

Massimo Gusso

La Cucina nella Roma antica



ACQUA PUBBLICA



Tipico acquedotto romano

ACQUA PUBBLICA



Fontana pubblica
Pompei

ACQUA NELLE ABITAZIONI PRIVATE



Tubo in piombo di adduzione dell'acqua
di epoca imperiale
Roma, Antiquarium del Palatino



Rubinetto in bronzo proveniente
dalla Casa dei Mesii a Vaison-la-
Romaine (Francia). Età imperiale.

Dalle terme pubbliche
(vari ambienti)



Scavi di Pompei

L'acqua e la prevenzione della carie dentaria

Nell'area di Ercolano è stata fatta una scoperta singolare: nei resti dei denti di 87 individui (23 in età infantile e 64 adulti) è stata trovata carie in meno del 3%, rispetto a percentuali anche dell'80% delle popolazioni moderne. Il dato deriva dalla presenza del Fluoro nell'acqua potabile utilizzata.

L'altro lato della medaglia: denti sani per denutrizione

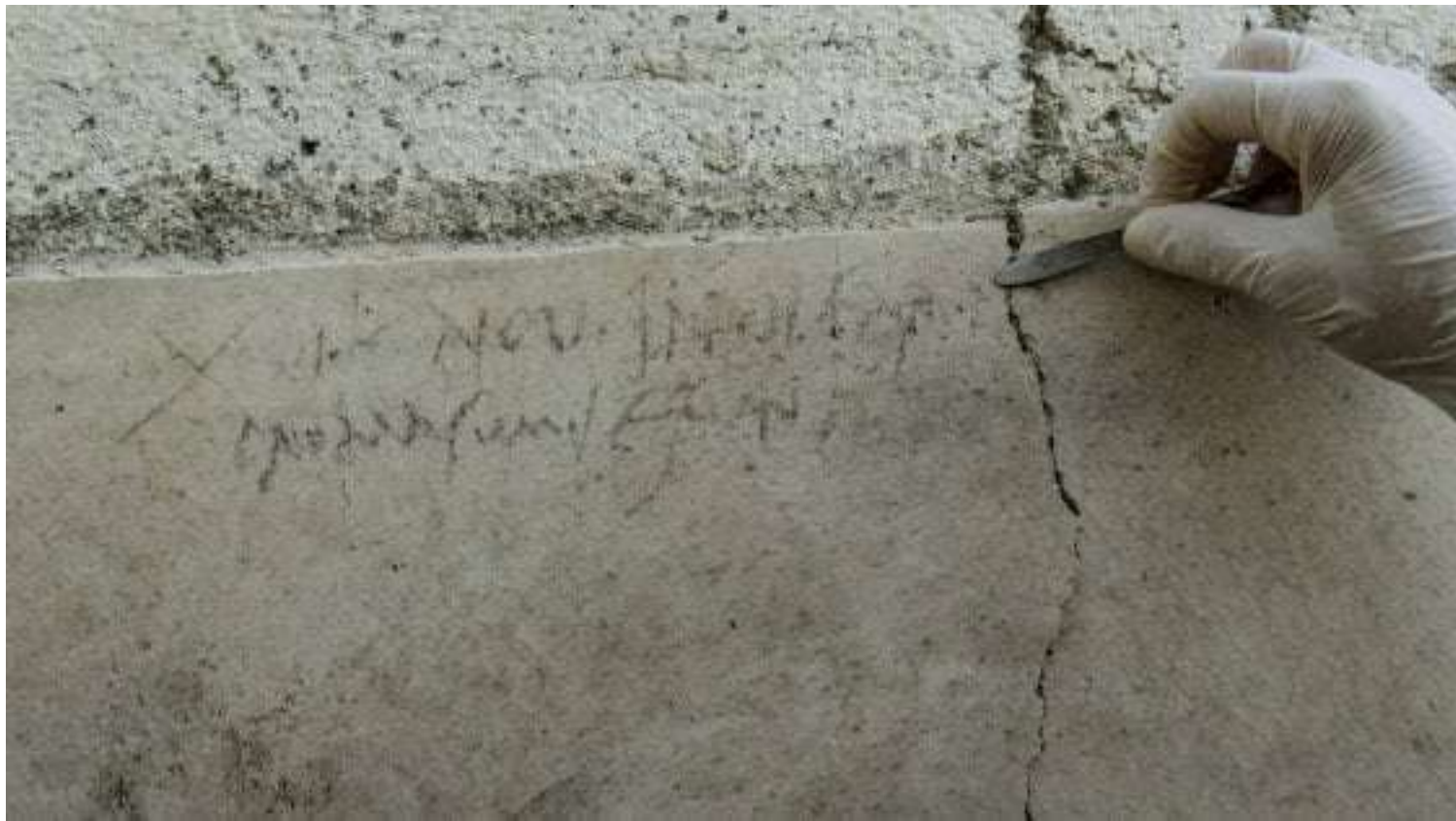
D'altro canto, la dieta delle popolazioni costiere della Campania era costituito da pesce e carne, ma conditi con molto miele (sostanza cariogena). Si sospetta che gli individui su cui è stata condotta l'indagine fossero in realtà degli schiavi, sostanzialmente denutriti anche se con denti sani.



L'immagine mostra gli scheletri trovati sotto il porticato che dava, allora (24 ottobre del 79 d.C.) sull'imbarcadero. Gli abitanti di Ercolano non ebbero scampo, ma anche chi riuscì a salire sulle barche e a prendere il mare non dovette avere sorte migliore perché sappiamo che il mare era in tempesta.

Visto che parleremo spesso di Pompei ed Ercolano, vediamo l'ultima scoperta che ci parla della data dell'eruzione del Vesuvio. Normalmente questa era fissata al 24 agosto del 79 d.C., ma gli archeologi avevano già ipotizzato da vari indizi (ritrovamento di anfore contenenti succo di uva appena avviato alla fase di fermentazione) che la vendemmia ci fosse già stata e che la data dovesse essere posposta, come dimostra la rara scritta **in carboncino** scoperta nell'ottobre 2018. Data la delicatezza del materiale usato per la scrittura, il testo non si sarebbe conservato se dopo poco non ci fosse stata l'eruzione a sigillare tutto.

XVI (ante) K(alendas) Nov(embres) "il 14° giorno prima delle calende di novembre" = **24 ottobre**



