

## STADT-BAUSTEINE Märkte – Tradition der römischen Küche



Quelle: preMURus gmbh



Quelle: preMURus gmbh

NEUGIERIG AUF ULIMENGO?

CURIOSI DI CONOSCERE ULIMENGO?

WANT TO KNOW MORE?

[WWW.ULIMENGO.CH](http://WWW.ULIMENGO.CH)

Ulimengo powered by preMURus gmbh

Stammerstr. 18 | 8260 Stein am Rhein | Schweiz

Mobile IT +39 335 634 87 49

Mobile CH +41 (0)79 133 55 36

MwSt. CHE-401.330.100

E-Mail [info@ulimengo.it](mailto:info@ulimengo.it)

## Geschichte und Bedeutung für die römische Küche

Bei einem gemütlichen etwa dreistündigen Spaziergang führen wir Sie durch historische Marktviertel. Start gegen 11:00 Uhr.

Dabei erfahren Sie nicht nur Interessantes zur Geschichte dieser Viertel im Laufe der Jahrhunderte, sondern auch der Küche Roms und Latiums:

- > beginnend mit der historischen Bedeutung und Tradition einzelner Nahrungsmittel, wie dem Gemüse, der Pasta, dem Brot, dem Fleisch und dem Fisch
- > der früheren Rolle des Tibers mit seinen Mühlen
- > der Bedeutung des Schlachthofes und des Ghettos
- > den historischen Festen
- > bis zu den heutigen Bräuchen

Auf einem Markt prüfen Sie das aktuelle saisonale Angebot und in einzelnen Geschäften, in denen die Römer einkaufen, haben Sie Gelegenheit önologische Köstlichkeiten für zu Hause zu erwerben.

Zwischendurch probieren Sie bei vier Stopps verschiedene Leckerbissen aus der römischen Küche, die ein Mittagessen ersetzen.

Geeignet ist dieser Rundgang für diejenigen, welche von den üblichen Routen abkommen möchten, sich Kenntnisse der kulinarischen Geschichte und Tradition aneignen und einen Blick in Roms Kochtöpfe werfen wollen.