

Sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica Italiana



# Alle origini del gusto

Il cibo  
a Pompei  
e nell'Italia  
antica

ASTI,  
PALAZZO MAZZETTI  
7 marzo - 5 luglio 2015

## Il fascino del cibo antico in mostra di Alessandro Mandolesi

In occasione dell'Expo di Milano, Palazzo Mazzetti dedica una grande mostra all'alimentazione dell'Italia antica, un tema che ben si associa alle particolarità di Asti, collocata al centro di un territorio rinomato per una produzione agro-alimentare che affonda le sue radici in un passato ricco di testimonianze. Un viaggio alle origini del gusto e del comportamento alimentare italiano, coniugato con le moderne tecnologie multimediali, è quanto di meglio possa offrire l'archeologia a un pubblico variegato e in attesa di vivere esperienze emozionali.

La mostra si ispira alle linee guida proposte dall'esposizione universale: Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita e Cibo e cultura: Incontro e dialogo tra le diverse identità culturali e sociali del mondo attraverso la loro tradizione alimentare. La manifestazione sottolinea il ruolo centrale del territorio «in quanto la qualità e la genuinità del cibo vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento dei popoli e delle comunità locali, frutto di esperienze millenarie sulle quali oggi si innestano forti innovazioni scientifiche e tecnologiche». Il cibo è da sempre uno dei principali fattori che qualificano una civiltà, strettamente connesso alla sfera sociale e religiosa. Gli alimenti non sono solo «buoni da mangiare», sono anche «buoni da pensare» e «da comunicare», proprio come il linguaggio. E il cibo è un linguaggio interculturale, che ha le sue regole e i suoi comportamenti, sulla base dei quali possiamo condividere quel senso di appartenenza a un "noi" senza rinunciare alla nostra identità culturale. Il nostro Paese si distingue per una solida e rinomata tradizione gastronomica, riconosciuta anche a livello internazionale; diversificata sin dall'antichità soprattutto per la posizione geografica dell'Italia, la cui cultura alimentare è diventata mirabile sintesi tra le esperienze di Oriente e Occidente.

Si comprende allora quanto sia forte e determinante il legame tra cibo e territorio. Tuttavia se l'appetito è un comune denominatore dell'essere biologico, i modi di soddisfarlo vanno declinati al plurale, nel senso che le pratiche alimentari variano a seconda delle epoche e dei contesti. Mentre le società evolute possono procurarsi con il denaro tutto ciò che occorre alla loro sopravvivenza, i popoli antichi erano costantemente impegnati nell'approvvigionamento alimentare, che costituiva la loro preoccupazione principale: è nota l'introduzione in agricoltura di innovazioni tecniche che testimoniano la capacità dell'uomo di plasmare l'ambiente naturale e il paesaggio agricolo secondo le proprie necessità. Le più antiche testimonianze relative al mondo romano, comunque, ci restituiscono un quadro di estrema semplicità: il termine "frugale" (fruges) indicava verosimilmente i frutti primari della terra – cereali, legumi e ortaggi – elementi base dell'alimentazione della prima dieta latina. I contatti con le varie civiltà del Mediterraneo trasformano progressivamente le abitudini alimentari romane: sono introdotte nuove tecniche di lavorazione agricola, entrano nella dieta quotidiana diverse piante e alberi da frutto, si viene a creare una gastronomia cosmopolita che accoglie sempre più influenze esterne: orientali, greche, etrusche e addirittura celtiche.

