

Enogastronomia sull'Appennino Piacentino in età romana*

Tiziana Albasi

"Ager Veleias", 10.09 (2015) [www.veleia.it]

La storia dell'alimentazione, anche per il mondo romano, nella misura in cui diventa il filo conduttore di una ricerca di civiltà e di costume, propone una molteplicità di campi di studio e di approfondimento, creando una relazione costante tra la macrostoria e i suoi riflessi nelle realtà locali. Il *ludus* in fondo della storia è anche quello di presentare modi di essere, di agire, di pensare differenti, rintracciando nelle diversità esemplificate possibili denominatori comuni.

Il processo di romanizzazione e poi di latinizzazione, nei cui sviluppi la Cisalpina fu coinvolta [1], talvolta con contributi originali, si può leggere anche attraverso la storia dell'alimentazione poiché quest'ultima rappresenta effettivamente una sintesi di interventi antropici sul territorio, di settori economico-produttivi differenti, rispecchiando altresì una varia ed articolata composizione sociale. È corretto domandarsi non solo che cosa si mangiasse nell'Italia antica, ma anche chi mangiasse ogni giorno, in che modo, in quali spazi (pubblici - privati?), quali fossero i significati altri attribuiti al cibo.

Roma, dopo aver portato a termine il processo di occupazione e di romanizzazione della Cisalpina nel corso degli ultimi decenni del II secolo a.C., diede avvio alla diffusione della civiltà e della cultura latina mediante indicatori differenti, ma egualmente determinanti, se in età proto-imperiale Veleia, significativo esempio di *municipium* romano efficiente nel cuore dell'Appennino piacentino, è perfettamente inserita nei circuiti della romanità come evidenziano i reperti del sito archeologico [2]. E altresì il suo *ager* documenta un piano di sfruttamento che non solo comprende tecniche e sistemi produttivi ben noti ai proprietari terrieri romani [3], ma anche l'alimentazione rispecchia, per certi aspetti, la cucina romana che dall'Urbe, via via con sincretismo e flessibilità, si diffuse in diverse aree geografiche della penisola italiana.

Innanzitutto, delineare aspetti dell'alimentazione ricca e povera a Roma e nell'Italia antica significa sviluppare contenuti alla luce di un tessuto sociale e politico che presenta tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C. diverse permanenze ed

* Cfr. T. Albasi, *Alimentarsi nell'Italia antica: riflessi enogastronomici nell'Appennino Piacentino*, in *L'alimentazione dal Paleolitico al Medioevo [in Valtidone]*, Borgo Lentino-Mulino del Ceppetto (Nibbiano, PC) 2011 (2014), pp. 203-228. — Un particolare ringraziamento va al prof. Nicola Criniti, già ordinario di Storia Romana ed Epigrafia Latina nel Dipartimento di Storia dell'Università degli Studi di Parma, a cui intere generazioni di studiosi e di studenti devono l'interesse e la passione per la ricerca storica. Un grazie altresì al Lions Club Bobbio, alla dottoressa Marica Draghi e a don Mario Poggi, prevosto dell'abbazia di San Colombano a Bobbio (PC), per la gentile collaborazione.

abitudini ereditate almeno dal IV-III secolo a.C. Infatti fino all'instaurarsi del dominio romano una significativa varietà di usi, costumi e tradizioni caratterizzava il multiforme mondo mediterraneo. L'estendersi del controllo di Roma sulle aree occupate o conquistate provocò ben presto una serie di mutamenti significativi. Dal I secolo a.C. in poi la grande città, l'Urbe per eccellenza, era diventata un vero e proprio ricettacolo di etnie provenienti da aree geografiche non solo differenti, ma spesso molto lontane.

A Roma, e poi nel resto della penisola italiana, vivevano anche coloro che, importati e acquistati come schiavi da paesi lontani, venivano destinati a varie funzioni professionali nell'ambito dell'istruzione, dell'artigianato, del commercio, dei servizi domestici, diffondendo nella nuova realtà geografica anche abitudini alimentari della cucina dei propri paesi d'origine. Si può quindi immaginare una Roma *caput mundi* nei cui spazi si esemplificò un primo tentativo di relazioni etniche proprio dall'incontro di culture, abitudini, mode del tempo, una città-capitale che caratterizzò poi il gusto alimentare uniformando le diversità con cui venne a contatto.

Nel mondo romano un'alimentazione corretta, varia ed in grado di soddisfare il fabbisogno nutrizionale giornaliero, era riservata a un numero limitato di persone; la stragrande maggioranza degli individui mangiava cercando di arrangiarsi. Per la "gente comune" – la *plebs* povera e minuta, salariati, lavoratori giornalieri, soldati, schiavi – alimentarsi, e talvolta sopravvivere, dipendeva da tutta una serie di variabili e circostanze.

Dove si mangiava? A Roma, un gran numero di persone dei ceti medio-bassi viveva – nelle *insulae* – in monolocali di 12-15 mq al massimo, per cui la casa era un ricovero per dormire, talvolta neppure in modo adeguato. Pranzo e cena (il pasto più sostanzioso della giornata) si consumavano all'esterno. Plinio ricorda che la migliore fonte di reddito per i poveri era la vendita di ortaggi e attorno alla città di Roma diffusi erano gli *horti*, le cui verdure effettivamente integravano in proteine e calorie le diete: «... dall'orto si riforniva il popolo» [4]. In campagna si viveva ancora peggio. Le abitazioni, spesso con il tetto di paglia, avevano problemi di ristagno di fumo, oltre che di spazio [5].

Nel mondo classico la giornata non viene scandita da sveglie. È invece ritmata dalla luce del sole, ci si alza verso le ore 4/5 del mattino, il lavoro inizia verso le 7.00: la piazza del Foro è già piena di gente, molti sono anche alla ricerca di qualcuno che li inviti a cena, come accade alle terme, frequentate dopo le 14.00 circa per la pulizia del corpo e per ricevere, più frequentemente per richiedere, un posto a tavola per la sera. Orazio deride e detesta il parassita che in cambio di un pasto carpito a qualche mensa diverte con barzellette [6], in nome del principio più noto della morale oraziana, la virtù come giusto mezzo, come equidistanza dagli estremi; in questi termini è condotta la polemica contro l'avidità di ricchezze [7] e il lusso della tavola [8].

È dimostrato da una pluralità di fonti come il foro di Veleia (Lugagnano Val d'Arda, PC) restituisca l'eco di una società antica in cui potere, legge, sacralità, diritto, lavoro, *otium*, *negotium*, *labor* sono espressi dai fruitori del *forum*, dai municipali *veleiati* impegnati negli affari, ai commercianti, agli uomini di legge: le *tabernae* sono un esempio di tali attività commerciali tra cui rientra la compravendita di generi alimentari provenienti dalla produzione agricola collinare – montana dell'*ager* *veleiatae*.

Nell'attuale sito archeologico di Veleia, all'angolo della via Porticata meridionale (a cui si accede dall'ingresso moderno), è ben visibile il

thermopolium, con la permanenza del piano per alimenti, simile al bancone di una moderna tavola calda, con i fori per il posizionamento dei contenitori di generi di consumo (*in primis* vino) destinati alla vendita. Si può quindi supporre che il *thermopolium* insieme al *forum* (la più significativa testimonianza di foro italico in Cisalpina) dovette essere uno dei punti più frequentati dai cittadini veleiati [9].

