

M. CATARSI

## Alimentazione e produzioni a Parma in età romana

PROGRESS IN NUTRITION  
VOL. 12, N. 4, 339-351, 2010

TITLE  
Diet and cultivation in Parma  
in roman age

KEY WORDS  
Parma, grain, wine, sheep, porc

PAROLE CHIAVE  
Parma, grano, vino, pecore, maiali

### Summary

The city of Parma was founded (183 b.C.) in Po river valley and its territory was divided into centurie, assigned and cultivated. Here also the Roman diet was mainly based on grain, oil and wine. Archaeological evidence show cultivation of cereals as well as grape-vines and sheep and porc - breeding.

### Riassunto

La città di Parma venne fondata nel 183 a.C. nella valle del Po e il suo territorio venne centuriato e coltivato. Anche qui l'alimentazione in epoca romana era principalmente basata sul consumo di cereali, olio e vino. I ritrovamenti archeologici rivelano la presenza di coltivazioni di cereali e vigneti e l'allevamento di pecore e maiali.

Quando si parla di cibo in epoca romana il pensiero corre immediatamente ad Apicio, raffinato buongustaio vissuto ai tempi di Tiberio, cui la tradizione attribuisce l'invenzione delle numerose e fantasiose ricette di cucina raccolte nel *De re coquinaria*<sup>1</sup>, tra le quali quell'*escha Apici*<sup>2</sup>, da cui sarebbe derivata la salsa scapece, presente ancora in varie cucine regionali italiane<sup>3</sup> o alla cena di Trimalcione

<sup>1</sup> In realtà il *De re coquinaria* è un libro di ricette della tarda antichità, scritto in un pessimo latino da un cuoco ad uso di altri cuochi, che si limita per lo più ed elenchi di ingredienti senza specificarne le dosi fatta eccezione per le applicazioni ad uso farmacologico (Cfr. Salza Prina Ricotti 1993, p. 112).

<sup>2</sup> Usata per conservare i pesci fritti (*pisces fricti diu durent*) prevedeva di cospargerli, una volta scolati dall'olio di frittura, immediatamente in aceto caldo (*eodem momento, quo friguntur et levantur, ab aceto calido, perfunduntur*)

<sup>3</sup> Si tratta di una preparazione gastronomica tipica dell'Italia meridionale (ad es. in Puglia sono famose quelle di Lesina e Gallipoli), che sostanzialmente prevede l'utilizzo di verdure o ortaggi tassativamente fritti (melanzane, pomodori, carote, fagiolini ecc.) e pesce azzurro o anche le une e l'altro, ma fritti separatamente. Nel nord Italia una preparazione abbastanza simile è il "*carpione*", che prende nome da un pesce d'acqua dolce che, una volta fritto, viene cosperso con cipolle fatte appassire in olio d'oliva con una marinata d'aceto, aglio e altre spezie, e, il veneto "*sàdr*" che deriva dal medievale italiano "*savore*" dal latino "*sapor*". Lo stesso piatto in uso in Liguria e in Piemonte è detto *scabeccio*.

Soprintendenza per i Beni  
Archeologici dell'Emilia Romagna

Indirizzo per la corrispondenza:  
Manuela Catarsi  
Museo Archeologico Nazionale  
Palazzo Pilotta  
43100 Parma  
Tel. 0521-233718  
E-mail: manuela.catarsi@beniculturali.it

descritta nel *Satyricon* di Petronio Arbitro<sup>4</sup>, il raffinato *arbiter elegantiae* che, vissuto a Roma in età ne-roniana, si prese gioco delle stravaganze culinarie del suo tempo narrando delle grottesche ostentazioni di un immaginario liberto arricchito<sup>5</sup>.

In realtà, anche se non mancarono, soprattutto quando la potenza di Roma raggiunse il suo culmine, sulle tavole della classe dirigente o dei nuovi ricchi, vivande abbondanti, servite in composizioni elaborate e stravaganti, la maggioranza della popolazione si nutrì sempre di cibi piuttosto semplici, che stanno ancor oggi alla base della dieta mediterranea.

Notizie sulle produzioni agricole e i consumi alimentari in età roma-

na prima ancora che dall'archeologia ci sono state fornite da una variegata serie di fonti latine, che spaziano dai componimenti poetici, ai trattati scientifici ed agronomici.

Scrittori e poeti come ad esempio Seneca, Virgilio, Orazio, Marziale, Giovenale, Properzio, Plinio, oltre a lasciarci testimonianza importante sul numero dei pasti consumati nella giornata, ci hanno descritto con dovizia di particolari come si svolgevano i conviti serali dei ceti abbienti, dove il mangiare in compagnia, era sì occasione di divertimento, ma anche intrattenimento culturale, pretesto per fare affari e accordi politici e, non ultimo, rimarcare con servizi da tavola preziosi e ricche portate, lo *status symbol* dell'anfitrione.

Come avviene oggi, tre erano i pasti principali del mondo romano, ma consumati ad orari diversi dai nostri, in quanto i ritmi di vita dell'epoca erano necessariamente condizionati dai tempi di illuminazione solare.

Al risveglio, poco dopo l'alba, veniva fatta una colazione (*jentaculum*) costituita per lo più da un bicchiere d'acqua, pane e formaggio, carne e cibi freddi avanzati dalla sera precedente. In tarda mattinata, sbrigati i primi affari, era consumato il pranzo (*prandium*), che constava generalmente in un rapido spuntino a base di carne, frutta e vino. Entrambi i pasti non avevano molta importanza e poteva anche accadere che uno dei due venisse saltato. Alla fine delle attività lavorative, solitamente dopo un bagno alle terme, dove si potevano incontrare gli amici, ma anche sfaccendati di ogni tipo, che lì stazionavano proprio nella speranza di un invito, veniva consumata la cena (*coena*) che, stando a Plinio e Marziale in inverno iniziava dopo l'ora ottava (le nostre ore 14), e in estate dopo l'ora nona e che, a seconda della ricchezza delle portate, delle attrazioni offerte e dell'importanza dei convitati, poteva protrarsi anche fino a tarda notte.

