



BLANDA AETERNA

2es JORNADES DE RECONSTRUCCIÓ HISTÒRICA

MMX

10, 11 i 12 DE SETEMBRE - PASSEIG DE MAR - BLANES
REVIU L'EMOCIÓ DE L'ÈPOCA ROMANA A LA NOSTRA VILA



AJUNTAMENT DE
BLANES



AJUNTAMENT DE
BLANES
Departament
de Fires i Festes



Blanes
Turisme Blanc



COSTA BRAVA
1988-2008

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



Ajuntament
de l'Escala



Empúries
Museu d'Arqueologia
de Catalunya



BLANDA, PARVA OPPIDA ROMANA

(BLANES, PETITA POBLACIÓ ROMANA)

Amb la romanització del nostre territori a partir del s.III a.C el territori que avui ocupa Blanes, s'anomenà Blanda, la forma romana del topònim indígena. Gairebé han transcorregut dos mil anys d'una de les primeres notícies escrites de Blanda, que devem a l'historiador romà Pomponi Mela i a la seva obra *De chorographia*, on qualifica Blanda de petita població fortificada, és a dir, de parva oppida.



a dos anys vam voler rescatar de l'oblit els orígens romans de la nostra vila. Malauradament, tot i que aquesta colònia apareix citada a les fonts literàries antigues i que fa gairebé quatre dècades s'hi van fer dues campanyes d'excavacions, la Blanda romana, amb el jaciment dels Padrets, és potser la fundació romana més desconeguda del litoral català.

Les II Jornades de recreació històrica Blanda Aeterna comptaran amb la participació de grups procedents d'Anglaterra, França, Alemanya, Hongria i Espanya. Hi haurà gladiadors, cavalleria romana, legionaris amb el seus campaments, exhibicions d'instrucció, simulacres de batalles o representacions de la vida quotidiana. Com a complement a aquesta part més lúdica podrem gaudir de conferències amb doctors en història i experts en la vida militar i civil romana, així com una exposició realitzada pel Museu d'Empúries.

Una vegada més, des de l'Ajuntament expressem la nostra voluntat per recuperar el jaciment romà dels Padrets com a parc públic. L'antiga capella del seminari dels Padrets ja és una realitat i s'ha convertit en un nou espai cultural pel poble.

Amb aquestes jornades tornem a posar de relleu el passat romà de la vila. Us convidem els dies 10, 11 i 12 de setembre a participar-hi i a viure l'emoció de l'època romana al Blanes del segle XXI.

Josep Trias i Figueras
Alcalde de Blanes





LEGIONARIS

(LEGIONARIUS)

LEGIÓ V MACEDÒNICA
LEGIÓ VIII AUGUSTA
I COHORS GÀLICA
I GERMÀNICA

Grups de Blanes, França, País Vasc i Tarragona respectivament. Representaran un campament romà amb estacada i torre de vigilància. Mostraran la zona d'entrenament, les diferents tàctiques dels legionaris romans i simulacres de lluites.

Donaran explicacions sobre el funcionament i construcció dels campaments i de l'armament. Hi haurà mostres de tir.

TIMETROTTER

Grup alemany de cavalleria romana. Exhibirà a Blanes cinc cavalls amb l'abillament original de l'època. Ens mostraran càrregues de cavalleria i exhibicions del seu gran domini dels cavalls.





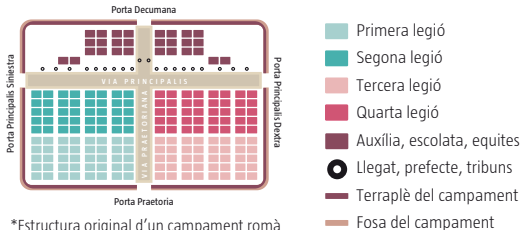
CAMPAMENT

(C A S T R U M)

REGNUM GOTHORUM
WESTCENTINGAS
AURIFICINA TREVERICA

Presentaran un gran campament amb molts tallers artesans on podrem veure la vida quotidiana dels romans i d'altres pobles com els visigodes i els anglosaxons.

Ens ensenyaran les espectaculars lluites i entrenaments amb espasa.



*Estructura original d'un campament romà



GLADIADORS

(GLADIATORIS)

FAMILIA GLADIATORIA
LUDUS HISPANIENSIS

Grups de gladiadors d'Hongria i de Madrid que ens recrearan una autèntica lluita de gladiadors en un torneig de diversos combats. Ens explicaran com lluitaven i quines armes feien servir en cada combat.





TEATRE I MÚSICA

(THEÂTRUM · MUSICA)

HAGEN PÄTZOLD THALEIA

En l'època dels romans, les lluites de gladiadors anaven amenitzades amb música, la base de la qual eren els òrgans d'aigua. Les primeres reproduccions dels òrgans d'aigua es van realitzar a càrrec del grup de Pätzold que ens visitarà des d'Alemanya.