Il Pane



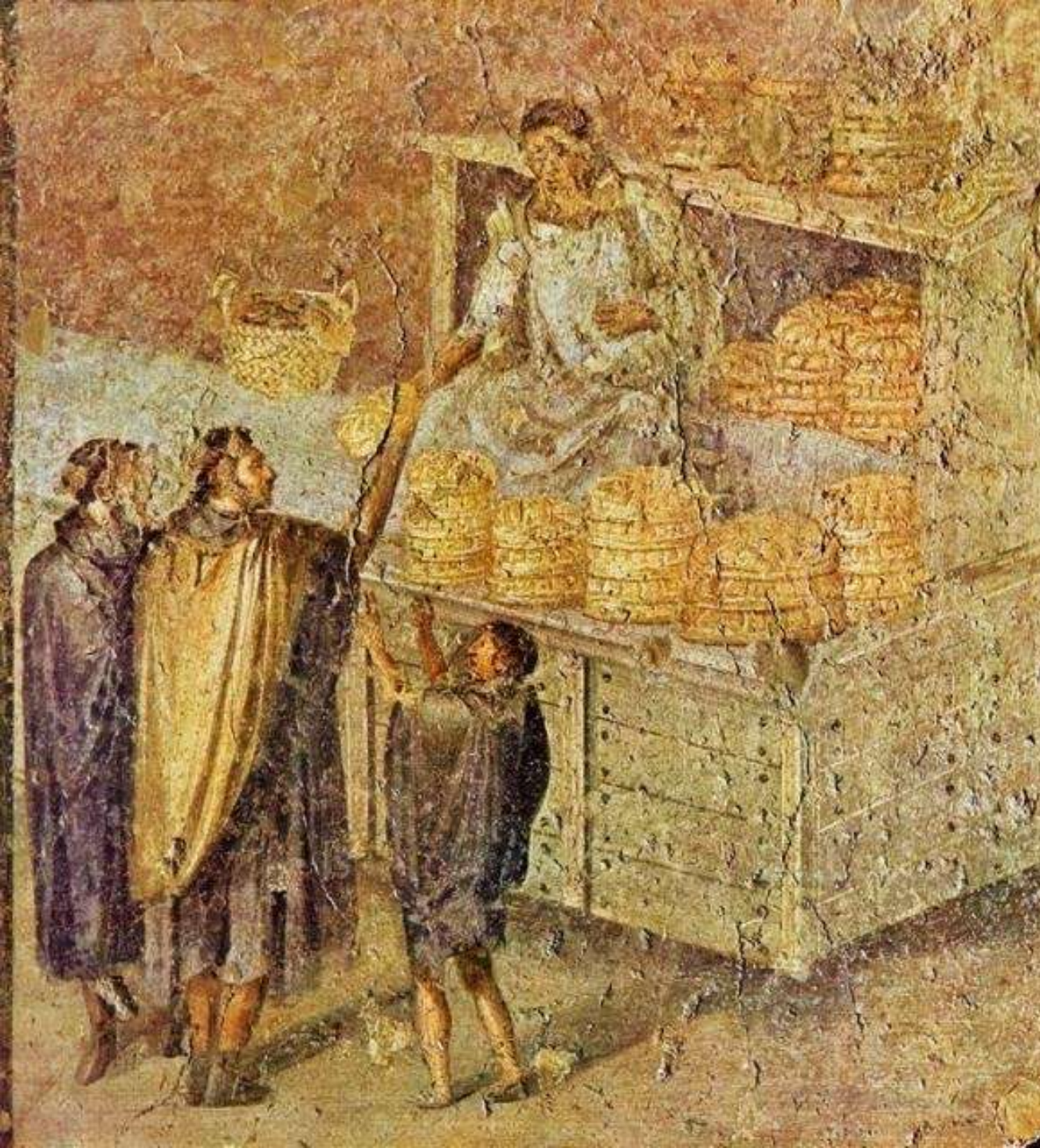
Forno del pane e macine per grano I sec. a.C.
Pompei (scavi)



Forno del pane in un mosaico da Saint-Roman-en-Gal
Regione Rodano-Alpi (III secolo d.C.), Musée Gallo-Romain



Bassorilievi con attività di panificazione, Roma, Porta Maggiore dal sepolcro del fornaio *Marco Virgilio Eurisace* 30 a.C. ca.



Bottega del panettiere,
Casa di *Iulia Felix*, Pompei
(I secolo d.C.)
attualmente a Napoli
Museo Archeologico
Nazionale



Forma di pane, originale,
carbonizzata, Pompei
(79 d.C.)



Una forma di pane (Museo archeologico di Napoli), con il sigillo del panettiere

Esemplare di sigillo





Focacce di pane (scavi di Ercolano)

Botteghe alimentari



La bottega di una Pollivendola
vendita di polli e uova
scavi di Ostia, III sec. d.C.



Il banco di vendita
di una Ervivendola
scavi di Ostia, III sec. d.C.

La... macelleria

*Stele funeraria
di un macellaio-salumaio
Il sec. d.C.*

*da Concordia Sagittaria,
ora a Portogruaro
Museo Nazionale Concordiese*

**Il prosciutto qui probabilmente rappresentato
è forse una delle poche preparazioni della
Cucina Romana Antica sopravvissute fino a noi**



Il termine *presciūt(t)o* poi 'prosciutto' può effettivamente derivare da un volgare latino *perexsuctus*, composto da *exsuctus*, participio passato del verbo *exsūgere* (*ex* è prefisso estrattivo, e dà 'esaurire succhiando/estraendo', quindi 'asciugare completamente') preceduto da *per* (in senso ulteriormente superlativale) per rendere più perentorio il significato.

Insomma, il massimo si un procedimento di asciugatura.

Il Vino



Mosaico romano con pigiatura delle uve (indicante il mese di Settembre)
III sec. d.C. (Sousse Museum – Tunisia)



Pittura parietale romana con
putti che servono il vino
I sec. a.C. Pompei
Casa dei Vettii

Mosaico romano con servo che versa
il vino in un recipiente
Vienna, Kunsthistorisches Museum





*Metodo romano di conservazione del vino a
mezzo di giare di terracotta semi-interrate*

Pompei

NUTRIRE IL POPOLO (chi riusciva a mangiare gratis...)



Il cosiddetto “sarcofago dell’Annona”,
Palazzo Massimo delle Terme, Roma



Particolare, seconda figura
a sinistra: la *tessera frumentaria*

Sesterzio in bronzo dell'imperatore Nerva – anno 97 d.C.

IMP NERVA CAES AVG P M TR P COS III P P

*Imperator Nerva Caesar Augustus, Pontifex Maximus,
Tribunicia Potestate, Consul Tertium, Pater Patriae*



PLEBEI URBANAE FRUMENTO CONSTITUTO - S.C.

Al popolo di Roma (è stato) restituito il frumento per deliberazione del Senato

Modius romano, recipiente in bronzo che valeva da unità di misura del grano (IV sec. d.C.),
rinvenuto durante scavi in Galizia (Spagna)



Misure: 26 cm di diametro, 22 cm di altezza = circa una decina di litri d'acqua = circa 8 kg di granaglie
con 5 *Modii* si sarebbero ricavati circa 45 kg di pane, il consumo di uno schiavo agricolo in un mese

Parliamo di prezzi (assi e sesterzi)

Edone dicit
Hic
bibitur • dupundium
si dederis meliora
bibes • quantus [quattuor?]
si dederis vina
Falerna bib(es)

CIL, IV, 1679 (scavi di Pompei)
graffito

(H)edone dicit:
assibus (singulis) hic
bibitur • dupundium
si dederis meliora
bibes • quantus [quattuor?]
si dederis vina
Falerna bib(es)

Hedone comunica: qui si beve anche con una sola moneta, se ne darai due berrai vino migliore, se ne darai quattro [?] berrai vino Falerno