Essendo quest'ultimo il pasto più importante della giornata, momento conviviale per eccellenza, si componeva in genere di non meno

<sup>4</sup> "Soleva egli trascorrere il giorno dormendo, la notte negli affari o negli svaghi; la vita sfaccendata gli aveva dato fama, come ad altri l'acquista un'operosità solerte; e lo si giudicava non un gaudente e uno scialacquatore, come la maggior parte di coloro che dilapidano il loro patrimonio, ma un uomo di lusso raffinato. Le sue parole e le sue azioni, quanto più erano libere da convenzioni e ostentavano una certa sprezzatura, tanto maggior simpatia acquistavano con la loro parvenza di naturalezza. Come proconsole in Bitinia tuttavia, e poi come console, egli seppe mostrarsi energico e all'altezza dei suoi compiti. Tornato poi alle sue viziose abitudini (o erano forse simulazione di vizi?) venne accolto tra i pochi intimi di Nerone, come maestro di raffinatezze, nulla stimando Nerone divertente o voluttoso, nello sfarzo della sua corte, se non avesse prima ottenuto l'approvazione di Petronio. Di qui l'odio di Tigellino, che in Petronio vedeva un rivale a lui anteposto per la consumata esperienza dei piaceri. Egli si volge quindi a eccitare la crudeltà del principe, di fronte alla quale ogni altra passione cedeva; accusa Petronio di amicizia con Scevino, dopo aver indotto con denaro un servo a denunciarlo, e avergli tolto ogni mezzo di difesa col trarre in arresto la maggior parte dei suoi schiavi" (Tacito, *Annales* XVI, 18-19)

<sup>5</sup> In realtà analisi condotte sul tema della morte, predominante, all'interno del romanzo ha chiaramente dimostrato come l'insistere di Petronio, che morirà suicida, su certi particolari sconcertanti e situazioni grottesche non sono solo una parodia ben riuscita, ma rivestono significati più gravi, anche se di non immediata comprensione. Si veda al proposito L. Magnani 1991, pp. 131-149.

di sei portate diverse, ognuna delle quali era composta da una serie svariata di piatti.

Ai banchetti, cui raramente e comunque solo dall'età imperiale, venivano ammesse le donne, specie se di condizione sociale elevata, erano destinate sale particolari delle *domus*, dette *triclinia*, nelle quali, nel numero di tre o multipli di tre, trovavano posto i letti triclinari, su cui mangiavano sdraiati – di nuovo nel numero di tre, probabile reminiscenza di un antico rituale religioso – i commensali, sostenendosi sul gomito sinistro e prendendo i cibi con la mano destra da bassi tavolini. Partendo da sinistra verso destra il primo triclinio era denominato *summus*, quello centrale, destinato all'ospite d'onore, *medium*, quello di destra, solitamente occupato dal padrone di casa, *imus*. Gli stessi appellativi distinguevano poi i tre posti di uno stesso triclinio, fatta eccezione per quello dell'ospite di riguardo chiamato *locus consularis*. Mentre i ragazzi mangiavano seduti su sgabelli, a terra trovavano posto gli schiavi, che dovevano cambiare la tunica al padrone se si sporcava e soprattutto riaccompagnarlo a casa se si ubriacava.

Il *triclinium*, essendo l'ambiente di rappresentanza della casa, che doveva far percepire agli ospiti o ai *clientes* il rango e la ricchezza raggiunta dal proprietario, era il più vasto e ricco della *domus*, general-

mente ornato alle pareti da pitture o stucchi e col pavimento a mosaico come confermano anche a Parma i risultati degli scavi ad esempio del golfo mistico del Teatro Regio o di Palazzo Sanvitale.

*Domus* particolarmente ricche potevano tra l'altro disporre di più sale triclinari, orientate diversamente in modo da beneficiare al meglio in ogni tempo di insolazione e illuminazione a seconda delle stagioni, secondo le prescrizioni del *De Architectura* da Vitruvio.

Sappiamo, del resto, che il romano ricco al momento della cena faceva sfoggio della sua opulenza anche apparecchiando la tavola con vasellame prezioso e servendo cibi esotici o particolarmente raffinati quali ad esempio ostriche, lingue di pappagallo, ghiri, pernici, pavoni, che era disposto a comprare anche a carissimo prezzo, o che comunque provenivano dai suoi possedimenti nelle campagne, mentre immagini di scheletri posti ad arte sulla tavola ricordavano ai commensali la fugacità della vita e quindi l'invito al *carpe diem*.

La maggioranza della popolazione non aveva però accesso a cibi importati e costosi, non disponeva di grandi comodità e neppure di un triclinio o di una cucina, per cui

trovava più semplice consumare i pasti nelle *cauponae* (osterie) o per la strada, dove poteva acquistare cibo caldo da venditori ambulanti, piuttosto che rischiare di incendiare casa accendendo fuochi pericolosi.

Il banchetto, che presso Greci ed Etruschi era connotato da un forte significato religioso, aveva mantenuto una certa ritualità anche nel mondo romano delle origini.

La dieta frugale dei pastori e agricoltori che avevano le loro capanne sul Palatino, che si basava principalmente su una farinata di farro o orzo<sup>6</sup> cotta in acqua salata (*puls*), arricchita di fave, lenticchie o altre leguminose per migliorarne il sapore e pane non lievitato, preparato dalle donne<sup>7</sup> (Fig. 1) e cotto sotto la cenere del focolare<sup>8</sup>, venne tuttavia modificandosi di pari passo con la crescita della potenza romana che, a seguito delle guerre di conquista del III e II sec. a.C., si trovò a disporre di un maggior afflusso di ricchezze e di manodopera servile da impiegare nella coltivazione dei campi, nonostante le leggi sumptuarie avessero tentato di porre dei freni al lusso dilagante. Anche la colonizzazione della regione emiliana, iniziata con la fon-

<sup>6</sup> Neri 1985, pp. 239, 240

<sup>7</sup> Plinio, *Naturalis Historia*, 18, 104, che attribuisce proprio a questo pane, compatto e non molto gustoso la robustezza degli antenati.

<sup>8</sup> Catone, *De agricultura*, 74.

Figura 1 - Macina per cereali da una villa rustica rinvenuta al Lido Valtermina di Traversetolo



dazione di Rimini nel 268 a.C. e Piacenza nel 218 a.C., ma compiuta solo dopo la disfatta anniblica del 202 a.C., che portò alla fondazione della città di Bologna nel 189 a.C., di Parma e Modena nel 183 a.C. e al tracciamento della Via Emilia nel 187 a.C., rese disponibile allo sfruttamento agricolo sistematico un territorio la cui feracità era tra gli antichi quasi leggendaria, come si può chiaramente vedere dal seguente passo di Strabone<sup>9</sup>:

*“Segno evidente della fertilità di questi luoghi sono la vigorosa e densa popolazione e la grandezza delle città e inoltre la ricchezza, grazie alle quali i romani che risiedono qui godono di una condizione di superiorità rispetto al resto d’Italia. Infatti la terra coltivata produce frutti in gran quantità e di ogni specie e i boschi forniscono*

*una tale abbondanza di ghiande che la città di Roma si nutre per la maggior parte dei suini allevati qui. Grazie all’abbondanza d’acqua, si distingue anche per la produzione di miglio e ciò rappresenta una grandissima risorsa contro la carestia: questa pianta infatti resiste a tutte le condizioni atmosferiche e non può mai venire a mancare, anche se c’è penuria di qualsiasi altro genere di cereali. Eccellente è anche la lavorazione della pece.*

*Le botti fanno fede della grande quantità di vino prodotto: esse sono infatti di legno e più grandi di case<sup>10</sup>. L’abbondante produzione di pece*

<sup>9</sup> Strabone, *Geographica*, V, 12. Storico e geografo greco era nato ad Amasia nel 63 a.C.

