

I Romani della tarda età repubblicana sembra apprezzassero molto i precetti di un etrusco di nome Saserna, autore di un trattato di agronomia, completato dal figlio omonimo, di cui sopravvivono frammenti in latino nelle opere di Columella, Varrone, Plinio il Vecchio. Saserna "senior", scrivendo alla fine del II secolo a.C., dava consigli talvolta curiosi, basati sulla sua esperienza di proprietario agricolo della Gallia Cisalpina, probabilmente nella regione di Piacenza o di Velleia, dove i coloni etruschi avevano preceduto quelli romani. Sosteneva di possedere un paio di ricette infallibili per uccidere le cimici: "prendete un cocomero serpentario,

Nel trattato di Saserna rimedi contro gatta e cimici e consigli per depilarsi Un agronomo etrusco nella Roma repubblicana

lasciatelo marcire nell'acqua, che poi spargerete sul luogo che volete disinfestare: nessuna cimice vi si avvicinerà; oppure strofinate il letto con fiele di bue mescolato ad aceto". Per depilarsi, sembra bisognasse gettare nell'acqua bollente una mela ranetta e - quando questa fosse ridotta di due terzi - ungersene il corpo. Per insegnare a un cane a farsi seguire il suo padrone bastava porgergli una rana cotta. Saserna si vantava di

aver scoperto una formula magica per guarire la gatta: quando si cominciava a sentir dolore ai piedi, occorreva ripetere ventisette volte, a digiuno, dopo aver sputato e toccato la terra: "penso a te, guarisci i miei piedi. Che la terra trattienga il mio male e la salute resti nei miei piedi". Molto più seri ed efficaci erano i consigli di Saserna sulla tecnica del sovescio. L'agronomo suggeriva di alternare alla coltivazione dei cereali quella della fava,

che, una volta fiorita, era recisa e interrata per arricchire il terreno di azoto, sostanza nutritiva sottratta dal grano l'anno precedente. Larghissima era l'accezione data da Saserna alla parola "agricoltura", dal momento che il proprietario rurale doveva fabbricare sul posto tutto il necessario alla conservazione e alla vendita dei suoi prodotti. Aveva riservato perciò un capitolo del suo trattato alla questione delle cave di argilla che sfruttava sulle sue terre per alimentare

i forni di un vasaio da cui uscivano giare da grano, anfore vinarie e orci da olio. Le grandi proprietà, infatti, avevano sul posto i loro medici, i loro folloni e i loro operai specializzati. Saserna insisteva anche sulla disciplina che doveva regnare nella "famiglia rustica". Era proibito a tutti di uscire, ad eccezione dell'intendente, dello schiavo incaricato delle provviste e di quello incaricato dall'intendente di qualche commissione. Se poi qualcuno, nonostante il

divieto, si fosse assentato, avrebbe ricevuto una punizione sicura, altrimenti la responsabilità sarebbe ricaduta sull'intendente. Particolarmente interessanti, le informazioni sulla mano d'opera necessaria per un lavoro determinato: per otto iugeri di terra, ossia circa un ettaro, ci volevano quarantacinque giorni di lavoro di un uomo. In effetti, un contadino era in grado di zappare uno iugero in quattro giorni, ma bisognava tener conto dei giorni che si perdevano per malattie, brutto tempo, cattiva volontà. Due attacchi di buoi erano necessari per l'aratura di più o meno cinquanta ettari.

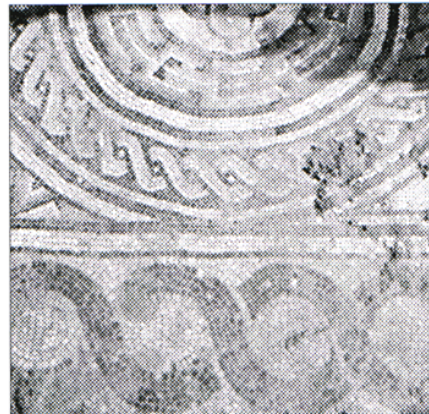
Cinzia Dal Maso

Aluni lavori di ristrutturazione negli ambienti sotterranei di Palazzo Valentini, sede della Provincia di Roma, in via IV Novembre, hanno permesso importanti ritrovamenti archeologici. Si stava scavando per abbassare le quote pavimentali di quattro ambienti meridionali di epoca ottocentesca lungo via di S. Eufemia, al fine di abbattere le barriere architettoniche, quando sono venuti alla luce i primi resti, che hanno suggerito di estendere subito le ricerche a un vicino ambiente cinquecentesco: appena rimosso il pavimento moderno, sono riemerse le creste di strutture antiche complete dei loro rivestimenti.

