

Programma Operativo Regionale CCI – 2007 IT051PO001 FSE

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore “AGOSTINO NIFO”
 Con sezioni associate di Liceo Classico “Agostino Nifo” - Liceo Scientifico “Ettore Majorana” - Liceo Artistico “Cascano”
 Piazza Nifo, 1 – 81037 Sessa Aurunca (CE) - Distretto 19 – Cod. Istituto CEIS001003 – Codice Fiscale: 83000300612
 Telefono 0823/937076 – Fax 0823/935663 - E-mail: ceis001003@istruzione.it - PEC: ceis001003@pec.istruzione.it - Sito web: www.isissanifo.it

PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013 - Obiettivo “Convergenza”

Azione C5 – Tirocini/stage (in Italia e nei paesi Europei) del Programma Operativo Nazionale: “Competenze per lo Sviluppo” -
 2007IT051PO007 - finanziato dal FSE. Annualità 2014

Attuazione Programma Operativo FSE Regione Campania Ob. Convergenza 2007-2013. Piano Azione Coesione (PAC) - “Con l’Europa investiamo nel vostro futuro”

L'alimentazione in età romana

Cibi e sapori nella Roma antica

Nella Roma delle origini, i Romani mangiavano la puls che, come ricorda Plauto: “*Di polta e non di pane vissero per lungo tempo i Romani ...*”. Questa era una sorta di polenta di farina di farro, piuttosto insipida, cotta in acqua e sale, accompagnata prevalentemente da legumi, piccoli pesci salati (gerres), frutta, formaggi e, raramente, dalla carne. Con il passare del tempo, i gusti cambiarono: di pari passo con i trionfi e le vittorie delle legioni, mutarono anche le consuetudini alimentari. Già a partire dall’età augustea, grazie ai fitti contatti commerciali con l’Egitto e l’Oriente, iniziarono ad arrivare nell’Urbe prodotti e spezie provenienti da ogni paese e Roma, come ci dice Plinio, conobbe “*tutto quanto la terra produce di bello e di buono*”.



Convivium romano



Una cucina romana

I pasti principali: tempi e luoghi

Al mattino l’uomo romano faceva una ricca colazione (ientaculum) spesso consumata in piedi: erano gli avanzi della sera prima (olive, capperi, uovo, formaggio, pane, miele); i bambini mangiavano latte e focaccine, dolci o salate. A mezzogiorno, invece il pranzo (prandium) era un pasto molto ridotto: gli abitanti della città frequentavano le osterie (popinae o thermopolia) e le locande (cauponae) del centro, oppure spesso compravano una torta di ceci dai venditori ambulanti. Al tramonto, la famiglia si riuniva a cena (coena), il pasto principale della giornata. Nei tempi più arcaici, ci si accontentava di zuppe di cereali o legumi, latte, formaggio, frutta fresca o secca, olive, a volte lardo; con il raffinarsi dei costumi, presto il pane raffinato sostituì le zuppe e farinate primitive, mentre la carne comparve sulla tavola dei più ricchi. Il pasto serale era anche occasione per accogliere ospiti e d amici (convivium).



Nature morte dalle domus pompeiane



Pagnotta carbonizzata da Pompei



I banchetti

In età imperiale si rafforzò l’usanza di investire ingenti capitali nella preparazione di sfarzosi banchetti. Per le classi benestanti romane servire prodotti esotici ed elaborate pietanze rappresentava una forma di ostentazione, come riferisce il poeta Marziale: “*non è sufficiente, per te, Tucca, essere goloso: vuoi che così si dica di te, e così apparire...*”. Anche l’allestimento della mensa divenne parte indispensabile al godimento quanto il gusto: durante un convito offerto da Nerone, come riferisce Svetonio, vennero spesi oltre quattro milioni di sesterzi per la sola decorazione floreale. Un altro esempio della fastosità dei banchetti dell’epoca, si trae dal Satyricon di Petronio. Nella narrazione della stravagante serata, interessante è l’elogio rivolto da Trimalcione al suo cuoco, capace di “*trasformare un lardo in un piccione, un prosciutto in una tortora, uno zampone di maiale in una gallina*”.



Le rose di Eliogabalo (L. Alma-Tadema)