

Una specialista degli omicidi con il veleno nell'antica Roma Locusta, la prima killer della storia

Tra i ritratti più enigmatici che la storia di Roma antica ci restituisce c'è quello dell'avvelenatrice Locusta, anche detta Lucusta, "killer" di professione e su commissione. La temibile donna, celebre per i suoi filtri mortali, pare fosse originaria della Gallia, dove aveva affinato la tecnica e la conoscenza in materia.

Il suo profilo criminale le vale il titolo di prima assassina di cui si abbia notizia ad aver praticato l'omicidio seriale con il veleno. La bottega di Locusta si trovava a Roma, sul colle Palatino.

A parlare di lei e del suo scellerato operato sono anche Svetonio e Tacito. Così sappia-

mo che la spregiudicata Agrippina, seconda moglie dell'Imperatore Claudio (41-54 d.C.), le avrebbe commissionato l'omicidio del marito per favorire l'ascesa al trono del figlio Nerone.

Fu proprio Locusta, infatti, ad avvelenare il fungo, pare uno splendido esemplare di boleto, che costò la vita all'imperatore durante un lauto banchetto.

"Di recente condannata per veneficio - ricorda Tacito - è da tempo considerata come uno degli strumenti del potere".

La carriera da sicario di Locusta infatti proseguì sotto il principato di Nerone (54-68 d.C.) che, in cambio della sua protezione, le

chiese di eliminare il pericoloso Britannico, figlio di Claudio e per questo legittimo erede al trono. Locusta con la sua attività doveva avere molti nemici e l'appoggio dell'Imperatore le giungeva prezioso. In questo caso, tramandano le fonti, Locusta fallì al primo tentativo: il veleno provocò in Britannico una semplice diarrea.

Nerone, allora, convocò la donna e la frustò con le sue mani, rimproverandola per l'accaduto.

A detta di Svetonio, Locusta si giustificò dicendo che aveva adoperato una dose leggera al fine di mascherare il delitto.

Il secondo veleno, molto più potente,

venne sperimentato su degli animali per saggiarne l'infallibilità e questa volta, durante il banchetto, fu fatale per l'ignaro Britannico.

Al fine di evitare clamori e curiosità, il giovane venne seppellito in fretta e senza pompa.

Quanto a Locusta, pare ricevesse in premio impunità e possedimenti.

Sempre grazie a Svetonio sappiamo che Nerone, in fuga, avrebbe preso il veleno per suicidarsi da Locusta, la quale gli sopravvisse pochi mesi, perché fu giustiziata dall'imperatore Galba.

Annalisa Venditti

Si deve a Papa Niccolò IV (1288-1292) la radicale ristrutturazione della basilica di Santa Maria Maggiore, che ne cambiò completamente l'aspetto; l'intervento più importante fu l'aggiunta del transetto, che con i suoi 35 metri di lunghezza sporgeva appena oltre i muri laterali della basilica.

L'impegno del Pontefice non si limitò all'interno della chiesa, ma interessò anche la facciata, che presentava nella parte inferiore il portico aggiunto da papa Eugenio III alla metà del XII secolo, mentre nella parte alta c'era un semplice muro in cortina laterizia privo di decorazioni. Niccolò IV fece arricchire la facciata da un ciclo musivo su fondo dorato e su due registri, ancora oggi visibile dietro gli archi della loggia delle benedizioni della facciata settecentesca, che purtroppo ha profondamente alterato la percezione dell'opera medioevale.

I mosaici vennero commissionati a Filippo Rusuti, che li eseguì tra il 1294 e il 1308. Rusuti era allievo di Jacopo Torriti, cui si devono i mosaici absidali all'interno della basilica. Possono essere ammirati, solo su richiesta, salendo la scala che dal portico conduce alla loggia. Senza problemi è l'attribuzione a Rusuti dei mosaici della parte superiore, che recano ancora la firma dell'artista. La parte inferiore suscita qualche perplessità, per le differenze di stile con il resto della composizione e per la dimensione delle tessere, più grandi e disposte



Si possono vedere dietro gli archi della loggia delle benedizioni I mosaici di Filippo Rusuti a Santa Maria Maggiore

meno regolarmente.

