

# APIICIO



LOS CUENTOS DEL  
**MARQ**

**13ª Edición**  
curso 2020-21



MUSEO EL APICÍO  
2009

**MARQ**

MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE



DIPUTACIÓN  
DE ALICANTE

Didáctica  
**MARQ**

2º FPB Panadería y Repostería  
*IES Virgen del Remedio de Alicante*

LOS CUENTOS DEL  
**MARQ**

**13ª Edición**  
**curso 2020-21**



MUSEO EUROPEO  
DEL AÑO 2004

MARQ

MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE



DIPUTACIÓN  
DE ALICANTE

**APICIO**



El proyecto educativo “Los Cuentos Viajeros del MARQ” llega este año a su décima tercera edición. Tras un intermedio de un año motivado por las restricciones sanitarias, retomamos una iniciativa dedicada a incentivar la creatividad y el interés por la Historia de los más jóvenes. La convocatoria está dirigida a escolares de toda la provincia de Educación Especial, Infantil, Primaria y Secundaria. Es una satisfacción comprobar que cada año va aumentando su participación. El trabajo premiado en esta última edición tiene por título “**Apicio**”. Recoge la historia de un joven romano, cuyo nombre está inspirado en un personaje verídico, que habita en la antigua *Lucentum*. Este nuevo viaje por la Historia que hoy llega a nuestras manos es un trabajo de los alumnos del ciclo formativo de FPB Panadería y Repostería del Instituto de Educación Secundaria Virgen del Remedio de Alicante. Quiero felicitar a todos los participantes por su motivación e implicación, que ha dado como resultado un relato que se inspira en aspectos relacionados con la Historia y recupera nuestro pasado.

Mi enhorabuena a todos los que habéis participado en esta edición de “Los Cuentos Viajeros del MARQ” y, muy especialmente, a los alumnos y profesores ganadores de esta décimo tercera edición. Os invito a disfrutar de la lectura de “**Apicio**”, un cuento original y sugerente.

*Julia Parra Aparicio*  
*Vicepresidenta de la Fundación C.V. MARQ y de la Diputación de Alicante.*  
*Diputada de Cultura y Transparencia*



Érase una vez un niño romano llamado Apicio, vivía en una pequeña ciudad llamada Lucentum, la cual se encontraba muy cerca del mar.



Desde muy pequeño siempre había estado en la cocina con su abuela y madre ayudándolas a preparar ricos platos, ya que estas tenían un puesto de cocina en el centro de la ciudad.