Con il Patrocinio di



LA STAMPA



Media partner



Sponsor



Catalogo

Marsilio

Organizzazione



Faro di diffusione dell'arte e della cultura è soprattutto la Grecia: in particolare sono le regioni meridionali dell'Italia colonizzate dai Greci a diventare modello di vita e di costumi, persino alimentari, per tutto il mondo antico. I raffinati uomini della Magna Grecia ridono di quei villani indigeni che, nel resto della penisola, si nutrono di polente di farro accompagnate da ortaggi e che per questa ragione chiamano pultifagos, ossia "mangiatori di poltiglie". Eppure proprio quei "pultifaghi", divenuti nel caso dei Romani sempre più potenti, trasformano la loro tavola nella più fornita e innovativa del mondo. Vedere cosa mangiavano gli antichi – ricostruendo o evocando i luoghi della produzione e del consumo – è uno dei modi più immediati per entrare in comunicazione diretta con il passato, lasciandoci sorprendere dalle strabilianti analogie con gli usi e i costumi attuali. E tuttavia, la mostra di Palazzo Mazzetti ha un'impostazione assolutamente innovativa e originale, basata sull'incontro fra archeologia e tecnologia: protagonisti saranno il cibo e i principali luoghi dell'Italia antica (più specificatamente quelli campani) legati alla produzione, alla preparazione e al consumo alimentare. Partendo dall'invito in una domus a un banchetto aristocratico romano, la mostra intende condurre il visitatore in un viaggio "dietro le quinte" alla scoperta delle attività di produzione e preparazione dei cibi. Un vero e proprio invito alla scoperta del mangiare antico ab ovo usque ad mala, «dall'uovo alle mele» per dirla con Orazio; dall'antipasto alla frutta, diremmo noi. Si assiste all'organizzazione di un pasto rappresentativo, con approfondimenti a ritroso nel tempo, per delineare un quadro unico ed esaustivo dei comportamenti alimentari e produttivi dei principali popoli antichi che vissero in Italia. È possibile ricostruire la geografia alimentare del passato, con riferimenti anche al territorio astigiano e alle sue testimonianze, come la domus romana di via Varroni, il cui pavimento della sala da pranzo (triclinium) era decorato da uno splendido tappeto a mosaico. Sale triclinari, cucine, scorci di campagne coltivate, mercati animati con botteghe e macelli, sono narrati da voci fuori campo, luci suoni e odori, a cui si accompagnano presentazioni video, che – come olografie – fluttuano nel vuoto attorno alle opere. I supporti multimediali della mostra offrono al visitatore una chance in più per comprendere le attività e le abitudini alimentari dei Romani, tra le più conosciute grazie all'incredibile abbondanza di fonti dirette. Sono previsti focus relativi ad altre importanti civiltà che si sono sviluppate sul territorio italiano: dai Greci agli Etruschi, fino agli Italici Sanniti. Le conoscenze sulla produzione e sulla cucina romana, e in parte anche greca ed etrusca, sono eccezionalmente basate su fonti di natura molteplice: letterarie, archeologiche, paleo-ambientali. Notevole il patrimonio di informazioni fornite dall'archeologia, soprattutto la quantità e la qualità di dati dall'area vesuviana: Pompei e gli altri centri seppelliti dall'eruzione del 79 d.C. restituiscono straordinarie scene dipinte, pavimenti a mosaico, ambienti completi di servizi e arredi, resti di coltivazioni, reperti botanici, zoologici e cibi carbonizzati. Diversi i testi scritti sul cibo nelle colonie greche d'Occidente: fra i primi teorici della gastronomia intesa come arte si rammenta Arcestrato di Gela con la sua Hedypàtheia (iv secolo a.C.), una specie di guida gastronomica del mondo antico. Ateneo ci tramanda i nomi di altri autori: Glauco di Locri, Egesippo e Archita di Taranto. Più popolari gli autori della latinità: Catone e Columella, che ci restituiscono i primi veri trattati di agricoltura; Apicio, che ci stupisce ancora oggi con le sue ricette; Petronio, che nel suo Satyricon ci diletta con il racconto di una surreale cena a casa del ricco Trimalcione. E Marziale, Giovenale... ma l'elenco potrebbe continuare a lungo. I sacerdoti annunziano l'ora ottava alla vacca, la dea dell'Egitto; una coorte fa il cambio della guardia. Tempera quest'ora le acque del bagno troppo calde, esala invece quella precedente troppi vapori, la sesta nelle terme di Nerone offre dei bagni troppo caldi. Stella, Nepote, Canio e Ceriale e anche tu, Flacco, ce n'andiamo? La mia tavola semicircolare ha posto per sette, siamo sei, ci aggiungeremo Lupo. La contadina mi ha portato malve, che il ventre faranno alleggerire, e verdure varie del mio orto. Fra queste è la lattuga a cesto largo e un porro da tagliare, non manca la menta ruttatrice, né la ruchetta che eccita all'amore. Fettine d'uova sode guarniranno acciughine su un fondo di odorosa ruta e vi saran di scrofa le tettine con salsa di tonno inumidite. Questo per antipasto. Sulla mensa avrete solo un'unica pietanza: un capretto strappato dalla bocca di un lupo disumano, costolette, che non han bisogno d'un maestro di mensa per tagliarle, e quelle fave che mangiano gli artigiani e freschi broccoletti. Avrete inoltre un pollo e del prosciutto, avanzo di tre cene precedenti. Quando sarete sazi, frutta matura avrete a piacimento ed un limpido vino di una bottiglia di Nomento, invecchiato sino al sesto anno sotto il consolato di Frontino. Si aggiungeranno scherzi senza fiele, franche parole che all'indomani non vi faran temere o che vorreste aver taciute. I miei convitati parleranno a loro agio dei Verdi e degli Azzurri, né i bicchieri ch'io farò riempire vi faranno finire in tribunale.