



# Alle origini del gusto

Il cibo a Pompei e nell'Italia antica

ASTI,  
PALAZZO MAZZETTI  
7 marzo - 5 luglio 2015

## LE SEZIONI DELLA MOSTRA

### INVITO A TAVOLA

Verrà ricreata l'atmosfera di una sala da banchetto di età romana, con i suoni e i racconti che allietavano il pasto. Gli oggetti più significativi che formano lo strumentario e l'arredo di una tavola saranno contestualizzati attraverso proiezioni animate che illustreranno al pubblico l'organizzazione di un pasto e la sequenza delle portate che lo caratterizzano. La tavola greca è dominata dalla presenza del cratere, talora di grandi dimensioni e di pregio, recipiente principe connesso al consumo del vino preventivamente miscelato con acqua; non mancano bacili per lavarsi e contenitori di unguenti e profumi. La sezione sarà l'occasione per capire le differenze nell'articolazione del banchetto fra Romani, Greci, Etruschi e Italici, mettendo in risalto le preferenze di una società per certi alimenti o modi comportamentali. Diversi sono infatti gli spazi che si riservano al mangiare e diversi i modi di allestire "la tavola"; diverse sono anche le regole sociali e gli utensili che si impiegano.

### CIBO PER GLI DEI

Sin dalla preistoria, la coltivazione della terra è percepita strettamente legata al mondo del sacro. Tale sentimento ispira prescrizioni magiche e rituali religiosi che permangono in età storica, spesso trasfigurati nel mito. Il grano, l'olivo, la vite – elementi ricorrenti nelle offerte sacre – sono ricordati come doni degli dèi all'uomo e così l'agricoltore cerca di ingraziarsi il divino con sacrifici, offerte alimentari nell'ambito di complessi rituali religiosi. Le prime testimonianze scritte del mondo occidentale sui procedimenti di produzione agricola sono contenute nel poema di Esiodo *Le opere e i giorni*, nel quale le pratiche agrarie sono strettamente connesse ai precetti religiosi e magici. Oggi grazie alle indagini paleobotaniche è possibile ricostruire molte azioni rituali del passato, a partire dalle grotte frequentate nella preistoria fino ai grandi santuari greci, etruschi e romani.

### LA CUCINA E LA PREPARAZIONE DEI CIBI

Sarà ricostruita l'organizzazione di una cucina antica, attraverso le singole attività, gli strumenti e le ricette che dipendono dai gusti dei commensali, spesso diversi come le lingue, anche se come queste presto si contagiano fra loro.

"Era arrivato qualche amico. In loro onore si levò verso il cielo un fumo più forte: certo, non denso come quello che si leva dalle cucine della gente importante e allerta i vigili del fuoco, ma un fumo modesto, che annuncia l'arrivo degli ospiti". La scena quotidiana che Seneca (*Ep.* 64,1) descrive ci fornisce un'informazione essenziale: la cucina è un indicatore dello *status* sociale del suo proprietario. Alle enormi cucine di palazzo dove prestano servizio molti cuochi "che corrono da un focolare all'altro", Seneca (*Ep.* 114,26) contrappone la propria cucina: la sua descrizione suscita nel lettore romano l'idea di "una buona cucina borghese", come quelle presenti in molte case di Pompei,

Ercolano e Stabia. La grandezza delle cucine pompeiane oscilla fra i 6 e i 20 mq; non manca mai il focolare, centro di tutte le attività della cucina, alimentato da legna custodita in un'apposita nicchia. Nelle case del mondo italico la cosa non è affatto scontata, perché in origine il focolare si trova nell'atrio, lo spazio centrale della casa. Gli utensili da cucina sono appesi alle pareti o collocati su scaffali e credenze. L'inventario degli oggetti comprende anche bollitori per acqua e catini in cui si predispongono i cibi per la cottura e poi si lava il vasellame.