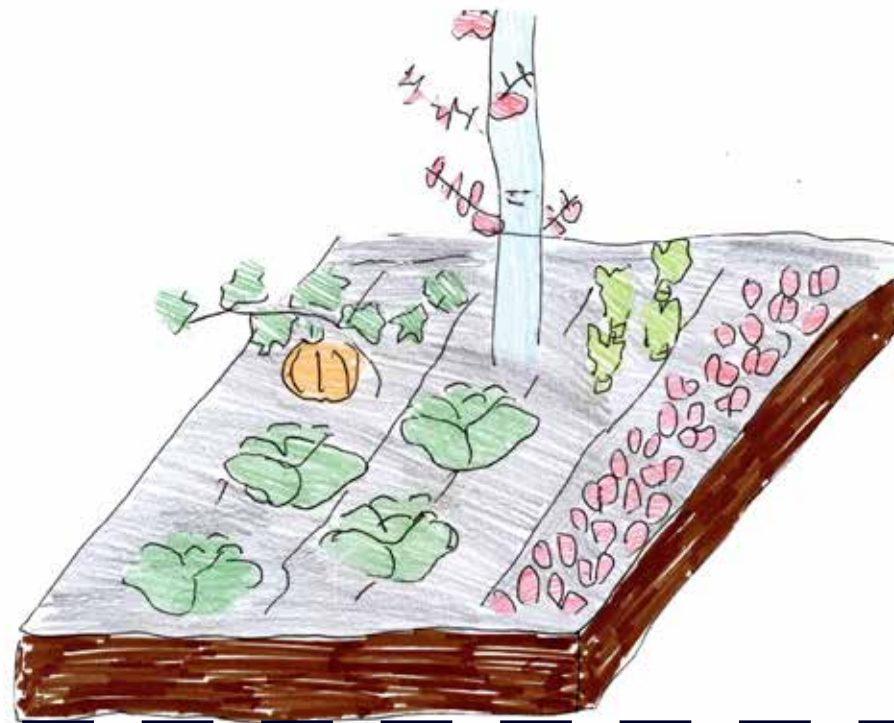




Su sueño había sido desde siempre ser un famoso cocinero y poder ser el chef personal de Julio Cesar.



Un día estando en casa se puso a investigar para crear un nuevo plato, pero como no se le ocurría nada fue al huerto a recoger frutas y verduras para preparar la cena. De camino paró a descansar debajo de un árbol, y en ese momento se detuvo junto a él un anciano y le preguntó a Apicio si se podía sentar a descansar.



El anciano le preguntó a Apicio:

- Hola niño, ¿cómo te llamas?
- Apicio, señor, ¿y usted?
- Yo me llamo Flavio. ¿Sabes si queda mucho para llegar a Lucentum?
- No queda mucho, unos 15 minutos aproximadamente.
- Voy a Lucentum a ver a mis hijos que tienen un restaurante
- Que interesante, yo de mayor quiero ser cocinero, me encanta la cocina
- ¿Te gustaría venir conmigo y conocerlos?
- Me encantaría



Apicio y Flavio se fueron de camino a la ciudad, y llegaron hasta el restaurante de los hijos de Flavio.

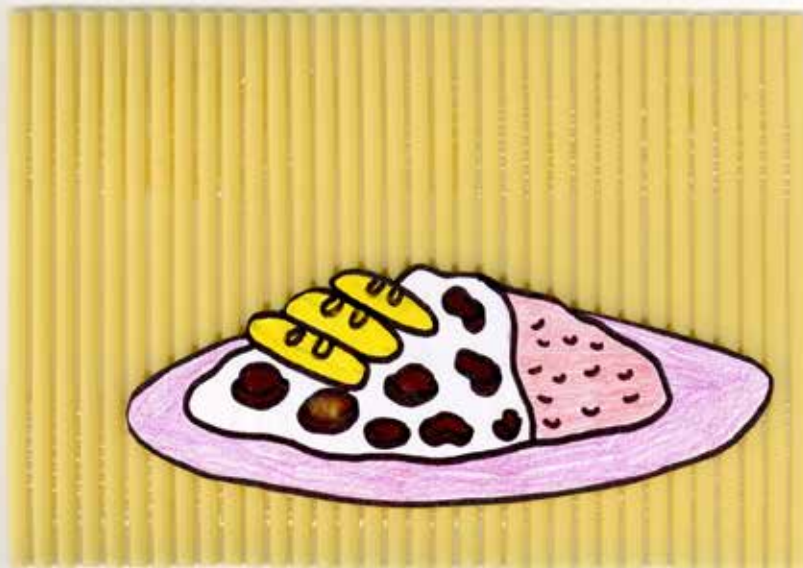


Al entrar en la cocina del restaurante, Apicio se quedó sorprendido de ver a los cocineros y se ofreció a ayudarles.

El niño se puso a trabajar, pelando patatas, limpiando pescado, fregando, etc. Estaban tan contentos con su trabajo que le contrataron.



Fueron pasando los años y Apicio aprendió a cocinar grandes platos, poco a poco, fue adquiriendo fama y era muy conocido en todo el territorio Romano. Llegó hasta los oídos de Julio Cesar su gran fama y entonces este decidió ir a conocerle y probar sus ricos platos.



Un día Julio Cesar se presentó en el restaurante ya que quería probar uno de sus ricos platos. Apicio al verle entrar en el local quedó muy sorprendido, había sido su ilusión desde muy pequeño. Por fin podría cocinar para el Gran Emperador de Roma.