A Pompei, Ercolano, Ostia sono stati ritrovati numerosi termopòli, una specie di snack-bar dell'antichità: il numero dei recipienti di terracotta inseriti nelle bocche del bancone indica spesso quanti tipi di vino si potessero trovare in quel dato *thermopolium*, insieme ad altri prodotti alimentari. All'estremità del bancone o vicino ad esso vi era quasi sempre un minuscolo fornello con due appoggi per posizionare un pentolone d'acqua. In inverno bolliva in continuazione. Il passante infreddolito o il frequentatore abituale si fermavano allo spaccio per farsi servire un bicchiere di vino diluito con una mestolata di acqua bollente, ingerendo una bevanda leggermente alcolica che lo avrebbe rinfancato per il resto della giornata. Il termopòlio di solito si affaccia sulla strada, mentre l'area sfruttata come ristorante sta nella parte più interna.

Vi erano poi le taverne (*popinae*); le più modeste di queste osterie erano frequentate da salariati, carrettieri e viandanti che si sedevano per bere e giocare a dadi e per godere anche di compagnia femminile, non lasciando dubbi sul fatto che si potesse trattare di locali malfamati. Tuttavia vi erano anche osterie più raffinate che mettevano a disposizione dei propri clienti stanze private in cui consumare pasti. In esse (*cauponae*) si trovavano quasi sempre triclini con letti in muratura che si potevano affittare quando si voleva offrire ai propri amici una cena in piena regola. Un locale di questo tipo è la trattoria impiantata nella *domus* di Sallustio, lungo la via che entrava a Pompei dalla porta di Ercolano, e nella *domus* di Giulia Felice, presso porta Sarno, con l'esposizione della lista del giorno e relativi prezzi [10].

In occasione di alcune cerimonie ufficiali, e non solo religiose, si allestivano banchetti offerti anche alla gente comune, sia a Roma che in altre parti della penisola italica e delle province imperiali. Nel 46 a.C. Cesare, signore assoluto di Roma, organizza nell'Urbe un banchetto di circa 150.000 persone. A Veleia l'imperatore Traiano (98-117) garantisce l'*alimentum*, cioè la quota sufficiente per il vitto quotidiano di una persona, a 300 *pueri puellaeque* indigenti del *municipium*, soprattutto per avere futuri soldati.

Attraverso la storia alimentare si può cogliere un riflesso dei tentativi del potere politico di controllare gli umori delle masse e, nei periodi di crisi, di prevenire agitazioni e malcontento con la distribuzione gratuita o a prezzo "fisso" di *frumentationes*. La necessità di garantire sufficienti quantità di grano a prezzi accessibili per i cittadini romani è sempre stata una fonte di preoccupazione ed un impegno dei magistrati repubblicani e delle successive politiche imperiali, in relazione non solo ai cattivi raccolti ma anche alla straordinaria crescita di Roma nei secoli III-II a.C. e alla considerevole quanto progressiva diminuzione della produzione agricola italica, denunciata *ad exemplum* dai provvedimenti sostenuti nelle politiche economiche da Augusto in poi [11].

Da questo punto di vista inoltre si può comprendere come la ricerca di cibo, sia individuale sia collettiva, possa rappresentare anche un elemento di valutazione del grado di libertà e di indipendenza supportato da un particolare *modus vivendi*. Se con orgoglio un soldato romano fece incidere per sé «lo sono un cittadino pienamente libero perché fino ad ora ho mangiato e bevuto

liberamente» [12], il liberto che attende la *sportula* dopo la *salutatio matutina* mantiene la propria dipendenza economica dal *patronus* – malgrado la manomissione – e quindi denuncia il mancato riscatto socio-economico, raggiunto invece da molti esponenti dell'*ordo libertinus* [13].

Il mondo romano conosceva due prodotti fondamentali, cereali e verdure, alla base dell'alimentazione povera, insieme al vino che garantiva energia a basso prezzo. Di solito il pasto medio di un non abbiente era composto da un pezzo di pane e da piccoli pesci in salamoia, accompagnati da un bicchiere d'acqua o di vino tra i più scadenti. La cena di Orazio – di ritorno a casa dopo un pomeriggio trascorso a girovagare per Roma – a base di porri e ceci conditi con olio, frittelle e una coppa di vino, si caratterizza come un pasto minimo [14]. Era nota anche la birra (già in Egitto), bevanda destinata a gente umile e povera [15].

Pane cotto, olive, cipolle, formaggio, legumi, ceci e fave erano distribuiti altresì da venditori ambulanti che, oltre a fornire generi alimentari di prima necessità, diffondevano tra il popolino quelle *res novae* fonte di inquietudine per i ceti dominanti, timorosi di qualsiasi novità e cambiamento [16].

In epoca arcaica il pane era del tutto sconosciuto a Roma e nel Lazio; la sua funzione era svolta dalle polente (*puls*) di farro, orzo, miglio e alla fine di frumento. L'uso della *puls*, comunque, si mantenne nelle campagne fino all'età tardo-antica, rappresentando un'alternativa al pane per i poveri e i ceti rurali.

Se nel II secolo a.C. si introdusse la panificazione, è a partire dal I secolo a.C. che all'impasto si aggiunse il *fermentum*, il lievito, che diede avvio allo sviluppo della panificazione: *ars pistoria*, *furnariam exercere*, *pistrinum exercere* [17] sono espressioni che rimandano alle varie fasi di lavoro del panettiere, la cui bottega, *pistrinum*, nel dialetto delle valli piacentine ritorna coll'antico "pristinär" o "pistinär" per indicare il fornaio [18] (nel Milanese con "prestinè" / "prestinaio").

L'arte della panificazione ben presto promosse la diffusione di numerosi tipi di *panis*: *cibarius*, scuro e di poco prezzo, quindi per la povera gente [19]; *secundarius*, con farina integrale (privilegiato ad esempio da Augusto); *panis e flore*, per i degenti; *autopyrus*, quasi nero e con farina non setacciata, *siligineus*, col grano tenero e quasi bianco [20]; *parthicus*, spugnoso; *furfureus*, quasi tutto con la crusca, quindi con poco potere nutritivo.

Notevole fu anche la diffusione di pani elaborati con aggiunta di condimenti vari: l'*adipatus* contiene il lardo; il *bucellatus* si presenta come una specie di biscotto (simile forse alla fetta biscottata?). Il fornaio (*pistor*) propone inoltre impasti differenti dal pane: una specie di pizza bianca oppure una sfoglia di farina, latte, olio e pepe cotta rapidamente su una piastra rovente detta *panis strepticus* [21]. Nel Nord della penisola italica il pane si fa con il burro, nel rispetto della produzione di latte e latticini diffusa in Cisalpina, ma non nota ed apprezzata in tutta la penisola italica se nel 45 a.C. Giulio Cesare, invitato a Milano, di fronte al burro reagisce in modo violento: a Roma infatti veniva confuso con lo strutto usato per gli animali.

Lo stato, attraverso gli edili, controlla i panificatori ed impone loro il prezzo di vendita, *panis fiscalis*, perché era il fisco che forniva il grano ai panettieri a tariffa controllata, e la misura della pagnotta. Il documento più significativo per questo alimento è la tomba del liberto Virgilio Eurisace a Roma (chiaro esempio anche del tentativo di condivisione del *mos maiorum* da parte degli ex-schiavi arricchiti), dove le varie fasi della panificazione sono

rappresentate mentre vengono eseguite sotto la supervisione dei magistrati [22].