<sup>10</sup> Si tratta per altro della prima notizia in assoluto dell’esistenza di botti di legno

<sup>11</sup> Livio, XXI, 25

<sup>12</sup> Livio, XXXIV, 22; Livio, XXXVII, 46, 47, 57.

<sup>13</sup> Livio, XXXVII, 46.10, 47.1, 57

<sup>14</sup> Pari all’incirca a una media di 3-4 destinatari per centuria.

*contribuisce molto a che vengano ben spalmate. Nei luoghi intorno a Mutina e al fiume Scultenna (Panaro) si produce una lana morbida e molto più bella che in ogni altro sito.*

*La Liguria e il paese dei Simbri ne producono invece di ruvida, con la quale si fanno abiti per la maggior parte del personale di servizio degli italici.*

*Una qualità intermedia tra queste due, con la quale si fanno tappeti preziosi e schiavine e inoltre tutti gli articoli di questo genere con ambedue le superfici villose o con una sola, si produce invece intorno a Patavium.”*

Alla fondazione delle città, corrispondeva, infatti, l’assegnazione coloniale dell’agro, che veniva così man mano frazionato in maglie generalmente quadrate di 20 *actus* di lato (circa 710 metri).

Dalle fonti apprendiamo che alla fondazione di Piacenza era previsto partecipassero 6000 coloni di cui 200 *equites*<sup>11</sup> che vi furono effettivamente inviati, dopo le vicende della guerra anniblica<sup>12</sup>; che alla deduzione di Bologna presero parte 3000 uomini e che ai cavalieri vennero assegnati 70 iugeri, mentre agli altri coloni 50<sup>13</sup> (vale a dire rispettivamente 17 e 12 ettari)<sup>14</sup>.

A Modena e Parma furono inviati 2000 coloni, che mantennero la cittadinanza romana e ricevettero rispettivamente 5 e 8 iugeri ciascuno<sup>15</sup>, non certo bastanti al sostentamento di una famiglia se non compensati dalla possibilità di sfruttare per pascolo e lignatico i terreni indivisi e comunitari *dell'ager compascuus*<sup>16</sup>.

Fin dall'inizio dunque il territorio dovette sopportare il maggior carico antropico della colonizzazione e se nelle città si concentravano la vita amministrativa e i servizi del terziario nelle campagne si distribuivano le attività produttive che facevano capo a fattorie o *villae*, che si distribuivano all'interno delle maglie centuriali o lungo i principali assi di comunicazione, alcuni dei quali tagliavano obliquamente la centuriazione stessa.

Ville, intese non nel senso attuale della parola, vale a dire costruzioni signorili calate nel verde, ma aziende agricole, dove gli spazi per l'abitazione del colono - proprietario e dei suoi aiutanti erano ridotti per lasciar posto ai magazzini, dove venivano stoccati i prodotti agricoli, agli impianti artigianali di trasformazione delle derrate e ai pozzi per l'approvvigionamento d'acqua.

Sono più di 300 gli insediamenti di questo tipo individuati nell'ambito territoriale del solo Comune di Parma, ma il popolamento si

spingeva nella bassa fino ad occupare gli spalti dei corsi d'acqua fossili, che garantivano un riparo dalle esondazioni del Po e dei suoi affluenti, e in montagna fino a circa 900 m. s.l.m. dove erano privilegiati, per la loro migliore lavorabilità, i dolci declivi di frane assestate e le aree più riparate e ben soleggiate<sup>17</sup>.

La *tabula alimentaria veleiatae* di età traianea (112 d.C.) (Fig. 2), che si riferisce ad un territorio montano in cui rientrano anche le alte valli parmensi di Ceno e Taro cita nell'Appennino anche la presenza di "*saltus*", cioè zone a bosco e a pascolo, e di "*appenninus*", vale a dire vette destinate all'alpeggio. Spesso il *saltus* risulta associato ad appezzamenti coltivati, i "*praedia*", dando così vita ad un insieme di aree coltivate e di zone incolte<sup>18</sup>.

Lo stretto collegamento esistente tra cittadino romano e coltivazione della terra nella prima metà del

II sec. a.C. è ben messo in risalto da Catone, nell'introduzione al suo manuale dedicato all'*Agricoltura*, quando ricorda che per designare un uomo perbene ai suoi tempi si soleva dire "buon agricoltore e buon coltivatore".

Catone, per il quale l'esperienza concreta di una azienda ben condotta era senz'altro un modello da seguire e che, ritenendosi evidentemente un esempio per i contemporanei, tra le altre cose raccomandava di dare agli schiavi per garantirne la sopravvivenza e la massima efficienza razioni di pane di scarsa qualità, un po' di cereali (farina di farro o spelta per la *puls*?), olio scadente, vino diluito (con aceto = *posca*?), un pugno di olive già cadute a terra, qualche fico e del *hallex*, un prodotto analogo al *garum*<sup>19</sup>.

Dalla lettura delle opere di chi come lui trattò di agricoltura (Catone nella prima metà del II sec. a.C.<sup>20</sup>, i Saserna tra la fine del II e

<sup>15</sup> Livio, XXXIX, 55.6; A Parma ad ogni colono vennero pertanto assegnati poco più di 2 ettari (circa 20.200 mq) di terreno.

<sup>16</sup> Per le probabili motivazioni sottese a queste scelte che esulano dalla presente trattazione si rimanda al recente articolo comprensivo di bibliografia pertinente CATARSI 2009, pp. 379-380.

<sup>17</sup> Catarsi 2009, pp. 469-486.

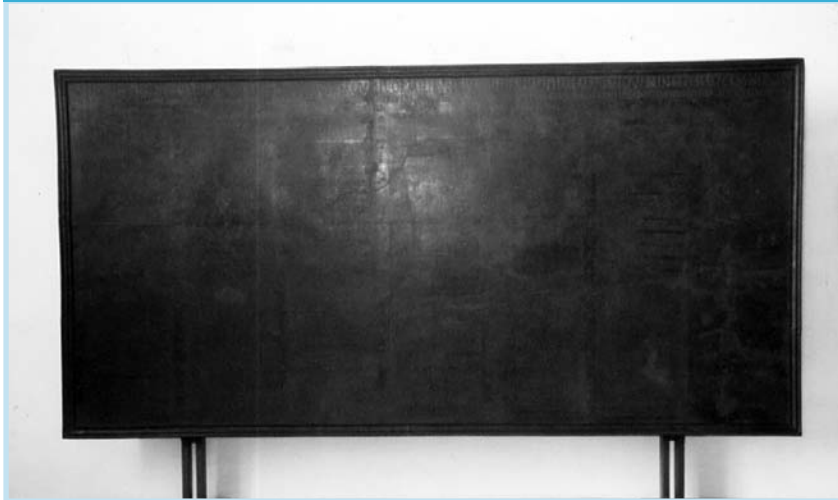
<sup>18</sup> Catarsi 2004, p. 208.

