



## Apicio se convierte en novela de la mano de Villegas

ACTUALIDAD

Libros y publicaciones

- 15/11/2016



***Almudena Villegas***, reconocida escritora e historiadora, une sus dos pasiones al servicio de la prosa en su nuevo libro ***'Triclinium'*** del grupo **Almuzara** (ya a la venta). La autora, miembro de número de la Real Academia de Gastronomía y de la Red de Excelencia de

*Investigadores del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación con sede en Tours (Francia), recupera en esta nueva aventura a un personaje de la historia, Apicio, que ya ha ocupado espacio en otras de sus grandes obras.*

**– Hablamos de un formato distinto al habitual pero que sin embargo se une a su formación como historiadora. ¿Cómo ha sido el proceso?**

**(Entiendo que distinto, no?)**

Escribir 'Triclinium' ha sido un proceso fascinante. Recrear sobre una armazón histórica, verídica, una historia completa con personas, una familia, y todas las situaciones reales que pueda imaginar. Dotarlas de rostro, de emociones y de vida con todo el respeto posible a la historia, ha sido una tarea creadora, como la de devolverles a la vida. Desde luego que para el escritor, el ensayo y la novela son caminos diferentes, pero no incompatibles, y siempre es interesante probar –y ofrecer al lector– distintos estilos.

**– ¿Le apetecía cambiar de tercio?**

Más bien 'Triclinium' ha nacido por sí mismo. Algunos libros tienen una suerte de magia y se hacen un camino propio, como en este caso. Yo no he cambiado de tercio, sino que Apicio se ha hecho camino desde mi primera obra 'Gastronomía romana y dieta mediterránea', en la que analicé su obra, 'De re coquinaria'. Desde entonces fue tomando cuerpo entre mis páginas el autor de la obra hasta que se hizo necesario escribir su vida. Así que escribí una corta biografía en 'Grandes maestros de la historia de la gastronomía' y después esta versión más amplia y novelada, 'Triclinium'.

**– Cuenta una historia real mezclada con ficción. Dos conceptos a los que separa una fina línea. ¿Qué prevalece en estos casos? ¿El rigor o la creatividad? ¿Qué porcentaje hay de cada cosa en 'Triclinium'?**

Sí, realmente es complicado jugar con los dos conceptos. Pero hay que tener el criterio claro para provocar que de todo ello surja una lectura fácil y sincera. Para mí estaba claro, disponía del conocimiento histórico. Y por otro lado, Apicio vivió en un tiempo real y tenemos bastante conocimiento de su época. Esa era la parte de historia auténtica: la descripción de un mundo que existió y la vida de un hombre en ese entorno. La otra parte necesaria es que había que poner caras, olores, sentimientos, sensaciones, y esa es la pieza de ficción imprescindible para que la narración fuera atractiva, estuviera inserta en ese mundo real.

**– Poder, amantes, los pecados capitales y todo aderezado entre grandes banquetes y fabulosos platos de fondo en la época de la Roma Imperial. ¿De qué manera está presente la gastronomía? ¿Se podría tomar como un "personaje" más del libro?**

La gastronomía es una circunstancia, mis personajes viven, comen y disfrutan, y yo describo esas realidades de sus vidas. Y esa gastronomía fue realmente espléndida, era imposible prescindir de esa circunstancia cuando además Apicio era un gran gourmet, escribió un recetario y yo los conocía a ambos tan bien. Los banquetes son soberbios y a la vez muy reales.

**– Apicio, protagonista indiscutible, como ya hemos hablado fue un hombre real. ¿Por qué le**

## **interesó su figura? ¿Qué tiene de especial?**

Me interesó el primer día que leí el 'De re coquinaria', una colección de recetas nada interesante a priori. Así que primero analicé la obra, extraje conclusiones y esto me llevó a conocer muy a fondo el mundo de la alimentación en la Antigüedad. De ahí en adelante, el personaje tomó protagonismo, haciéndose ver como persona completa, y no solo como autor de unas recetas que por sí mismas carecían de importancia. En su época, Apicio despertó celos, envidias, murmuraciones... eso era sugestivo, y desde ahí fui tirando del hilo de su vida y me encontré con una gran historia. La sorprendente historia de alguien que tiene todo a su favor, y un día la vida se lo arrebató todo.

## **– El nuevo trabajo, ¿se podría tomar como una continuación de su primer libro reconocido 'Gastronomía Romana y dieta mediterránea: El recetario de Apicio'? ¿En qué medida?**

Son obras que no tienen nada que ver, ni mucho menos son continuación una de otra, pero si es cierto que Triclinium es una consecuencia del primero. De alguna forma, el primer libro me condujo por un camino por el que he llegado al autor. Partí de una investigación universitaria a una novela histórica, y le diré que ha sido un largo y provechoso camino.

## **– ¿Qué queda hoy de la gastronomía de aquella época?**

¡Ya lo creo! Mucho más de lo que imaginamos. Desde la agricultura a la ganadería, a muchos platos de tradición que se los solemos achacar a otras culturas. Fijese: el flan, las torrijas, los fritos, las salchichas y embutidos, los potajes, incluso hacían una suerte de hamburguesas que se vendían en lugares públicos. De Roma nos queda la tradición de la cultura mediterránea de buenos conversadores, el vino... en fin, podría hacer esta respuesta muy extensa, pero sin duda queda mucho más de lo que la gente imagina.