Oltre al controllo politico, caratterizzante nel corso della storia di Roma i rifornimenti alimentari di prima necessità, si deve sottolineare l'importanza religiosa attribuita ad alcuni cibi. Proprio il farro e la farina di farro rimasero, anche dopo il loro consumo in età arcaica, connessi a riti religiosi officiati dalle Vestali che impiegavano la *mola salsa* – impasto di farina di farro con sale – per cospargere la vittima sacrificale, da cui il verbo *immolare* sinonimo di sacrificare [23].

Durante la *confarreatio*, il più antico rito nuziale del diritto romano (caduto tuttavia in disuso in età classica), i due sposi si spartivano una pane di farro, simbolo di una sorta di parità di ruoli, in realtà inesistente nelle relazioni matrimoniali sia pagane che cristiane [24].

A caratterizzare il processo di latinizzazione della Cisalpina, nell'ambito delle ritualità previste per la commemorazione dei defunti, contribuì anche l'attribuzione di una serie di significati connessi agli alimenti mediante una connotazione talvolta magica, se non proprio apotropaica. Ad esempio la fava è segno di morte e di vita, simbolo della sessualità femminile.

A Roma si celebrava ogni anno (9, 11, 13 maggio) la ricorrenza dei Lemuria per allontanare gli spettri, i *Lemures*, considerati ombre vaganti di uomini morti anzitempo e invadenti il mondo dei vivi che, mediante riti magici e scaramantici, tentavano di controllare queste presenze evanescenti ma terribilmente inquietanti per l'immaginario collettivo.

Il *paterfamilias*, a mezzanotte, si alzava, faceva schioccare le dita per allontanare gli spiriti, lavandosi le mani con acqua pura. Dopo si metteva in bocca delle fave nere e, a piedi scalzi, le lanciava dietro di sé, una per una, ripetendo per nove volte la frase «Con queste fave redimo me e i miei» [25]. Ancora ai giorni nostri in diversi paesi dell'Appennino emiliano e ligure, in più vaste zone dell'Italia meridionale, zuppe di fave e ceci rappresentano piatti tipici della cucina locale durante le feste dedicate ai defunti [26].

Tra le onoranze per i defunti rientrano, al termine del funerale, il banchetto funebre, consumato sulla tomba, e nove giorni dopo la *cena novendialis*, in onore dei trapassati, per sancire la fine del lutto; inoltre era diffusa la convinzione che il morto, partecipando alla festa in suo onore, prendesse di fatto il cibo recato in dono sulla sua tomba. In realtà molto spesso queste offerte, lasciate presso il luogo di sepoltura, venivano consumate dai vagabondi e dai poveracci.

Dal 13 al 21 febbraio si svolgevano i *Parentalia*, un periodo di nove giorni dedicato al culto dei morti che si concludeva il 21 febbraio con i *Feralia*. Erano festività dedicate alla celebrazione degli antenati e si svolgevano sia in ambito pubblico che privato [27]. Nel primo caso le famiglie si recavano presso i sepolcri dei propri cari portando farro, grani di sale, pane da inzuppare nel vino – bevanda che è simbolo (maschile) della vita per eccellenza [28] – per allestire i banchetti.

La gente comune mangiava pollame e carne di maiale, essiccata e lavorata come salume. Dal Nord arrivano a Roma mandrie di bovini e suini (in particolare, dalla tarda repubblica, gli apprezzati maiali emiliani [29]), macellati alle porte dell'Urbe: il ghiro veniva considerato una prelibatezza assoluta. I pesci per le mense venivano allevati. Varrone e Columella ci descrivono i vari

impianti zootecnici tra i quali quelli dei *piscinarii*, cioè i proprietari di allevamenti di pesci [30].

Nel II secolo a.C. la razione di un manovale, di un lavoratore dipendente, *mercennarius*, comprendeva 1/2 litro di vino di bassa gradazione, 200 gr. di cipolle / bietole, formaggio fresco [31]. Catone il Censore indica nel II secolo a.C. le razioni alimentari per gli schiavi della *familia rustica* che lavoravano nei latifondi: grano, frutta e verdura di stagione, *lora* (ottenuto versando acqua sulla vinaccia dopo la spremitura), *hallec* (residui del *garum*, la salsa di pesce), 20 gr. al dì di sale come integratore alimentare, pane a sufficienza per garantire, nel complesso, l'apporto calorico necessario allo svolgimento delle attività richieste all'interno della *villa* [32].

Ad esempio Catone documenta che uno schiavo addetto ai lavori pesanti consumava al giorno 1,18 kg di pane, 0,9 litri di vino e 0,14 litri di olio. Secondo il calcolo di diversi studiosi se 3.300 calorie era il fabbisogno di un maschio adulto addetto ai lavori pesanti, l'apporto calorico veniva ampiamente soddisfatto se non superato [33]. Benedetto da Norcia (prima metà del VI secolo d.C.) riprenderà della dieta povera romana alcuni alimenti di base: verdura, frutta di stagione, pane, vino [34].

Nell'ambito di un'analisi delle categorie sociali la cui alimentazione è modesta, se non appena sufficiente al fabbisogno giornaliero, un'attenzione particolare si deve rivolgere al soldato romano che riceveva *in primis* una quota mensile d'orzo, sostituita poi da una pari di frumento. Si trattava di circa 35 kg di farina utili per la produzione di una razione giornaliera di un pane di 1.170 grammi, più o meno quella di uno schiavo rurale. Era preferibile la distribuzione di frumento rispetto al pane per facilitarne sia il trasporto sia la conservazione.

Per la preparazione si facevano tostare i chicchi di frumento, poi si macinavano a mezzo di macine a braccia o tra due pietre; aggiungendo una piccola quantità di acqua e sale si otteneva un impasto simile alla farinata (*puls*), cotta in acqua bollente o su una pietra arroventata. Negli accampamenti permanenti con la farina si confezionava il pane o, per una più lunga conservazione, la galletta. Con la diffusione dell'arte della panificazione si diffondono i pani militari: *nauticus*, *castrensis*, *militaris*.

Oltre ai cereali, ai soldati erano assegnati carne, olio, sale: durante le guerre puniche nell'accampamento descritto da Polibio [35] vi era un'area per la macellazione del bestiame catturato. Prevalentemente si consumava carne di maiale, vista l'ampia diffusione di allevamenti di suini e l'uso del lardo. La bevanda più diffusa tra i *milites* era una miscela di acqua e vino inacidito, *posca*, poi *acetum* in età imperiale, offerto anche al Cristo in croce da un caritatevole soldato romano [36].

Al normale vitto i soldati potevano aggiungere altri alimenti acquistandoli dai contadini vicini all'accampamento, dai fornitori di viveri che seguivano gli eserciti durante gli spostamenti nei periodi di guerra e da rivenditori stanziali nei periodi di pace [37].

L'alimentazione riservata ai ceti medio-bassi o subalterni non lascia dubbi sul fatto che banchetti, orge e dissolutezze alimentari fossero riservate ad un numero ristretto di persone: gli esponenti dei ceti dominanti infatti seguivano una "moda" che spesso eccedeva nell'abuso di cibo, provocando anche patologie tipiche di una dieta troppo ricca [38].