<sup>19</sup> Catone, *De agricultura*, 58

<sup>20</sup> Il manuale di Catone *De agricultura*, per altro considerato a tutt'oggi la prima opera completa in lingua latina pervenutaci, e che fu di modello a tutti coloro che scrissero di agronomia dopo di lui, ha un carattere composito probabilmente derivatogli dall'unione di blocchi di argomenti distinti. Fu preceduta da un'opera in 28 libri del cartaginese Magone, purtroppo perduta, che gli antichi consideravano il vero "padre dell'agricoltura" (*rusticationis parens* secondo la definizione datane da Columella).



Figura 2 - *Tabula alimentaria* rinvenuta nel sito dell'antica Veleia nel 1747



l'inizio del I sec. a.C.<sup>21</sup>, Tremellio Scrofa nella prima metà del I sec. a.C.<sup>22</sup>, Varrone I sec. a.C.<sup>23</sup>, Columella I sec. d.C.<sup>24</sup>, Palladio IV sec. d.C.<sup>25</sup>)<sup>26</sup> apprendiamo come la coltivazione della terra a grano seguiva un ritmo alternato: un anno di seminativo e l'altro in cui la terra riposava mediante la pratica del maggese o per l'impianto di una diversa coltivazione.

La prima operazione da farsi per ottenere un buon raccolto era un'aratura del terreno da praticarsi in quattro diversi modi, vale a dire: dopo il dissodamento del terreno, seguiva la rottura delle zolle indi la rottura dei solchi longitudinali con solchi trasversali e infine la ricopertura delle sementi.

La seminazione (*satio*), stando a Columella e Varrone, avveniva in due modi: *sub sulco*, che prevedeva

la copertura delle sementi gettate nel solco tracciato dall'aratro; *in lira* quando le sementi collocate nel solco già fatto (*lira*) venivano ricoperte con una successiva aratura fatta con l'uso dell'aratro a orecchioni (*atures*) e, più tardi nel tempo (dopo il I sec. d.C.), anche con l'uso dell'erpice di vimini (*crates viminea*) o a denti di ferro (*crates dentata*).

A febbraio si procedeva quindi ad una aratura leggera (*sarritio* o *sartio*) per il rincalzo. Seguiva poi la sarchiatura a mano, con la roncola (*runca*, *runcatio*) per eliminare le piante parassite.

Una volta maturato, in agosto il grano veniva mietuto (*messio*): dopo che era stato tagliato a mezza altezza, o al di sotto della spiga, le spighe venivano poste in cesti e portate sull'aia e la paglia raccolta in covoni.

L'ultima operazione era costituita dalla trebbiatura (*trituriatio*) con la battitura, talvolta tramite dei cilindri o col *plostellatum poenicum* o con delle fruste (*flagellatio*)<sup>27</sup>.

Il livello tecnologico raggiunto nelle coltivazioni è attestato dal rinvenimento di alcuni attrezzi, per lo più in ferro, ma molto si è perduto anche perché molti di essi erano realizzati in materiali deperibili (es. legno) e non si sono conservati.

Assume pertanto, un carattere di eccezionalità il ritrovamento di

<sup>21</sup> Padre e figlio, che operano nell'Italia settentrionale, quindi in ambito diverso da quello campano-laziale catoniano. Di loro ci restano soltanto 17 frammenti

<sup>22</sup> Fu molto apprezzato da Varrone che ne parla come il migliore esperto dei suoi tempi ed un innovatore. Purtroppo la sua opera è andata quasi completamente perduta.

<sup>23</sup> Marco Terenzio Varrone, nato a Rieti nel 116 a.C. e proprietario di ville a Frascati, Cassino e Baia, scrisse il suo trattato, in tre libri in tarda età attorno agli inizi degli anni Trenta del I sec. a.C.

<sup>24</sup> Giunio Moderato Columella, nato a Gades in Spagna, scrisse il suo *De re rustica* in 12 libri nel periodo finale del regno di Nerone (60-68 d.C.).

<sup>25</sup> È suo l'ultimo trattato completo di agricoltura in lingua latina pervenutoci, l'*Opus agriculturae*. Si tratta di un'opera in 15 libri probabilmente scritta alla metà del V sec. d.C. tra gli anni 420-470 d.C.

<sup>26</sup> Marcone 1997

<sup>27</sup> Marcone 1997, pp. 45-46, 60-62.

numerosi strumenti in ferro - falci, falcetti, roncole, seghe e un vomere d'aratro - nella villa romana di Cannetolo di Fontanellato, preziosa testimonianza dell'attrezzatura usata in epoca romana nelle nostre campagne<sup>28</sup> (Figg. 3, 4).

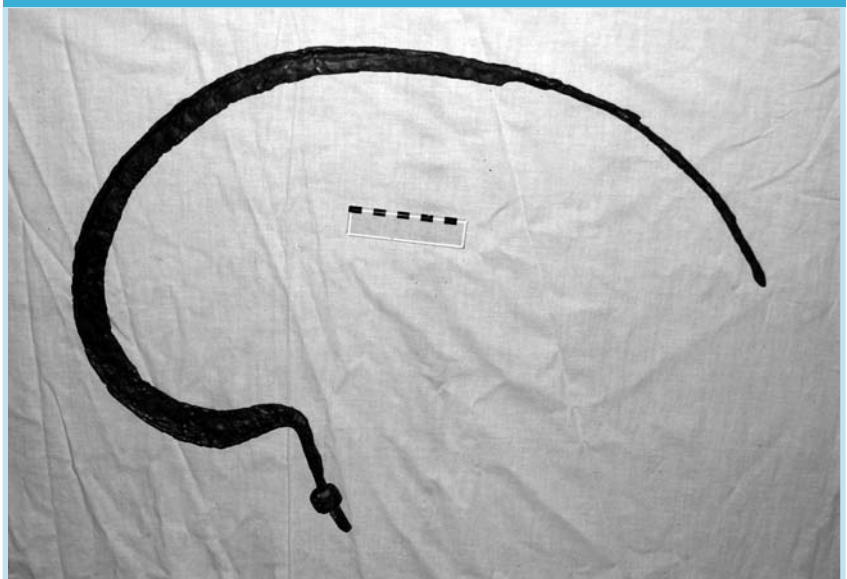
Anche quando sotto l'Impero le condizioni di vita migliorarono i cereali, mantennero un ruolo primario nell'alimentazione, soprattutto tra i ceti meno abbienti. Nella preparazione della *puls*, oltre al farro, che poteva essere cotto sia a grani interi, che macinati o frantumati nel mortaio per far sì che assumesse una consistenza farinosa<sup>29</sup>, vennero col tempo affiancati anche miglio, il panico, l'orzo, la farina di fave e di ceci. Questa "polenta", preparata in un apposito contenitore di terracotta detto *pultarium*, cui venivano aggiunti per renderla più ricca, fave (*puls fabata*), formaggio (*puls casata*), pezzetti di carne o pesce e numerosi altri ingredienti (*satura*)<sup>30</sup> dava rapidamente sazietà, ma con la comparsa del pane lievitato nelle mense perse un po' della sua importanza.