Valore di 1 sesterzio (HS) = 4 assi

Piatto di legumi: 1/2 assi

Un chilo di pane: 2/3 assi

Un litro di vino: 2/3 assi

Prostituta: da 2 a 8 assi

Costo di una tunica: 12 HS

Paga annua di un legionario: 900 HS

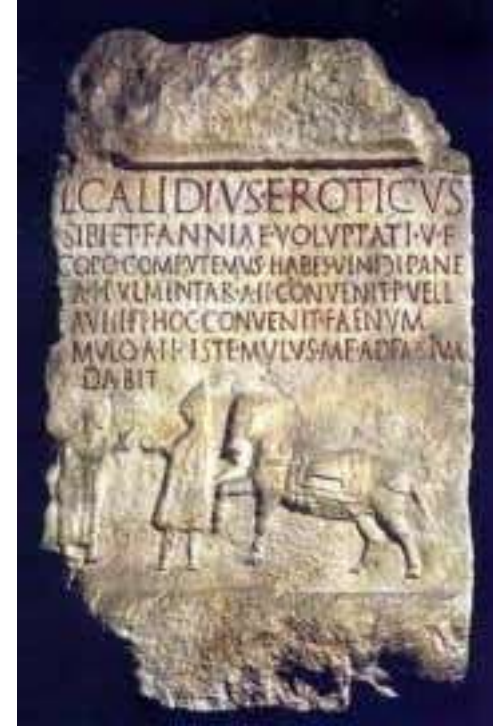
Prezzo di uno schiavo generico: 2500 HS

Prezzo di una schiava: 2000 HS

Plinio il Vecchio aveva proprietà

per 200.000.000 HS

...



Stele funeraria dell'oste di Isernia Lucius Calidius Eroticus e di Fannia Voluptas (CIL IX, 2689):

"Copo, computemus!". "Habes vini (sextarium unum); pane(m); a(ss)e I pulmentar(ium) a(ssibus) II. "Convenit!". "Puell(am) a(ssibus) VIII." "Et hoc convenit!". "Faenum mulo a(ssibus) II." "Iste mulus me ad factum dabit!"»

V= viandante – C= copo, oste

V: Oste, facciamo i conti!

C: Dunque, hai mezzo litro di vino, pane per 1 asse e pietanze per 2 assi...

V: Bene.

C: e 8 assi per la ragazza...

V: Anche questo va bene.

C: ...e fieno per il mulo per 2 assi.

V: 'sto mulo mi manderà in rovina!



Thermopolium (letteralmente spaccio di bevande calde)
Locale dove si sorbiva il vino o altre sue combinazioni
Pompei (scavi)

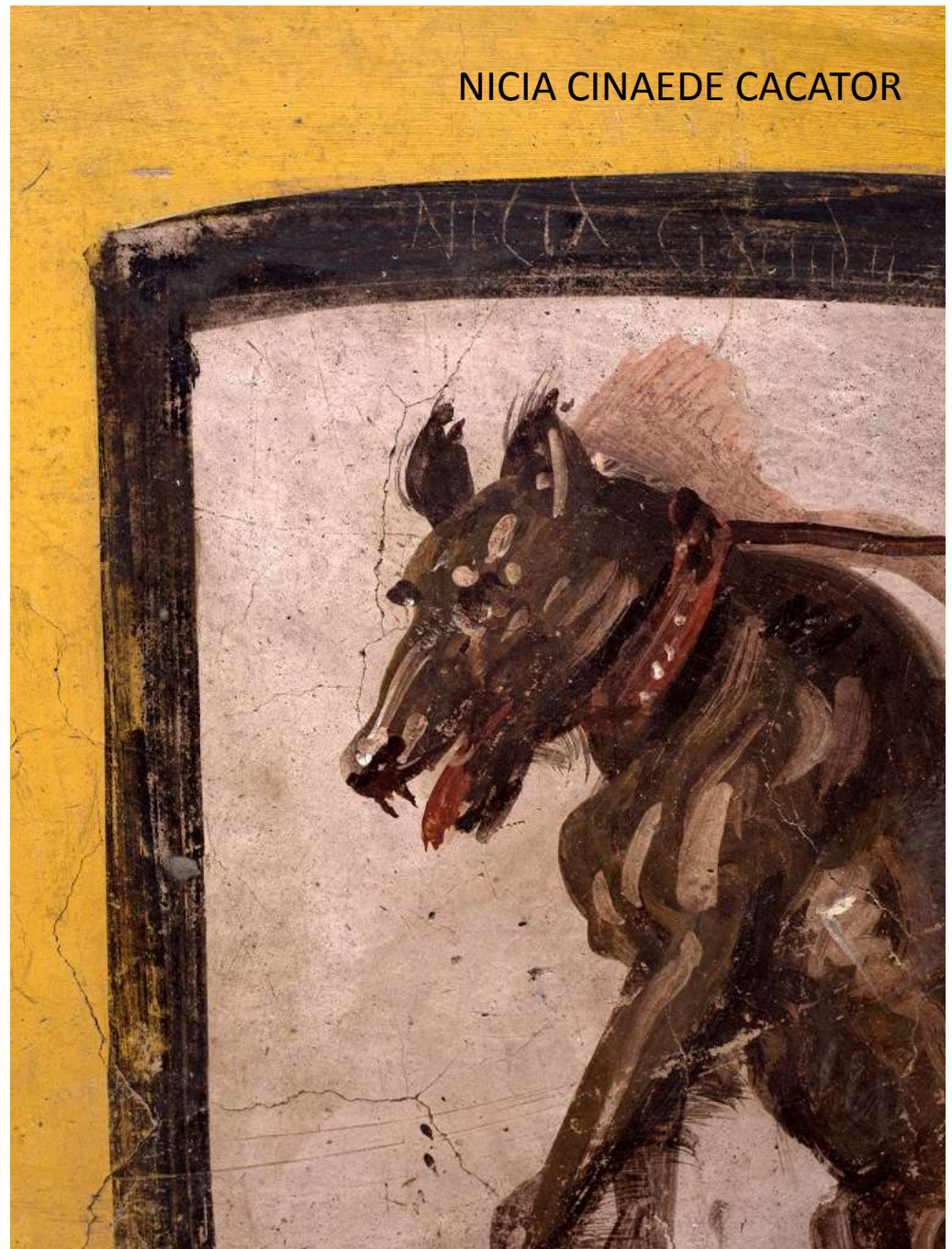
Il thermopolium scoperto a Pompei nel 2020



La visuale d'ingresso dei clienti



Particolari dei dipinti del Thermopolium



NICIA CINAEDE CACATOR



Menu

Pompei (I sec. d.C.)

Traduzione

*Per cena offriamo:
pollo, pesce
prosciutto, pavone
cacciagione*

ABEMUS IN CENA
PULLUM PISCEM
PERNAM PAONEM
BENATORES

Trascrizione corretta

*(h)abemus in cena
pullum, piscem
pernam, pa(v)onem
(v)enatores
(=venationes)*

L'Olio



Mosaico romano III sec. d.C.
Spremitura dell'olio in un frantoio
Saint-Romain-en-Gal, Francia



Anfora romana
per OLIO

II sec. a.C.

Murcia - Spagna

Una discarica antica al centro di Roma



Il “monte” Testaccio è costituito da cocci di anfore scartate dal limitrofo porto sulla sponda del Tevere; ha un perimetro di 700 mt. circa, un'altezza massima di 45 mt. e una superficie di circa 22.000 metri quadrati e si ritiene che possa ospitare i resti accatastati di circa 25 milioni di anfore.

Grazie alle datazioni ed alle indicazioni commerciali reperibili sui frammenti dei cocci, è possibile stimare la data degli scarichi compresa fra il 140 d.C. e la metà del III secolo.

