

Viaggio nella cucina dell'antica Roma

Da pochi giorni in libreria, pubblicato da **Ares**, *A cena con Nerone. Viaggio nella cucina dell'antica Roma* di Silvia Stucchi (pagine 240, euro 14).

Da quasi un ventennio e – in recenti tempi di lockdown – la passione per la cucina diffusa grazie a programmi televisivi, stampa specializzata, social



ha conquistato anche i cuochi meno esperti. Oggi, però, faticiamo a immaginare una cucina senza cioccolato, senza cacao, senza pomodori né patate. E se invece ci

soffermassimo a pensare cosa mangiavano e come cucinavano duemila anni fa i nostri *maiores* Romani, rimarremmo piacevolmente sorpresi e stupiti.

Infatti come ci spiega l'autrice, «il cibo a Roma, come in ogni altra civiltà, è non solo nutrimento, ma anche occasione di convivialità, di condivisione, di gioco letterario; certi cibi, poi, possono essere consumati anche con finalità mediche e terapeutiche».

A cena con Nerone propone, dunque, un'immersione nella cucina repubblicana e imperiale, sia con una scelta di passi letterari, sia con autentiche ricette ricavate dalle opere di Catone, Columella e Apicio, sotto il cui nome ci è giunto il più famoso *corpus* gastronomico. Ma la cucina romana non è soltanto cene luculliane alla Trimalcione o alla Nasidieno: il libro riesce a farci scoprire tante preparazioni meno note realizzate con ingredienti meno esotici (niente pavoni o lingue di fenicotteri) e, qualche volta, persino replicabili ancora oggi (per esempio l'anatra brasata alla moda dell'antica Pompei o con fondo di cucina).

Una viaggio a ritroso nel tempo e negli usi alimentari degli antichi Romani che mette in relazione storia, cultura e arte culinaria appassionando e facendo divertire il lettore.

