

ELZEVIRO

A proposito dell'ultimo saggio della notissima latinista Silvia Stucchi: un lavoro molto documentato e ricco di citazioni letterarie

TRA GOLOSI E CURIOSI, TUTTI A CENA CON NERONE

Curzia Ferrari

Ho sempre pensato che sarebbe una soluzione felicissima poter vivere ingoiando una pastiglia giornaliera dal contenuto energetico perfetto. Niente cucina, fornelli, stracci e presine, pentole debordanti, padelle minacciose, frigoriferi e forni. Sono una devota di Cechov, il quale sosteneva che «tutti i mali vengono dal ventre», in senso lato s'intende - beh, questo per dire che una rondine non fa primavera, ed essendo la maggior parte dell'umanità prona sui ricettari e smaniosa di arricchire i propri menù, sarà bene accolto lo straordinario libro di Silvia Stucchi «A cena con Nerone» (Ares edizioni, 230 pagine).

La Stucchi, notissima latinista, è una giovane signora lombarda amante della buona tavola e della tradizione familiare a risalire dai nonni: fra torte e tortelli ci sguazza almeno come fra le preziose pagine antiche - ma qui si fa appello a stomaci di struzzo, esenti da borborigmi e rigurgiti, con mucose di pietra, perché una cena romana della cosiddetta "alta società", è qualcosa di terrificante.

Molti certo ricordano la famosa cena-spettacolo del liberto Trimalcione narrata da Petronio: tuttavia nessuno

immagina il tramestio delle portate e, peggio, cosa occorre fare dopo, nel caso di indigestione.

La Stucchi lo spiega con la solerzia della cronista presente al fatto e il "rispetto" dovuto al cibo, al commensale, e la conoscenza di quel vasto mondo della cultura legato all'alimentazione.

Dalla storia del primo ricettario romano firmato Catone, lei si aggira nel cult repubblicano e imperiale tra cereali, erbaggi, uova, pesci, selvaggina - e scusate se è poco, lingue di fagiano e d'altri volatili - per non parlare della macellazione con la scelta dei "tagli", sempre orrida cosa, ancorché entrata dalla porta regale nelle dimore dell'homo edens.

Naturalmente la documentazione è altissima: e potete star certi che non una bacca, un spicchio d'aglio, una lumaca, le interiora di qualsiasi quadrupede o pesce, sono andati persi. Sperimentate sulle vostre mense, e Dio ve la mandi buona.

Al di là della gastronomia, il libro è un ripasso della letteratura latina - faccenda non da poco in tempi così estranei alle materie umanistiche.