La maggior parte delle anfore accatastate, i 3/4 del totale dei frammenti, è costituita da anfore olearie betiche (la Betica era provincia romana ora Andalusia).

Il cosiddetto Monte Testaccio (“dei cocci”) a Roma



Latte e formaggi



Pressa per formaggio (Cheese press) di epoca Romana da cui si può dedurre la forma dalla località Lower Halstow, Kent, Inghilterra (collection of the British Museum, London)



Scena di mungitura di latte caprino
Bassorilievo romano

La Cucina romana nell'etimologia italiana (1)

storia del nome di un organo vitale: IL FEGATO

Un'etimologia importantissima per la definizione di un organo vitale, il **Fegato**, ci viene direttamente dalla pratica dell'antica Cucina romana.

La parola che indicava il fegato, in latino, era **iecur**, di antica origine etrusca: se ne è persa ogni traccia.

L'attuale italiano **Fegato**, viene da un cibo, il cosiddetto **iecur ficatum**, cioè “fegato (dell'oca nutrita) coi fichi”, forse qualcosa di simile al **fois gras**.

Il piatto doveva avere avuto un notevole successo e una altrettanto notevole diffusione.

L'aggettivo ebbe il totale sopravvento sul sostantivo e in tal modo **ficatum** è diventato il nostro **Fegato**.

La Cucina romana nell'etimologia italiana (2)

storia di un insulto: TROIA!

L'insulto deriva da un piatto della cucina romana, il cosiddetto **porcus troianus** (o **porca troiana**), cioè il maiale o la scrofa “ripieni” (nel senso di quasi ingravidati): erano detti troiani perché il buono stava “nascosto dentro”, come i guerrieri greci nascosti nella pancia del *cavallo di Troia*.

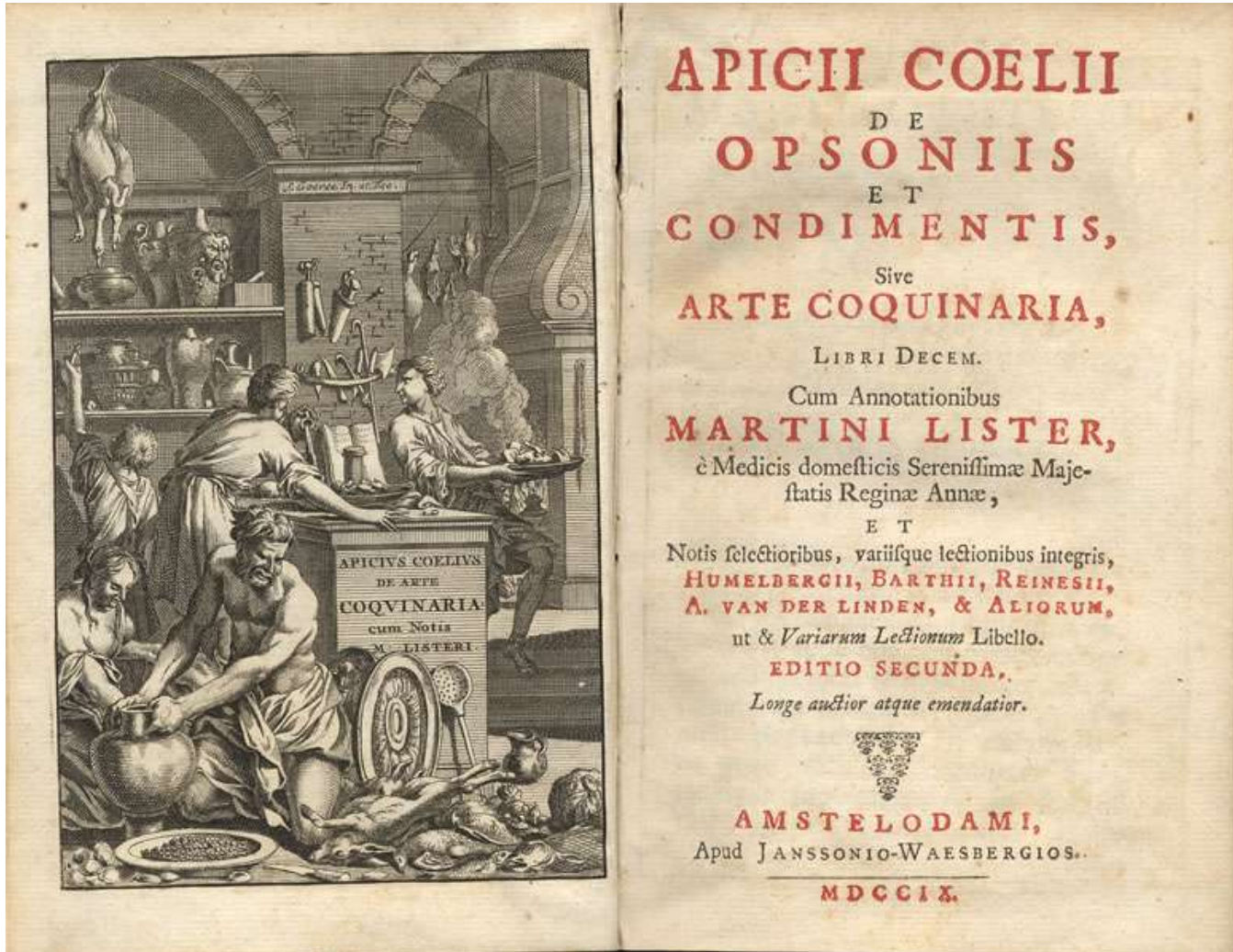
Il termine, truccemente femminilizzato, fece poi di “troia” la femmina del porco, spesso pregna, e dai discutibili appetiti: ne derivò il cattivo giudizio sul piano moralistico che si riversò sul termine “troia”.

La Cucina romana nell'etimologia italiana (3)

storia di un cibo basilare: LA PASTA

In latino esiste un verbo, **pascere** (radice indoeuropea PĀ, che dà anche il gr. πατέομαι, “cibarsi”), che significa “mangiare” (il cui participio passato **pastus**, significa “che ha mangiato”). Quindi, **pasta**, come aggettivo, significa “pasciuta”, ovvero “ben imbevuta del condimento”. Quella che chiamiamo “**pasta**”, viene dal far coincidere condimento e cosa condita. Se partiamo dalla farina (che viene da farro) e consideriamo che essa è mescolata al sale, quindi condita, la **pasta** diventa il “prodotto di farina salata (cioè condita)” e si comporterebbe come quegli aggettivi ‘forti’, prevalenti sul sostantivo che qualificano, divenendo essi stessi sostantivi, come lo **iecur ficatum**, che abbiamo appena visto, sempre dalla cucina romana, il “fegato ai fichi”, divenuto **fegato** e basta.

I cibi di chi poteva permetterseli





Scritta in mosaico all'ingresso di casa: "Have" (Salve!)
da Pompei (pavimento della Casa del Fauno)

Il Triclinio e il banchetto



Triclinio era la sala da pranzo dei Romani, così detta in origine per avere tre letti dal lat. *triclinium*, dal gr. *triklínion*, comp. di *tri-* e di un der. di *klínē* 'letto'



Una scena della *cena di Trimalcione* dal Film
“*Fellini Satyricon*” di Federico Fellini (1969)



La parola allo Chef

La cosiddetta *Cista Prenestina*, una sorta di pentolone da cucina (III sec. a.C.) da Preneste (Palestrina), che ha una serie di iscrizioni che illustrano un dialogo tra cuochi. Ad esempio vi si possono leggere, in latino un po' arcaico:

CONFICE PISCEM: prepara il pesce!

