

IL LIBRO

A cena con Nerone, viaggio nella cucina dell'antica Roma

CULTURA

15_07_2022



**Giovanni
Fighera**



Nel saggio *Come il latino ci salva la vita* (Ares, 2020) Silvia Stucchi, insegnante e scrittrice, ci mostra in maniera accattivante come il latino non soltanto possa servire nella vita, ma addirittura salvarla.

Lingua delle nostre radici e della nostra identità storica e culturale, il latino spalanca la comprensione del presente come epoca che è figlia di un passato. Le acquisizioni contemporanee non provengono *ex nihilo*, ma sono figlie dei padri del passato. Ma è sbagliato, sostiene l'autrice, insistere solo sulle somiglianze tra il mondo latino e noi, dicendo che i Romani «erano proprio come noi». Gli antichi Romani erano molto diversi da noi.

Nel nuovo saggio, dedicato al latino e intitolato *A cena con Nerone* (edito sempre da Ares), Silvia Stucchi verifica la grande distanza tra il mondo latino e il nostro, soffermandosi proprio su uno degli ambiti che riscuotono maggior successo e interesse nell'epoca contemporanea: la cucina. Del resto, «proviamo a immaginare una tavola senza patate, pomodori, caffè, tè, cacao e cioccolato, ananas e gran parte della frutta esotica diventata di normale consumo; senza burro per condire, senza spumante o champagne».

Per i Romani la cena non poteva tradursi in *fast food*. La cena era il pranzo principale e non avveniva la sera, ma iniziava verso le 15 proseguendo per ore. L'etimologia del termine «cena» indica «il momento in cui si fanno le porzioni e, nello specifico, quello in cui si taglia la carne, che non sempre [...] era presente nel menu degli antichi». Silvia Stucchi ci immerge nella cucina romana attraversando i classici della letteratura latina e un ricettario come quello di Apicio, il *De re coquinaria*, diviso in dieci libri, che riporta 478 ricette, di cui solo trecento sarebbero davvero ascrivibili all'autore.

Certamente, sottolinea fin da subito la scrittrice, «la cucina romana non è solo la Cena di Trimalchione» e non bisogna neppure credere che «un piatto, così come viene presentato dagli autori latini, sia sempre realisticamente esistito, preparabile e replicabile». Eppure, non è possibile affrontare il tema della cucina romana senza chiamare in causa quell'episodio centrale del *Satyricon di Petronio*. Schiavo asiatico che fu tesoriere del suo padrone e fu liberato alla morte di questi divenendo anche erede di buona parte delle sue sostanze, Trimalchione non ne eredita anche raffinatezza, buon gusto e cultura; rimane pur sempre un *parvenu*, un arricchito che rivela il suo aspetto ignorante e rozzo fin da quando entra in scena e ogniqualvolta parli.

Invitati al banchetto di Trimalchione grazie all'intercessione del retore

Agamennone, Encolpio e Ascilto sono serviti da valletti di Alessandria dalla voce stridula, che sottopongono i banchettanti alla *pedicure* proprio al momento della cena. La scena, comica e teatrale, è più simile a «un coro di pantomima» che a un «triclinio di un padre di famiglia» (capitolo 31). Vengono serviti finalmente gli antipasti con grande classe. Sul vassoio campeggia un «asinello in corinzio con bisaccia» con «olive bianche in una tasca, nere nell'altra». L'asinello è ricoperto da due piatti con l'incisione del nome di Trimalchione e del peso dell'argento. Il padrone di casa vuole ostentare la ricchezza in tutti i modi. Vengono servite prelibatezze, come ghiri cosparsi di miele e papavero, susine di Siria con chicchi di melagrana.

Il cattivo gusto di Trimalchione emerge non solo dagli atteggiamenti (si pulisce i denti con «uno stecchino d'argento»), ma anche dalle parole. Il padrone di casa scherza con gli invitati fingendo di aver servito loro uova di pavone con il pulcino all'interno, mentre, invece, gli ospiti assaporano alla fine un piatto prelibato. Un valletto che ha il torto di aver fatto cadere un piatto viene frustato. Trimalchione, dopo aver apostrofato gli schiavi con l'aggettivo «puzzoni», fa servire un vino «Falerno Opimiano di cent'anni». Di prassi sul vino non è mai riportata l'età, ma l'annata. Una volta ancora dalla bocca del padrone di casa fuoriescono parole di cattivo gusto: «*Ahi [...] dunque il vino vive più a lungo dell'ometto! Ma allora facciamo le spugne. È vita il vino. E questo è Opimiano garantito. Ieri non ne ho servito di così buono, e sì che le persone a cena erano di molto più riguardo*». Trimalchione mostra uno scheletro e lo getta sulla tavola commentando: «*Ahi, che miseri siamo, che nulla a pesarlo è l'ometto! Così saremo tutti quel giorno che l'Orco ci involi. Perciò viva la vita, finché si può star bene*». La scena è una parodia del *memento mori* e degli epicedi, ma anche di quei componimenti in versi che invitano ad amare e a godere la vita. Pensiamo al carne V del *Liber* catulliano. La cena si conclude con un baccano assordante che richiama l'attenzione di pompieri in servizio presso il quartiere.

Non solo la Cena di Trimalchione, però, si diceva. Tra le tante curiosità che troviamo nel saggio della Stucchi ci soffermiamo sui dolci romani e sulla pizza (esisteva già all'epoca?). Tutto il mondo antico ignorava lo zucchero, che era sostituito dal miele, con grande profitto degli apicoltori. «Lo zucchero di canna fu conosciuto in Palestina nel VII secolo d. C. e di lì divenne noto in Grecia». Fu introdotto in Occidente solo verso l'anno mille. Nei dolci si usava molto il formaggio, soprattutto di pecora, e la pasta sfoglia (in latino *tracta*). La cottura poteva avvenire al forno o tramite frittura con lo strutto. Nel *De agri cultura*, Catone inserisce le ricette di due dolci fritti nello strutto: i *globuli* e l'*encytum*. Lasciamo al lettore il piacere di leggerle e poi provarle: siamo al capitolo V, intitolato *Catone e il primo ricettario latino*.

Esisteva già la pizza nel mondo romano? Nell'*Appendix Vergiliana* possiamo leggere un componimento intitolato *Moretum* in cui si descrive la preparazione di un precursore della pizza, una sorta di focaccia rustica. La ricetta attrasse l'attenzione anche di Leopardi che la tradusse. In maniera dettagliata sono presentate la macinatura della farina, la sua setacciatura, la preparazione della pasta, la messa in forno, la preparazione del condimento (capitolo 10, «Una pizza (rustica) in compagnia»).

Tante ricette, tanti aneddoti e anche un *Invito a cena con delitto* (capitolo 16). Pensate in compagnia di chi? Del più efferato degli imperatori: Nerone. Per quanto mi riguarda declino l'invito, ma prometto che proverò a cucinare le ricette romane.