## **– Usted lleva muchos años dedicándose al mundo de la gastronomía, la cual en los últimos años ha cogido gran reconocimiento. ¿Qué ha cambiado? ¿Cómo ha evolucionado? ¿Cómo lo ha vivido usted?**

Cuando comencé no se hablaba de gastronomía, esto, simplemente era algo muy marginal y, por qué no decirlo, algo extravagante. Hoy lo inunda todo de una forma que a veces me resulta absurda y excesiva. Sin embargo, existe un término medio y todo volverá a un cierto orden en algún momento. La alimentación es muy importante, y sobre todo, las implicaciones que tiene en la salud y para la vida. Después llega el disfrute, la belleza estética de los platos, etc. Yo he cabalgado esa ola gastronómica desde el principio y ha sido excitante.

## **– Para finalizar, díganos la receta y la armonía que usted propondría para acompañar a la lectura de 'Triclinium'.**

Sentaría bien con unos asados de caza, ahora que es temporada y algo de mulsum para acompañar. Buena guarnición de calabaza salteada con distintas semillas y algún surtido de panes. Pero le diré que no podrá usted comer mientras lee, la narración concentrará toda su atención. ¡Eso espero!

Artículos relacionados:



Aceituna, el fruto líder en España



Pulpo, el cefalópodo estrella



“El exceso es un plato que hay que probar...”  
(James...



Recetas a cambio de libros



Etiquetas [Almudena Villegas](#) [Apicio](#) [editorial Almazara](#) [gastronomía](#) [libro](#) [roma](#) [Triclinium](#)



Edit

## ACTUALIDAD

### 2 nuevos 3 soles en la Guía Repsol 2017

Ya está en el mercado la nueva edición de la prestigiosa publicación que aúna 1 volumen con mapas de carreteras de España y Portugal y otro con una selección de los mejores restaurantes.

### Apadrina un olivo estas Navidades

Un regalo original, útil y solidario es apuntarse a la iniciativa Apadrinaunolivo, para ejemplares centenarios a cambio de dos litros de aceite.

### Nuevas aperturas con pedigrí en Madrid

El boom de aperturas gastronómicas en Madrid no cesa en los últimos meses. Restaurantes con pedigrí se instalan en la capital. La lista es interminable pero destacamos algunos por su pedigrí.

### Vuelve a Madrid la prestigiosa Maison G.H. Mumm

Tendrá lugar del 26 al 28 de noviembre en el emblemático Palacio Carlos María de Castro con el objetivo de acercar a la capital las mejores cocinas del mundo.

### Sale al mercado el libro ‘La cocina de la libertad’

Firmado por Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, y editada por La Esfera de los libros, esta obra es un recorrido por la historia de la cocina española.

## Actualidad gastronómica: prensa internacional

Repasamos la actualidad del mundo de la gastronomía mirando en las principales cabeceras internacionales como The Guardian, The New York Times o Wall Street Journal.

## Actualidad gastronómica: prensa nacional

Repasamos la actualidad gastronómica en la prensa nacional, blogs y medios online. 'Food Wars', la famosa paella con chorizo de Jamie Oliver o la capitalidad gastronómica 2017.

## Feria Iberoamericana Gastronómica en Mérida, con motivo de la capitalidad

En FIBEGA se han dado a conocer la riqueza de la gastronomía iberoamericana, con motivo de la designación para 2016 de Mérida, (Badajoz), como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica.

## Michelin concede 21 nuevas estrellas a España

La prestigiosa guía roja francesa de restaurantes anunció ayer sus novedades para los establecimientos gastronómicos españoles y portugueses en su última edición.

## Se entregan los Premios Memoriales de Gastronomía 2015

Los concede la Real Academia de Gastronomía, en colaboración con la Cofradía de la Buena Mesa, y reconocen el trabajo de distintas personalidades por sus aportaciones gastronómicas.

## La Asociación de Restaurantes Buena Mesa lanza la revista Morrofino

Se ha presentado en Madrid y se trata de un magazine redactado en español e inglés, que tendrá una distribución a través de los restaurantes de la asociación y de numerosas bodegas de toda España

## LAN a mano 2012, un vino para estas próximas fiestas

El vino es uno de los grandes protagonistas en la mesa. Ideal para estas próximas fiestas, las riojanas Bodegas LAN saca al mercado uno de sus grandes vinos de finca.

## CAMPUS IE MADRID

### Madrid Campus

C/ María de Molina, 11 28006 Madrid. España

Ver en Google Maps

Phone: +34 91 568 96 00

Email: [iegastronomy@ie.edu](mailto:iegastronomy@ie.edu)

IE En el mundo

## SEGOVIA CAMPUS

C/ Cardenal Zúñiga, 12 40003

Segovia. España

[Ver en Google Maps](#)

Phone: +34 921 412 410

Email: [iegastronomy@ie.edu](mailto:iegastronomy@ie.edu)

# Popular

*Telefonica*

FUNDACIÓN