Del pane, venduto a Roma, stando a Plinio, solo a partire dal 171 a.C.<sup>31</sup> e di cui si conoscono forme e proporzioni soprattutto grazie agli scavi pompeiani, erano commerciate almeno venti qualità diverse anche se le più diffuse pare fossero il *panis plebeius* o *rusticus*, pane nero dei poveri, il *panis secundarius*, bian-

Figura 3 - Falce arboraria dalla villa romana di Cannetolo di Fontanellato



Figura 4 - Falce messoria dalla villa romana di Cannetolo di Fontanellato



<sup>28</sup> Catarsi Dall'Aglio 2005.

<sup>29</sup> Il vocabolo farina deriva proprio dal latino *far* = farro.

<sup>30</sup> Da qui i vocaboli italiani "saturazione" e "satira", quest'ultimo usata nel senso di scherzo o battute pesanti da digerire.

<sup>31</sup> Plinio, *Naturalis Historia*, 18, 107-108.

co, ma di poco migliore del precedente e il *panis candidus* o *mundus*, pane bianco dei ceti agiati<sup>32</sup>.

Il grano di cui era fatto arrivò ad avere un'importanza primaria nell'alimentazione al punto che numerose leggi vennero promulgate per regolarne la corretta distribuzione (es. *cura annonae*, *lex Clodia*, *lex Sempronia frumentaria*), che poteva avvenire sia in chicchi sia in pani già cotti.

Anche gli alimenti vegetali, grazie allo sviluppo dell'orticoltura di cui soprattutto Columella e Plinio il Vecchio tramandano le tecniche sofisticate, ebbero notevole importanza nell'alimentazione romana di tutte le epoche.

Particolarmente diffusa era la coltivazione dei legumi (ceci, fave, lenticchie). Tra le verdure il cavolo, considerato la panacea di tutti i mali, le fave e le rape, che erano state il cibo preferito di Romolo e M. Curio Dentato<sup>33</sup>, occupavano un posto privilegiato per la maggiore facilità di conservazione, ma si raccoglievano anche carote, cipolle, aglio, zucche, carciofi e tuberi o bulbi di vario genere (es. funghi e tartufi) ed erbe quali la lattuga abbinata a crescione o ruchetta, consigliate per digerire meglio e per i loro effetti afrodisiaci.

Nel I sec. a.C. fu introdotta dal generale Lucullo in Italia dall'Asia Minore la coltura del ciliegio, che si aggiungeva a quelle già praticate del pero, del melo, del melograno e

del fico e, nel corso del I sec. d.C., quelle del pesco e dell'albicocco.

Stando all'*Edictum De Pretiis Rerum Venalium* emesso dall'imperatore Diocleziano, nel 301-302 d.C. dieci grosse rape<sup>34</sup> o venticinque cipolle fresche di buona qualità<sup>35</sup> oppure dieci cavoli non tanto grandi<sup>36</sup> costavano all'incirca 4 denarii come un etto di carne di maiale<sup>37</sup>.

Quest'ultima assieme a quella degli ovini, apparve sulle mense, ma solo quelle più ricche, relativamente tardi e non prima dell'epoca di Plauto (fine III - inizi II sec. a.C.). Molto apprezzata per loro morbidezza erano le carni di agnelli e capretti, ma venivano consumate anche quelle di caprovini adulti che riuniti in grandi greggi, costituivano una ricchezza della pianura padana soprattutto nella zona tra Parma e Modena nel cui territorio, ai *Campi Macri*<sup>38</sup>, identificati nei pressi dell'attuale Magreta, si teneva uno dei mercati più importanti della romanità. L'esistenza nella *ta-*

*bula alimentaria veleiata* di una vasta area, comprensiva dei *saltus praediaque Berusetis*, assegnata a *coloni Lucenses*, testimonia la presenza nella montagna parmense di *enclaves* lucchesi e l'importanza che rivestiva per l'economia dell'epoca la pastorizia transumante<sup>39</sup>.

Del maiale si utilizzava tutto e, stando a Plinio<sup>40</sup>, mentre la carne di tutti gli altri animali aveva soltanto un sapore, quella del maiale ne aveva almeno cinquanta diversi. Le preparazioni variavano dal semplice arrosto – particolarmente apprezzato era quello del porcellino da latte – a composizioni più elaborate, quale ad esempio quel “maiale di Troia” ricordato da Macrobio<sup>41</sup>, che prevedeva la farcitura con molti altri piccoli animali, di un porco intero arrostito, ad imitazione del cavallo di Troia ripieno di armati. Particolarmente apprezzate erano anche le vulve e le poppe di scrofa, specie se gonfie di latte<sup>42</sup>, ma anche le più comuni lusinghe e cosce salate (*perna*)<sup>43</sup>.

<sup>32</sup> Marcone 1997, p. 85

<sup>33</sup> Plinio, *Naturalis Historia* XIX, 87; Marziale, *Epigrammata*, XIII, 16, 1-2.

<sup>34</sup> *Ed. Diocl.*, 6,18

<sup>35</sup> *Ed. Diocl.*, 6, 8

<sup>36</sup> *Ed. Diocl.*, 6, 29.

<sup>37</sup> *Ed. Diocl.*, 4,1

<sup>38</sup> Strabone, *Geographica*, V, 1, 12; Columella, *De re rustica* VII, 2, 3-6.

<sup>39</sup> Catarsi 2004, p. 210

<sup>40</sup> Plinio, *Naturalis Historia*, 8, 209

<sup>41</sup> Macrobio, *Saturnalia*, 13,3,3

<sup>42</sup> Marziale, *Epigrammata* 13, 44 e 56

<sup>43</sup> Per la curiosa assonanza tra questo termine e il nome scelto per la nostra città al momento della fondazione si rimanda a Catarsi 2009, p. 379



Oltre alla carne di animali allevati era consumata quella della selvaggina (es. cervo, cinghiale, asino selvatico, ma anche lepri), spesso allevata appositamente in riserve (*vivaria*). Considerata una prelibatezza era poi la carne dei ghiri, allevati in appositi vasi (*gliraria*) e serviti solitamente disossati e farciti.