I Romani mangiavano e bevevano sdraiati. Si mangiava sdraiati su una sorta di canapè (*triclinium*), appoggiati sul braccio sinistro, utilizzando la destra per mangiare, attingendo da un piatto comune. La cena si consumava in due momenti: dalle ore 15.00 / 17.00 fino alle 20.00 e dalle 21.00 in poi. Alla prima parte partecipavano gli uomini e, se volevano, le donne di famiglia (prima in piedi e poi su sgabelli).

Terminata la fase iniziale le donne di casa normalmente si alzavano e si ritiravano nei loro appartamenti. Entravano altre categorie di donne più disinibite, gli uomini di casa rimanevano e invitavano altri amici. Le nuove figure femminili – concubine, liberte, poetesse, ballerine – appartenevano all'ambito dell'altra metà del cielo poco raccomandabile secondo i parametri del *mos maiorum* e della *virgo / uxor / matrona univira, domiseda, lanifica, tacita, sine querella* [39].

Questo momento della *cena* rappresentava l'occasione per coltivare il tempo libero, l'*otium cum dignitate* dei ceti dominanti (senatorio ed equestre) e dei parvenus (Trimalchione!), mediante conversazioni culturali, ascolto della musica, lettura di poesie, ma anche per discutere di affari, politica, rinfrancare contatti e relazioni sociali. Dai primi decenni del II secolo a.C. si hanno molte notizie sui conviti nelle leggi suntuarie sancite per limitare le spese pubbliche e tentare di frenare anche il lusso eccessivo delle donne per ornamenti e capricci costosi.

Tuttavia, nonostante le leggi emanate contro il lusso sfrenato, i Romani intensificarono sempre di più le occasioni di incontri conviviali tanto che in epoca imperiale circolava attribuito ad Apicio il *De re coquinaria*, un trattato scritto in prosa con una serie di ricette attribuibili non solo all'autore stesso, ma a più autori tra il I e IV secolo d.C., quindi sottoposto ad integrazioni costanti. Contiene 450 ricette per la Roma elegante e raffinata.

Dalle ricette di Apicio la cucina romana si evidenzia innanzitutto come una elaborazione mimetica; il cuoco operava la manipolazione degli ingredienti così da sorprendere il palato di chi mangiava. I gusti e i sapori sono mutati e manipolati dai condimenti ricavati mediante un uso variegato di erbe e spezie: pepe, aglio, cipolla, prezzemolo, datteri, miele, zenzero, zafferano, origano, menta. Il profumo e il colore dei cibi viene caratterizzato da un ingrediente immancabile nelle ricette romane, il *garum*.

Il *garum* è una specie di salsa, usata a gocce forse anche al posto del sale, costosissima; era preparata in vasche piccole dove si mettevano pesci minuti (alici, sardine, aringhe) e non eviscerati a cui si aggiungevano pezzi di sgombri, erbe aromatiche e sale pari alla metà del pesce per garantire la stagionatura del prodotti nell'arco di un paio di mesi. Per favorire il processo di fermentazione si collocavano le vasche prima in un ambiente riscaldato e poi in un locale vicino più fresco, per raffreddare con gradualità. Raggiunto il grado di fermentazione richiesto veniva raccolta la parte più prelibata del *garum* che si presentava come una specie di sugo affiorante dal recipiente, mentre la feccia (*faex*), che rimaneva sul fondo, l'*hallec*, era venduta come salsa a poco prezzo.

Il *garum* poi veniva imbottigliato in anforette col nome del produttore e con la tipologia del prodotto. Il *garum* da Apicio viene anche dolcificato col miele, inasprito con l'aceto. Plinio utilizza il *garum* come medicamento per calmare l'ulcera e per guarire le bruciature, per curare l'otite, la cataratta e le emorroidi. Oggi sopravvive in alcune salse di vino tipiche della cucina mediterranea, ad esempio la "pissalat" di Nizza [40].

Tra gli altri *condimenta* i Romani usavano l'olio di oliva (in Cisalpina il burro), la cui produzione rimane un elemento costante nella penisola italiana centro-meridionale, a cui si aggiungerà quella provinciale dalla Betica e dall'Africa. Si tratta di olio vergine di prima spremitura (*oleum flos*), olio di seconda qualità (*oleum sequens*) e olio usato per cucinare (*oleum cibarium*). Le olive raccolte venivano portate nei frantoi (*trapetus/um*, oggi "trappiddu" nel dialetto pugliese-salentino): il consumo medio di olio di un cittadino romano era di 2 litri al mese.



[Anfora iscritta: *G(ari) f(los) scom(bri) / (A. Vmbricii) Scauri / ex offi(ci)na (A. Vmbricii) Scaur(ari)* (mosaico della *Domus* di A. Umbricius Scaurus, Pompei)]

Un elemento indispensabile per la cena dei Romani era rappresentato dal vino. Il vino – elemento maschile per eccellenza – è nutrimento, legato da sempre al

mondo mediterraneo: gli anni dal 44 a.C. al 27 d.C. si caratterizzano come il periodo di maggior produzione e distribuzione di vini sia nella penisola italiana sia nel resto dell'impero [41].

Ai vini italici più noti – Falerno, Cecubo, Massico, Caleno, ... – si devono aggiungere circa cinquanta varietà di liquori, preparati con fiori ed erbe odorose quali viola, anice, timo, mirto, e vini a base di frutta.

I ricchi Romani, già al mattino a colazione (*ientaculum*), oltre al pane biscottato bevevano anche un vino dolce a base di miele (*mulsum*). Sicuramente è la cena, in tutte e quattro le fasi, ad avere il consumo più elevato di vino diluito con acqua: dall'antipasto (*gustatio*), alla cena vera e propria (*primae mensae*), al dessert (*secundae mensae*) si mescevano vini dolci ricavati dalla cottura del mosto (la *sapa* è il mosto ridotto di 1/3 del suo volume iniziale), fino al brindisi finale (*comissatio*).

Il rito della *commissatio* prevedeva una vera e propria bevuta le cui modalità venivano stabilite dal "maestro" di turno (*arbiter bibendi*), il solo autorizzato a imporre la quantità di coppe da bere, quale fosse il primo invitato ad avviare i brindisi e con quale ordine di successione, in un clima di divertimento euforico in cui non mancavano buffoni e ballerine, giochi d'azzardo e passatempi spesso licenziosi.



[Affresco di una mensa vinaria (Ercolano)]

Virgilio, pur soffrendo di stomaco, viene considerato il più grande cultore della vite: nel secondo libro delle *Georgiche* ci sono le più dettagliate indicazioni relative alla viticoltura nella penisola italiana. Al tempo di Virgilio si allargano i vigneti del nord Italia: il poeta mantovano ricorda che la vite ha bisogno di un terreno fertile esposto a mezzogiorno, distinguendo le modalità per piantare una vite in pianura o in collina, descrive quattordici qualità di viti, come già aveva fatto Varrone e faranno Columella e Plinio il Vecchio.

Il vino come *remedium* alle *civiles curae* è un topos letterario di poeti e prosatori, come malinconicamente rammenta il venosino Orazio: «... Meglio, distesi sotto un alto platano / o qui all'ombra del pino ... bere insieme: Bacco /

disperde i duri affanni. Quale svelto / fanciullo spegnerà con acqua attinta / alla fonte gli ardori del Falerno?» [42].

