



Sulla piazza Capranica, a destra della chiesa di Santa Maria in Aquiro, si apre il vicolo della Spada d'Orlando. La curiosa denominazione, che risale almeno alla prima metà del Cinquecento, prende vita da un'antica leggenda. Nella stradina si conserva un pezzo di un'antica colonna di cipollino, ormai quasi informe e consumato dal tempo. Caratteristica di questa qualità di marmo è sfaldarsi in larghe scaglie - appunto come una cipolla - e una fenditura più larga delle altre ha fatto pensare ad un tremendo colpo di spada inferto alla colonna. Ma chi avrebbe potuto colpire un pezzo di marmo così forte da lasciarvi il segno? Non altro che il paladino Orlando, quando, ferito mortalmente a Roncisvalle, cercava di spezzare la sua celebre spada Durlindana, fedele compagna di tante avventure, affinché non cadesse in mano nemica. Si trattava di un'arma

La spada del paladino Orlando spaccava persino le colonne

davvero prodigiosa, dono del re Carlo Magno, che a sua volta l'avrebbe ricevuta da un angelo. Il pomo avrebbe contenuto un dente di San Pietro, del sangue di San Basilio, capelli di monsignor Dionigi e persino un lembo del vestito della Madonna. Quando e come il pezzo di colonna sia poi giunto proprio a Roma dai lontani Pirenei, la leggenda non lo specifica. Un'altra storia, egualmente inverosimile, vuole Orlando a passeggio per le vie di Roma. Appena entrato nel vicolo, sarebbe stato assalito da una banda di agguerritissimi Mori, spuntati chissà da dove. Il

paladino senza macchia e senza paura li avrebbe sbaragliati tutti, menando a destra e manca gran colpi di Durlindana. Uno degli infedeli, però, riuscì a schivare appena in tempo un terribile fendente e la spada si abbatté sulla colonna, provocando il lungo taglio che si vede ancora. Naturalmente, si tratta di fantasie popolari prive di qualsiasi fondamento. Il frammento di colonna, come gli altri due inglobati nel palazzo della Compagnia del Rosario al n. 76 di piazza Capranica, appartiene ad un antico edificio sacro, l'unico del mondo dedicato da un uomo alla propria suocera. L'imperatore

Adriano, infatti, rese onori divini a Matidia, madre della moglie Sabina e nipote di Traiano, morta nel 119 d.C. e le eresse persino questo gigantesco tempio. Le colonne avevano un diametro di un metro e settanta centimetri, per cui si è calcolato che dovessero essere alte almeno 17 metri. Una moneta di Adriano, del 120 d.C., ci restituisce la forma della costruzione, affiancata da due portici, dove trovavano posto la basilica di Matidia (oggi probabilmente sotto la chiesa di S. Maria in Aquiro) e quella della madre Marciana, sorella maggiore di Traiano (sotto le case di via dei Pastini). Alla morte di Adriano, il complesso venne completato con il tempio del Divo Adriano, di cui resta un intero lato, con 11 colonne corinzie in marmo bianco, inserite nel moderno edificio della Borsa, in piazza di Pietra.

Cinzia Dal Maso

Fino ad oltre il Medio Evo la caccia nella Campagna Romana era un privilegio di pochi. Splendida fu nel 1480 la caccia organizzata dal conte Girolamo Riario, alla Magliana, in onore del duca Ernesto di Sassonia. La passione venatoria contagiava clero e vescovi, tanto da esser loro vietata. Ai primi del '500, nel "De Cardinalatu" di Paolo Cortesi, si affermava che la caccia era indispensabile ai principi della Chiesa contro la "cachessia" (deperimento organico) o la tisi. Le zone preferite per l'esercizio venatorio erano comprese fra il Tevere e l'Aniene, al di là dell'Arnone, all'Isola Sacra, alla sinistra del Tevere, nelle paludi, sulle colline, fra le dune di fronte al Tirreno. Furono create le riserve, una delle quali si trovava dentro Roma, alle Terme di Diocleziano.

Leone X (1513-1521) fu il pontefice che maggiormente legò il proprio nome alle cacce nella Campagna Romana, facendo del Castello della Magliana, sulla via Portuense, la sua principale postazione.

La pratica venatoria continuò ad essere talmente praticata che Eufrosino della Volpaia, nel 1547, pubblicando la prima Carta Originale della Campagna Romana, fornì una serie di indicazioni "a beneficio" dei cacciatori. Lo seguì l'anno successivo il Boccamazza con un'opera in otto volumi nei quali erano descritte le cacce della "Trasteverina", che si potevano effettuare partendo la mattina da Roma per farvi ritorno la sera, quelle all'Isola e dall'Arnone fino a Monte Alto e a Canino.