COFECI: l'ho preparato

COEPI ALIA: ho cominciato a farne degli altri

FIERI POROD: portane ancora!

MESCI SANE: mescola bene!

ASOM FERRO: porto l'arrosto

i fondamentali elementi di corredo dell'antica cucina romana

miele *salse* *spezie*



Il miele



Il miele era un **elemento indispensabile** nella vita dei Romani e l'apicoltore aveva un ruolo essenziale nella cucina romana.

Il miele era un prodotto molto diffuso e numerose varietà rivaleggiavano in sapore e aroma. Due erano le principali classificazioni del miele: quello di prima qualità (**mel optimum**) e quello di seconda qualità (**mel secundum**). Capitava spesso che i cuochi romani mischiassero le due qualità tra loro e conosciamo una ricetta per migliorare il miele meno pregiato, aggiungendo a una misura di miele di seconda qualità due misure di quello «ottimo».

Anche se i Romani consideravano il miele soprattutto come un **dessert**, se ne servivano anche in modi diversi.

Lo utilizzavano, per **conservare** alcuni alimenti come la frutta, ma anche per confezionare marmellate, **vini dolci «conditi con il miele»**.

Lo impiegavano poi per fare **salse** e con esso spalmavano i prosciutti e alcuni pezzi di carne (i ghiri soprattutto) prima di farli cuocere.

Le ricette di Apicio mostrano l'importanza **dell'ingrediente miele**, stimato più di ogni altro. Il migliore, secondo gli autori latini, era il miele dell'Attica e il romanziere Petronio ce ne dà la prova, nel *Satyricon*, scrivendo di Trimalcione, il protagonista di una celebre cena: «Per avere a casa sua il miele attico, si è fatto portare alcune api da Atene; così, a un tempo, le api locali diventeranno migliori grazie a quelle greche...»

Una salsa strategica: il *Garum*



Mosaico rappresentante un cesto per la colatura del *garum*



Mosaico pavimentale pompeiano con anforetta di *garum*. Vi si legge la marca di produzione:

G(ari) F(los) SCOM(bri) SCAURI EX OFFI(ci)NA SCAURI

“fiore di *garum* prodotto da sgombri, (prodotto) dallo stabilimento di Scauro”

Dall’atrium della villa di Aulus Umbricius Scaurus, celebre produttore di garum, a Pompei



Anfore per la conservazione e commercializzazione del *garum*

Interpretazioni moderne e attuale del garum romano: la italiana **colatura di alici** e il vietnamita **Nuoc Mam**



Le spezie nella cucina della Roma antica



Pianta di zenzero

Il **pepe** era presente nel 99% delle ricette romane che conosciamo, seguito da molto lontano e in ordine decrescente dal **laser** (la rarissima resina del *silphium*, una pianta presto estinta), dal **folio** (foglie di lauro indiano), dallo **zafferano**, dallo **zenzero**, dal **costo** (spezia non identificata), dal **nardo** (pianta delle *Valerianaceae*, utilizzata anche per la produzione di profumi), e dal **cardamomo**.

C'erano poi anche il **cinnamomo** (la cannella dello Sri Lanka), la **cannella di Cina** (la cannella cassia, meno pregiata), e i **chiodi di garofano**.

Si ritiene che con le varianti si possa arrivare a circa 400 tipi di spezie.

Una spezia estinta: il *Silfio*

Il silfio (silphion) era una pianta ormai estinta, appartenuta probabilmente al genere *Ferula* (famiglia *Apiaceae* o *Ombrellifere*). Cresceva in una ristretta area costiera, di circa 200 per 60 km, in Cirenaica (attuale Libia). È considerato in genere come una specie estinta di "finocchio gigante": il prodotto di valore era rappresentato da una resina ricavata dalla pianta (detta *laser* o *laserpicium*, che era un altro nome dato alla spezia).



Monete della città di Cirene con la rappresentazione della pianta di silfio (silphion)

Il Pepe



Secondo Plinio il Vecchio, l'India sottraeva con il pepe, ogni anno, 50 milioni di sesterzi all'Impero romano

Nel 410 d.C., quando Alarico, re dei Visigoti, assediò Roma, dopo lunghe trattative, accettò di levare l'assedio in cambio di 5000 libbre d'oro, 30000 libbre d'argento, 4000 abiti di seta, 3000 abiti di lana scarlatta e **3000 libbre di pepe.**



Vasi, pollame e uova



SELEZIONE DI CIBI DELLA CUCINA ROMANA

Da sinistra a destra: pollame, pesce, datteri, poi seppie, costacei, altro pesce e asparagi

Mosaico dalla Villa di Tor Marancia, Roma (II secolo d.C.) con ingrandimento a destra della figura centrale – attualmente ai Musei Vaticani, Galleria dei Candelabri

La Carne: maiali, montoni, lepri, cinghiali, ghirri





Scena di caccia con lepre e cinghiale

Mosaico da Hadrumetum (Africa Romana) III sec. d.C. (Tunisi, Museo del Bardo)



Mosaico con Cinghiale e funghi
Mosaico da Toragnola (Roma) ora ai Musei Vaticani



Scena di caccia con montone

Mosaico da Thysdrus (Africa Romana) III sec. d.C. (Tunisi, Museo del Bardo)



Glirarium

Contenitore cilindrico fittile forato sulle pareti e dotato di coperchio, utilizzato per l'allevamento dei ghiri

Museo di Boscoreale

Forse non si sa che in Italia è proibita la caccia ai ghiri, ma c'è ancora chi se li mangia...

Sequestrati 235 capi congelati in Aspromonte

La 'ndrangheta fa strage di ghiri "È il banchetto macabro dei boss"

di Alessia Candito

Arrosto, alla brace, con il sugo, con o senza pasta. Ma sempre stando ben attenti a lasciare intatta la coda, perché nessuno pensi che si tratti di ratto. Dal 2006, i ghiri in Italia non si possono né cacciare, né catturare. Ma in Calabria continuano ad essere il piatto principale di molte "mangiate" di 'ndrangheta. E nelle zone aspromontane del reggino, come nelle serre villosi, continuano ad essere sterminati. Gli ultimi 235 esemplari - pozionati, congelati e pronti a essere cacciati - li hanno trovati i carabinieri nascosti nel freezer di un casolare di Delianova, alle prime pendici dell'Aspromonte tirrenico. Altre decine erano fuori, impigliati in una gabbia a ingrassare prima di essere macellati. Una "farsa" scovata quasi per caso, nei pressi di una piantagione di marijuana da 730 piante fatta crescere su un terreno comunale nei pressi del paese, che è costata l'arresto a tre persone per produzione di stupefacenti e caccia illegale di specie protetta.

