



La caricia de la serpiente: La metamorfosis de Nerón, el emperador sin escrúpulos

Gómez, Javier

KAILAS

Materia: NOVELA

Colección: NO FICCION

Encuadernación: TAPA BLANDA O BOLSILLO

PVP: 19.90 €

EAN: 9788416523795

Páginas: 448

Tamaño: 150x230 mm.



Sinopsis

Con rigor histórico y un humor contagioso evocamos la atmósfera de la Roma del siglo I mediante sucesos y personajes dispuestos a enfangarse en el lodazal de las calles y a matar o amar al abrigo del mármol y del oro de las mansiones. Un trágico suceso enfrentará a dos jóvenes amigos de origen humilde a situaciones para las que no están preparados y que pueden cambiar la historia de Roma. Mientras, en palacio, Agripina, sobrina del emperador Claudio, pone en liza sus encantos y su desvergüenza a fin de acercarse al poder que tanto ansía. Corrupción, traiciones, brujería, superstición, adulterios, envenenamientos, asesinatos, pero también combates de gladiadores, banquetes gloriosos, visitas a tugurios, reflexiones profundas y picantes conversaciones en las letrinas públicas se suceden como teselas de un mosaico que muestra la realidad de un tiempo convulso en el que nada es lo que parece. Como marco que lo encuadra y lo sostiene, una amistad inquebrantable a la que solo la muerte puede poner fin.

Javier Gómez Molero



Javier Gómez Molero (Lucena, 1951) es licenciado en Filosofía y Letras por la Universidad de Granada, catedrático de Bachillerato de Latín y doctor en Filología Clásica por la Universidad de Córdoba. Posee asimismo la especialidad de Lengua y Literatura Castellana. Es autor de Totum Revolutum, Los dioses no eran tan divinos, La sonrisa de los mitos y Néctar, ambrosía y unas gotitas de humor. Ha ejercido como docente en Murcia, Sevilla, Marruecos y Lucena, además de en la Schola Europaea de Bruselas. En la actualidad es miembro del Centro Andaluz de las Letras. Está casado, tiene tres hijos y vive en su pueblo natal, en el que, además de al deporte, rinde culto a la cerveza, al vino de Moriles y al tapeo en todas sus manifestaciones, con clara preferencia por los percebes, los caracoles y las aceitunas.