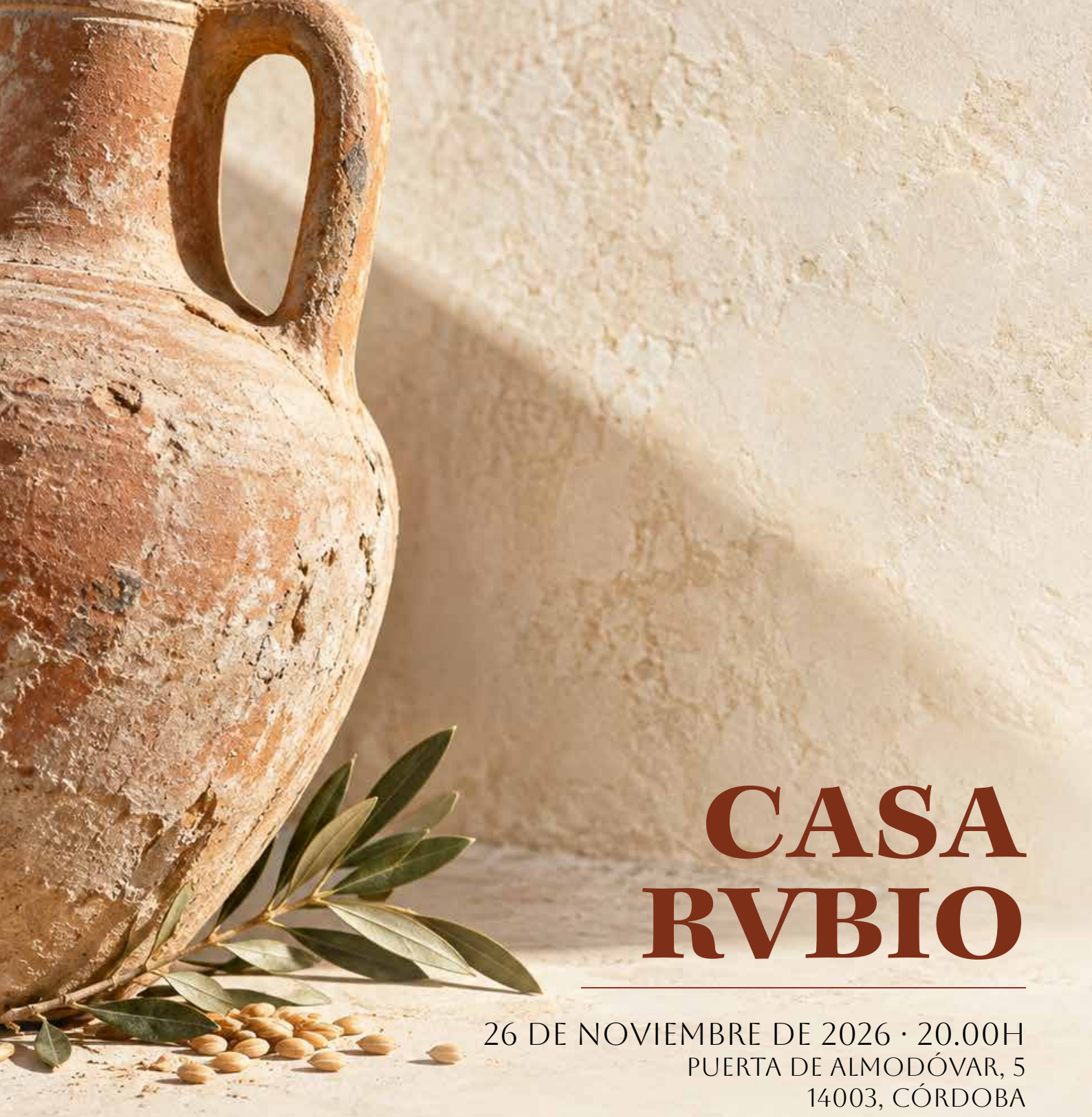


CASA RVBIO

26 DE NOVIEMBRE DE 2026 · 20.00H
PUERTA DE ALMODÓVAR, 5
14003, CÓRDOBA

EPVLVM CORDVBENSIS

De la despensa de la Bética a la Córdoba de nuestros días.
Dieta y salud en el mundo romano.
Ponencia a cargo de D. Fernando López Segura
Cena maridada

Jornadas Córdoba Romana. La ciudad oculta

CORDUBA, EL BAETIS Y LA DESPENSA

Base histórica y narrativa del menú

Esta cena propone un recorrido por la Corduba del siglo II d. C., convertida ya en Colonia Patricia, capital de la provincia Bética y una de las ciudades más relevantes de la Hispania romana. Su posición entre la Campiña, Sierra Morena y el río Baetis favoreció el desarrollo de un importante centro político, administrativo y comercial.

Estrabón, geógrafo romano dejó constancia de que el Baetis era navegable desde el mar hasta Corduba. Las embarcaciones de mayor tamaño alcanzaban Hispalis, mientras que las mercancías destinadas a los enclaves situados río arriba continuaban su viaje en naves menores y barcas fluviales.