L'indagine ha preso il via nel luglio dello scorso anno, per volere del presidente Enrico Gasbarra, ed è stata eseguita con metodo stratigrafico sotto la direzione scientifica di Eugenio La Rocca.

Tra i rinvenimenti che più hanno fatto sensazione, due statue di togati, una delle quali di notevoli dimensioni, purtroppo in giacitura secondaria, riutilizzate forse in un recinto di epoca medioevale, la cui qualità artistica le fa collegare alla sistemazione dell'area voluta dall'imperatore Domiziano e conclusa da Traiano all'inizio del II secolo d.C., nell'ambito di un progetto urbanistico di ampio respiro.

Era possibile prevedere la presenza di emergenze archeologiche, data la vicinanza al Foro di Traiano, ma quanto finora emerso va oltre ogni più rosea aspettativa e permetterà di ricostruire integralmente un tassello di enorme importanza della topografia antica e medioevale della città di Roma e persino di ridisegnare la topografia del settore settentrionale del Foro di Traiano, dove gli studiosi ipotizzavano la presenza del famoso templum divi Traiani, menzionato dalle fonti antiche, ma al momento non rintracciabile in alcuna delle strutture rinvenute. Le indagini, inoltre, permetteranno di studiare le tecni-



Rinvenuti mosaici, statue e strutture architettoniche di epoca romana

Palazzo Valentini: riemerge il passato

che costruttive dello stesso Palazzo Valentini dall'iniziale fase edilizia alle aggiunte posteriori. Appare perciò indispensabile portare a termine gli scavi archeologici nei cinque ambienti, in previsione di un allestimento espositivo. La Giunta Gasbarra ha destinato all'intero progetto circa un milione di euro, recuperando dal bilancio ordinario provinciale. L'ambiente cinquecentesco, di grandi dimensioni e coperto da volte a crociera e a botte, fa parte del nucleo tardorinascimentale di Palazzo Valentini, ossia della fabbrica Bonelli, di cui costituisce il limite meridionale. Qui sotto sono state rinvenute le testimonianze più anti-

che, databili tra la fine del I e il II secolo d.C., tra cui una platea di calcere e una gradinata in travertino, oltre a un basolato pertinente ad una strada o a un cortile, che doveva essere coperto già verso la fine del III secolo da una pavimentazione in travertino di cui restano solo due lastre. Mentre il basolato era ancora in uso, venivano costruiti alcuni ambienti relativi a domus destinate a personaggi di alto livello sociale. In opera laterizia e in opera listata, avevano le pareti interne rivestite a intonaco dipinto o ad opus sectile. Uno degli ambienti, forse pertinente alla casa di un magistrato, presenta una scala di notevoli dimensioni,

articolata su almeno due rampe con pianerottolo intermedio, interamente pavimentata in opus sectile, che portava ad un piano superiore dell'edificio, attualmente perduto. La parte occidentale dell'ambiente ha rivelato un processo di abbandono delle strutture murarie e una profonda risistemazione dell'area, verificatisi poco dopo il IV secolo. Per quanto riguarda le indagini sotto i quattro ambienti dell'ala costruita tra il 1861 e il 1864, hanno permesso di individuare due ampi vani, collegati tra loro e orientati perfettamente secondo i punti cardinali, pertinenti presumibilmente ad una domus di notevoli dimensioni di epoca

romano-imperiale. L'area riveste un notevole interesse dal punto di vista topografico, per la sua vicinanza al limite nord del Foro di Traiano. La zona sembrerebbe occupata da strutture a carattere abitativo, insulare e domus distribuite su terrazze che salgono da ovest verso est seguendo il progressivo aumento di quota delle pendici della collina del Quirinale. Nel primo ambiente, a meno di un metro di profondità, è riemersa parte di un atrio porticato con pavimentazione a mosaico bianco e nero. Dell'area centrale dell'atrio, di forma rettangolare, si conserva la preparazione pavimentale costituita da un battuto molto compatto; ben eseguito in cocciopesto: si

conserva solo un piccolo lacerto di mosaico a tessere nere.

Lungo il lato sud dell'ambiente è stato individuato un altro frammento di pavimentazione a mosaico bianco con una sottile fascia nera al limite est e una lastra di marmo bianco, forse di reimpiego.