Resta comunque la storia del vino nella società romana maschile e il controverso rapporto donna - vino, un ambito di approfondimento a cui possiamo indirizzare prossime iniziative culturali del Centro Studi Storico-Ambientali della Val Tidone.

È bene sottolineare come nelle fonti letterarie emerge la polarità del vino, *medicamentum* e *venenum*. Catone il Censore ne indica l'uso in vari decotti per ottenere effetti lassativi e diuretici, per curare sciatica, coliche e ritenzione idrica. La letteratura medica abbonda di riferimenti al vino e alle sue proprietà medicamentose, con l'indicazione di vini stimati tra i più digeribili.

Ad esempio il *Setinum*, vino di Sezze (Lazio), alla corte imperiale era assai gradito perché ritenuto più digeribile rispetto ad altri. Acqua e miele formavano l'idromele (*aqua mulsa*) – nel Neolitico già noto in medio-oriente –: era considerato un ricostituente e un rinfrescante, un calmante per la tosse e un lassativo se somministrato con acqua fredda.

L'abbinamento al *venenum* è giustificato dall'abuso del vino, ritenuto estremamente dannoso se ingerito senza misura. Infine proprio per quanto concerne la sfera religiosa l'elaborazione di una cultura della vite e del vino sembra avere radici molto profonde, che rimandano ad una fase indoeuropea comune [43].

La cucina romana utilizzava ancora al tempo di Augusto il sale come companatico preferito e la sua distribuzione fu spesso considerata responsabilità della pubblica amministrazione. Cuochi esperti aromatizzavano il sale con le erbe (*sal conditus*), oppure lo usavano umido per mescolarlo al pepe, sedano, aromi, origano, zafferano e prezzemolo. Le carni si conservavano non solo affumicate o spalmate di miele, ma anche sotto sale e in salamoia che serviva altresì come tecnica di conservazione del pesce.

Come dolcificante la quasi totalità della popolazione usava il miele [44], il vino cotto, corrispondente nel tardo Impero ad una concentrazione di 1/3 di mosto, i datteri, l'uva passa, il vino passito. Il miele romano ricavato dalle arnie col mezzo dell'affumicazione risultava al palato leggermente affumicato, quello invece maturato nelle botti col timo restituiva un sapore più delicato ma per il costo elevato era accessibile a pochi.

Inoltre i venditori di miele (*mellifer* = produttore di miele; *mellarius* = apicoltore) talvolta sofisticavano il prodotto, non migliorandone la qualità al punto da essere preferito lo sciroppo di fichi, uva, mele. A caratterizzare le salse di Apicio contribuiva una corretta mescolanza di miele, vin cotto e passito.

È indicativo del valore del miele nella cucina romana il dato ricavabile al tempo di Diocleziano dall'*Edictum de pretiis* (301): si acquistava il miele a 80 denari al kg, come avveniva per il miglior olio di frantoio! [45].

Gastronomia, economia domestica, agronomia possono rappresentare alcuni indicatori di ricerca nel ripercorrere le tappe della storia dell'alimentazione romana. Infatti se le fonti, materiali e scritte, attestano che le prime comunità del Lazio si cibavano di prodotti semplici derivati dalla campagna e dall'allevamento di bovini, suini, ovini, a questo proposito è interessante ricordare del filosofo e biografo Plutarco (prima del 50-120 d.C.) un calendario attribuito al re Numa Pompilio (715-673 a.C.) e relativo ordinamento socio-economico, in realtà

ancora vigente in età tardo repubblicana, con feste fisse, più o meno arcaiche, connesse ad attività agricolo-pastorali [46].

Ad exemplum, le *feriae publicae*, cioè le giornate di riposo per uomini, animali, strumenti legate ad una divinità, spesso comprendenti una pluralità di credenze e caratteristiche arcaiche, celebrano:

il mondo pastorale

il 15/2, con i *Lupercalia*, contro i lupi; il 21/8 e il 15/12 con i *Consualia*, per la vegetazione e gli animali addomesticati;

il mondo agricolo in generale,

in novembre/dicembre con le *Sementivae*, per proteggere le semine; il 19/12 con gli *Opalia*, per l'abbondanza del grano riposto nei granai; il 19/4 con i *Cerealia* per la cerealicoltura e la terra coltivata;

per i boschi, il 19/7 e il 21/7 con i *Lucaria*, per propiziarsi i favori delle divinità boschive;

il 23/4 con i *Vinalia priora* per il vino nuovo e per l'immissione al suo consumo; il 19/8 con i *Vinalia rustica* per la vendemmia primizia eseguita dal *flamen Dialis*; l'11/10 con i *Meditrinalia* per la chiusura della vendemmia, con accentuazione del valore terapeutico del vino;

per le risorse idriche, il 23/7 con i *Neptunalia*, per l'acqua corrente e contro la siccità; il 27/8 con i *Volturnalia* per le acque campestri; il 13/10 con i *Fontinalia* per le fonti e le sorgenti.

Comparando le festività riportate con dati e informazioni presenti nei principali trattati di agronomia romana si può affermare che a Roma da una dieta relativamente semplice ma genuina, presente fino al II secolo a.C., si passò ad una varietà di colture e produzioni (*in primis* vite e olivo) con ricadute e mutamenti nell'ambito dell'alimentazione stessa.

Infatti l'alimentazione si arricchì di nuovi prodotti, che crebbero a dismisura con la provincializzazione dei territori conquistati, giacché con le province fu facile stabilire rapporti di scambio e di commercio. Cerealicoltura, arboricoltura, viticoltura divennero così attività primarie dell'uomo italico.

Dall'orzo, dal grano, dal farro si ottennero forme di pane saporite, la presenza di legumi (ceci, piselli, lenticchie, fave), ortaggi (bietole, lattughe, ravanelli, funghi, rape, carote, carciofi, asparagi, zucche), frutta (fichi, mele cotogne, pere, uva, ciliegie, albicocche, pesche, datteri, castagne, noci, mandorle, pistacchi, cocomeri), latte e latticini (burro), formaggi (stagionati e conservati in salamoia), carni (bovini, suini, ovini, cinghiali, lepri, fagiani, caprioli, cervi, oche, galline, struzzi, cicogne), pesci di mare e d'acqua dolce (storioni, murene, orate, rombi a tonni, sgombri, trote, carpe, persici), finì per arricchire la dieta dei Romani, in particolare ricchi e benestanti.

È possibile, in questo contesto socio-economico, inserire alcuni dati relativi allo sfruttamento del suolo nell'Appennino Piacentino sulla base della "mappa catastale" rappresentata dalla *Tabula alimentaria* di Veleia, età di Traiano [47].

Per la storia "agraria" e alimentare dell'Appennino Piacentino, e quindi anche della Val Tidone, i dati della *Tabula* possono essere utilizzati per l'analisi del suolo, delle relative destinazioni d'uso e delle tipologie fondiari presenti. I dati che si ricavano dallo studio di queste informazioni evidenziano la presenza anche nell'Appennino delle forme di coltivazione, allevamento e consumo caratterizzanti l'Italia antica, a riconferma di una mentalità latina diffusa per quanto riguarda l'alimentazione e la sua storia.