El arqueólogo ***Desiderio Vaquerizo*** ha definido Córdoba como una «ciudad puente»: un punto de conexión entre el norte y el sur, la Sierra y la Campiña, cuyo desarrollo estuvo estrechamente relacionado con el control del río.

Corduba ocupaba el lugar hasta el que podían llegar embarcaciones de cierto calado. Esta posición favoreció la aparición de un puerto, embarcaderos, almacenes y espacios destinados a recibir, transformar y distribuir mercancías.

Desde este enclave se daba salida a los metales de Sierra Morena y, más adelante, al aceite de oliva, el vino, los cereales, la cera, la miel, la lana, la piedra, la madera y el corcho. En sentido contrario, el río facilitaba la llegada de salazones, cerámicas, mármoles, productos de lujo, personas e influencias procedentes de diferentes lugares del Imperio.

Con este trasfondo hemos creado una experiencia completa que comenzará con una introducción a cargo del **doctor Fernando López Segura**, especialista en medicina interna y experto en dieta mediterránea. A partir de ingredientes esenciales como el aceite, los cereales, las legumbres, el vino o la miel, nos acercará a las costumbres alimentarias de época romana y a su evolución a través del tiempo.

Una mirada divulgativa que permitirá reconocer qué productos y hábitos han perdurado, cuáles se han transformado y de qué manera aquel universo alimentario dialoga con lo que hoy conocemos como dieta mediterránea.

Sobre esta base se construye EPVLVM CORDVBENSE: cuatro platos elaborados con productos disponibles en la Bética romana, reinterpretados desde la cocina actual y acompañados por vinos vinculados al territorio.

DE LA CAMPIÑA AL BAETIS Primeros capítulos del recorrido

I LA CAMPIÑA LLEGA A CORDUBA

TORTA CRUJIENTE DE ESPELTA, CREMA DE HABAS, QUESO DE CABRA, ACEITUNAS ALIÑADAS Y ACEITE DE LA BÉTICA

Cereales, legumbres, queso, aceitunas y aceite. Productos que llegaban a la ciudad desde las explotaciones agrícolas de la Campiña.

MARIDAJE · Yema de Tinaja · Hermanos Gracia.
La Campiña y una cultura del vino que hunde sus raíces en la Antigüedad.



II MERCANCÍAS QUE REMONTABAN EL BAETIS

CABALLA CURADA, UVAS ENCURTIDAS, HINOJO Y ALIÑO DE GARUM

Las salazones y salsas de pescado viajaban desde el litoral por el Baetis hasta alcanzar el puerto fluvial de Corduba.

MARIDAJE · Fino Los Naranjos 7 años
Su carácter seco y salino acompaña el pescado curado y recuerda el origen marítimo de aquellas mercancías.



DEL PUERTO A LA MESA Capítulos finales del recorrido

III EL ENCUENTRO EN EL PUERTO DE CORDUBA

CORDERO ASADO, GARBANZOS ESPECIADOS, PUERROS BRASEADOS Y JUGO DE VINO, COMINO Y MOSTO

En el puerto confluían los productos agrícolas de la Campiña, la ganadería del interior y las mercancías procedentes de otros territorios. Desde este entorno, el aceite de la Bética emprendía por el Baetis su camino hacia los puertos atlánticos y Roma.

MARIDAJE · Amontillado San Ramón
La crianza y la profundidad del amontillado acompañan los sabores tostados, las especias y el jugo de vino.



IV VINO Y MIEL EN LA MESA CORDUBENSE

TORTA DE QUESO Y MIEL INSPIRADA EN EL SAVILLUM ROMANO, PERA AL VINO, HIGOS Y PIÑONES TOSTADOS

El vino, la fruta, los frutos secos, el queso y la miel cierran el recorrido con una interpretación actual de los sabores dulces presentes en la cocina romana.

MARIDAJE · Pedro Ximénez Alvear 1927
Las uvas pasificadas acompañan la miel, la fruta y los frutos secos del postre.



EPVLVM CORDUBENSIS

Aperitivo

MULSUM. VINO BLANCO JOVEN, CON MIEL,
PIMIENTA NEGRA Y HIERBAS AROMÁTICAS

Entrante

TORTA CRUJIENTE DE ESPELTA, CREMA DE HABAS, QUESO DE CABRA,
ACEITUNAS ALIÑADAS Y ACEITE DE LA BÉTICA

MARIDAJE · Yema de Tinaja · Hermanos Gracia.

Primer plato

CABALLA CURADA, UVAS ENCURTIDAS, HINOJO
Y ALIÑO DE GARUM

MARIDAJE · Fino Los Naranjos 7 años

Segundo plato

CORDERO ASADO, GARBANZOS ESPECIADOS,
PUERROS BRASEADOS Y JUGO DE VINO, COMINO Y MOSTO

MARIDAJE · Amontillado San Ramón

Postre

TORTA DE QUESO Y MIEL INSPIRADA EN EL SAVILLUM ROMANO,
PERA AL VINO, HIGOS Y PIÑONES TOSTADOS

MARIDAJE · Pedro Ximénez Alvear 1927

MENÚ DEGUSTACIÓN
por persona · maridaje incluido
Degustación individual

45 € pp



Cabezas & Carmona
GRUPO DE EMPRESAS