

“Il garum? Ottimo!”: è da gourmet la cena romana

Pubblicato: Domenica 20 Giugno 2010

✖ E' stato un successo per i partecipanti – erano 60, il massimo consentito dalla sala – e per i palati la [cena romana](#) organizzata dall'associazione **amici del liceo Cairoli** nei locali dell'oratorio della parrocchia Massimiliano Kolbe di Varese.

Una festa di cibi ottimi, introdotti dalle splendide ma un po' inquietanti spiegazioni della professoressa che ha organizzato e preparato la cena, **Maria Meriggi** (insegnante di latino e greco al liceo classico varesino, oltre che esperta gourmet di piatti storici), che ad ognuna delle tante portate raccontava aneddoti e ingredienti, a volte davvero difficili da immaginare potessero gustosamente stare insieme.

Ma “Apicio” (come veniva chiamato, dal nome dell'autore dell'unico libro di ricette romano, il materiale realizzatore delle straordinarie ricette, il marito della professoressa, **Fernando Orlando**, cuoco non per mestiere ma per passione e perciò realizzatore ancora più attento dei piatti) è riuscito a fare di ogni insieme di ingredienti – il ricettario è infatti senza dosi, e il lavoro dei due coniugi è stato filologico, oltre che gastronomico, alla ricerca di sapori solo raccontati – una ricetta tanto inusuale e speziata quanto saporita e piacevole al gusto.



Era tutto straordinariamente piacevole: dall'**olus molle** (una splendida purea di ceci) allo **Ius alexandrinum cum pesce asso** (Una triglia in salsa piccante e pinoli), dal minutal di Maziano (Una sorta di lasagna in sfoglia con maiale e mele) al Rosatum (**vino aromatizzato alla rosa**), fino all'onnipresente – e citatissimo nei testi latini, perchè base della cucina romana – **garum**, l'elemento per tutti più preoccupante perchè si tratta di una salsa tratta da una colata di pesce lasciata riposare giorni e giorni, di cui molti scrittori ricordavano solo la puzza durante la sua preparazione.

La serata si è conclusa con una citazione pittorica tratta dagli affreschi di Pompei: una torta riccamente decorata e colorata di cui però nessuno aveva gli ingredienti, ed è stata infine interpretata in una cassata. **Stupenda**, come il servizio a cura di studenti maturandi e il clima piacevole e informale creato dagli ex alunni, che hanno saputo mettere a loro agio anche chi alunno al Cairoli non era stato.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it

