas de gran tamaño, dedicadas a coser sacos o telas gruesas, se utilizan en la mayor parte de las etapas históricas reflejadas en el Museo, desde la Prehistoria (fabricadas inicialmente en hueso), hasta la Edad Contemporánea. Son muy abundantes durante la etapa ibérica y romana, en hueso, bronce y hierro.

## Januquía



La fiesta judía de Januka o fiesta de las luces (Hannukah חנוכה) conmemora la purificación del templo de Jerusalén tras la expulsión del ejército de Antioco IV Epífanes, en el siglo II a. de C. La tradición dice que la llama de la lámpara sagrada, a pesar de tener aceite sólo para un día, ardió durante los ocho días que duraron las ceremonias de purificación. Por esta razón, todos los años, durante ocho días desde el 25 del mes judío de Kislev (entre noviembre y diciembre del calendario cristiano), en los hogares se encienden lámparas tomando el fuego de la lámpara principal. En la ciudad de Teruel, se han encontrado januquías en varias excavaciones arqueológicas.



*Panis et museum*

18-24 noviembre 2013