

Piero Meldini

MANGIARE
A RIMINI
DALL'ETÀ ROMANA
AL NOVECENTO

Panazzo Editore

Marzo 2025

Attribuzione immagini

Le immagini di p. 9 e 19 sono pubblicate su concessione del Ministero della Cultura - Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini.

L'editore ringrazia l'avv. Alessandro Catrani per la gentile concessione dell'immagine di p. 123.

Le fotografie di p. 57, 69 e 75 sono di Paritani.

In copertina: *Le nozze di Cana* (particolare),
affresco di Pietro da Rimini, circa 1320.
Basilica di Tolentino, cappellone di san Nicola.

Proprietà letteraria riservata

© 2025 Panozzo Editore, Rimini
Via Clodia 25, tel. e fax 0541/24580
e-mail: info@panozzoeditore.com
www.panozzoeditore.com

La storia si fa sui documenti. Ma se i documenti scarseggiano? È proprio questa, purtroppo, la condizione abituale di chi si interessa di storia del cibo, obbligato a setacciare una gran mole e varietà di materiali per ricavare, alla fine, qualche avara notizia. Succede, infatti, che il peso delle pratiche alimentari e culinarie nelle fonti sia inversamente proporzionale a quello che aveva nella vita individuale e collettiva dei nostri antenati. Che erano tutto l'opposto, potendo, degli asceti, eppure di cibo parlavano di rado e malvolentieri, e se qualcosa – ben poco, in realtà – ci è stato tramandato degli eventi gastronomici pubblici, una singolare e sospetta reticenza circonda il mangiare quotidiano e la cucina domestica.

Rimini non fa eccezione. Ho diretto per oltre un quarto di secolo la Biblioteca Gambalunghiana. Ho ordinato, negli anni, almeno una decina di fondi, catalogato centinaia di codici, mi sono passati per le mani migliaia di vecchie carte. Se mi imbattevo casualmente in una notizia che riguardava il cibo, non mancavo di annotarmela. Il loro numero complessivo è quasi trascurabile. Si tratta per giunta di minuzie; di cenni, oltre che rari, minimi e casuali. Che però, tutti insieme, permettono di gettare qualche sprazzo

di luce sull'alimentazione e sulla cucina a Rimini nelle diverse epoche.

Questo libro deriva da quegli appunti, integrati in tempi successivi da scavi più ampi e approfonditi nella documentazione superstite: sia le fonti narrative, e cioè le cronache – di cui Rimini vanta un eccezionale patrimonio e che coprono, quasi senza soluzione di continuità, un arco di sei secoli –, sia soprattutto quelle che il grande storico Marc Bloch ha chiamato “fonti loro malgrado”: quegli «indizi che il passato lascia cadere, senza premeditazione, lungo il suo cammino». Nel nostro caso, tutte quelle fonti che, occupandosi d'altro, ci forniscono incidentalmente qualche notizia sul cibo: dagli statuti comunali agli inventari domestici, dalle visite pastorali agli indulti per la quaresima, dalle grandi inchieste sociali ottocentesche al mare magno delle carte di famiglia (corrispondenze, contabilità, note della spesa, ecc.). In qualche caso, in mancanza o a integrazione delle fonti scritte, ho fatto ricorso alle fonti materiali e a quelle iconografiche.

Non è un libro per specialisti. Perciò, anche se tutte le notizie sono solidamente documentate e nessuno spazio viene lasciato alla fantasia, si è rinunciato di buon grado alle note e a quant'altro può ostacolare o scoraggiare la lettura. Le ricette presentate alla fine di ciascun capitolo vogliono semplicemente esemplificare cosa e come si cucinava in passato, e mostrare, dunque, come il gusto, e i gusti, si sono evoluti nei secoli.

L'ETÀ ROMANA IMPERIALE
AD ARIMINUM AMAVANO IL PESCE

Quanto il pesce fosse presente nell'immaginario degli abitanti di *Ariminum* – e di conseguenza, si presume, anche nella loro alimentazione – lo testimoniano tre reperti archeologici conservati nel Museo della Città. Sto parlando del grande mosaico a tessere bianche e nere detto “delle barche”, della metà del II secolo, proveniente dalla *domus* di palazzo Diotallevi; del frammento di mosaico del Collegio dei Gesuiti, della metà del III secolo, anch'esso a tessere bianche e nere, e del raro e prezioso pannello in pasta vitrea del III secolo, ritrovato nella “*domus* del chirurgo” di piazza Ferrari.