Al centro della parte superiore è il clipeo con il Cristo sul trono gemmato che segue la più classica iconografia bizantina. Il Salvatore, vestito con toga purpurea, regge nella mano sinistra un libro aperto; sotto ai suoi piedi, sulla cornice del clipeo, si legge "Philippo Rusuti fecit hoc opus". Il tondo è circondato da quattro angeli. Dietro a

quello di destra compaiono due piccole figure: i cardinali Iacopo e Pietro Colonna, che subentrarono come committenti dell'opera dopo la morte del Pontefice. A destra del clipeo sono la Vergine e i Santi Paolo, Giacomo, Gerolamo. A sinistra, i Santi Giovanni Battista, Pietro, Andrea, Matteo. In alto corrono i Simboli degli Evangelisti. Nel registro inferiore, ai lati

del grande rosone centrale circondato dagli stemmi dei Colonna, in quattro riquadri sono raffigurati episodi relativi alla fondazione della basilica da parte di papa Liberio, corredati ciascuno da una didascalia e da un'annotazione musicale che permetteva ai fedeli di cantare il relativo evento miracoloso: il sogno di papa Liberio; il sogno del patrizio Giovanni; Giovanni raccon-

ta il suo sogno al papa; papa Liberio traccia sulla neve la pianta della chiesa.

Una recente scoperta è venuta ad arricchire il patrimonio artistico di epoca medioevale a Roma: è tornato alla luce, in una torre del Palazzo Senatorio in Campidoglio, un trittico medievale dipinto ad affresco.

L'opera, che nel corso dei secoli ha subito vari danni,

mostra un Cristo trionfante, i Santi Pietro e Paolo e un'aureola, tutto ciò che rimane dell'immagine della Vergine. Secondo Claudio Parisi Presicce, direttore dei Musei Capitolini, l'affresco si potrebbe datare negli anni 20-30 del Trecento. Alcuni studiosi propongono di attribuirlo alla bottega di Pietro Cavallini. Di diverso avviso Alfred Breitman, artista e studioso del Gruppo Watching The Sky, che ha rilevato nel trittico - di alta qualità - ancora gli stilemi bizantini, da cui il maestro si allontanò, optando per una pittura naturalista. Stile e soggetto, invece, sono tipici di Filippo Rusuti, e il Cristo trionfante è molto vicino a quello che si trova nel clipeo al centro del mosaico superiore della facciata di Santa Maria Maggiore.

Breitman, poi, fa notare un altro particolare dell'affresco del Campidoglio: accanto al ritratto di San Pietro compare una colonna, ossia lo stemma della famiglia Colonna.

L'accostamento a San Pietro non sarebbe casuale, ma indicherebbe che il committente dell'opera fu il cardinale Pietro Colonna, lo stesso che compare nella facciata della basilica mariana. L'opera, in questo modo, dovrebbe essere datata al periodo in cui Pietro fu cardinale a Roma: non il Trecento, ma gli anni fra il 1288 e il 1297.

Pagina a cura di Antonio Venditti e Cinzia Dal Maso
www.specchioromano.it

A tavola con gusto...romano L'austera semplicità delle melanzane a funghetto

Innanzitutto occorre scegliere le melanzane, che in questa stagione sono ottime e a buon mercato. Il colore, dal viola profondo al lilla chiaro, è solo una questione di gusti o di preferenze. L'importante è che l'ortaggio sia freschissimo, quindi sano, sodo e con il picciolo da toccare con attenzione, per non pungersi le dita. Il bello sarebbe riuscire a individuare senza aprirle le melanzane con i semi, ma sembra un'impresa senza speranza di successo.

A questo punto si tagliano le melanzane a cubetti di un paio di centimetri per lato, o, come si dice a Roma, a tocchetti. Quindi si

mettono in uno scolapasta, si salano e si pressano con un piatto pesante, in modo che, lasciando sgocciolare l'acqua di vegetazione, perdano quel gusto amarognolo che non a tutti piace. Trascorsa una mezz'ora, si cominciano a riscaldare in una larga padella qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva, un paio di spicchi d'aglio tritati e un pezzetto di peperoncino. Appena l'aglio imbriondisce si gettano i tocchetti di melanzana sciacquati e scolati, si fanno colorire un po', si salano e si lasciano cuocere con il coperchio, ricordandosi di dare ogni tanto una bella "mucinata". Una decina di minuti

di cottura dovrebbero bastare. In ogni caso, un attimo prima di spegnere il fuoco si cospargono le melanzane con una bella manciata di foglie di prezzemolo tritate e si mescola velocemente. E' un contorno ottimo sia caldo che freddo.

Si può fare una piccola variante a questo piatto tradizionale romano, aggiungendo dopo la rosolatura delle melanzane qualche pomodoro rosso tagliato a pezzetti e sostituendo il prezzemolo con l'origano.

Cinzia Dal Maso
cinziadalmaso@yahoo.it