Ma non si tratta del primo ritrovamento. Da giugno a dicembre, non si contano le operazioni anti-bracconaggio che si concludono con il sequestro di centinaia di

Questa specie protetta fa parte dei riti nei pranzi dei clan come segno di rispetto



Il sequestro. I carabinieri sequestrano i ghiri porzionati, congelati e pronti per essere cucinati

esemplari, vivi o morti. Le multe sono salate, ma la caccia non si ferma. Anche perché a certe tavolate il ghirò è "segno di rispetto" che non deve mancare. Considerato una rara prelibatezza, è un omaggio prezioso. Ecco perché quando i narcos degli Acquino-Cobuccio e i Comunisti si incontravano per organizzare l'importazione di tonnellate di coca dall'America Latina in menu non potevano mancare "roba mistata" e "pasta cu su cu". Certo, per questi "manicanti" ci vuole stomaco. I ghiri sono esseri da un paio di etti, ma rimangono animali selvatici. Indoro è pesante. In più, da cuotti assomigliano parecchio ai ratti. Ma in certi casi non si può dire di no. Al massimo si deve simulare apprezzamento.

È toccato farlo anche a Savero Ruffinò, boss di San Gregorio di Ippona, nel '99 ancora astro nascente nella galassia dei clan. «Eravamo in carcere insieme - racconta il pentito Andrea Manella - ci incontravamo tutti i giorni, perché eravamo nella stessa sezione, stavamo sempre insieme. Con noi c'erano Pietro Portofino di Platì, Giovanni Morabito e altri. Ricordo che i platotici facevano mangiare i ghiri e lui che li schiava li metteva nel mio piatto per non fare brutta figura». INVIATO DA ANTONIO

La Carne: I Volatili



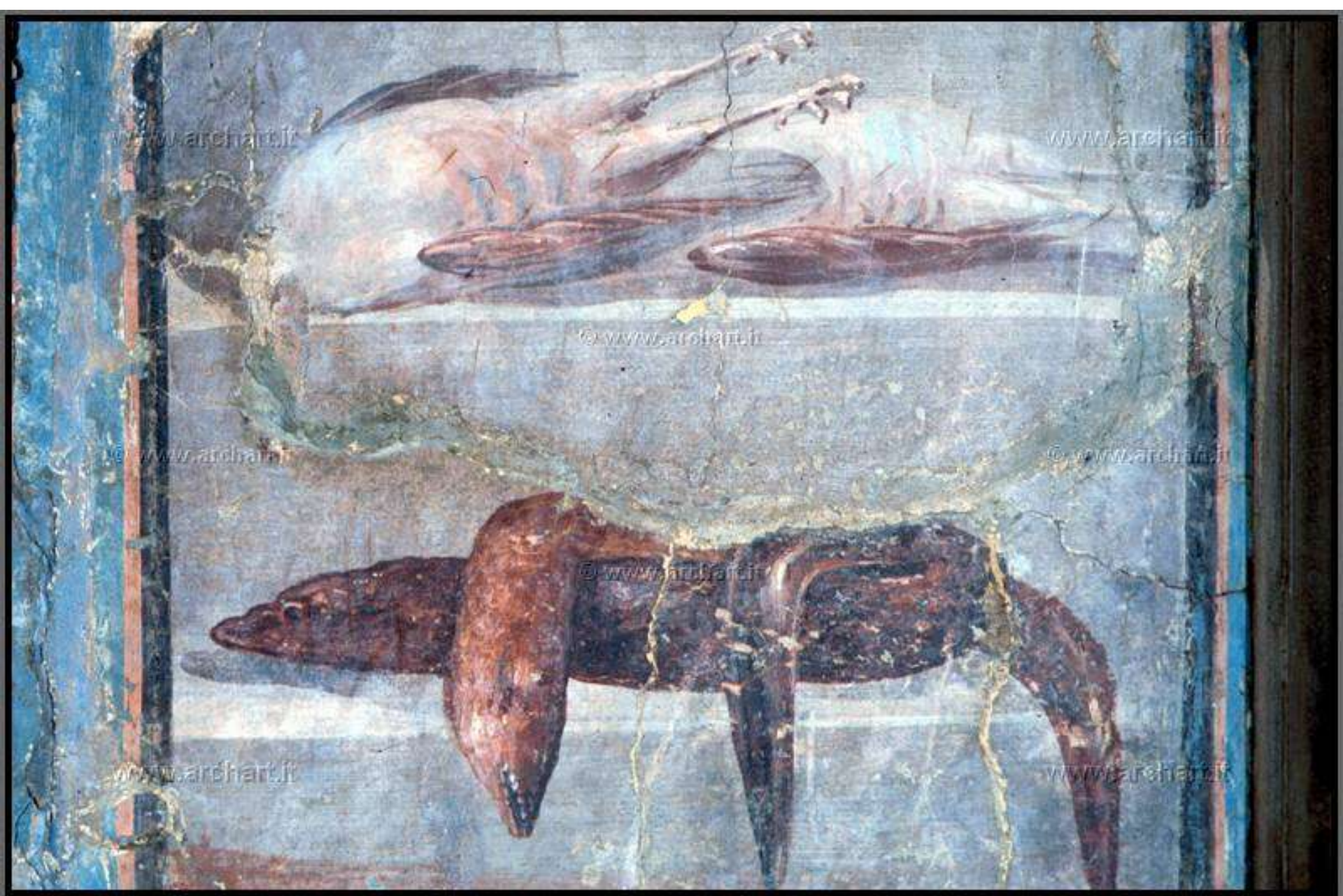
Gatto che ruba una quaglia e volatili con pesci e crostacei – Mosaico pavimentale da Pompei, Casa del Fauno(I sec. d.C.) ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale



Volatili e funghi in una pittura parietale da Ercolano (I sec. d.C.)
ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale



Scena di caccia con fenicottero catturato
Mosaico (Africa Romana) II sec. d.C. (Tunisi, Museo del Bardo)



Volatili e murene in una pittura parietale da Ercolano (I sec. d.C.)
ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale

Il Pesce



Mosaico con pesci di varie stazze e tipologie
Dalla casa del Fauno, Pompei, (I sec. d.C.) ora a
Napoli, Museo Archeologico Nazionale

Piscina artificiale per l'allevamento dei
pesci: Villa di Tiberio a Sperlonga





Mosaico con pesci di
varie tipologie e una
aragosta che lotta con
un polpo

Da una casa di Pompei,
(I sec. d.C.) ora a
Napoli, Museo
Archeologico Nazionale

La Frutta e la Verdura



Pesche e caraffa di vetro
Pittura parietale da Ercolano, Casa dei Cervi (I sec.
d.C.) ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale



Canestro di fichi, triclinio 14 parete nord



Coppa di vetro con prugne, mele cotogne e altri pomi , *oecus* 23 parete est



Cesto velato con frutta e fiaccola, *oecus* 23 parete est

Dalla Villa di Poppea ad Oplontis
(Torre Annunziata) I secolo d.C.