Nel mosaico “delle barche” – su cui torneremo – si osservano, oltre a tre delfini (di cui i Romani, pur ignorando che si trattava di mammiferi, giudicavano barbaro e quasi sacrilego cibarsi), sei pesci di difficile identificazione; supponendo che raffigurino non esemplari generici, ma specie realmente presenti nell'Adriatico, si può suggerire cautamente che si tratti di un palombo, di un branzino (o spigola), di un dentice, di una murena, di un pesce capone (la nostra “mazzola”) e di un merluzzo. Un po' meno problematico, nel mosaico di via Cairoli, è riconoscere una murena, un palombo, un'aguglia, un calamaro, un grosso

crostaceo, forse un astice, e due misteriose creature di forma triangolare, probabilmente due piccole razze viste di profilo (quelle che nel riminese chiamiamo “baraccole”); in un altro frammento del mosaico si scorge anche una sogliola. Più nitida e naturalistica, anche grazie ai colori, è nel pannello in pasta vitrea la rappresentazione di un delfino, di un tonno (non uno sgombro, perché la livrea non presenta alcuna tigratura) e di un’orata: se si pensa che se ne potevano pescare, al tempo, esemplari di dieci chili e oltre, si vede che anche le proporzioni sono state grosso modo rispettate.

Non saranno state di certo, ad *Ariminum*, le sole raffigurazioni della fauna marina. I mosaici pavimentali a tema ittico, del resto, erano diffusi in tutto il territorio dell’impero, da Aquileia a Pompei, da Populonia a Toledo, da Lod, presso Tel Aviv, a Susa, in Tunisia, dove uno straordinario complesso di mosaici riproduce accuratamente decine di specie e documenta le varie tecniche di pesca. La ragione della popolarità di tali tematiche è presto detta: i Romani amavano il pesce. Mentre il consumo di carne, preferibilmente quella suina e la cacciagione, era in genere moderato, era invece quotidiana, sulle loro tavole, la presenza del pesce, soprattutto di mare. E poiché il pescato, per quanto abbondante, non era sempre sufficiente, si era diffuso l’allevamento in stagni e piscine naturali, trasformati in vivai: un’attività assai redditizia che aveva arricchito e reso famosi allevatori come Sergio Orata e Licinio Murena, ricordati da Columella.

Il pesce comune e di piccola taglia era destinato ai ceti bassi, che lo consumavano sia fresco che conservato sotto sale; quello pregiato e di grosse dimensioni era riservato ai



Orata, tonno e delfino: pannello in pasta vitrea, III secolo.
Rimini, Museo della Città L. Tonini.

ricchi e costituiva un vero e proprio *status symbol*. Perché il pesce era caro: una libbra (circa 330 grammi) di pesce di scoglio costava il doppio di una libbra di carne di maiale e il triplo di una libbra di carne ovina e bovina, ed era l'equivalente del salario giornaliero di un bracciante. Ma i pesci di dimensioni eccezionali arrivavano a prezzi da capogiro e alimentavano una ricca aneddotica sulle cifre sborsate per esemplari da primato, come la triglia da quattro libbre e mezzo (poco meno di un chilo e mezzo) che Marco Gavio Apicio, il celebre buongustaio, avrebbe pagato la bellezza di 8000 sesterzi.

A base di pesce era anche il *garum*, la salsa che entrava nella quasi totalità delle preparazioni romane. Il *garum*, che ha goduto fino ad anni recenti una fama sinistra, anche per la malevola definizione di Plinio («marciume di cose putrefatte»), era in realtà un insaporitore universale, affine sia per gli ingredienti che per la lavorazione alla salsa di pesce thailandese e vietnamita, nonché alla rinomata “colatura di alici” di Cetara. Come quelle, veniva usato a gocce al posto del sale. Avrà avuto senza dubbio un sapore deciso e pungente, ma non certo disgustoso, essendo il prodotto filtrato della fermentazione di pesce fortemente salato (il peso del sale doveva essere pari a quello del pesce) e aromatizzato con erbe odorose. Anche del *garum* esistevano più versioni, da quelle più raffinate e costose – come il carissimo *garum sociorum*, prodotto in Spagna con gli sgombri – a quelle più a buon mercato. Ed esistevano, per i più poveri e per gli schiavi, anche sottoprodotti e surrogati, come l'*altec*, fatto con gli avanzi della lavorazione del *garum*, e il *liquamen*, perché nessuno era disposto a rinunciare alla sua amata salsa di pesce.

