



Edizioni Ares,
Milano 2021, pp. 237
€ 14,00

A cena con Nerone

Viaggio nella cucina dell'antica Roma

di Silvia Stucchi

Il primo ricettario romano giunto a noi in forma completa risale all'inizio del II secolo a.C. ed è contenuto nel *De agri cultura* di Marco Porcio Catone (sì, proprio lui, il "censore", che fortunatamente aveva altri interessi oltre a quello di puntare l'indice contro le cattive abitudini dei suoi contemporanei) e fu poi seguito, a due secoli di distanza, dal *De re coquinaria* di Marco Gavio, meglio conosciuto come Apicio. Per inciso storico, passarono poi più di 14 secoli prima che venisse pubbli-

cato un altro ricettario generalista, il *Libro de arte coquinaria* del Maestro Martino da Como. Secondo la vulgata, Nerone e Agrippina erano più esperti di veleni che di arte culinaria; tuttavia Silvia Stucchi ha scelto questo imperatore per il titolo della sua opera, visto che la riabilitazione storica e critica del presunto piromane ne ha fatto un simbolo di fasto, ricercatezza e lusso. Nella cucina romana non si trovano solo escursioni esotiche fra combinazioni astruse e improbabili (per le nostre papille), come panini di dromedario, lingue di pappagallo, cervella di fringuello, nasi di lontra o milze di gattopardo. Per non parlare dell'effetto raccapricciante che ci fa pensare al *garum*, componente

essenziale della gastronomia dell'epoca e derivato dalla fermentazione delle interiora di pesce. Questo condimento è reperibile ancora oggi come colatura di alici di Cetara, ottenuto dalla sola carne di pesce mondata da ogni impurità. Si trovano anche alcune ricette realizzate con ingredienti alla nostra portata e capaci ancora oggi di procurarci piacevoli sensazioni gustative. Fra queste, anatra brasata alla moda dell'antica Pompei, salse per accompagnare piatti di pesce, preparazioni pensate da Apicio per i fenicotteri ma applicabili anche a fagiano e faraona, prosciutto in agrodolce o diversi tipi di *moretum*, condimento ideale per focacce e pizze rustiche.

Pagina 36

