

E SE NERONE TI INVITASSE A CENA?

Posted on 9 January 2022 by Giusy Capone

Category: La civiltà greco-romana

Recensione a
S. Stucchi, *A cena con Nerone. Viaggio nella cucina dell'antica Roma*
Edizioni Ares, Milano 2021, pp. 240, € 14,00.

I media brulicano di cuochi e pullulano di ricette. Le restrizioni dovute alla pandemia da Covid-19, poi, hanno tramutato tutti in abilissimi pasticcieri e provetti panificatori a favore d'obiettivo. È possibile, tuttavia, concepire una cucina priva della morbida scioglievolezza del cioccolato, del profumato aromatico del cacao, della freschezza dei pomodori o della croccantezza delle patate, della dolcezza delle banane o della gradevolezza dell'ananas, del potere ubriacante dei superalcolici e della delizia dei dessert? Cosa mangiavano ed in qual modo realizzavano le pietanze duemila anni or sono i nostri *maiores* Romani?

A cena con Nerone di Silvia Stucchi offre un accattivante tuffo nella cucina repubblicana ed imperiale, sia con una sontuosa raccolta di passi letterari sia con autentiche ricette desunte dalle opere di Catone, Columella, e, particolarmente, di Apicio, sotto il cui nome è pervenuto il più celebre *corpus* gastronomico. Sicuramente, il gusto era differente: salse e condimenti erano parecchio sofisticati, ricchi di spezie, dal sapore deciso; inoltre, dalle ricette si può congetturare che l'agrodolce fosse tanto apprezzato.

Pavoni e lingue di fenicotteri non erano alla portata di tutti, *ça va sans dire*. Talune ricette erano riservate ad occasioni esclusive per avventori d'*élite* ma è

necessario, altresì, riflettere sul fatto che, soventemente, la stravaganza, la leziosaggine, la gola, l'eccentricità, le spese smodate e folli per l'allestimento dei banchetti sono elementi fruttuosi per la storiografia. Si rievochi alla memoria la volontà evidente di Svetonio di contrassegnare sfavorevolmente Vitellio oppure, anche, la *Historia Augusta* nel definire la personalità di Eliogabalo. Laddove, al contrario, il "buon imperatore" è per definizione parco, misurato e non servo del vizio della gola: Marco Aurelio o Settimio Severo ne sono una dimostrazione palese.

Alcune ricette, viceversa, quelle più essenziali, sono ancora oggi non fattibili eppur praticate: il *laganum* di cui discorre Orazio in *Satire* 1, 6, davvero simile ad una portata salentina di pasta e legumi; alcuni dolci rustici riferiti da Catone, diretti progenitori degli struffoli napoletani; il *garum*, che non era il mefitico intruglio di cui ci riferisce una certa vulgata ma che doveva essere simile, nella sua forma migliorata ed elaborata (il *flos gari*, "fiore di *garum*",) alla gustosa colatura di alici; il *moretum* dell'Appendix Vergiliana e di cui Columella nel I secolo d. C. ci fornisce alcune varianti nella preparazione era una specie di pesto rustico con cui condire una focaccia; la *patina*, di cui ci rende edotti Apicio, ovverossia una *omelette*. Del resto, alcuni ingredienti sono, di fatto, estinti: il silfio, componente basilare e condimento di innumerevoli preparazioni, coltivato soltanto in una ristretta fascia territoriale attorno alla città di Cirene.

Nel mondo antico, in fondo, anche nei conviti più pomposi l'idea di base era che il banchetto, per venire ben accolto, dovesse porsi sotto l'egida non solo della ricercatezza e della pregevolezza dei cibi ma anche della loro abbondanza: «l'opulenza costituiva, quindi, cifra di ricchezza in un mondo ancora contrassegnato, per la stragrande preponderanza della popolazione, dalla scarsezza e dalle limitazioni alimentari: i cibi raffinati, finemente presentati ma dalle porzioni risicate della *nouvelle cuisine* o di certi *chef* pluristellati odierni, non avrebbero riscosso molto successo».

La coltissima Autrice ci ricorda, non fortuitamente, che

> *un'ingente difformità fra il nostro modo di interpretare il cibo rispetto a quello che avveniva nel mondo antico è l'influsso dei "fuori pasto", degli snack, degli spezzafame, dei caffé al distributore con caloricissimo dolcetto, che vengono, spesso, consumati sul luogo del lavoro: abitudini, usi e consuetudini, comprensibilmente, ignoti ai Romani.*

E la dieta? Nota dolentissima! Plinio il Giovane lo accosterebbe al nostro concetto di "medicina olistica". Infatti,

> *in quanto la dieta, etimologicamente indica il "regime di vita" corretto ed equilibrato, che tenga conto, quindi, non solo della quantità, qualità e varietà dei cibi ma anche del ritmo di vita, dell'alternanza, fra gli impegni (gli officia) e il tempo libero (otium, che può essere inteso come otium litteratum), da trascorrere in luoghi tranquilli e dal clima favorevole nonché inframmezzato dalla cura del corpo e da una leggera attività fisica.*

Il cibo è vettore per rivelare altro: Orazio e la polisemia del termine *ius* ("diritto" ma anche "sugo", "condimento") o la presentazione della cena dell'arricchito Nasidieno, confrontata con il racconto del semplice pasto dell'autore stesso. Quando Cicerone descrive i suoi rinnovati gusti e vezzi per l'alimentazione ricercata, nelle lettere successive a Farsalo, sta comunicando ben altro, sta discorrendo di politica e del suo accomodamento, arduo, ma non inattuabile, ai tempi nuovi. E sarebbe molto ingenuo e non coglierebbe il senso del testo chi reputasse che la *Cena di Trimalchione* di Petronio sia la rappresentazione di un banchetto reale e quindi ripetibile, al di là di qualche divertente esperimento *en travesti*.

Il testo, delizioso e scorrevole, fruibile e godibile, rappresenta, pertanto, un itinerario non unicamente attraverso il cibo dell'antica Roma bensì tra tutto ciò che ruota attorno al cibo, «dal galateo dell'invito a cena al banchetto».