Veleia e il suo territorio rientrano nella ricostruzione della più generale *facies* vegetazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, effettuata a partire dagli anni Ottanta da studiosi di archeobiologia. La coltivazione registra l'introduzione di nuovi elementi sia in pianura che in media collina: notevole è l'aumento della messa a coltura delle specie arboree quali vite, noce, fico, olivo, castagno; si diffondono le leguminose (lenticchie), oltre ai già presenti piselli e fave.

L'agricoltura sembra stabilizzarsi verso la coltivazione del frumento tenero, nelle fasce pianeggianti e basso-collinari. A quote più alte l'attività di disboscamento registra un'impennata, soprattutto a carico di querceti e faggeti e si evidenzia un'estensione delle aree adibite a prateria e a pascolo.

Dalle attestazioni della *Tabula alimentaria* le realtà fondiarie e le ipotesi di ricostruzione ambientale evidenziano paleo superfici sommitali destinate a coltivazioni di cereali e leguminose, alla coltura del castagno a partire dal periodo proto imperiale (*campi*). Il suolo delle paleo superfici, spesso naturalmente terrazzate, è particolarmente adatto alla cerealicoltura ed arboricoltura, mentre verbena, papavero, trifoglio, camomilla caratterizzano la vegetazione spontanea.

Dalle aree alluvionali e paludose dell'Appennino Piacentino (*alluviones – vada*) viene garantita la riserva idrica per i pascoli e gli animali domestici. Le zone ai margini tra la montagna e la collina (*saltus*) sono destinate al pascolo oppure ad aree boschive con la presenza di abeti, faggi, querce, castagni, destinate anche al rifornimento di legname, analogamente ai crinali incolti (*silvae*).

Nelle aree destinate alla coltivazione (*colles*) frumento (*triticum sativum*), orzo (*hordeum vulgare*), pànico (*panicum Italicum*), miglio (*setaria Italica*), segala (*secale*), sono fra i cereali più diffusi. Sono presenti inoltre aree per colture frutticole (*horti*) quali vite, olivo, fico selvatico, ciliegio dolce e pesco (dall'età imperiale) [48].



[Anfore di argilla per la conservazione di vino, olio, cereali, poi usate come anfore cinerarie (Bobbio [PC], III-IV secolo d.C.)]

Si evidenzia quindi un territorio dai molteplici impieghi, in grado di garantire a Veleia e al suo *ager* una varietà di risorse primarie destinate al fabbisogno alimentare dei suoi abitanti, promuovendo un sistema economico che rimase attivo almeno fino al II/III secolo d.C.

Non diversamente che nel resto dell'*Aemilia* anche nell'*ager Veleias* la produzione agricola si basava sulla coltivazione di un'unità agraria (*fundus*) di circa 12,5/25 ettari (50/100 iugeri). I *fundi* presentano terreni fertili e adatti alla coltivazione di cereali (farro, orzo), leguminose (ad esempio l'erba medica per l'alimentazione umana e animale), alberi da frutta e viti. I *dolia* fittili [49], ritrovati nel territorio, confermerebbero la presenza di una vinificazione locale.

Venivano allevati animali da cortile terricoli e volatili, api per miele e cera, in particolare negli *horti* per garantire l'impollinazione di frutta e ortaggi. Quanto ai maiali, non ci è giunta alcuna *memoria* dell'eventuale utilizzazione del sale per la conservazione della carne di maiale, tipica e diffusa nelle pianure e sull'Appennino Emiliano almeno dal II secolo a.C., e di *suarii* (*negotiatores* / allevatori / mandriani di maiali): della *porcina*, del resto, non sono state trovate tracce precise nel Veleiate.

L'ampia presenza di boschi di querce caducifoglie, faggi, noccioli e, dal I secolo d.C., castagni comuni, però, può far legittimamente pensare a qualche forma locale di suinicoltura [50].

Tra *fundi*, casali e fattorie il numero è pari a 490, cioè l'89,42 % del territorio è coltivato. Si possono, per la Val Tidone e Luretta, estendere tali caratteristiche al *fundus Blassianus*, interamente appartenente al veleiate *pagus Luras*, ai *fundi Antonianus* e *Caturniacus*, al confine tra i *pagi Venerius* (val Luretta e val Nure, *ager Veleias et Placentinus*) e *Luras*; al *fundus Fabianus*, *Vitulianus*, con le *silvae Castricianae et Picianae* (*ager Placentinus*), che doveva occupare la bassa Val Trebbia e un tratto della Val Tidone [51].

Se queste erano le risorse e le coltivazioni possiamo supporre che l'alimentazione, sebbene varia e differenziata, fosse destinata tuttavia alla sussistenza dei ceti medio-bassi, dislocati nelle zone di collina e di montagna, in fondi sparsi e caratterizzati da una diversificazione interna di destinazioni d'uso.

A questo punto è interessante sottolineare un aspetto relativo alle tipologie fondiari. L'analisi dei nomi dei proprietari terrieri evidenzia in origine la presenza di appezzamenti medio-piccoli, mentre la maggior parte delle proprietà agrarie della *Tabula* è denunciata da cinque o sei "proprietari", il che storicamente evidenzia un accentramento nelle mani di pochi delle proprietà.

Si potrebbe trattare di ricchi proprietari fondiari che abitavano nelle grandi città, il cui stile di vita, e quindi anche l'alimentazione, rientrano nelle mode e nelle abitudini individuate per i ceti dominanti a Roma e nel resto della penisola italica.

NOTE

(1) T. Albasi, *Tracce di romanizzazione nell'Appennino Piacentino: testimonianze dalla Val Tidone*, in *La valle del Tidone: insediamenti e popolazioni primitive*, Borgo Lentino-Mulino del Ceppetto (Nibbiano, PC) 2010,

pp. 50-57 (→ *Tracce di romanizzazione nella Val Tidone, Appennino Piacentino*, Ager Veleias, 10.05, 2015, pp. 1-9 [www.veleia.it]).

(2) *Ad exemplum*, l'insieme di *aedificia publica* portati alla luce nel *municipium* di *Veleia* (Lugagnano Val d'Arda, PC) evidenziano la base socio-politica ed ideologica di una municipalità romana diffusa nella Cisalpina. È doveroso ricordare di Nicola Criniti, ordinario di Storia Romana ed Epigrafia Latina nell'Università degli Studi di Parma, l'ingente produzione di saggi destinati ad aprire, nell'arco di una trentennale attività di ricerca scientifica e relativa divulgazione, campi di indagine e di conoscenza storico-geografica, economico-sociale, artistico-culturale del *municipium* di *Veleia* e del suo *ager*. Responsabile scientifico e coordinatore del Gruppo di Ricerca Veleiate e del sito *AGER VELEIAS* [www.veleia.it], a buon diritto riconosciuto a livello internazionale come il massimo esperto di "questioni veleiate", Criniti conta al suo attivo più di venti opere su *Veleia et cetera*, tra cui in particolare *Economia e società sull'Appennino Piacentino*, in *Storia di Piacenza. I. Dalle origini all'anno Mille*, cur. F. Ghizzoni, Piacenza 1990, 2, pp. 907-1011 e 3, tav. 20 (= in *AGER VELEIAS / Mirabilia/Testi 2010* [www.veleia.it]); *La "Tabula Alimentaria" di Veleia*, Parma 1991; *Ager Veleias. Tradizione, società e territorio sull'Appennino Piacentino*, Parma 2003 (= in *AGER VELEIAS/Mirabilia/Testi 2010* [www.veleia.it]); "*Veleiates*". *Uomini, luoghi e "memoriae" dell'Appennino piacentino-parmense*, Parma 2007; "*Res publica Veleiatium*". *Veleia, tra passato e futuro*, 5 ed., Parma 2009; *Mantissa veleiate*, Faenza (RA) 2013. È altresì notevole la rassegna bibliografica a partire da "*Memoria e fortuna di Veleia: bibliografia 1747-2005*", in "*Veleiates*"..., pp. 259-335, annualmente aggiornata dallo studioso in *AGER VELEIAS* [www.veleia.it], sito realizzato con la generosa collaborazione di Daniele Fava.