Sull'alimentazione dei Greci abbiamo molte notizie: ad esempio, in Omero non compare mai un lesso, per non parlare poi di un brodo; non vediamo mai una foglia di insalata, un frutto, né un pesce. La carne arrostita è la dieta base degli eroi achei, che ne consumano in grande quantità. I loro dèi, a differenza dell'uomo, non si distaccano mai dalla dieta divina, consistente in nettare e ambrosia. Dal V secolo a.C. l'alimentazione greca cambia però radicalmente, come ci racconta Ateneo, autore di 15 libri che trattano della cena greca. Ovviamente non tutte le cene greche sono abbondanti. La "cena della fava e del sale" si offre a un amico incontrato per caso e viene apparecchiata con quanto c'è in casa; oppure Platone cita la cena del cittadino ideale, costituita da antipasti di olive, sale e un pezzo di formaggio. Sulla tavola greca si possono poi servire verdure dei campi e, come dolci, fichi, ceci e fave.

La sezione si incentra sul tradizionale menù di età romana, composto da una sequenza di portate: pane e antipasti, rappresentati da cibi appetitosi e stimolanti, specialmente ortaggi, accompagnati da salse acri e piccanti (piatto di rito è l'uovo servito sodo); minestre e zuppe; carne e pesce; formaggi; frutta e dolci; e ovviamente le bevande.

Cereali, legumi e verdure costituiscono invece la base dell'alimentazione etrusca, mentre sulle tavole italiche più povere è diffusa la *puls*, semplice farina di farro cotta in acqua salata, che viene insaporita con erbe aromatiche, e alla quale si può aggiungere un po' di tutto: fave, lenticchie, cavoli, cipolle. Ai primi posti fra i consumi di verdura troviamo aglio, cipolla, carote, funghi, rape e cavoli, oltre ad asparagi e porri, abbondanti allo stato selvatico. Notevole, in special modo sulle tavole aristocratiche, il consumo della carne. I prodotti dell'allevamento e della coltivazione vengono integrati dalla caccia, dalla pesca e dalla raccolta dei frutti selvatici.

## LE CANTINE, I DEPOSITI E LA PRIMA ELABORAZIONE

I sotterranei, collegati nel percorso espositivo alla cucina, vengono ambientati come luoghi di stoccaggio degli alimenti e di conservazione delle bevande, prime fra tutte il vino. Qui trovano posto contenitori per le diverse provviste, come botti, sacchi e anfore deposte sul pavimento o appoggiate alle pareti. Si rivivono inoltre le attività connesse alla produzione del pane e dell'olio, elementi principali della dieta mediterranea, e comunque tutte quelle azioni legate alla prima elaborazione dei prodotti alimentari.

Il **pane** è indiscutibilmente il cibo che accomuna uomini vissuti in tempi lontani, in regioni distanti, di culture e religioni diverse e le sue origini si perdono nel passato più remoto. Nel linguaggio di Omero, "mangiatori di pane" è sinonimo di "uomini". "*Un po' di pane con sale può bastare a calmare la fame*" dice Orazio nelle Satire (2,2,17). Per l'epoca romana le fonti testimoniano l'esistenza di svariati tipi di pane, da quello bianco a quello integrale, alle focacce arricchite con lardo e altri condimenti, ai panini all'olio e con le uova. Parlare di pane è parlare di grano, di una pianta che ha segnato la civiltà mediterranea.

Altri approfondimenti riguarderanno l'**oliva**, fondamentale come companatico principale nelle culture mediterranee e per produrre il condimento primario della tavola antica. Sembra che una delle prime popolazioni a dedicarsi alla diffusione dell'olivicoltura in Italia sia stata quella dei Fenici, che usavano chiamare l'olio d'oliva "oro liquido".

L'olio è stato impiegato in vari modi nel corso della sua storia, non soltanto in ambito culinario ma anche come elemento di scambio, balsamo medicamentoso e cosmetico, combustibile per il riscaldamento e l'illuminazione. Addirittura, la capacità dell'utilizzo dell'olio era considerata un metro di giudizio per misurare la civilizzazione di una popolazione, infatti quando si voleva rimarcare la povertà e la barbarie di un popolo si diceva che non conosceva né metallo, né pietre, né olio. Sono stati i Romani a creare i primi strumenti per la spremitura delle olive e a perfezionare la tecnica della conservazione dell'olio; il metodo delle frangitura non doveva essere molto differente da quello in uso fino all'Ottocento.