Uva e melograni in un dipinto parietale delle Catacombe di San Sebastiano - Roma (II sec. d.C.)
Tomba di Marcus Clodius Hermes

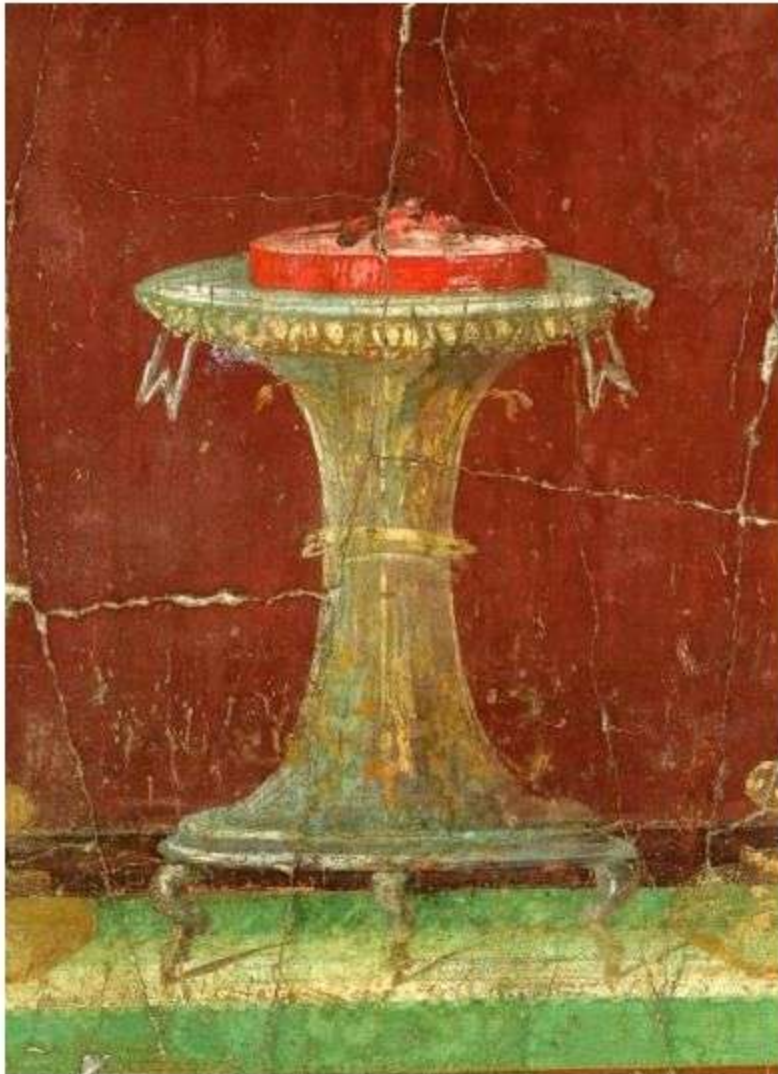
I Dolci



Pane e fichi
in una pittura parietale da Ercolano (I sec. d.C.)
ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale



Fichi, datteri, e coppa di miele – Pittura parietale da Ercolano, Casa dei Cervi (I sec. d.C.)
ora a Napoli, Museo Archeologico Nazionale



La cosiddetta “Cassata” servita su un
tavolinetto

Decorazione parietale

Dalla Villa di Poppea ad Oplontis
(Torre Annunziata) I secolo d.C.
oecus 23, parete ovest

La tavola



Servizio da tavola in argento, pittura parietale, Pompei
(I secolo d.C.)

Servire in tavola

Caraffa in bronzo
per servire il vino
(*Oinochoe*, scavi di Pompei)



Simplum, in vetro
mestolo da libagioni
(scavi di Ercolano)



Askòs, caraffina in
vetro per l'olio
(*Oinochoe*, scavi di
Ercolano)



Boccale e piattini in vetro
(scavi di Pompei)



Brocchetta e piatti
di servizio in vetro
azzurro
(Scavi di Pompei)

L'argenteria di Boscoreale
(nei pressi di Torre Annunziata, NA)



Coppa di vetro bianco
(Scavi di Ercolano)





Servizi e arredi da tavola in
argento, ritrovamenti a Pompei
(I secolo d.C.)
ora a Napoli,
Museo Archeologico Nazionale



Particolarità decorative delle sale da pranzo dei ricchi



Particolare di scena di natura morta rappresentante il “pavimento non spazzato” (*Asarotos Oikos*) – tipica delle case ricche – da Roma – ora ai Musei Vaticani



Altra scena di natura morta rappresentante il “pavimento non spazzato” (*Asarotos Oikos*) – tipica delle case ricche – da Roma – ora ai Musei Vaticani

LARVA CONVIVALIS
(scheletro da cena)

*Mosaico da Roma, un pavimento
della Villa dei Quintili*

La scritta (in greco) recita:
“Conosci te stesso”