(3) F. De Martino, *Storia economica di Roma antica*, I-II, Firenze 1979, *passim*; P. Parroni, *Scienza e produzione letteraria*, in *Lo spazio letterario di Roma antica*, I, Roma 1993, pp. 469-505: e in generale Catone, *De agri cultura*, *passim*; Varrone, *De re rustica*, *passim*; Columella, *De agri cultura*, *passim*.

(4) Plinio, *Hist. nat.* XIX, 52: «ex horto plebei macellum» ...

(5) J. Carcopino, *La vita quotidiana a Roma*, Roma-Bari 1978, pp. 31-63; U. E. Paoli, *Vita romana*, Firenze 1982, pp. 7-70.

(6) Orazio, *Satire* I, 5, 52: «... Sarmenti scurrae ...».

(7) Orazio, *Satire* I, 1.

(8) Orazio, *Satire* II, 2; *Odi* I, 38, 1-2 e 5-8: «Persicos odi, puer, apparatus, / displicent nexae philyra coronae / ... Simplici myrto nihil allabores / sedulus curo: neque te ministrum / dedecet myrtus neque me sub arta / vite bidentem.» / «Odio, ragazzo gli apparati di Persia / e i serti intrecciati / con fibre di tiglio mi annoiano / ... Non altro voglio che tu aggiunga al mirto / modesto: il mirto a te coppiere / s'accorda e a me che bevo sotto questo / tralcio di pampini.».

(9) A.M. Riccomini, *Scavi a Veleia. L'archeologia a Parma tra Settecento e Ottocento*, Bologna 2005, *passim*; L. Lanza, *Il centro urbano di Veleia*, in *Res publica ...*, pp. 101-137: e il *Tour guidato di Veleia*, a cura di N. Criniti - D. Fava, in *AGER VELEIAS* [www.veleia.it]. E vd. *supra* nota 2.

(10) E. Salza Prina Ricotti, *L'arte del convito nella Roma antica*, Roma 1983, Ead., *Cibi e banchetti nell'antica Roma*, Archeo Dossier, 1991, pp. 53-97; Ead., *Ricette della cucina romana a Pompei e come eseguirle*, Roma 1993; A. Varone, *Pompei, i misteri di una città sepolta*, Roma 2006, pp. 134-138.

(11) Carcopino, *La vita ...*, pp. 232-290; C.W. Weber, *Panem et circenses*, Milano 1986, pp. 244-269; C.R. Whittaker, *Il povero*, in *L'uomo romano*, cur. A.

Giardina, Milano 1989, pp. 301-333; G. Pucci, *I consumi alimentari*, in *Storia di Roma*, IV, Torino 1989, pp. 369-388. Sull'agricoltura romana e relativi sistemi produttivi vd. De Martino, *Storia economica ...* e A. Marcone, *Storia dell'agricoltura romana. Dal mondo arcaico all'età imperiale*, rist., Roma 2005, pp. 146-203.

(12) CIL IX, 2114 = CLE 187 (Benevento).

(13) G. Alföldy, *Storia sociale dell'antica Roma*, rist., Bologna 2002; P. Veyne, *La società romana*, rist., Roma-Bari 2004, pp. 3-43; e T. Albasi - C. Marchioni, *Schiavi, liberti, donne in Orazio*, in *Gli affanni del vivere e del morire*, cur. N. Criniti, 2 ed., Brescia 1996, pp. 17-47 (n. ed., *Donne, liberti e schiavi nella Roma d'Orazio*, Ager Veleias, 2.08, 2007, pp. 1-30 [www.veleia.it]).

(14) Orazio, *Satire* I, 6, 111-118: «... Quacumque libido est, / incedo solus; percontor quanti holus ac far; / fallacem Circum vespertinumque pererro / saepe Forum; adsisto divinis; inde domum me / ad porri et ciceris refero laganique catinum; / cena ministratur pueris tribus, et lapis albus / pocula cum cyatho duo sustinet; adstat echinus / vilis, cum patera gutus, Campana supellex.» / «... Vado dove più mi piace, libero e solo: chiedo quanto costa la verdura e il frumento, passo al Circo sede d'imbrogli, giro a sera il Foro, mi fermo ad ascoltare gli indovini; poi me ne torno a casa innanzi a un piatto di porri, frittelle e ceci. Tre ragazzi somministrano la mensa: stanno due coppe su marmorea pietra, una ciotola, e accanto, una saliera rozza e un'ampolla con un largo piatto: stoviglie di Campania.».

(15) Tacito, *Germania* 23, 1: «Potui humor ex hordeo aut frumento, in quandam similitudinem vini corruptus: proximi ripae et vinum mercantur ...» / «Bevono un liquido fermentato d'orzo e frumento che rassomiglia al vino; quelli più vicino alla riva comprano anche vino».

(16) Marziale, *Epigr.* I, 41, 1-10: «Urbanus tibi, Caecili, videris / non es, crede mihi. Quid ergo? Verna, / hoc quod transtiberinus ambulator, / qui pallentia sulphurata fractis / permutat vitreis, quod otiosae / vendit qui madidum cicer coronae, / quod custos dominusque viperarum, / quod viles pueri salariorum, / quod fumantia qui tomacla raucus / circumfert tepidis cocus popinis ...» / «Cecilio, tu ti credi spiritoso, non lo sei, dammi retta. Cosa sei? Un disgraziato, un povero ambulante trasteverino che baratta gialli zolfanelli con vetri rotti, o uno che vende ai bighelloni che lo accerchiano ceci bolliti, o un incantatore di serpenti o un garzone di salumiere, o un friggitore rauco che porta in giro salsicce calde ...».

(17) Originariamente *pistrinum* indicava il mulino dove erano condannati a girare la macina schiavi e poveracci. Plauto, *Mostellaria* 17: «Tu urbanus vero scurra, deliciae populi, / rus mihi tu obiectas? Sane hoc, credo, Tranio, / quod te in pistrinum scis actutum tradier ...» / «E già, tu sei spiritoso, fai godere la popolazione, perciò a me dai del cafone? Ma bada, Trappola, credo che stia per suonare l'ora per cui ti trascinerò al mulino ...».

(18) L. Paraboschi, *Piacenza d'una volta. Calendario dialettale, con apparato di ricerca storico-linguistica*, Modena 1993; *Enciclopedia Piacentina*, cur. R. Mascia - E. Mariani, Piacenza 1994; *Piasintinada coi barbis, barciacłäda in piasintein*, Modena 1996.

(19) Cicerone, *Tusculanae disputationes* 5, 97: vd., in generale, Pucci, *I consumi ...*, pp. 379-381; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, in *Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993, pp. 41-44; e G. Carazzali, in Apicio, *L'arte culinaria*, Id. cur., Milano 2004, pp. XLIII-XLV.