Julio Cesar entró y fue recibido con gran sorpresa por los dueños quines le ofrecieron la mejor mesa para comer. Julio insistió en comer uno de los tan famosos platos de Apicio.





Los dueños inmediatamente avisaron a Apicio de que Julio estaba allí y quería degustar su famosa comida. Apicio se esmeró en preparar sus mejores platos, preparó un gran banquete y en especial se dejó la piel en hacer su famoso y secreto postre.



Julio Cesar quedó impresionado de tan rica y deliciosa comida, quedó tan satisfecho que pidió inmediatamente que trajeran hasta su presencia a Apicio. Julio Cesar le pidió a Apicio que le acompañara a Roma para ser su cocinero personal y Apicio asintió encantado de que se iría con él, estaba tan feliz de poder cumplir su sueño al fin.



Apicio llegó a Roma y Julio Cesar le puso una cocina enorme para que hiciera sus prácticas e investigaciones. En esa cocina empezó a crear muchos platos romanos.



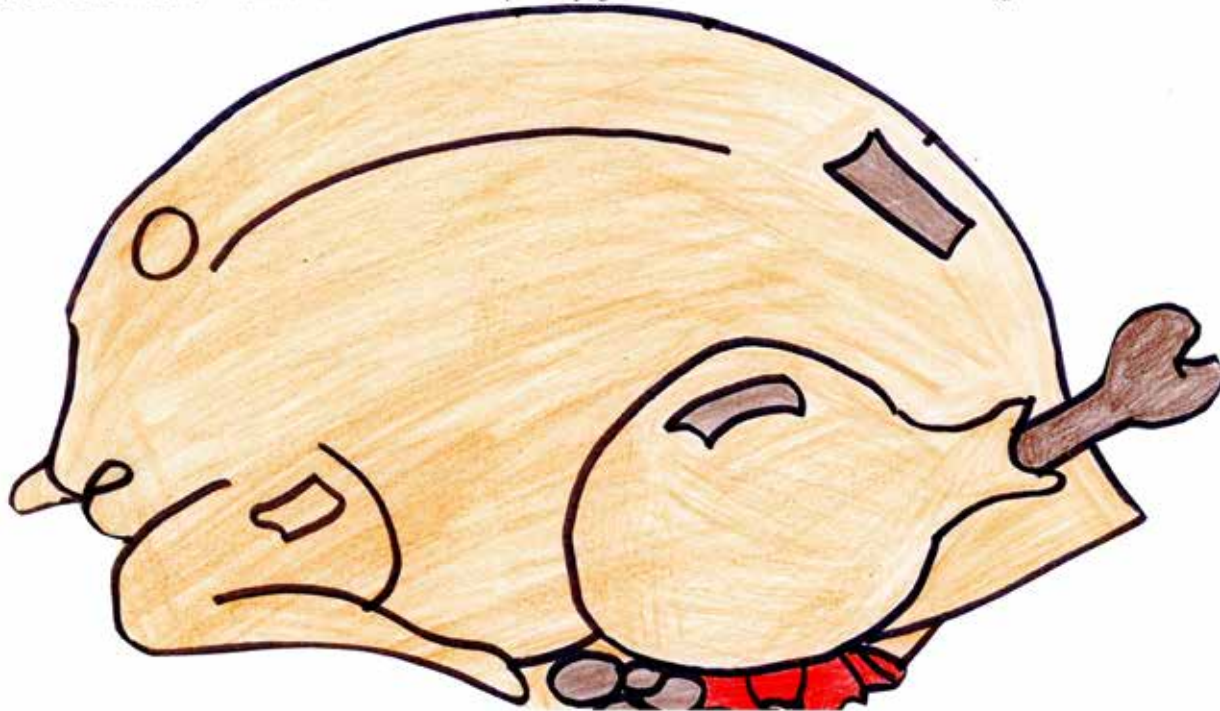
De todas sus investigaciones y creaciones creó un libro de recetas, el cual fue editado y vendido. Fue record de ventas y todas las mujeres querían poder tenerlo para cocinar sus ricos platos a sus familias



### RECETA 1:

#### Pollo especiado:

Elaboramos una salsa con melocotón, trufas, pimienta, comino, finas hierbas, menta, apio, cilantro, poleo, dátiles, garum, aceite y vinagre. Lo mezclamos todo y lo molemos en un mortero. Una vez obtenida la mezcla lo añadimos al pollo y guisamos durante 2 horas a fuego lento.

