



e il mangiare, la gioia di giocare e festeggiare e l'ansia di doversi recare in ospedale e di dover fronteggiare situazioni critiche per la salute) quanto un «*mondo sommerso di Romanità – che attraversa dunque il calendario, le feste, i gesti, le credenze, la geografia, il costume, i vizi, le virtù, il cibo, i simboli – meriti un viaggio di riscoperta e ricomprensione*».

**Appena aperto il** volume scritto da Paolo Casolari (modenese di origine ma pienamente immerso nella Roma che ama e sa apprezzare muovendosi tra storia e costume) troviamo una frase di Gustav Mahler che sintetizza lo spirito al quale si ispirano le pagine scritte dall'autore, giornalista ed esperto di comunicazione e relazioni istituzionali: «*tradizione non è adorazione della cenere ma custodia del fuoco*». Le custodi del fuoco... remoti ricordi scolastici ci portano alle Vestali. Senza dubbio è così, ma anche altro furono le Vestali: la loro espressione di sacralità si sviluppava anche in altri eventi, ad esempio nella processione degli Argei gettavano nell'acqua del Tevere ventiquattro figurine di giunco sacre. E se oggi gettiamo (o vediamo gettare, dai turisti che affollano fontana di Trevi e altri luoghi monumentali romani resi scenografici da zampilli e lanci d'acqua) qualche centesimo di euro, non sarà male ricordarci dello «*stipem iacere*», dell'antica e romana usanza di lasciar cadere monete nei fiumi, nei laghi, nei pozzi sacri.

**Passiamo dall'acqua al** vino: tanti possono essere i modi di bere a pranzo e a cena così come tante sono le pietanze presenti sulle nostre tavole. Questo lo sanno tutti, pochi però sanno (e questa notizia è giustamente messa nel dovuto risalto in apertura del capitolo «La buona tavola», dedicato alla cucina italiana e soprattutto romana) che almeno un piatto italiano su quattro pone le sue radici nelle ricette dei nostri antenati. E se si può chiudere un occhio sul non conoscere i *Deipnosophistai* di Ateneo di Naucrati (chiudiamone anche due di occhi vista l'obiettivo difficoltà a pronunciare nomi simili...) è un vero peccato ignorare il «*De re coquinaria*» di Apicio soprattutto se, da amanti di pesce o carne, ci pregiamo gustare lo sformato di sogliola o il maiale farcito. Ci piace di più la tradizionale porchetta, amiamo fare scampagnate ai Castelli Romani e ad Ariccia? La cucina degli antichi romani ci proponeva il «*porcellum elixum farsilem*». E, tornando al vino, notiamo come il libro non voglia forzare la storia per segnalare primati di Roma città o del Lazio laddove essi erano altrove radicati: la viticoltura italica, allora come adesso, aveva il suo centro in Toscana. Pare che la vite crescesse selvatica in Toscana, arrivarono poi gli Etruschi a addomesticarla, poi giunsero i Romani e la storia continua con i Romani che trasmisero la coltura della vite nella valle del Reno, in Provenza, nel nord della Francia e in altri paesi europei che forse hanno perso la memoria di colture, culture e storia. Anche noi italiani qualcosa abbiamo perso: il Cebubo oggi giorno è scomparso, era un vitigno che cresceva nelle paludi del Lazio meridionale, però molti dei novantuno vitigni e delle centonovantacinque specie di vino descritte da Plinio il Vecchio si sono tramandate fino ai giorni nostri.

**E dopo il** vino... l'aceto, l'aceto di vino: se la parola «integratore» ci fa oggi venire in mente bibite colorate da vero sportivo, non possiamo dimenticare come l'aceto fungesse nella Roma antica da integratore di bevande. Serviva inoltre «*per irrorare l'acqua potabile a scopo disinfettante e dissetante e non mancava mai nella borraccia dei legionari*». Sovente le trattazioni storiche sulle conquiste romane in campo igienico-sanitario e logistico-militare prendono strade diver-



se, più come compartimenti stagni che in forma di considerazioni coordinate e correlate: in realtà l'eccellenza romana nella sanità (all'Isola Tiberina sorse il primo esempio di struttura sanitaria pubblica e universalistica) riuscì a declinarsi ottimamente sull'organizzazione dell'esercito. In tutte le fortezze legionarie c'erano i *valetudinaria*, grandi strutture assistenziali con infermieri, medici e "*curatores operis*" progenitori degli odierni farmacisti... e se oggi andiamo in farmacia a comprare un antibiotico non dimentichiamoci che recenti studi sugli scheletri di Ercolano hanno mostrato come tra i rimedi degli antichi romani vi fossero le muffe dei funghi!

P. CASOLARI

**Roma dentro**

Edizioni MMC, 2013

pp. 320, euro 22,00

