

Centro Cívico-Calp

Taller: curiosidades del mundo

Responsable: Pablo Carboneras Mozo

2024/11/21

1.- ¿POR QUÉ EL HISTÓRICO ODIO A LOS JUDÍOS?

<https://www.youtube.com/watch?v=cIH-VOL73o>
<https://www.youtube.com/watch?v=cIH-VOL73o>

2.- Vendedor Ambulante A MILLONARIO

<https://www.youtube.com/watch?v=PeUrAYb1EPI>

3.1.- En la mañana del 14 de octubre de 1957 parte de la ciudad de Valencia quedó inundada por una avenida del río Turia, pero se celebró un matrimonio en la Basílica de la Virgen de los Desamparados, apenas a doscientos metros de donde se estaba rescatando las primeras víctimas. En la mañana del 14 de octubre de 1957 hubo niños que fueron a la escuela con normalidad y cadáveres arrastrados por las aguas desde pueblos situados a más de treinta kilómetros aguas arriba. La doble riada del Turia, una durante la madrugada y la otra, mayor, al filo de los dos de la tarde, se cobró oficialmente 81 víctimas, desde Domeño a Nazaret. Pero estableció un antes y un después en la vida de los valencianos y cambió la historia de una ciudad.

<https://www.lasprovincias.es/comunitat/catastrofe-cambio-rumbo-ciudad-20241101015700-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.lasprovincias.es%2Fcomunitat%2Fcatastrofe-cambio-rumbo-ciudad-20241101015700-nt.html>

3.- El garum, la delicatessen de la antigua Roma que se fabricaba en España

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/garum-delicatessen-antigua-roma-que-se-fabricaba-hispania_17119

No es difícil imaginar un olor nauseabundo inundando las fosas nasales de quienes fabricaban el garum. La famosa salsa romana se estuvo produciendo durante siglos en las costas mediterráneas del Imperio,

aunque la teoría más aceptada es que su origen sería, posiblemente, fenicio o púnico.

Aunar entrañas de pescado, salmuera y dejarlo todo durante mucho tiempo al sol no parecen la mejor idea para crear un alimento sano y sabroso. Sin embargo, para los romanos sí se lo debía parecer al igual que en la actualidad se consumen productos como **quesos fermentados con gusanos, mariscos de dudosa vistosidad** e incluso los insectos que se aprovechan como comida en diversos países de todo el mundo. Todo es cuestión de la educación del paladar así como de la necesidad e incluso la cercanía de la fauna y flora.

Ahora, sin embargo, gracias al trabajo investigador de los arqueólogos se puede incluso degustar una suerte de *garum* actual. En Cádiz, en algunos lugares han reproducido esas salsas que **años antes fueron encontradas en ánforas pompeyanas**, para el gusto —o disgusto— de quien se atreva a realizar una auténtica incursión en la cocina romana.

Preparar una salsa "garum" romana actual

<https://www.youtube.com/watch?v=mRNprxDIXQI&t=20s>
<https://www.youtube.com/watch?v=mRNprxDIXQI&t=20s>