Meno apprezzato il pollame, che a lungo fu allevato unicamente per la produzione di uova poi consumate, come oggi, alla coque, al tegamino, sode oppure strapazzate. Si cucinavano però pavoni, presentati in tavola scenograficamente ornati del loro bel piumaggio<sup>44</sup>, fenicotteri, tordi e storni ed era conosciuto il *foie gras* d'oca, ottenuto ingozzando gli animali di fichi secchi<sup>45</sup>.

Per contro i bovini, ritenuti sacri perché utilizzati nel lavoro dei campi, inizialmente non furono macellati per usi alimentari, ma riservati soltanto ai sacrifici agli Dei. Solo in un secondo momento la loro carne fu utilizzata per i bolliti, in quanto poteva essere conservata più a lungo.

Molto apprezzati erano anche le aragoste, i polpi, i datteri di mare, i gamberi e le ostriche (*ostrea*) e i pesci in genere, la cui grande varietà – se ne consumavano circa centocinquanta specie diverse – è rivelata da pitture e mosaici<sup>46</sup>.

Il latte, di capra, vacca, asina e cavalla, era bevuto fresco al naturale oppure aromatizzato con erbe. Inizialmente era usato anche per zuppe e minestre, poi venne sostituito dal brodo di carne.

Lo yogurt era fatto con latte, aceto e cipolla, mentre il burro era usato raramente, in quanto non era conosciuta la tecnica per conservarlo. Il formaggio diventò presto una pietanza completa: veniva ottenuto amalgamando il latte con un succo ottenuto dal rigurgito di un vitellino o di un bambino non ancora svezzato. I formaggi avevano diversi sapori: quello affumicato era ottenuto facendo assorbire il fumo alla forma di formaggio che era tenuta in contenitori forati (*fiscellae*); quello salato era pressato a mano e poi immerso in salamoia, il *moretum*<sup>47</sup> prevedeva l'aggiunta di aglio. Un ruolo importante avevano nella dieta anche il sale, le spezie e i condimenti.

La produzione del sale, il cui uso era noto soprattutto come conservante fin dalla preistoria, venne incrementata già in età regia dal re Anco Marzio (641-616 .C.) che, secondo Tito Livio fece costruire

delle saline ad Ostia su entrambi i litorali della foce del Tevere (*In ore Tiberis Ostia urbs condita, salinae circa factae sunt*) ed elargì al popolo 6000 moggi di prodotto (oltre 52 tonnellate)<sup>48</sup>. Dopo la conquista di Veio alla fine del V sec. a.C. Roma acquisì ampi bacini produttivi posti sulla riva destra del Tevere nei pressi dell'attuale porto di Fiumicino, probabilmente proprio per il possesso dei quali era entrata in conflitto con una vicina città etrusca<sup>49</sup>. Alla caduta della monarchia nel 508 a.C. il commercio del sale divenne di monopolio statale e il suo prezzo, per evitare speculazioni, stabilito dai censori<sup>50</sup>. In epoca imperiale la produzione entrò a far parte dei beni della famiglia imperiale, che la concedeva in appalto, dietro il pagamento di un cospicuo canone, a *manripes* o *conductores salinarum*. Proliferarono così le saline non solo in Italia, ma anche in molti dei territori sottomessi affacciatisi sul Mediterraneo, quali ad esempio l'Egitto e la Siria ed il commercio del sale si aprì a nuove rotte.

Per garantire la stabilità sociale il prezzo di vendita era comunque

<sup>44</sup> Orazio, *Saturae*, 2, 2 vv. 23-28

<sup>45</sup> Giovenale, *Saturae*, 5, 114; Marziale, *Epigrammata*, XIII, 58.

<sup>46</sup> Salza Prina Ricotti 1993, pp. 126-130

<sup>47</sup> Si tratta un formaggio all'aglio la cui preparazione è descritta nei particolari in un poemetto, il *Moretum* appunto, attribuito a Virgilio.

<sup>48</sup> Livio, I, 33, 9; Plinio, *Naturalis Historia*, XXXI, 89

<sup>49</sup> Pavolini 1986, pp. 3-4

<sup>50</sup> Bellini 1962, p. 24

sempre monitorato e dall'*Edictum De Pretiis* di Diocleziano apprendiamo che il costo di un moggio non doveva superare i 100 denari.

Tra le spezie oltre al pepe erano note il cumino, il ligustico e il *sili-phium*

Usati come condimenti erano il miele, che sacro a Saturno era impiegato sia come dolcificante che come conservante e la cui produzione necessitava di prati fioriti prossimi a corsi d'acqua<sup>51</sup>, e il *garum*.

Questa salsa usata in accompagnamento a molti cibi era ottenuta alternando strati di pesce (sardine, acciughe o nei casi migliori sgombri) a strati di erbe aromatiche (in particolare alloro) e sale grosso e sembra assomigliasse un po' alla nostra pasta d'acciughe e per gusto all'indonesiano *nuoc nam* o alla salsa *Worcester*.

La produzione dell'olio assieme a quella del vino rappresentava all'epoca una grande ricchezza per l'economia dei territori di tutta la penisola.

La raccolta delle olive era effettuata in novembre o dicembre: le olive nuove, pulite e messe sopra delle stuoie dove rimanevano ad essiccare per tre giorni, venivano quindi immerse in acqua per essere ammorbidite ed affrontare la successiva, leggera spremitura con il *trapetum*, cui faceva seguito la separazione della polpa dai noccioli.

Il torchio (*torcular*) spremeva la polpa rinchiusa in apposite sporte di contenimento (*fiscellae*), producendo così quella miscela di sostanze che in seguito dovevano essere separate dall'olio vero e proprio<sup>52</sup>.

Il trattamento delle olive da olio, dunque, non si discostava di molto da quello che si faceva sino a cinquant'anni fa nelle campagne del sud dell'Italia.

Cibi simili, dovevano essere consumati anche dagli antichi *Parmentenses* cosicché la loro dieta ci appare esser stata sufficientemente equilibrata e abbastanza soddisfacente sia dal punto di vista calorico che proteico che relativo all'apporto di vitamine e sali minerali.

Sicuramente grazie all'uso quotidiano del *garum* che, proprio per l'alta concentrazione di sale risultava assolutamente sterile e di lunga conservazione, anche le popolazioni della pianura padana potevano, infatti, assumere importanti sostanze chimiche come lo iodio e ridurre l'insorgere di malattie come il gozzo o il rachitismo.

Un apporto fondamentale per la ricostruzione della loro alimenta-

zione verrà comunque fornito dai risultati delle analisi polliniche e carpologiche avviate negli scavi delle ville rustiche del territorio e dal materiale scheletrico recuperato nella grande necropoli che si allineava lungo la strada che collegava la città a Lucca (attuale via Traversetolo).

Lo studio condotto sull'unico scheletro, quello di un infante di 3-4 anni, rinvenuto negli scavi ottocenteschi della necropoli, che si estendeva a nord della colonia nei pressi dell'attuale Barriera Garibaldi, ha, infatti, rivelato la presenza di *cribra orbitalia* sul tetto orbitale sinistro dovuti a carenza di ferro per una dieta costituita soprattutto da latte e latticini, ma povera di carne e farinacei<sup>53</sup>.

