

Il Risorgimento dei romani Lorenzo Maderazzi

Felice Venosta, nella sua biografia di Ciceruacchio, riferisce che nel 1849, durante la difesa della Repubblica Romana, il tribuno fu, con Enrico Cernuschi, l'anima della Commissione delle barricate. Spesso lavorò alla fortificazione delle porte, con l'aiuto di "un tale Materassi, macchinista del teatro Apollo". Si tratta di Lorenzo Maderazzi, nato alla fine del '700 e indicato nel Mercurio di Roma del 1843 come "Maresciallo del corpo dei vigili, macchinista teatrale", con abitazione in via della Mola di San Giovanni de' Fiorentini 19.

Il suo lavoro era talmente apprezzato che aveva eseguito il palcoscenico e tutto il meccanismo per il teatro municipale di Alessandria. L'8 settembre del 1846 aveva apprestato insieme



con Agostino Tibaldi i legnami e le armature per un arco trionfale temporaneo in onore di Pio IX che era stato posto allo sbocco di via del Corso su piazza del Popolo. L'arco era stato disegnato da Felice Cicconetti e l'impresa era diretta da Giuseppe Antonini, Ciceruacchio e Luigi Paoletti.

Nel 1848 aveva ottenuto da monsignor Savelli, insieme con altri capi del popolo, Ciceruacchio, Piccioni, Bezzi, Filippo Meucci, Vinciguerra, il permesso di istituire il "Circolo popolare". Felice Venosta, che lo definisce un "figlio del lavoro", racconta una sua prodezza: era riuscito con grande facilità, per mezzo di una sola corda, "avvolgendola attorno al sasso e gradatamente formandosene un posapiede", a salire sulla cima dell'obelisco di piazza del Popolo, per collocare sulla croce il berretto rosso.

Durante l'assedio francese di Roma, Maderazzi, insieme con Ruggeri e Galiani, aveva requisito un'ingente quantitativo di legname a un certo Annibaldi, per munire le barricate, senza però un mandato scritto del triumvirato, allegando semplicemente un ordine verbale di Garibaldi, che peraltro non era il comandante supremo delle operazioni belliche. Nel 1852 l'Annibaldi si rivolse al Tribunale della Rota per ottenere un risarcimento direttamente dal Maderazzi e dai suoi compagni, sostenendo che la mercanzia era stata tolta dal magazzino "senza neppure rilasciargli una carta la quale dicesse quanto, da chi, in qual giorno, per quale comando, per qual prezzo e per quale uso venisse asportata".

La difesa dei "rei convenuti" era affidata all'avvocato Calatili, che provò come il legname fosse stato portato effettivamente in vari luoghi della città dove si costruivano le barricate. Il legale sostenne inoltre che l'ordine scritto dei triumviri non era necessario, poiché "ordinata la difesa di una città, s'intendeva data ai comandanti la facoltà di richiedere quello che era utile, o necessario". Inoltre, "ognuno dei comandanti, a meno che le sue facoltà non siano state espressamente ristrette, deve fare tutto quello che tende a terminare presto la guerra, ed a trionfare, né contrae responsabilità alcuna verso i privati chi obbedisce a tali comandi". L'istanza dell'Annibaldi fu rigettata.

CINZIADALMASO@YAHOO.IT

PAGINA A CURA DI CINZIA DAL MASO E ANTONIO VENDITTI

SPECCHIO ROMANO

Per i nostri progenitori sopperiva alla mancanza del frigorifero Il sale nell'antica Roma insaporiva e conservava

La nostra società è abituata ad avere a sua disposizione il sale. E' per questo motivo, forse, che diamo poca importanza a un elemento che tuttavia rimane per noi essenziale e vitale.

Quella del sale è una storia antichissima. Il suo utilizzo si può far risalire al Neolitico, ovvero a 10.000 anni fa, quando entrò a far parte della vita umana come conservante degli alimenti. La parola deriva dal latino "sal", che a sua volta prende origine dal termine greco "als", ovvero "distesa salata".

Nell'antica Roma il sale veniva utilizzato per le offerte agli dei, in cucina, in medicina, per la concia delle pelli, in metallurgia e soprattutto per mantenere a lungo alimenti facilmente deteriorabili come la carne, il pesce, le olive e i formaggi.

In mancanza di sofisticati sistemi di refrigerazione, il sale fu per i nostri progenitori l'antenato del frigorifero. Nelle zone fredde, d'inverno, si sfruttava a questo scopo la neve.

Sotto sale veniva comunemente essiccata la carne di maiale. L'agnello, il capretto, la cacciagione e il pollo erano per lo più consumati freschi, cotti al forno o allo spiedo, così come il maialino da latte.