- (20) Marziale, *Xenia* LXX: «Si vis esse satur, nostrum potes esse Priapum; / ipsa licet rodas inguina, purus eris.» / «Se vuoi saziarti mangia il nostro Priapo, rodigli l'inguine, rimarrai puro». Si tratta di un *Priapus siligeneus*, cioè di un pane che il poeta, con satira pungente, ritiene si scambiassero gli amanti.
- (21) Plinio il Vecchio, *Hist. nat.* XVIII, 105.
- (22) *CIL* VI, 1958 = I², 1203-1205 = *ILS* 7460a-c.
- (23) Pucci, *I consumi ...*, p. 370.
- (24) B. Biondi, *Istituzioni di diritto romano*, Milano 1972, p. 560; E. Cantarella, *L'ambiguo malanno*, Roma 1981, p. 138 (n. ed., Milano 2010); Pucci, *I consumi ...*, p. 370: e, più in generale, sulla condizione femminile all'interno del matrimonio N. Criniti, *Imbecillus sexus*, Brescia 1999, *passim* (→ *Imbecillus sexus* 1-5, in *Ager Veleias*, 8-10, 2013-2015 [www.veleia.it]).
- (25) Ovidio, *Fasti*, V, 429-444.
- (26) C. Artocchini, *Tradizioni popolari piacentine*, III, Piacenza 2002, *passim*.
- (27) L. Magnani, *L'idea della morte nel mondo romano pagano*, in «*Lege nunc viator ...*». *Vita e morte nei carmina Latina epigraphica della Padania centrale*, cur. N. Criniti, 2 ed., Parma 1998, pp. 37-38.
- (28) I. Sandei, *Il vino nella società romana (maschile): la medicina, la 'cena', la sfera religiosa*, *Ager Veleias*, 3.14, 2008, pp. 1-14 [www.veleia.it].
- (29) Strabone, *Geogr.* V, 1, 12.
- (30) P.D. Giacomini, *Il pesce nella letteratura antica*, *Archeo*, 3, 1991, pp. 40-83; A. Luisi - N. Deliso, *Enogastronomia nell'antica Roma. Aspetti nutrizionali dell'alimentazione*, Bari 2010, pp. 42-45.
- (31) Polibio, *Storie* VI, 39, 12 ss.
- (32) Catone il Censore, *Agri cult.* 56-58.
- (33) Pucci, *I consumi...*, pp. 387-388.
- (34) Benedetto, *Regula* 39-40.
- (35) Polibio, *Storie* VI, 31, 13.
- (36) Giovanni, *Vangelo* 19, 29.
- (37) G. Consiglio, *Il soldato romano: carriera militare e vita privata*, *Ager Veleias*, 5.07, 2010, pp. 1-29 [www.veleia.it].
- (38) Per le patologie connesse ai regimi alimentari C. De Filippis Cappai, *Medici e medicina nell'antica Roma*, Cavallermaggiore (CN) 1992, pp. 90-117; *Storia del pensiero medico occidentale. Antichità e Medioevo*, cur. M.D. Grmek, Roma-Bari 1993, pp.439-467.
- (39) *Storia delle donne. L'antichità*, rist., Roma-Bari 2009, *passim*: e E. Biggi, *Venere a Roma: la prostituta italica*, in *Gli affanni ...*, pp. 73-88; Criniti, *Imbecillus sexus ...*, *passim*.
- (40) Carazzali, in Apicio, *L'arte culinaria ...*, pp. XXXIX-XLI; Luisi-Deliso, *Enogastronomia ...*, pp. 46-49. — Classificazione Dressel 7/11, in particolare per le anfore destinate al trasporto di *garum*: vd. F. Zevi, *Appunti sulle anfore, I, La tavola tipologica del Dressel*, *Archeologia Classica*, XVIII, 1966, pp. 208-247; *Méthodes classiques et méthodes formelles dans l'étude des amphores*, Rome 1977, *passim*; D. Manacorda, *Ambiente XVI. Le anfore*, in *Ostia IV, Studi Miscellanei*, 23, Roma 1977, pp. 116-254.
- (41) Luisi-Deliso, *Enogastronomia ...*, pp. 72-73: e I. Sandei, «*Vita vinum est*»: il controverso rapporto donna-vino a Roma tra I secolo a.C. e I secolo d.C., *Società, Donne & Storia*, V, 2010, pp. 1-66 (→ "*Vita vinum est*": il controverso rapporto donna – vino a Roma tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C., *Ager Veleias*, 4.07, 2009, pp. 1-19 [www.veleia.it]) e *Il vino nella società romana*

...

- (42) «Cur non sub alta vel platano vel hac / pinu iacentes ... potamus uncti? Dissipat Euhius / curas edaces. Quis puer ocus / restinguet ardentis Falerni / pocula praetereunte lympha?» (Orazio, *Odi* II, 11, 13-14 e 17-20): vd. Luisi-Deliso, *Enogastronomia* ..., pp. 53-55 e 72-100.
- (43) Sandei, «*Vita vinum est*» ..., pp. 1-66; sull'uso dell'idromele e delle proprietà connesse vd. De Filippis Cappai, *Medici e medicina nell'antica Roma* ..., p. 109.
- (44) Virgilio, *Georgiche* IV, *passim*.
- (45) Carazzali, in Apicio, *L'arte culinaria* ..., p. XLVI.
- (46) Varrone, *De re rustica*, 55-60: e G. De Sanctis, *Storia dei Romani*, I, Firenze 1979, p. 271; D. Sabbatucci, *La religione di Roma antica (dal calendario festivo all'ordine cosmico)*, n. ed., Formello (RM) 1999; N. Donati - P. Stefanetti, *Dies Natalis. I calendari romani e gli anniversari dei culti*, Roma 2006.
- (47) Vd. *supra* nota 2.
- (48) L. Lanza, "*Citra Placentiam oppidum est Veleiatium ...*". *Veleia ieri ed oggi: lettura storica di un sito antico*, Diss., Parma 2001, *Il centro di Veleia: alcune ipotesi*, Arch. Stor. Prov. Parm., LIV, 2002, pp. 461-497, *Il centro urbano di Veleia*, in *Res publica* ..., pp. 101-137; I. Di Cocco - D. Viaggi, *Dalla Scacchiera alla Macchia. Il paesaggio agrario Veleiate tra centuriazione e incolto*, Bologna 2003.
- (49) E. Grossetti, *Iscrizioni strumentali di epoca romana dalla val Tidone*, BSP, CII, 2007, pp. 232-236: e *Strenna 2012*, cur. M. Draghi, Bobbio 2012, *passim*.
- (50) N. Criniti, *I "Veleiates": quadro socio-economico e territoriale*, in "*Veleiates*" ..., p. 30 ss.
- (51) N. Criniti, *Oppidum Veleiatium*, in *Res publica* ..., pp. 1-80; P. L. Dall'Aglio, *L'uso del suolo nel Veleiate: il saltus*, *ibidem*, pp. 139-152: rinvii e riferimenti puntuali in N. Criniti - C. Scopelliti, "*Ager Veleias*": *anagrafia e toponimia*, in "*Veleiates*" ..., pp. 67-257 (n. ed., *Veleia, ager Veleias, Veleiates: anagrafia e toponimia*, Ager Veleias, 7.02, 2012, pp. 1-119 [www.veleia.it]).