Il vino è sempre stato considerato la bevanda dei Romani per eccellenza e il suo consumo, riservato inizialmente solo agli uomini<sup>54</sup> e collegato ai culti bacchici, divenne col tempo assai frequente.

Veniva, infatti, bevuto come aperitivo, durante i pasti e, soprattutto, nel corso delle abbondanti libazioni che seguivano le cene, ma mai puro, perché si riteneva, che dovesse essere abbondantemente an-

<sup>51</sup> Bortolin 2008

<sup>52</sup> Marcone 1997, pp. 91-92

<sup>53</sup> Catarsi 2009, p. 383 fig. 159.

<sup>54</sup> Era vietato inizialmente alle donne forse per evitare che, persi freni inibitori, incappassero in gravidanze indesiderate e secondo le leggi romulee una donna colpevole di adulterio o ubriachezza era punita con la morte (Plinio, *Naturalis Historia*, 14, 89).

nacquato<sup>55</sup>, caratteristica questa che distingueva i Romani dai barbari, perché non provocasse danni alla mente.

La vendemmia era eseguita per lo più in ottobre: i grappoli d'uva venivano raccolti con un falchetto, posti nei cesti (*quali*) e trasportati coi carri al palmento. Dall'uva pigiata dai *calcatores* e raccolta nelle vassche e nelle tinozze (*fori*) si otteneva il mosto, che era raccolto e riunito insieme al derivato dalla torchiatura dei vinaccioli e dei raspi, eseguita con il *trapetum*.

Il mosto veniva inizialmente conservato in doli seminterrati, all'interno dei quali avveniva una lenta fermentazione talvolta seguita da un "rinforzo" con l'aggiunta di vino cotto (*sapa – defructum*) (Fig. 5).

Una volta diventato definitivamente vino, il migliore era conservato in anfore all'interno della *apotheca*, un locale soprastante la cucina in posizione che gli consentisse di "affumicarsi" ed invecchiare artificialmente.

Molte erano le qualità di vino presenti sulle tavole dei Romani: bianchi, rossi, secchi, abboccati, a bassa ed alta gradazione, e caratterizzati da un forte invecchiamento.

Tra quelli italici il più noto era il Falerno, di origine campana, ma anche la Gallia Cisalpina aveva una sua produzione, che le fonti dicono abbondante anche se di

Figura 5 - Grande dolio in terracotta rinvenuto a S. Andrea di Medesano



qualità corrente e venduta a basso costo. Plinio il Vecchio<sup>56</sup> ricorda espressamente l'uva perusina di Modena che, proveniente forse fin dall'età del Ferro dall'Etruria interna e acclimatata da tempo alle zone appenniniche interne, evidentemente meglio poteva attecchire nelle aree padane a clima freddo e umido.

Se esemplari di anfore apule da vino, riutilizzate in una bonifica del terreno nei pressi della via Emilia all'altezza della Chiesa di San Sepolcro a Parma, ci informano di come inizialmente il consumo di vino nella colonia si basasse quasi esclusivamente su importazioni,

gli scavi realizzati da chi scrive a Roncolungo di Sivizzano nei pressi di Fornovo, dove sono stati rinvenuti sia impianti per la pigiatura dell'uva (Fig. 6) e vinaccioli di *vitis vinifera*, sia un'ampia cella doliarica in cui si compiva il processo di fermentazione, ci dimostrano

Figura 6 - Vasche per la lavorazione dell'uva nell'insediamento romano di Roncolungo di Sivizzano (Fornovo Taro)



<sup>55</sup> Ateneo, *I deipnosophisti*, 2,36,a

<sup>56</sup> Plinio, *Nat. Hist.*, XIV, 39

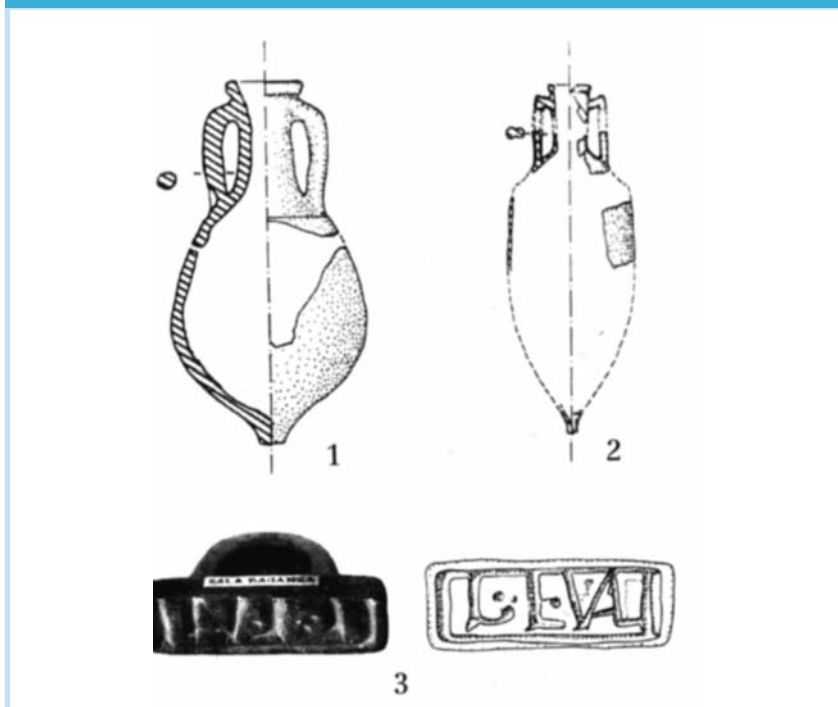
come già a cavallo del I sec. a. C. e il I sec. d.C., fossero state avviate produzioni locali.

Il ritrovamento, sempre nella stessa zona a Ricco', di fornaci per la fabbricazione di doli e anfore, i contenitori del vino per eccellenza, ci consentono di ipotizzare inoltre come tali produzioni, non servissero verosimilmente soltanto al fabbisogno interno, ma potessero essere oggetto di commercio: entrambi i siti si trovavano, infatti, a poche miglia da *Forum novum*, un importante centro mercantile sorto sulla strada che collegava Parma a Luni e al mar Ligure<sup>57</sup>.

Il ritrovamento, inoltre, di altre fornaci per anfore da vino, per lo più del tipo Dressel 2-4, a Sala Baganza, Felino (Fig. 7) e, più recentemente, a Monticelli Terme (Com. Montechiarugolo) ci conferma la vocazione vitivinicola assunta da tutta la media fascia collinare in epoca imperiale, che doveva quindi apparire, secondo l'espressione virgiliana (*lentae textunt umbracula vites*)<sup>58</sup>, punteggiata di armoniosi pergolati.

