

- 7 *Preámbulos/Preambles*
MERCEDES COLOMBO ROQUETTE
FRANCISCO PINIELLA CORBACHO
- 16 *Baelo Claudia, el garum y las exposiciones arqueológicas*
Baelo Claudia, garum and archaeological exhibits
DARÍO BERNAL-CASASOLA, JOSÉ J. DÍAZ, JOSÉ A. EXPÓSITO
Y VÍCTOR PALACIOS MACÍAS
- 26 *Recuperando el garum: una década de estudios
interdisciplinarios*
Recovering garum: a decade of interdisciplinary studies
DARÍO BERNAL-CASASOLA, JOSÉ A. EXPÓSITO
JOSÉ J. DÍAZ Y VÍCTOR PALACIOS MACÍAS

FASE I/ PHASE I

- 40 *De los atunes a las ballenas, sin olvidar las ostras:
un acercamiento a los recursos marinos procesados en
las cetariae baelonenses*
*From tuna to whales (and not forgetting the oysters):
an approximation to maritime resources in the cetariae
of Baelo Claudia*
DARÍO BERNAL-CASASOLA, RICARD MARLASCA MARTÍN,
JUAN JESÚS CANTILLO DUARTE Y ALICIA HERNÁNDEZ TÓRTOLES

FASE II/PHASE II

- 54 *Artes de pesca en Baelo Claudia: una aproximación a través de
su instrumental pesquero*
*Fishing techniques in Baelo Claudia based on the remains of
fishing tackle*
JOSÉ MANUEL VARGAS GIRÓN

FASE III/PHASE III

- 68 *Excavaciones en la Cetaria XI y el mantenimiento de las conservas baelonenses hasta época tardorromana*
The excavation of Cetaria XI and the continuation of fish processing in Baelo until the Late Roman period
JOSÉ J. DÍAZ Y DARÍO BERNAL-CASASOLA
- 84 *Una fábrica de excepcional productividad y con una producción diversificada: la Cetaria XII*
An exceptionally productive and diversified production facility: Cetaria XII
JOSÉ A. EXPÓSITO Y DARÍO BERNAL-CASASOLA
- 98 *De Baelo Claudia a Syracusae: piletas circulares e interacciones haliéuticas*
From Baelo Claudia to Syracusae: circular salting vats and halieutic interactions
DANIELE MALFITANA, DARÍO BERNAL-CASASOLA, ANTONINO MAZZAGLIA Y JOSÉ J. DÍAZ
- 112 *De los orígenes del «ronqueo» o corte especializado de atunes. Evidencias de época tardoantigua*
On the origins of “ronqueo”, the specialised butchering of tuna. Evidence from Late Antiquity
JOSÉ A. EXPÓSITO, DARÍO BERNAL-CASASOLA, RICARD MARLASCA MARTÍN, ESTRELLA BLANCO Y ANA DURANTE MACÍAS
- 124 *Harina de pescado y otros subproductos en Baelo Claudia: acerca de la molienda en ámbito haliéutico*
Fish flour and other by-products in Baelo Claudia: milling in halieutic contexts
M^a ÁNGELES PASCUAL SÁNCHEZ

134 *Arqueología del garum baelonense: reflexiones metodológicas y excepcionales hallazgos*

The archaeology of garum in Baelo Claudia: exceptional finds and methodological reflections

DARÍO BERNAL-CASASOLA, JOSÉ J. DÍAZ, JOSÉ A. EXPÓSITO,
RICARD MARLASCA MARTÍN, JOSÉ LUIS PORTILLO SOTELO Y AURÉLIE EÏD

158 *Avances en la recuperación tecnológica del garum romano: pruebas de envejecimiento en ánforas*

Advances in the reconstruction of roman garum technology: aging tests in amphorae

ÁLVARO RODRÍGUEZ ALCÁNTARA, DARÍO BERNAL-CASASOLA,
ENRIQUE GARCÍA VARGAS, ANA M^a ROLDÁN GÓMEZ
Y VÍCTOR PALACIOS MACÍAS

178 *Arqueología experimental en Baelo Claudia: del laboratorio al yacimiento*

Experimental archaeology in Baelo Claudia: from the lab to the site

VÍCTOR PALACIOS MACÍAS, ANA M^a ROLDÁN GÓMEZ,
MAURICIO ARANGO HERRÁN, ÁLVARO RODRÍGUEZ ALCÁNTARA,
SALVADOR DOMÍNGUEZ-BELLA, ALESSANDRA PECCI,
EDUARDO MOLINA PIERNAS, DOMENICO MIRIELLO,
JOSÉ LUIS RAMÍREZ-AMADOR, ANA DURANTE MACÍAS,
ALEJANDRO COBOS, MANUEL LEÓN BÉJAR, JOSEFINA SÁNCHEZ GARCÍA,
JOSÉ A. EXPÓSITO Y DARÍO BERNAL-CASASOLA

FASE IV/PHASE IV

196 *Ánforas y salazones: técnicas analíticas para determinar el origen de los envases para la exportación piscícola en Baelo Claudia*

Amphorae and salted fish: analytical techniques for provenancing fish-preserve containers in Baelo Claudia

LEANDRO FANTUZZI, DARÍO BERNAL-CASASOLA,
JOSÉ A. EXPÓSITO, JOSÉ J. DÍAZ, JOSÉ LUIS PORTILLO SOTELO
Y RAFAEL JIMÉNEZ-CAMINO ÁLVAREZ

208 *El vidrio en las fábricas pesquero-conserveras romanas,
una nueva línea de investigación*
*Glass in Roman fish processing factories. A new avenue
of research*

JOSÉ ALBERTO RETAMOSA GÁMEZ, JOSÉ J. DÍAZ,
DARÍO BERNAL-CASASOLA Y JAVIER OVIEDO CALLEALTA

FASE V/PHASE V

222 *Consumo de garum gaditanum en el Imperio: para todos los gustos*
*Consumption of garum gaditanum in the Empire: a product to
suit all tastes*

MACARENA LARA MEDINA

232 *Ars culinaria gari. Uso y técnica culinaria en torno a las salsas
piscícolas romanas*

Ars culinaria gari. Cooking roman fish sauces

MANUEL LEÓN BÉJAR

242 *Bibliografía*
Bibliography