Il 5 settembre del 1559 nella Sala dei Conservatori venne approvato un "capitolo" con il quale si sanciva la libertà di caccia nella Campagna Romana. Giulio II (1503-15), appassionato cacciatore e fervente riservista, fece emettere un editto per proibire la caccia fino a quaranta miglia da Roma. Pio IV (1559-65), d'altro canto, con un bando del 22 gennaio 1561 impedì a "tutti di andare a caccia nella bandita (riserva)", pena una multa di 50 scudi. Inoltre, nessun "inversatore" (titolare con lo scoppetto) poteva "inversare" nella "Trasteverina, fino alla distanza di 20 miglia da Roma". La punizione per i contravventori era tre tratti di corda.



Dal '500 la pratica venatoria fu soggetta a continue proibizioni

Vescovi, nobili e popolani "uccellatori for de porta"

Gabriele D'Annunzio celebrò la caccia alla volpe in una lettera del 1897 al marchese Luciano di Roccagiovine

Inoltre, nessun contadino poteva tenere schioppi e alloggiare "inversatori", ma doveva denunciare subito la stessa pena. Dal documento veniamo a sapere che nel '500 a Roma il commercio della selvaggina era esercitato dai pescivendoli, ai quali era proibito l'acquisto qualora i vetturali incaricati del trasporto non avessero esibito un certificato con il sigillo dell'autorità del luogo di provenienza, che attestasse la cattura dei selvatici fuori dei confini della "bandita". Si arrivò al punto che i Conservatori di Roma, Agapito De Magistris e Prospero Boccapaduli, con il bando del 17 maggio 1563, disposero che nessuno molestasse piccioni e colombi - selvatici o domestici - entro o fuori Roma e

per dieci miglia nel territorio della città. Negli anni successivi seguirono le imposizioni, fra cui quella del Capo Caccia Ludovico Rusticucci del 1566, con la quale si proibiva la caccia nelle "Bandite di Roma". Lo "Statuto dei Pollaroli di Roma" nel 1600 decretava, pena dodici scudi d'oro, che nessun cacciatore potesse comprare alcun animale volatile per poi rivenderlo "col pretesto di averlo preso a caccia". Per porre un freno allo sterminio delle quaglie, nel 1606, il Vice

Governatore di Roma, Monsignor Benedetto Ala, proibì da aprile a giugno di tendere le reti o "altri ordigni per uccellare". Né più facile fu la vita dei cacciatori della Campagna Romana nel XVIII secolo. Nel 1704 il Cardinal Camerlengo, Giovan Battista Spinola, disponeva che i cacciatori - vetturali, o chiunque avesse portato i prodotti della caccia, per uso proprio o per regalo o per altra destinazione - appena giunti alle porte di Roma, denunciassero la selvaggina al

custode, lasciandogli un pegno in attesa dell'assolvimento della gabella alla dogana di Piazza della Rotonda. Soltanto dopo aver esibito la ricevuta di pagamento, potevano ritirare il pegno. Nei primi decenni del XIX secolo, importata dall'Inghilterra, nella Campagna Romana incominciò ad essere praticata dalla nobiltà e dalla borghesia benestante la caccia alla volpe, dando vita ad eventi mondani a cui partecipò D'Annunzio, che la celebrò in una lettera del 1897 al marchese Luciano di Roccagiovine. Nei primi anni di Roma Capitale, gli appuntamenti di caccia più frequenti erano a Centocelle, Monte Mario, Cecilia Metella, Cecchignola, Torre Nova, Ponte Nomentano. Dopo il '70 alcuni latifondisti

preclusero le loro tenute ai cacciatori, che presentarono al Governo una petizione nella quale si chiedeva l'esclusione della provincia romana dalle disposizioni proibitive.