La crisi economica e demografica innescatasi nell'Impero romano nel II sec. d.C., così come traspare anche dai provvedimenti traianei riportati dalla *tabula alimentaria* veleiate, si accentuò nel III sec. d.C. per effetto dell'anarchia militare e delle prime invasioni barbariche. Per motivi di difesa le città si arroccarono entro cinte murarie,

Figura 7 - Tipi di anfore da vino trovate nella zona collinare di Sala Baganza e Felino



spesso riadattate in tutta fretta, e si isolarono dal territorio circostante da cui avevano tratto ricchezza e sostentamento.

L'abbandono delle campagne, nelle quali vennero stanziati anche gruppi di Taifali e Alamanni<sup>59</sup>, finì per provocare il crollo del sistema fondiario, che aveva nella centuriazione e nelle ville la sua più tipica espressione. Ovunque si ebbe una ripresa dell'incolto.

Nonostante le difficoltà dei tempi, che ben traspare da una lettera del vescovo di Milano Ambrogio che, transitando nel 387 o nel 393-94 lungo la via Emilia diretto da Bolo-

gna a Piacenza, descrisse strutture urbane un tempo fiorenti (*veterem nobilitatem ipso adhuc nomine sonans*) come cadaveri di città semidistrutte (*semirutarum urbium cada-vera*) e l'Appennino abbandonato e incolto (*Apennini inculta miseratus*)<sup>60</sup>, molti centri tra cui la stessa Parma, riuscirono a sopravvivere, anche grazie al consolidarsi al loro interno delle comunità cristiane.

Dopo l'editto di Costantino del 313 d.C., che aveva concesso di

<sup>57</sup> Catarsi 2009, pp. 386- 388. 475

<sup>58</sup> Virgilio, *Ecloga* IX, 42

<sup>59</sup> Ammiano Marcellino, 31,9,4

<sup>60</sup> Ambrogio, *Epistolae* I, 39.

professare liberamente il Cristianesimo e quello di Teodosio del 380 d.C., che ne aveva fatto la nuova religione di Stato, gli sforzi economici maggiori vennero orientati sulla costruzione di nuovi edifici religiosi, spesso ad esaugurazione di templi pagani smantellati e gli elementi di base dell'alimentazione acquisirono nuovi e più nobili significati: il vino e il pane, che assieme ai pesci, erano simboli di fede, divennero elementi fondamentali della messa, mentre l'olio venne impiegato nelle unzioni sacre e per l'accensione delle lampade votive nelle chiese. La diffusa povertà delle condizioni vita e i precetti morali predicati dalla religione cristiana – ad esempio S. Ambrogio sosteneva che “chi indulge in cibi e bevande, non crede nell'aldilà”<sup>61</sup> – fecero sì che anche nella consumazione dei pasti vi fosse un ritorno all'originaria *frugalitas*. Vennero quindi nuovamente consumati cibi poveri come il latte e i formaggi, i legumi e le verdure, coltivati in orti improvvisati nelle città, mentre le carni ed i piatti elaborati vennero deliberatamente allontanati dalle mense. Apparentemente in contrasto con questa tendenza, invece i *refrigeria*, consistenti in una libagione di vini o in un vero e proprio pasto comunitario, che secondo l'uso si tenevano durante le commemorazioni funebri sulle tombe in occasione del *dies natalis* (data della deposi-

zione) e che si moltiplicarono sui sepolcri dei martiri nel giorno del loro sacrificio, finirono per diventare motivo di festeggiamenti tali che i fedeli, trascorrevano intere giornate in “*abundantia epularum et ebrietate*”, come ricorda con disappunto S. Agostino<sup>62</sup> (IV sec. d.C.). Questo atteggiamento gaudente, fortemente ostacolato dall'autorità ecclesiastica, finì tuttavia per esaurirsi ben presto e se nel V sec. d.C. Fabio Fulgenzio con un sottile gioco di parole lamentava, che “in questi tempi di disgrazie e di miseria, non ci è consentito inseguire la fama poetica, poiché dobbiamo badare alla fame delle nostre case”<sup>63</sup>, nella prima metà del secolo successivo, il vescovo di Pavia Ennodio, arrivava addirittura a dire ai suoi fedeli “pregate, miseri convitati, per i molti lutti: verranno tanti pranzi per quanti saranno i funerali”<sup>64</sup>. È questa del resto l'età dolorosa della guerra greco-gotica (535- 553 d.C.) quando, stando a Procopio di Cesarea<sup>65</sup> uomini e donne, già decimati da pestilenze e indeboliti dalla fame si abbandonavano a pratiche di cannibalismo e “se trovavano un po' d'erba vi si gettavano sopra con bramosia, chinandosi per strapparla da terra, ma siccome non ci riuscivano per la totale mancanza di for-

ze, cadevano sull'erba con le mani tese e lì morivano”.

La stagione di Apicio e Trimalcione e delle loro esagerazioni culinarie non poteva essere più lontana.

### Bibliografia essenziale

- Bellini L. Le saline dell'antico delta padano. Ferrara, 1962.
- Bortolin R. Archeologia del miele. Mantova, 2004
- Catarsi M. L'Appennino parmense tra età romana ed Alto Medioevo. In: Destro M, Giorgi E, L'appennino in età romana e nel primo Medioevo. Viabilità e popolamento nelle Marche e nell'Italia centro-settentrionale. Atti Convegno Corinaldo 28-30 giugno 2001, Bologna 2004, pp. 203-18.
- Catarsi Dall'Aglio M (a cura di). La villa romana di Cannetolo di Fontanellato. Ed. TAV, 2005.
- Catarsi M. Storia di Parma. Il contributo dell'archeologia. In: Vera D (a cura di), Storia di Parma II. Parma romana. Parma 2009, pp. 366-99.
- Magnani L. Paura della morte, angoscia della vita di gente comune in Petronio. In Criniti N (a cura di), Gli affanni del vivere e del morire. Schiavi, soldati, donne, bambini nella Roma imperiale. Brescia 1991, pp. 131-49.
- Marcone A. Storia dell'agricoltura romana. Roma, 1997.
- Neri V. L'alimentazione povera nell'Italia romana. In: L'alimentazione nell'antichità. Atti Convegno Parma 2-3 maggio 1985, Parma 1985, pp. 237-62.
- Pavolini C. La vita quotidiana a Ostia. Roma, 1986.
- Salza Prina Ricotti E. Cibi, cucina, banchetti. In Vita quotidiana nell'antica Roma, Verona 1993, pp. 111-40.

<sup>61</sup> Ambrogio, *Epistolae* 63,19

<sup>62</sup> Agostino, *Epistolae*, XXIX, 2

<sup>63</sup> Fulgenzio, *Mitologie* I

<sup>64</sup> Ennodio, *Carmine* 2, 28

<sup>65</sup> Procopio, *De Bello Gothico*