

Il cibo e il simposio a Roma

Lavoro di educazione civica classe 1°D

Classe 1°D Classico

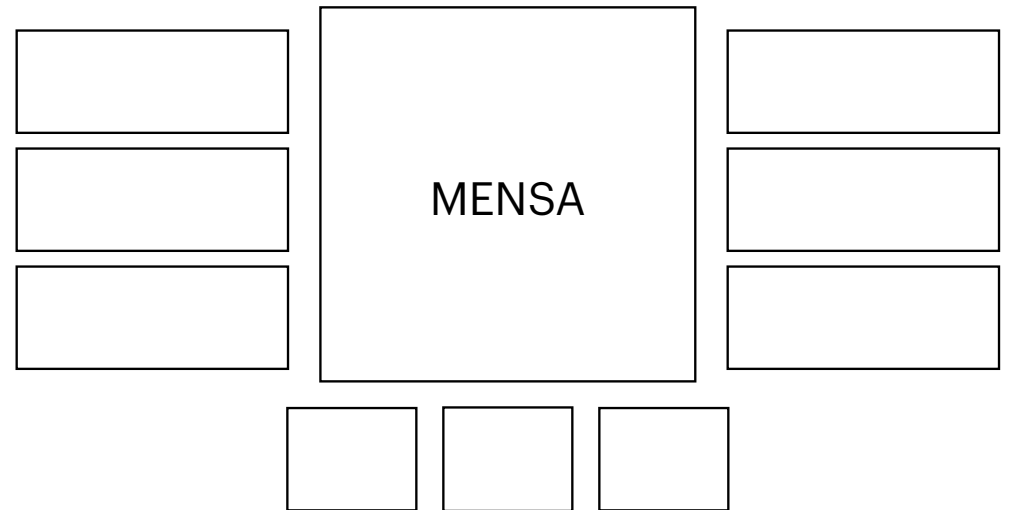
Il Simposio

Il simposio (dal greco Συμπόσιον), è una pratica di origine greca, ripresa poi da Roma, dove gli uomini (e anche le donne nel caso dei romani) venivano intrattenuti con giochi, spettacoli, danze mentre banchettavano.



I triclini

Questi banchetti si svolgevano all'interno dei triclini, stanze apposite, dove dei letti, i Kline, venivano posti intorno a un grande tavolo chiamato "mensa", come nello schema accanto.



La Cena Trimalchionis

Dal "Satyricon" di Petronio

Petronio, nella sua unica vera opera "Satyricon" descrive accuratamente una scena di Simposio, che si svolge nella dimora di Trimalchione, un liberto che vuole dimostrare di essere un uomo pregiato. Gli ospiti vengono accolti e degli schiavi iniziano a fare i loro servizi canticchiando

Gli ospiti provano a fare discorsi seri e si improvvisano poeti e filosofi, ma nel provarci finiscono sempre a raccontare storie scabrose o a sfondo sessuale. Si arriva al punto che si annulla quasi ogni differenza fra classi sociali, e tutti si interessano solo al cibo

Apicio

Il primo Chef

Apicio, vissuto nel I sec. D.c., è considerato uno dei primi cuochi della storia e probabilmente fu lui a scrivere “De re coquinaria”, il primo libro di cucina. Questo ricettario è costituito da 10 libri, che trasmettono ricette di ogni tipo



La carne a Roma

A Roma la carne diventa un elemento più che fondamentale in cucina, soprattutto a partire dal II secolo

Oltre il cavallo, considerato sacro e intoccabile, si mangiava carne di ogni genere, e il bello è che ai padroni di casa piaceva sorprendere, per esempio nascondendo un animale all'interno di un altro.

Come osserviamo dall'immagine, erano pregiate le oche e le anatre, e la loro carne veniva conservata con svariati metodi come l'essiccazione



Il vino

Il vino, scoperto probabilmente casualmente nel neolitico, era molto diffuso a Roma. Questo proveniva principalmente dal Lazio, dalla Sicilia e dalla Campania

I tre vini principali erano:

- Falernum
- Caecubum
- Albanum



La caccia e il pavone

Anche la caccia giocava il suo ruolo all'interno della cultura culinaria:

Le bestie venivano catturate con le reti, dopodiché alcune finivano macellate e portate ai banchetti, altre finivano negli stagni privati.

Il pavone è fra le bestie che venivano cacciate, e aveva un'importanza dovuta alla sua bellezza e al suo ruolo nella mitologia, non alla qualità della sua carne.

