



8 de mayo de 2007

## **García del Toro explica en la CHS los restos romanos hallados en la Huerta de Murcia**

*Los asistentes han degustado la gastronomía murciano-romana en el vino de honor que se servirá tras la charla*

La sede de la Confederación Hidrográfica del Segura (CHS) ha acogido hoy la charla-coloquio del profesor de Arqueología de la Universidad de Murcia, Javier R. García del Toro, sobre los artilugios para elevar y distribuir el agua en la Murcia Romana –como los encontrados hace escasas fechas en la Senda de Granada-- en los que hará un repaso de la “hidráulica del Segura (río que en época romana se llamó Thader) y de la bimilenaria huerta romano-murciana”.

García del Toro, que estuvo acompañado por el presidente de la CHS, José Salvador Fuentes Zorita, ha explicado que el topónimo árabe de Murcia (Múrsiyya) es una correspondencia romana con Myrtia o Villa Myrtia, un paraje o lugar de mirtos (arbusto con bellas y olorosas flores también conocido como arrayán o murta). El arqueólogo ha recordado que las propias fuentes escritas árabes para la fundación de Mursiyya en el s.IX, hablan de una refundación sobre "otra ciudad antigua”.

Estas fuentes escritas se han visto reforzadas, según ha comentado García del Toro, con el hallazgo de bases arqueológicas; en concreto, se trata de fundamentos o cimientos romanos y parte de las obras u "ópera" en la Contraparada y en la Rueda y Acueducto de Alcantarilla, así como el descubrimiento en los últimos 9 meses de “todo un complejo hortofrutícola e hidráulico de las épocas romano, visigoda y árabe” en la Senda de Granada (Espinardo).

Con estos hallazgos, a juicio del profesor de la Universidad de Murcia, queda demostrado que desde hace más de 2000 años se empleaban en la Huerta murciana arquitectura hidráulica (Contraparada), ruedas de corriente, norias de sangre y ceñas o aceñas.

Tras la charla-coloquio se inaugurará una exposición sobre el proyecto de rehabilitación de la Contraparada que ha iniciado la CHS, una actuación que pretende recuperar este complejo hidráulico.

### **Gastronomía romana**

Posteriormente, los asistentes a la charla-coloquio han podido disfrutar de un vino de honor inspirado en la gastronomía romana, en el que se ha servido vino producido al gusto de aquella época. La bebida se acompañará de la salsa “garum sociorum”; un salazón romano que tuvo gran éxito en época romana y que se fabricaba con las vísceras de los peces

En el ágape se ha servido un chupito de *garum* líquido romano; pasta de *garum* con aceitunas aliñadas al estilo cartaginés; verduras de Cartago al aceite de hinojo; *tartar* del Mediterráneo al estilo cartaginés; zarangollo de la tierra de Aníbal con crujiente de cebolla; mújol del Mediterráneo al aceite de almendras de Cartago y leche de Venus con reducción de vino de Eros.

García del Toro ha asegurado que los huertanos de aquella época vendían en los mercados de Cartago Nova (la actual Cartagena) sus productos y volvían a casa con ánforas del selecto *garum* y del exquisito mújol.