El grup Thaleia de Tarragona de recreació històrica ens mostrarà la vida quotidiana civil de l'època romana. A Blanes representaran la moda romana, la música i els balls.

Tres músics ambientaran la lluita de gladiadors i juntament amb Thaleia oferiran un concert al foro romà.



CONFERÈNCIES (CASA DEL POBLE)

DISSABTE 11

17:30 h **La pesca a l'antiguitat, els ibers i el mar**

A càrrec de l'arqueòloga Rosa M. Playá Guirado

20:00 h **Erotisme i sexe a Roma**

A càrrec de Javier Moralejo

CIL II UAH Universidad Alcalá de Henares

DIUMENGE 12

13:00 h **Hispania, un os dur de rosegar**

19:00 h **De la milícia al professional: l'exèrcit de Roma**

A càrrec de Fernando Quesada

Universidad Autónoma de Madrid

EXPOSICIÓ (CASA SALADRIGAS)

Pescadors de l'antiga Empúries.

Exposició itinerant del Museu d'Empúries

7, 8, 9 i 10 de setembre: 17:30 a 21:00 h

11 i 12 de setembre: 11:00 a 13:00 h i de 17:30 a 21:00 h

SOPAR DELS LEGIONARIS

DISSABTE 11 DE SETEMBRE
A LES 21.30 H

MENÚ

Amanida de formatge de cabra de Roma
Estofat de vedella a l'estil de campanya
Pa, vi i postre

Preu: 15 €

PODEU ADQUIRIR ELS TIQUETS A:

Seu dels Manaies de Blanes

Bar Rafel, plaça de la Verge Maria / c. de Raval 20

Ajuntament de Blanes

Departament de Fires i Festes

CONFERÈNCIES
CASA DEL POBLE



CANPILE



PASSEIG DE MAR DE BLANES



PLATJA DE BLANES



M A R M E D I

EXPOSICIÓ
CASA SALADRIGAS



RECREACIÓ
HISTÒRICA

PASSEIG DE MAR DE BLANES



RECREACIÓ
HISTÒRICA

GLADIADORS



CAMPAMENT



CAVALLERIA



T E R R A N I A

CUINA ROMANA

de l'11 al 30 de setembre

PER RESERVAR:

Rest. S'auguer	Tel. 972 351 405
Rest. Sol d'Or	Tel. 972 335 303
Rest. Sant Antoni	Tel. 972 351 438
Rest. El Ventall	Tel. 972 332 981
Rest. El Capitell	Tel. 972 331 023
Rest. Can Bruno	Tel. 972 330 586
Rest. Laia	Tel. 972 333 224

RESTAURANT

SOL D'OR

- 1** Pastís de formatge mel i codony.
- 2** Llebre i conill estil Pasesino amb salsa Maretun.
- P** Poma al forn amb figues i fruits secs.
- B** Vi ranci, vi vell, Imperial Tarraco i aigües.

PREU
28 €

RESTAURANT

S'AUGUER

- 1** Amanida de cigrons amb bacallà i anxoves amb vinagreta.
- 2** Lluç de la costa de Blanda a la romana.
- 3** Escalopins de filet de vedella amb fons de pasta.
- P** Gelats variats.
- B** Blanc Monistrol, Tinto Crianza Navarra, Cava Mont-Ferrant i Cafè.

PREU
35 €

RESTAURANT CELLER

SANT ANTONI

- 1** Amanida Quo Vadis.
Enciam silvestre amb formatge de cabra i vinagreta.
- 2** Xai agra dolç.
- P** Pomes al forn amb fruits secs.
- B** Vi amb denominació de Tarragona.
Aigües minerals.

PREU
27 €

RESTAURANT

EL VENTALL

- 1 **Aperitu benvinguda.** Figues amb pernil d'ànec, amanida de llenties, porros i carxofes en tempura .
- 2 Verat en escabex amb salsa aliguste i garum.
Rotllet de cabrit rostit a l'estil trajà.
- P Flam de formatge feta, mel i poma cuïta amb fruits secs.
- B Cava Mont-Ferrant "Berta Bouzy"
Aigües minerals.

PREU

40,50 €

RESTAURANT

CAN BRUNO

- 1 Cargols a la romana.
- 2 Conill a l'estil Pasenio.
- P Arrop (postre típic romà).
- B Vinium de les vinyes del nostres avantpassats.

PREU

25 €

RESTAURANT

EL CAPITELL

- 1 **Iecur Ficatum.**
Foie amb figues.
- 2 Rap amb crosta d'olives negres, tomàquet sec i herbes de muntanya.
- P Magret d'ànec amb préssec i roses.

PREU

27 €

RESTAURANT

LAIA

- 1 **Orgia romana.** Amanida tibia amb formatge de cabra, codonyat i espàrrecs verds amb vinagreta de tòfones.
- 2 **Neron al forn.**
Espatlla de xai al forn.
- P **Mensae.** Pastís de poma amb crema de llet i panses.
- B Vi negre i aigua.
Xarrup Calígula.

PREU

37,50 €