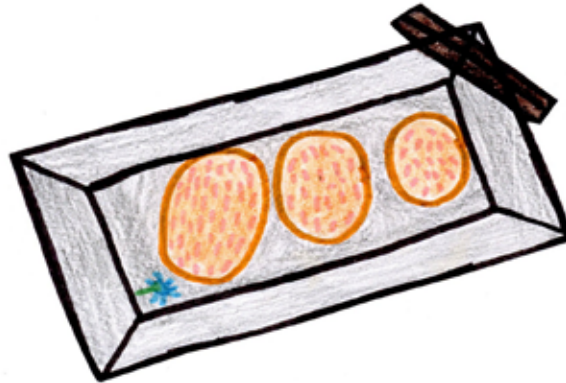




## RECETA 2

### Pasteles de sésamo

Calentar a fuego lento 2 cucharadas de miel hasta que tome una textura más diluida. Añadir unos 100 gr de sésamo y cocinar esta masa unos 5 minutos, removiendo continuamente. Colocar en una bandeja engrasada ligeramente con aceite de oliva o mantequilla y aplanar la masa. Dejar enfriar unas horas y cortar en pedazos para servir.



### RECETA 3.

#### TRUFAS DE APICIO

Limpiar las trufas, cocerlas en agua, sazonarlas con sal y atravesarlas con un pincho. Asarlas ligeramente y poner en una cazuela con aceite, garum, carenum, vino, pimienta y miel. Cuando haya hervido espesar con fécula. Desenganchar las trufas del pincho y servir las.



#### RECETA 4

#### GARUM

Preparar una salmuera con agua y sal. Proporción 140g de sal por litro de agua. Poner en una olla: 3 litros de salmuera, 1 kg de pescado y una ramita de orégano fresco. Llevar a ebullición y cocer a fuego muy lento hasta que el pescado comience a deshacerse. Filtrar 2 o 3 veces utilizando una gasa, hasta que esté totalmente limpio.





ALUMNADO 2º FPB PANADERIA Y REPOSTERIA

IES VIRGEN DEL REMEDIO

ALICANTE

Álvarez Esteve, Eva

Ayala Ortiz, Elva Antonella

Da Silva Batista, Joycy Tamara

García Pérez, Alejandra

González Martínez, Lucía

Grau Esquer, Ana

Palazón Vázquez, Janira

Santiago Llorca, Alba

Simon, Aydan

Zhang, Jianuo

PROFESORA: GEMA BARCELÓ TODOLÍ



## **CRÉDITOS**

### **Director Gerente Fundación C.V.MARQ:**

*Josep Albert Cortés i Garrido*

### **Director MARQ:**

*Manuel H. Olcina Doménech*

### **Coordinación del proyecto:**

*Gema Sala Pérez*

*Rafael G. Moya Molina*

*Unidad de Didáctica de la Fundación de la C.V.MARQ*

### **Textos y dibujos del cuento:**

*IES VIRGEN DEL REMEDIO*

*2ºFPB PANADERÍA Y REPOSTERÍA*

*Curso 2020-2021*

### **Profesora del proyecto:**

*Gema Barceló Todolí*

### **Diseño y Maquetación**

*Lorena Hernández Serrano*

### **Impreso por:**

*Imprenta Provincial-Exma. Diputación de Alicante*

*MARQ -2021*



MARQ  
MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE



Fundación "la Caixa"