Nel terzo ambiente ottocentesco è stato scoperto un mosaico di notevole interesse stilistico ma purtroppo con numerose lacune, che secondo una prima ipotesi di datazione potrebbe inserirsi a cavallo tra la fine del III e l'inizio del IV secolo d.C. La decorazione è geometrica, a tessere colorate di marmi policromi e selce bianca: all'interno di una cornice laterale costituita da cerchi neri che si intersecano tra loro, su fondo bianco, e delimitati da sottili fascette parallele nere, è un complesso disegno costituito da un'alternanza di cerchi di due dimensioni diverse, incorniciati da una treccia continua. Le decorazioni all'interno di ogni cerchio non si ripetono mai. Nell'allineamento centrale sono visibili due emblemi rettangolari; solo quello ad ovest, conservato, presenta un kantharos incorniciato da rametti di vite.

Le indagini sono ancora in corso nel secondo e nel quarto ambiente, per accertare la presenza o meno di altri ambienti da collegare alla ricca domus del III sec. d.C., le cui pareti, in alcuni punti conservate per quasi due metri di altezza, erano decorate prima da affreschi, poi da opus sectile. Sono stati rinvenuti anche elementi pertinenti all'arredo interno degli ambienti, comprendenti piccole sculture di marmo, fra cui una statuetta di divinità, forse Asclepio, che fanno luce su costumi e religiosità di uno strato elevato della società romana, probabilmente di rango senatorio.

Pagina a cura di Antonio Venditti

www.specchiatoromano.it

A tavola con Apicio Le ricette per il pesce

"Condimento per aragosta o gambero di mare: trita scalogni, pepe, levestico, comino, carote, miele, aceto, salsa di Apicio, vino, olio e mosto cotto. Se lessati, alla salsa puoi unire un po' di senape". Così il cuoco più famoso dell'antica Roma consigliava ai buongustai di duemila anni fa di servire in tavola il pesce fresco. Per avere un'idea di come i nostri progenitori mangiassero i prodotti del mare, vi consigliamo di leggere il piccolo ma preziosissimo volume di Antonio Pagano e Pia Strano pubblicato dalla Bonanno Editore, "La cucina di Apicio. A tavola con gli antichi Romani" (157 pagine, euro 6,20). "Il pesce - spiegano gli Autori - era consumato in grandissima quantità: dal pesce in salamoia al rombo; dalle riglie allo storione, dallo scaro al dolce gambero, che veniva arrostito e mangiato lì per lì. I cibi venivano accompagnati dal vino, al quale toccava il compito di spegnere l'ardente sete causata dalle complicate salse: Falerno, Massico, Caleno, Cecubo, Albano, Sabino, di Chio, di Lesbo, Mareotide". I calamari al tegame si cucinavano con pepe tritato, ruta, un po' di miele, salsa di Apicio, mosto e poche gocce di olio. Potevano anche essere fritti con un ripieno di pepe, levestico, coriandro, semi di sedano, rosso d'uovo, miele, aceto, salsa di Apicio, vino, olio e dell'amido.

A.V.



Specialità romane: il baccalà In un libro tutti gli sfizi e le gustose ricette per cucinarlo

Tra i piatti caratteristici della cucina romanica, i filetti di baccalà regnano sovrani. E proprio al merluzzo seccato e salato, la Guido Tommasi Editore ha dedicato una monografia curata da Giovanni de Biasio con splendide foto di Nicolas Lemonnier: "Baccalà!" (160 pagine, 24 euro).

"Per lungo tempo il baccalà, considerato cibo per poveri - spiega Giovanni de Biasio nell'introduzione del suo ricettario - è stato trascurato o quantomeno guardato con sospetto. Da qualche anno è oggetto di una vera e propria riscoperta ed è tornato a far parte a pieno titolo della nostra alimentazione, anche grazie al fatto di essere un pesce povero di grassi, facilmente conservabile e molto versatile in cucina. Ho imparato a conoscere e a cucinare il baccalà durante la mia permanenza in Portogallo, dove è anche nato questo libro. Ma non mancano ricette da altri Paesi euro-

pei e del mondo, preparazioni per veloci pranzi estivi o sofisticate cene, abbinamenti insoliti e sorprendenti". La ricetta più pazzesca da sperimentare? Il baccalà al cioccolato con melanzana: venti minuti di preparazione e trenta di cottura. "Sbucciare la melanzana - leggiamo nel volume - tagliarla a cubetti e cospargerla di sale per farle perdere l'acqua. Intanto smuozzare il baccalà togliendo pelle e lisce. Soffriggere la melanzana nel burro, aggiungere il baccalà e cuocere mescolando bene per 15-20 minuti. Imburrare una piccola terrina e disporre uno strato di baccalà e melanzane. Coprire col cioccolato sciolto a bagnomaria e ripetere l'operazione fino a esaurire gli ingredienti, terminando col cioccolato. Mettere in frigo per almeno 24 ore e servire freddo, tagliandolo a cubi non molto grandi". Buon appetito!

Annalisa Venditti