Un altro metodo di conservazione della carne consisteva nella bollitura. Oltre a ottenere un buon brodo, la carne così cucinata durava per più di una settimana. Ma essendo passata, di giorno in giorno, di brodo in brodo, doveva essere sempre rinvigorita di sale e di aromi. Il sale veniva messo anche nel vino e persino nell'olio, affinché non si spessisse. Erano note le conserve di salamoia, in latino "salgama" o "salsamenta" (da cui il termine italiano salsamentaria). Venivano utilizzate non solo per conservare pesci e verdure, ma anche - sembrerà strano - per la frutta, ad esempio pesche e al-



Guai a rovesciare la saliera

Il sale veniva conservato in un contenitore chiamato "penus". Mano a mano che occorreva veniva versato nella saliera, detta "salinum". Chi poteva permetterselo sfoggiava sulla propria tavola una saliera d'argento. Guai, se durante il pasto, si fosse rovesciata: questo era considerato un evento nefasto e quindi di cattivo augurio. Il sale, quale bene prezioso, infatti non poteva essere perso o sprecato. Nel rituale domestico di propiziazione, ringraziamento e scongiuro il sale - che per sua natura conserva e preserva - aveva un ruolo fondamentale. Il "pater familias" portava su un piatto tondo, chiamato "patera", offerte da recare dinanzi al focolare e anche una saliera d'argento. La presenza del sale rappresentava un vero e proprio esorcismo per salvaguardare la conservazione degli alimenti.

bicocche. Grazie a Catone abbiamo una dettagliata descrizione del procedimento per salare e conservare il prosciutto. Questa pratica era molto diffusa presso le popolazioni galliche che avevano in questo settore un vero e proprio primato, insieme a quello delle migliori conserve in salamoia. Il prosciutto veniva posto in una giara, tra due strati di sale romano macinato, "sal romaniensis molitus".

Dopo 17 giorni di salatura veniva ripulito, quindi cosparso di olio e sospeso per due giorni al fumo del camino. Poi era nuovamente ricoperto di olio, con l'aggiunta di aceto. Così, in

generale, venivano conservati i pezzi di carne. Una volta che si doveva procedere, a distanza di tempo, al loro consumo era necessario reidratarli bollendoli due o tre volte nel latte e nell'acqua. Per ridare loro sapore occorreavano molto sale e altrettante spezie. Queste ultime, del resto, erano utili anche a mascherare il cattivo sapore delle carni andate a male. E non capitava di rado. Soprattutto la cacciagione, che si rovinava facilmente, era inondata delle più svariate spezie. La necessità di insaporire e ridare gusto agli alimenti bolliti e conservati determinò anche il grande utilizzo di

salse, altro termine etimologicamente legato alla parola latina "sal".

Tra tutte occorre ricordare il celeberrimo "garum". Di origine orientale e in uso anche in Grecia, il garum faceva da padrone non solo nelle ricette salate, ma anche in quelle dolci.

Quello di bassa qualità veniva ottenuto dalla fermentazione, sotto sale, delle viscere di alcuni pesci. Per questo doveva avere un odore nauseabondo. Il sapore non poteva essere così cattivo, se così tanto i romani ne facevano uso, in diverse modalità e quantità.

Il migliore era quello fatto con pezzi di pesce, evitando appunto le interiora. Il garum era il condimento di carni, pesci, verdure e persino della frutta. Potremmo definirlo un "liquore di pesce", in qualche misura equiparabile al sapore delle nostre acciughe in salamoia. Probabilmente la ricetta era nata per caso, in seguito alla cattiva conservazione sotto sale di alcuni pesce. Un errore, insomma, era stato trasformato, migliorato e reso un ingrediente di successo.

Dalla lavorazione del garum si otteneva l'"allec", una sorta di pasta di pesce. Quando proveniva dal garum di alta qualità era considerato comunque un bene di lusso e si gustava negli antipasti per stimolare la fame. L'allec più economico era condimento e companatico dei poveri che non potevano permettersi il garum di prima scelta. Il formaggio che veniva consumato nel giro di poco tempo, una volta confezionato, era fatto essiccare al sole. Poi era salato, attraverso l'immersione in una salamoia.

I formaggi che si dovevano mettere in dispensa venivano pressati, salati per nove giorni, poi lavati e riposti in un locale dal clima temperato. In seguito si procedeva all'aromatizzazione con timo, pinoli e pepe.

ANNALISA VENDITTI



L'arco di via de'Somachi

Fu realizzato da Marcello Piacentini

Piazza Nicosia, tra via di Monte Brianzo e via della Scrofa, costituisce un esempio significativo degli sventramenti che a partire dal 1935 modificarono l'assetto urbanistico di parte del rione Campo Marzio.

Per la nuova piazza vennero effettuate varie demolizioni tra cui il Collegio dei Padri Somaschi, o Clementino, trasferito sotto il pontificato di Clemente VIII (1591-1605) nell'edificio già sede dell'arcivescovo di Nicosia - che diede il nome della piazza - rinnovato da Giacomo

Della Porta nel 1595-1605. Nel 1749 lo stabile venne ampliato con la demolizione di alcune casette attigue. Nel 1875 passò al Demanio e fu adibito a Collegio Nazionale Vittorio Emanuele III. Nel 1936-38 venne demolito. Con il palazzo del Clementino, scomparve la cappella decorata da Carlo Fontana con pregevoli stucchi. Scompare anche la casa all'angolo con via di Monte Brianzo, nella quale aveva alloggiato Mozart, che vi compose la sua tredicesima sinfonia.

Il progetto urbanistico di Marcello Piacentini comprese anche l'abbattimento della torre di monte Brianzo e della chiesa dedicata a San Gregorio dei Muratori.

Nella zona si teneva il mercato del legname per la vicinanza con lo scalo sul fiume.

Gli attuali edifici sulla piazza, con rivestimento in travertino, rispettano la posizione di quelli precedenti, mentre il punto di congiunzione è caratterizzato dalla presenza di un semplice, stretto e slanciato arco che si sviluppa notevol-

mente in altezza per i molti piani soprastanti, tanto da costituire un tutt'uno con l'ampio edificio fondale della piazza. L'arco dà accesso al lungotevere attraverso via dei Somaschi.

VENDITTI2002@INWIND.IT