Un mare celebrato per la sua pescosità, un fiorente porto naturale dotato di un molo in grossi blocchi di pietra e una cospicua flotta di barche da pesca garantivano alla città di *Ariminum* un approvvigionamento di pesce abbondante, continuativo e per tutte le tasche. Lorenzo Braccesi ha dimostrato che le tre imbarcazioni raffigurate nel mosaico di palazzo Diotallevi erano barche da pesca: la piccola, a remi, per la pesca sottocosta e le due più grandi, a vela, per la pesca d'altura. Se il proprietario della *domus* di piazza Ferrari è stato identificato in un chirurgo grazie al ritrovamento di un ricco servizio di strumenti del mestiere, il mosaico con le barche suggerisce che il proprietario della *domus* fosse un agiato imprenditore marittimo.

Immaginiamo allora che questo danaroso riminese del II secolo avesse invitato a cena nella sua grande e lussuosa *domus* a due passi dal foro un gruppo di amici o di persone con cui era in affari. In età imperiale si consumavano tre pasti: una leggera colazione al mattino (*ientacolum*), un frugale e sbrigativo pasto a mezzogiorno (*prandium*) e il pasto principale (*cena*) dopo il tramonto, o anche prima, se erano previste numerose portate. La *cena*, soprattutto se si avevano ospiti di riguardo, veniva servita nel triclinio, una sala ampia e accogliente arredata con tre letti, su ciascuno dei quali potevano prendere posto tre persone, e un tavolo al centro, dove si disponevano le vivande. Già, perché i Romani mangiavano distesi, appoggiati sul gomito sinistro, e prendevano dal tavolo, con la destra, il cibo che i servi avevano spezzettato in piccoli bocconi. È un modo di mangiare che a noi sembra scomodissimo, ma non ai Romani, evidentemente, se è vero che Catone l'Uticense aveva fatto voto solenne di mangiare seduto, invece che

sdraiato, finché non fosse stata abbattuta la tirannide di Giulio Cesare.

I triclini erano ambienti accoglienti e signorili, spesso affrescati e pavimentati con marmi e mosaici. Era questo il caso della *domus* di palazzo Diotallevi, dove la sala del triclinio invernale era ornata dal mosaico delle barche. Sopra il fastoso *emblema* a motivi geometrici, vegetali e animali, con al centro la figura di Ercole, veniva collocato il tavolo con le vivande; tutt'intorno, a ferro di cavallo, erano disposti i tre letti tricliniari; di fronte, in posizione strategica, stava la famosa fascia con le barche che rientravano nel porto di *Ariminum*, con il suo arco di accesso alla darsena, la terrazza e la torre del faro; e, più sotto, il mare popolato di pesci. Per i convitati era impossibile non ammirare la scena che rappresentava così eloquentemente l'attività, e la fortuna, del padrone di casa.

Quella sera di fine ottobre costui aveva invitato a cena otto ospiti: tutte persone non solo rispettabili, ma facoltose, perché *Ariminum* era una città ricca. Avrebbero occupato, con lui nono, tutt'e tre i letti del triclinio. Contrariamente a quello che era l'uso, che prevedeva un'alternanza di piatti di pesce e di carne, il nostro anfitrione aveva disposto che l'intera cena fosse a base di pesce: di pesce sarebbero stati perciò tutti gli antipasti (*gustatio*); di pesce le sette portate canoniche (*fercula*) della cena vera e propria (*prima mensa*); solo nelle *secundae mensae*, il momento dei dolci e della frutta, si sarebbe fatto a meno del pesce. Negli ultimi giorni erano stati messi da parte gli esemplari ittici più rari e di più grossa taglia. Avrebbero lasciato gli ospiti a bocca aperta e celebrato anch'essi il padrone di casa.