

Imparare il latino ... con i libri di ricette

Pubblicato: Venerdì 7 Novembre 2003

Siero di pesci non eviscerati, ghiri, “tettine” di maiale, murene. Sono questi alcuni dei cibi che facevano impazzire i latini . A rivelare i segreti culinari dell’antica Roma è una docente del liceo classico di Varese Maria Meriggi, che per il terzo anno consecutivo, avvierà un corso di “cucina con gli antichi”. «Sono dieci ore di lezione che inizieranno verso la fine di novembre – spiega la docente – e che combinano cultura e cucina. Attraverso la conoscenza dell’arte culinaria, del rito dei banchetti, delle diverse portate a seconda del ceto sociale si può avere un approccio alternativo ma comunque efficace con questo popolo. Per la verità il periodo che affrontiamo è molto vasto: va dal primo al quarto secolo dopo Cristo, nell’epoca imperiale».

Le lezioni si svolgono affrontando testi che descrivono pranzi per poi soffermarsi su vere e proprie ricette tramandateci da Apicio, un aristocratico con la passione per la cucina elaborata.

Oltre a leggere, i ragazzi degustano assaggi di quelle ricette grazie alla passione della professoressa Meriggi che si diletta a ripercorrere le orme degli avi: «Chiaramente non tutto si trova ancora in commercio. Ma con qualche accortezza si riesce a riproporre quelli che, si pensa, fossero i sapori del tempo. La cucina era molto speziata, ma venivano apprezzati anche i sapori agro dolci. Purtroppo il ricettario tramandatoci si limita ad elencare gli ingredienti senza alcuna spiegazione in merito alla lavorazione. Così si va per tentativi».

Molto apprezzato era il “Garum”, una salsina ottenuta facendo macerare piccoli pesci non eviscerati con sale ed erbe. Questo condimento veniva utilizzato quasi ovunque: «Dalle descrizioni sembrano cibi disgustosi. Invece provando scopri abbinamenti inediti ma azzeccati».

La cucina nell’antica Roma non conosceva i primi piatti, se si eccettua la laganà una sorta di pasta fatta con farina ed acqua lasciata essiccare ma che serviva da accompagnamento. I più poveri si cibavano con i prodotti della terra, soprattutto verdure e ortaggi, ma anche formaggi e uova. I più ricchi ricorrevano alla carne: non quella di bovino perchè animali utilizzati per lavorare, ma maiali, pollame, cacciagione e ghiri: «Una prelibatezza erano le tettine di maiale, anche per il significato sotteso della procreazione». Grande uso del pesce: «Gli antichi romani impazzivano, per esempio, per le murene». E a fine pranzo qualche dolce, non troppi, tutti senza zucchero, perchè ancora non si conosceva, a base di miele pinoli mandorle e uva. E su tutto vino a volontà, un mosto aromatizzato, che veniva diluito.

La proposta della professoressa Meriggi piace soprattutto alle ragazze, ma tra i partecipati compare anche qualche studente, attirato soprattutto dalla degustazione.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it