

## L'ASRI e La Società Dante Alighieri

hanno invitato il

dott. Gianni Gentilini

che parlerà dei

### Cibi di Roma imperiale Vita, filosofia e ricette del gastronomo Apicio.

Una breve biografia di Gianni Gentilini la troverete sull'invito dell'ASRI e della SDA. Aggiungo invece alcune note sul libro del dott. Gentilini scaricate da internet.

Qual era la cultura alimentare dei romani? Chi era Apicio, e tra quali vicende è vissuto? Che cosa rispecchiano le sue famose ricette? Questo libro getta nuova luce su temi poco noti della storia europea e con un taglio spigliato e accattivante descrive vicende che in qualche modo ancora oggi fanno parte della nostra vita quotidiana. Per la prima volta, partendo dal suo ricettario, l'unico del mondo romano imperiale così definibile, viene ricostruita la biografia del personaggio Apicio e, grazie alla minuziosa raccolta di notizie, emerge anche vivacemente la vita a tavola al tempo della corte imperiale. Nel raccontare le invenzioni gastronomiche apiciane l'autore dimostra come quelle ricette abbiano singolari legami con filosofie poco note e con paesi anche molto lontani. Ne viene un vigoroso affresco dei tempi, dove non mancano le curiosità che sono la caratteristica guarnitura di questa pietanza letteraria in equilibrio tra antropologia, storia, religione e attualità. Dietro ogni angolo si offrono prospettive di lettura insospettate e diverse che giungono fino a puntuali annotazioni sulla fisiologia del gusto. L'opera si apre con una dettagliata biografia di Apicio e con un panorama della cultura alimentare e della vita della Roma imperiale. Segue l'edizione critica del *De re coquinaria*, ovvero il ricettario di Apicio (col testo a fronte in latino), corredata da un dettagliato apparato di bibliografie, repertori e indice delle parole e dei nomi.

**Gianni Gentilini, *I cibi di Roma imperiale. Vita, filosofia e ricette del gastronomo Apicio*. Milano, Medusa, 2004**



Due illustrazioni tratte dal volume

a sinistra: *Fauna marina e lotta tra polipo ed aragosta*. Pompei, Casa del Fauno, I sec. a.C.; Napoli, Museo Archeologico

in alto: *Pavimento a mosaico, cosiddetto "non spazzato"*. Dalla vigna Lupi a Roma, I sec. d.C.; Roma, Musei vaticani

Una nuova versione critica, seguita da un utile glossario, di un classico della gastronomia della Roma imperiale, il ricettario *De re coquinaria* di M. Gavio Apicio, giuntoci con numerose lacune e integrazioni di epoca successiva.

Il curatore prova a ricostruire, a partire dagli scarsi accenni disponibili nelle opere di Seneca, Plinio, Ateneo, Marziale, Giovenale, Tertulliano, Spartiano, un *identikit* completo – compreso anche un problematico ritratto fisico - del famoso gourmet, calandolo nella cultura e nella storia della Roma a lui contemporanea, arricchendolo di una contestualizzazione filosofica e proponendo interessanti confronti con altre elaborazioni e testimonianze sul tema della cultura alimentare, Petronio soprattutto.

Apicio nato all'incirca il 25 a. C. e vissuto all'epoca di Tiberio, può essere definito il grande sperimentatore della gastronomia romana, autore di "una cucina concretizzabile solo a livelli sociali elevati per "l'abbondantissima scelta di spezie spesso esotiche", per la scelta spericolata di ingredienti inimmaginabili - i contemporanei ricordano piatti a base di talloni di cammello, lingue di pavoni, fenicotteri o usignoli, creste tagliate a volatili vivi - tanto da escludere in maniera assoluta che le ricette di Apicio possano essere considerate "un esempio della cucina romana dell'epoca", nota per la sua sobrietà.

Gli ha sicuramente nuociuto la cattiva fama di sperperatore di enormi ricchezze, oggetto dello sdegno di moralisti come Seneca o l'accostamento gratuito a pessimi imitatori come il crapulone Elio Vero o il pazzo Eliogabalo. Non a caso è proprio da un Seneca compiaciuto che apprendiamo della tragica fine di questo *corruptor iuventutis*, suicidatosi con il veleno, tra il 41 e il 44 d. C., dopo l'improvvisa scoperta che gli restano solo dieci milioni di sesterzi di patrimonio, insufficienti a mantenere il regime di vita fin lì praticato.

Al testo di Apicio, così come nel codice *Parisinus Latinus* 10318, seguono anche, in versione italiana, 31 ricette precedute dal titolo *Apici Excerpta a Viridario viro inlustri*, il cui compilatore, probabilmente di origine germanica, è da situare nell'Italia longobardica del VII secolo.