Science Museum London:
Scheletro articolato (110 mm)
Epoca imperiale romana

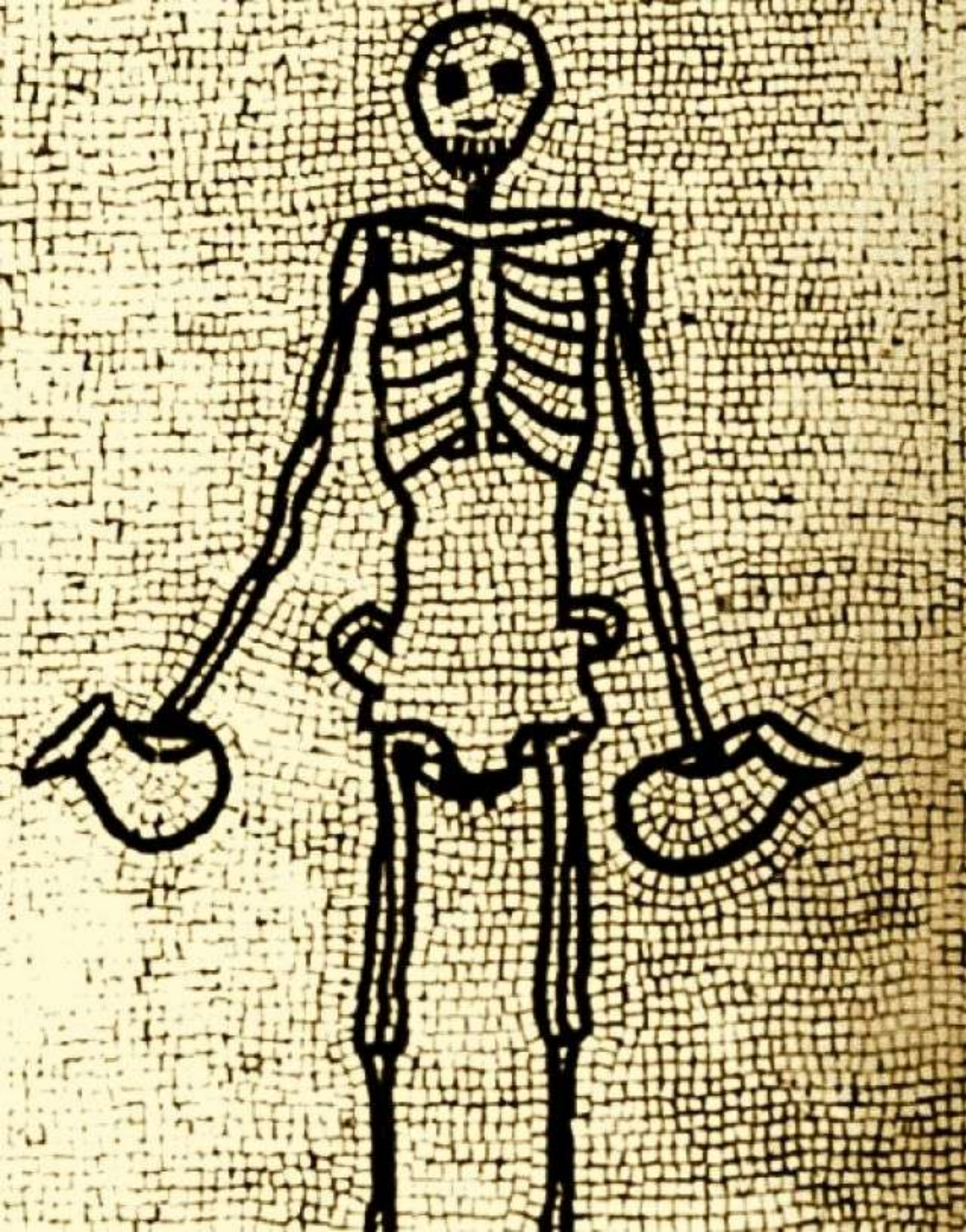


ΓΝΩΘΙ ΣΑΥΤΟΝ





Raffigurazione di uno scheletro sul pavimento di una 'sala da pranzo', con pane e vino
Scavi dell'antica Antiochia (odierna Antakya, nel sud della Turchia)



LARVA CONVIVALIS
(scheletro da cena)

con l'aspetto del coppiere

Mosaico pavimentale di epoca romana

una ricetta originale romana

Da Apicio, *De Re coquinaria*, VI, 9, 2

Ricetta originale

PULLUM PARTHICUM

Pullum aperies a navi et in quadrato ornas. Teres piper, ligusticum, carei modicum; suffunde liquamen; vino temperas. Componis in cumana pullum et condituram super pullum facies. Laser et vinum in tepida dissolvis et in pullum mittis simul, et coques. Pipere aspersum inferes.

Traduzione italiana

POLLO ALLA MANIERA DEI PARTI

Sventra il pollo, e dividilo in quattro parti. Trita pepe, ligustico (sedano di monte), un po' di comino; bagna con *salsa di pesce* e insaporisci con il vino. Metti il pollo in una pentola di terracotta, e versa il condimento sul pollo. Scogli del *laser* fresco in un po' d'acqua tiepida, mettilo sul pollo e lascia cuocere. Servilo cosparso di pepe.

Reinterpretazione moderna della stessa ricetta

ingredienti: un pollo da 1 kg e ½, 3 gambi di sedano, 2 spicchi d'aglio (in sostituzione del laser), sale, comino (o kummel), pepe in grani, prezzemolo

POLLO ALLA MANIERA DEI PARTI

Aprire il pollo e tagliarlo in quattro parti. Preparare nel frattempo nel frullatore una salsa con un po' di pepe in grani, i gambi di sedano un po' di comino (o kummel) e del prezzemolo, la si bagna con del garum (o della salamoia) e del vino. Adagiare il pollo in una teglia (meglio se di terracotta) e ricoprirlo con la salsa, aggiungendo aglio tritato e acqua tiepida. Portarlo a cottura e, prima di servirlo, spruzzarlo di pepe.

Un dopo pranzo che si cerca di ignorare: la latrina



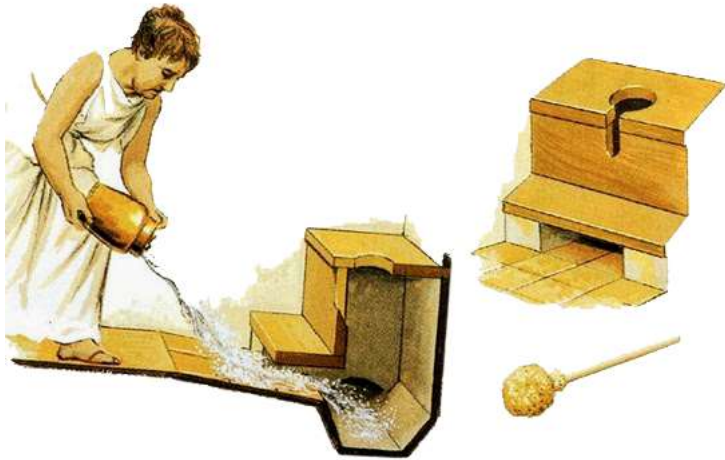
latrina pubblica – Ostia Antica

latrina privata – Villa del Casale
di Piazza Armerina

Una ricostruzione dell'ambiente della latrina



Ricostruzione della
latrina di una casa privata



Una scritta interessante
(in una latrina privata)

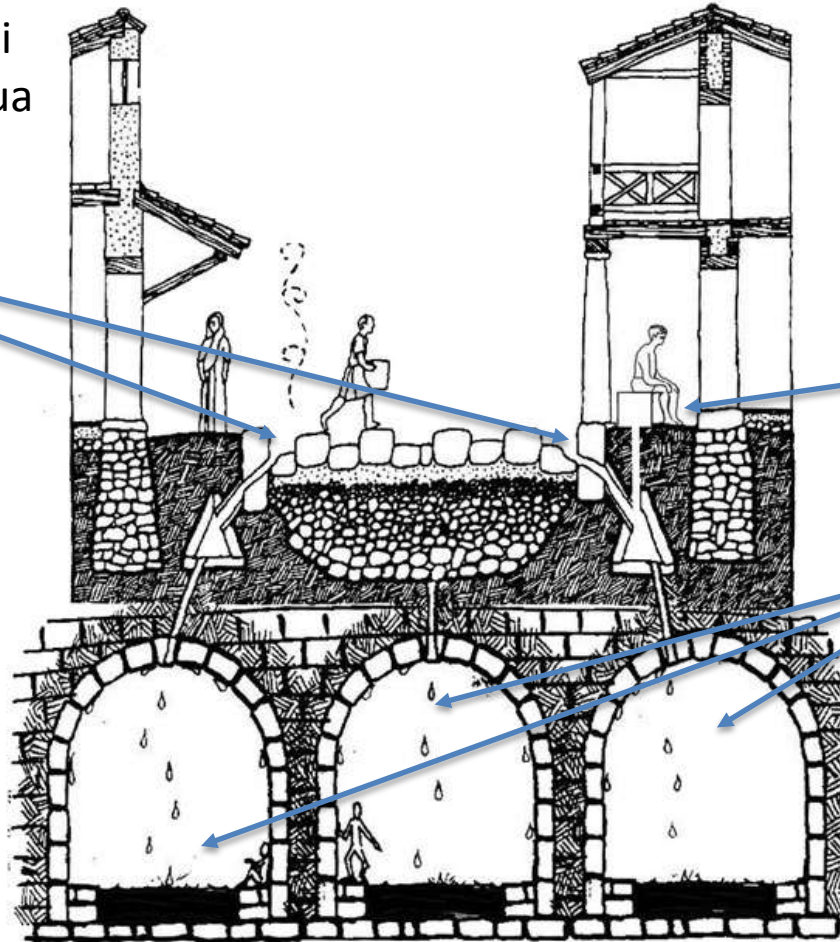


*Apollinaris medicus Titi imp(eratoris)
hic bene cacavit*

CIL, IV 10619 Ercolano
latrina della Casa della Gemma

Sistema fognario (schema)

Scarichi fognari stradali
azionati da getti d'acqua
ma anche dall'azione
dell'acqua piovana



latrina

Condotte fognarie

La Cucina nella Roma antica



FINE

e grazie per l'attenzione...