

Vuoi il “secundae mensae”? Al Cairoli si mangia latino

Pubblicato: Giovedì 17 Giugno 2010



Una cena Romana, dall'antipasto al dolce, o meglio dalla **gustatio** alle **secundae mensae**: è quella che sarà servita sabato 19 giugno nei locali dell'oratorio della parrocchia Kolbe in viale Aguggiari a Varese. A organizzarla, l'associazione amici del liceo Cairoli, per la tradizionale cena di fine anno.

A prepararla, invece, è una professoressa del liceo già avvezza a presentazioni gastronomiche che si rifanno all'impero romano: **Maria Meriggi**, che con i ragazzi del liceo [ha da anni un'esperienza del genere](#). «Organizzo nell'ambito dell'attività del liceo corsi di tipo cultural-gastronomico che si chiama “A tavola con i Romani” sull'alimentazione del mondo antico – spiega Maria Meriggi – Il punto di partenza è un [ricettario di Apicio](#): si leggono passi dove si parla di cibo, ma si mettono anche in pratica e lì si assaggia. Un'idea inizialmente affrontata solo come una curiosità per gli studenti, ora però è inserito nel Pof del liceo, e messo in pratica con un collega. Il corso finisce con un assaggio – rielaborazione di ricette antiche che di solito realizzo io a casa»

E' vero che la cucina degli antichi romani è molto diversa dalla nostra?

«È vero e non è vero. È vero che ci sono sapori forti e che è una cucina molto speziata che serviva a coprire i sapori. È vero anche che piaceva molto l'abbinamento agrodolce, che da noi non è molto in voga. Per esempio per verdure, carni e pesce si usava soprattutto il garum, una salsa di pesce che serviva anche a salare, molto spesso combinata con il miele, che veniva usato un po' dappertutto. Per alcuni aspetti quindi è una cucina lontana dal gusto moderno. Per altri, però, no, e questo è proprio uno degli scopi del corso: trovare il filo culturale che lega il mondo antico a quello moderno. Tanto per dire, tutte le varianti di pasta al forno hanno un loro antenato, ritrovato nel ricettario di Apicio: una sfoglia di pasta con macinato di carne o pesce»

Ci faccia un esempio di cibo caratteristico per i romani...

«Una delle cose più curiose ed utilizzate è il garum, una colatura di pesce che nell'antica Roma era usatissima. Ma che sembra sia ancora nella cultura alimentare italiana: mi dicono che si faccia ancora oggi qualcosa di simile a Cetara, sulla costiera amalfitana».

Cosa si dovranno aspettare i commensali della cena di sabato?

«Per la cena romana abbiamo cercato di ricreare l'atmosfera di una cena tipica, un pasto più importante in uso nella Roma imperiale. Insomma non sarà un cibo da poveri, ma da ricchi, dall'antipasto alle portate alle secundae mensae, cioè dolci dessert e frutta. Saremo fedeli ma commestibili. Non ci sarà

proprio niente di disgustoso, anzi... L'ho già fatto a fine corso, e quando lo faccio con i ragazzi, solitamente apprezzano».

E' possibile davvero, dopo oltre 2000 anni, essere fedeli alle ricette?

«Una caratteristica del ricettario di Apicio è che non ha l'indicazione delle dosi: così non si riesce nemmeno tanto a capire la proporzione. Ricostruire precisamente dal punto di vista storico è perciò pressochè impossibile. Ma forse non è nemmeno giusto farlo: in mezzo ci sono secoli di storia e diverse sensibilità. E poi la cucina è fatta di fantasia, un bravo cuoco mette insieme gli ingredienti creando un piatto ogni volta nuovo».

Fra gli Amici del Cairoli c'è anche **Alessandro Alfieri**, consigliere regionale del Pd, che al classico si è diplomato nel 1991. «Non so se potrò partecipare a questa cena, anche se di solito aderisco sempre volentieri alle iniziative degli amici del Cairoli. In questo caso mi piacerebbe molto perché sono una grande appassionato di storia dell'antica Roma e il latino era una delle mie materie forti. Certo, dal punto di vista culinario, non so se gli ingredienti dell'antica cucina romana incontrerebbero i miei gusti...». De gustibus, dicevano i nostri "amici latini". Prima di giudicare meglio sedersi e assaggiare.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it