Per accompagnare le portate nel corso dei banchetti, bevande in abbondanza: ci sarà dunque una panoramica sui gusti nel bere delle popolazioni dell'Italia antica, con un approfondimento, doveroso in terra astigiana, sull'**uva**. Un posto di rilievo avrà quindi la cantina e la prima produzione del vino in Italia.

## **IL PAESAGGIO AGRARIO**

Abbandonata l'organizzazione del banchetto, si passa ad illustrare lo scenario agricolo dell'antica Italia, attraverso le fonti letterarie descrittive e le tracce archeologiche legate alle coltivazioni. Particolare attenzione viene posta al cambiamento del paesaggio e del territorio attraverso i secoli. Gli autori antichi ricordano in particolare gli Etruschi che abitano una regione che produce di tutto e hanno frutti con cui possono non solo nutrirsi a sufficienza, ma pure concedersi una vita di piaceri e di lusso. Un approfondimento sarà dedicato ai vari tipi di cereali, con particolare attenzione alle campagne e alle tecniche di coltivazione, con riferimenti anche ai tempi preistorici e sulle primitive coltivazioni neolitiche, fino alle prime forme di allevamento.

L'introduzione dell'agricoltura in Italia porta a una forma di organizzazione sociale stabile e alla nascita della proprietà della terra e quindi, di conseguenza, alle prime forme di differenziazione di ceto. Con la nascita della figura del contadino la vita dell'umanità subisce un radicale cambiamento; con l'agricoltura si sviluppa infatti l'insediamento stabile, il germe delle future città.

La campagna romana è segnata dalla centuriazione, sistema con cui si organizza il territorio agricolo attraverso una regolare suddivisione, un reticolo ortogonale di strade, canali e appezzamenti destinati all'assegnazione a nuovi coloni. Nella campagna viene edificata la villa rustica, in origine nucleo di un'azienda agraria a conduzione familiare, dove viene prodotto ciò che è necessario al sostentamento. Le ville si fanno sempre più grandi e sontuose e la produzione agricola diventa un'attività il cui scopo non è più semplicemente quello di sfamare il padrone, ma anche e soprattutto di vendere i prodotti su mercati lontani. La sezione permetterà peraltro di mettere in evidenza l'alimentazione contadina, assai semplice e poco articolata rispetto a quella cittadina.

## **DALLA CAMPAGNA ALLA CITTA'**

Attraverso gli allestimenti virtuali si avrà la sensazione di passare, nei panni di un viaggiatore, dalla campagna (oggetto di approfondimento nella precedente sezione) alla città, realtà questa particolarmente complessa dal punto di vista della ricerca alimentare e della sua distribuzione interna.

## **LUOGHI E SERVIZI ALIMENTARI PUBBLICI**

All'interno di una città si potranno rivivere – grazie alle animazioni – i luoghi della vendita e del consumo alimentare pubblico, assai diversi da quelli signorili o contadini precedentemente esplorati: gli spazi insediativi sono animati dal mercato, dal macello, dalle taverne e così via. “Vago a mio piacimento per le strade, solo soletto, mi informo sul prezzo di verdure e farina...” (Orazio, *Sat.* 1,111): il vagabondare senza meta per la città conduce il poeta latino davanti a semplici botteghe, un'occasione per far due chiacchiere con i commercianti e informarsi senza impegno sui prezzi. In molte botteghe (*tabernae*) il cliente era servito davanti a un bancone che si trovava per strada o sul marciapiede. In tal modo era facilitato il contatto tra il proprietario e i potenziali acquirenti. Le botteghe rimanevano aperte tutto il giorno, eventualmente con una pausa pranzo di un'ora; alcune erano attive anche nei giorni di festa. Anche gli osti mettevano i loro banconi per strada, creando spesso ostacolo alla circolazione dei pedoni, tanto che Domiziano mise la parola fine a questa “occupazione” delle strade.

Nei *thermopolia* era possibile consumare un pasto caldo al bancone, coperto da una tavola di marmo e abbastanza profondo da poterci appoggiare la brocca del vino e i bicchieri. Spesso al bancone era annessa una stanza con qualche seggiola o panca per quei clienti che volevano fermarsi un po' più a lungo.