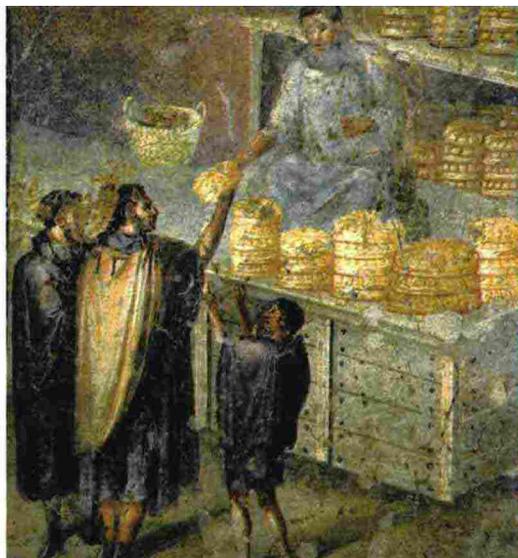




DOLCEVITA
VIAGGI CIBO MODA SPORT



GETTY IMAGES X4

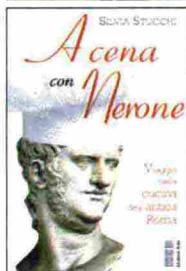
Nerone che amava la Worcester

IN UN LIBRO LE RICETTE DELL'ANTICA ROMA. DOVE REGNAVA IL LIQUAMEN. E TANTO, TANTO VINO

di Leonardo Perucca

L INGUE di allodola, milze di gattopardo, cervella di fringuello, panini di dromedario. Così i Monty Python immaginavano i piatti

dell'antica Roma, nella pellicola cult Brian di Nazareth. Eppure la cucina dell'Urbe era ben distante da ricette strambe e cibi astrusi. A spiegarlo è Silvia Stucchi, dottoressa di ricerca in Filologia e Letteratura latina, in A cena con Nerone. Viaggio nella cucina dell'antica Roma (Edizioni Ares, pp. 240, euro 14). Studiando opere dedicate alla gastronomia come il ricettario di Apicio o il De agri cultura di Catone il Censore, si scoprono preparazioni anche semplici e leggere, come i dolci a base di pasta sfoglia, formaggio e miele. «Il cibo a Roma è non solo nutrimento, ma anche occasione di convivialità, di condivisione, di gioco letterario». I romani sono famosi soprattutto per i banchetti, lussuosi e sfarzosi. Gli ospiti si accomodavano in una sala riccamente adornata e profumata con essenze costose, come lo zafferano: si cominciava con la gustatio, antipasto a base di lattuga e uova,



ma anche ostriche e ricci di mare, salumi, asparagi, olive e tordi. Il tutto accompagnato dal mulsum, vino mescolato a miele. Si proseguiva con la prima portata, che poteva essere composta da gamberi e murene, oppure da piccioni, fagiani farciti, maiale o cinghiale. Il condimento? La salsa più usata era il liquamen, il cui nome non fa presagire niente di buono: «in realtà, era il condimento-base della cucina romana e si otteneva facendo fermentare al sole interiora e pezzetti di pesce

di vario tipo dentro un vaso di coccio». Il sapore ricordava la salsa di soia o la Worcester.

Dopo le secundae mensae, varie portate di carne, pollame e selvaggina, oppure delizie marine, il banchetto proseguiva con la tertia cena, che poteva comprendere animali di terra e volatili, preparati in vari modi, dai beccafichi al fegato d'oca, e poi si passava alla comissatio, una sorta di dessert, con sapori secchi e piccanti, per stimolare la sete.

Sul bere poi c'era un vero galateo. «La prima coppa si beveva per la salute, la seconda per il piacere, la terza per il sonno. Mai fermarsi alla quarta però: si riteneva infatti che portasse male». L'ospite poteva tracannare a piacimento, insomma, purché si arrestasse a un numero dispari di coppe di vino. Gli astemi? Non erano graditi: Aut bibat, aut abeat era la regola: che beva o che se ne vada via.