Nei boschi e nelle macchie che costeggiavano il Tirreno primeggiava la caccia grossa. La società della "Cacciarella" pagava un diritto annuo per cacciare il cinghiale a Capocotta, al cui abbattimento partecipò più volte il principe Umberto. A maggio molto frequentate erano Palidoro, Fiumicino, Santa Marinella e Palo per la caccia alle quaglie. Esisteva, però, nella Campagna Romana una caccia più popolare esercitata con le reti o con il fucile. I cacciatori con reti, quasi tutti di Camerata (Arsoli), arrivavano in settembre per dedicarsi alla cattura dei piovieri e delle pavoncelle. Tra i cacciatori con il fucile, alcuni stipendiati dai proprietari terrieri percepivano un compenso mensile fisso e una mancia quando uccidevano in un solo giorno più di cento volatili della stessa specie. I cacciatori di professione scendevano in genere verso novembre dall'Abruzzo, Ciociaria e Sabina. In giugno, finita la caccia delle quaglie sul mare, tornavano ai loro monti. Le località preferite erano le Paludi Pontine, Ardea, Pratica, Ostia e Maccarese. La caccia nella Campagna Romana veniva esercitata anche con mezzi vietati dalla legge, come i lacci, tipici dei pecorari e la "lanciatore", una rete all'estremità di un bastone, utilizzata dai cacciatori di Camerata, che portavano alla cingola una lanterna accesa da cui provenivano sprazzi di luce, mentre colla destra reggevano un campanaccio per dare alla selvaggina l'illusione dell'avvicinarsi di un animale pascolante. La luce della lanterna abbagliava allodole, beccaccini e beccacce, dando al cacciatore la possibilità di gettare la rete. Frequentate erano le tenute vicino Colonna, Monte Porzio e l'Osa dove fu mandata una squadra di questurini per reprimere il bracconaggio. La caccia a ricci ed istrici si praticava con l'ausilio di un cane e con un bastone.

pagina a cura
di Antonio Venditti
www.specchioromano.it

Il trionfo dell'effimero nella Roma barocca Lo sfarzo ed il lusso dei banchetti in un volume di Maria Attilia Fabbri dall'Oglio

La regina Cristina di Svezia era una donna intelligentissima e colta, ma non bella. Amante dell'arte e delle collezioni, fondò un'Accademia dove furono ricevuti i musicisti e gli artisti più famosi d'Italia e d'Europa. Quando giunse a Roma, nel dicembre del 1655, fu salutata da festose accoglienze. In occasione della presentazione ufficiale della regina al popolo romano, il pontefice Alessandro VII le offrì un memorabile banchetto in Vaticano, nella Sala di Costantino. Tutti i particolari del ricco simposio sono descritti nel recente volume di Maria Attilia Fabbri dall'Oglio, "Il trionfo dell'effimero - Lo sfarzo e il lusso dei banchetti nella cornice fastosa della Roma barocca. Viaggio nell'evoluzione del gusto e della tavola nell'Italia fra Sei e Settecento" (Ricciardi & Associati, 24,00 euro). "Il papa - racconta la scrittrice - volle dimostrare la sua benevolenza trasgredendo al cerimoniale secondo il quale a nessuna donna, neppure a un'imperatrice, regina o parente del papa era consen-

tito pranzare con il pontefice. Sua Beatitudine aveva fatto preparare, sotto un grande ed unico baldacchino, due tavole, una rivestita di un panno cremisino trinato d'oro dove sedeva lui e, un palmo sotto, la tavola per Cristina ricoperta di un panno di seta". Seguono le descrizioni degli elementi che decoravano la tavola, opera del genio del Bernini: "molti trionfi in zucchero tra i quali spiccavano Mercurio, Pegaso, un sole e una fenice simbolo della resurrezione. Cristina gradì molto il simbolo del sole al punto che lo fece raffigurare in una medaglia sul retro del suo profilo". La regina, infatti, amava il fasto a tavola. "Cristina - annota Maria Attilia Fabbri dall'Oglio - non era una ghiottona e mangiava misuratamente, ma era un'esteta, adorava il bello, ciò che era fastoso, le decorazioni raffinate, specialmente i trionfi in-zucchero che meglio di ogni altra ornamentazione esprimevano il gioco leggiadro della fantasia". Un capitolo del libro è dedicato alla cucina nella

Roma barocca, le cui pietanze erano ricche di ingredienti. "Nel loro amalgama di sapori dovevano sorprendere e meravigliare il commensale per il gioco delle fantasie olfattive che procuravano. Il godimento più alto veniva dal contrasto acceso fra i sapori e dal gioco delle differenze, dei chiaro-scuro. Al salato si contrapponeva il dolce, segnato da una forte personalità e incisivo; al dolce, l'agro e l'agrodolce". Maria Attilia Fabbri dall'Oglio, storica della gastronomia e delle tradizioni del costume a tavola, è consulente della delegazione di Roma dell'Accademia Italiana della Cucina e membro del Centro Studi "Franco Marengi". Ha, tra l'altro, pubblicato "I sapori perduti", itinerario gastronomico europeo dal XIV secolo alla Belle Époque e - in collaborazione con Alessandro Fortis - "Il Gastronomo Errante Giacomo Casanova".

Annalisa Venditti

