

Sabia que ...

... já pode provar **garum**, o condimento romano com 15 séculos à base de vísceras de peixe?

A 6 de novembro, o **garum** vai sair do tanque onde fermentou nos últimos meses. Isto para estar disponível para compra no restaurante Can the Can, em Lisboa.

Em maio último, as Ruínas Romanas de Troia e o lisboeta restaurante Can the Can iniciaram, pela primeira vez em mais de quinze séculos, uma produção de **garum**, ao adaptarem o produto ao gosto deste século XXI, com a utilização de sardinha fresca de Setúbal, espécie com forte simbolismo na cultura gastronómica em Portugal.



Altamente proteico, o **garum** era usado como condimento e intensificador do sabor dos alimentos, sendo muito apreciado no passado, nomeadamente no Império Romano. Condimento de peixe que seria produzido a partir do sangue, vísceras e de outras partes seleccionadas do atum ou da cavala, misturadas com peixes pequenos, crustáceos e moluscos esmagados. Em Troia, foram encontrados principalmente vestígios de **garum** produzido à base de sardinha.

O **garum** agora produzido manteve-se num dos tanques de salga de peixe do complexo arqueológico. Mais de cinco meses volvidos, o condimento deixará o tanque onde permanece há meses, numa apresentação pública, sábado, 6 de novembro (14h00).

O evento decorrerá nas Ruínas Romanas de Troia e será a oportunidade para provar o **garum**. As Ruínas Romanas de Troia foram o maior centro industrial de salgas de peixe do Império Romano, localizado na península de Troia, na margem sul do estuário do Sado, a poucos quilómetros de Setúbal. Este sítio arqueológico é Monumento Nacional desde 1910 e está inscrito, desde 2016, na Lista Indicativa Portuguesa do Património Mundial.

Excertos da notícia publicada em:

<https://lifestyle.sapo.pt/sabores/noticias-sabores/artigos/ja-poderemos-provar-garum-o-condimento-romano-com-15-seculos-a-base-de-visceras-de-peixe>