

QUADERNI DELLA SOCIETÀ LIGURE DI STORIA PATRIA

7

Ianuensis non nascitur sed fit
Studi per Dino Puncuh



GENOVA
SOCIETÀ LIGURE DI STORIA PATRIA
Palazzo Ducale
2019

Ianuensis non nascitur sed fit
Studi per Dino Puncuh



GENOVA 2019

Referees: i nomi di coloro che hanno contribuito al processo di peer review sono inseriti nell'elenco, regolarmente aggiornato, leggibile all'indirizzo: <http://www.storiapatriagenova.it/ref.asp>

Referees: the list of the peer reviewers is regularly updated at URL: <http://www.storiapatriagenova.it/ref.asp>

I saggi pubblicati in questo volume sono stati sottoposti in forma anonima ad almeno un referente.

All articles published in this volume have been anonymously submitted at least to one reviewer.

Il cibo ed i Romani: un rapporto complesso

Bianca Maria Giannattasio

biancamaria.giannattasio@lettere.unige.it

I popoli sono quello di cui si cibano ed i Romani non fanno eccezione: fino all'incontro con la *Graecia capta* la loro alimentazione era a base di *puls*¹, di erbe e di prodotti della terra. Si trattava in sostanza di cibo 'povero' adatto ad un popolo prevalentemente sedentario e contadino; l'incontro con genti diverse li porta ad apprezzare cibi, che si potrebbero definire esotici². In ogni caso è il cibo o per meglio dire la necessità di grandi spazi per l'approvvigionamento alimentare di un popolo in crescita, che spinge Roma verso le aree fertili dell'Italia meridionale, della Sicilia e della Sardegna, nonché il grande motore della lotta contro Cartagine.

La famosa frase catoniana *censeo Carthaginem esse delendam*³, presentando dei fichi raccolti in Africa e giunti freschi a Roma, era solo un modo per mascherare la necessità di distruggere una potente rivale anche nei traffici commerciali alimentari, poiché il mondo punico era il massimo produttore, nonché gestore, del commercio del *garum* e dei suoi derivati⁴, di cui la *res publica* vuole impossessarsi.

Cibo, conquiste e potere politico

Il cibo è stato contemporaneamente motore e spinta verso l'occupazione di territori ma anche espressione di potere politico ed economico. La coltivazione dell'olivo e la sua commercializzazione ne rappresentano un caso sintomatico. La conquista della Magna Grecia ha favorito ed incrementato l'olivicoltura con la distribuzione del territorio ai veterani delle guerre puniche

* Desidero offrire queste poche note ad un *magister* che è stato anche un appoggio ed un conforto durante la vita accademica e con cui talvolta ho condiviso frugali pasti universitari.

¹ TUBALDI 2009-2010, pp. 17-22.

² Per una breve storia dell'alimentazione romana: DOSI - SCHNELL 1986a e 1986b.

³ Plut. *Vita Marc. Cat.* 27: « Δοκεῖ δέ μοι καὶ Καρχηδόνα μὴ εἶναι ».

⁴ PONSICH 1992; GIANNATTASIO 2010, pp. 1498-1499. A questa industria si affianca anche quella, altrettanto appetibile, della porpora: ACQUARO 1998, p. 104 e sgg.

e civili. Inoltre l'acquisizione da parte delle grandi famiglie romane ha portato alla creazione di fondi produttivi come quello di Giancola (Brindisi)⁵ in cui a regime si producevano almeno 100.000 litri di olio all'anno con un'organizzazione che andava dall'impiantamento alla spremitura e al commercio del prodotto finito: tutto gestito direttamente, compresa la manifattura delle anfore usate per il trasporto e smercio dell'olio. Le famiglie italiche, come i Visselli a Giancola⁶, i Fabii a Brindisi⁷, gli Helvii e gli Statilii in Lucania⁸ sono strettamente correlate al potere politico centrale e di solito compaiono nella vita pubblica con incarichi nelle magistrature regionali, ma a loro, nel corso del I e del II d.C., si sostituiscono i liberti o la proprietà imperiale, determinando anche un cambiamento del paesaggio della penisola⁹. Quando agli imperatori nati su suolo italico subentrano gli Antonini, ossia degli spagnoli, anche il baricentro del commercio e delle attività produttive alimentari si sposta verso la Betica¹⁰. Lungo l'asse del Guadalquivir sorgono numerose fattorie ed impianti estensivi che sbaragliano la concorrenza italica, ereditandone il modello gestionale. Ed i nuovi contenitori anforari – le anfore Dressel 20 (Fig. 1) e la loro diffusione – sono la testimonianza di questo mutamento del centro economico favorito dalla volontà imperiale. Al nuovo cambio di dinastia, con l'arrivo del primo Severo¹¹, la produttività olearia si sposta in Africa settentrionale, grazie ad una situazione favorevole che prende le mosse fin dall'età flavia, allorché viene emanata una legge (*lex Manciana*) secondo cui il *saltus* e le terre vergini vengono concesse a chiunque vi impianti alberi da frutto. In seguito Adriano riconosce il possesso agli occupanti di tali territori, favorendo la diffusione dell'olivicoltura. Con questa premessa non a caso si assiste, a partire dal III d.C. ed in pratica fino all'arrivo degli Arabi¹², ad un forte in-

⁵ MANACORDA - PALLECCHI 2012.

⁶ MANACORDA 2012, pp. 517-524.

⁷ APROSIO 2001.

⁸ SIMELON 1993, pp. 112-114 e 151-155.

⁹ SERENI 1979, pp. 56-68; MARCONE 1997, pp. 166-173; APROSIO 2008; MASTROCINQUE 2017, pp. 941-943.

¹⁰ LAGÓSTENA BARRIOS 2009, pp. 294-297 e 301-305; PEÑA CERVANTES 2010, in particolare pp. 173-177.

¹¹ Questo imperatore rende regolari le distribuzioni di olio alla popolazione di Roma: Hist. Aug. *Sept. Sev.* 18,3.

¹² VISMARA 2007, pp. 24-28.

cremento della produzione olearia africana e al cambio della tipologia delle anfore, che assumono maggiori dimensioni.

Il cibo anche in maniera più diretta è stato utilizzato per l'ascesa al potere o per ottenere e mantenere consenso. Possono essere esemplificativi due casi per la ripercussione che hanno anche nell'arte romana: Pompeo, con l'appoggio di Cicerone, nel 57 a.C. viene nominato *procurator annonae*¹³ per sopperire alla carestia di grano, sebbene il suo avversario Clodio ritenga questa nomina solo una mossa utile a risollevarne le sorti politiche di Pompeo stesso¹⁴, il quale sagacemente sfrutta la carica per riuscire a costruire in Campo Marzio il primo teatro in pietra di Roma, collegandolo tramite un portico alla sede dell'annona posta nella *Curia Pompei*. Inoltre grazie alla cavea che costituisce la scalinata di accesso al tempio di Venere, ottiene di sottolineare il suo rapporto con Enea, progenitore di Roma. L'imperatore Traiano, invece, si fa immortalare direttamente su una balaustra marmorea mentre distribuisce i *congiaria alimentaria* nel Foro romano e fa porre questo monumento proprio nel foro a recingere il *ficus ruminalis*, luogo di antico mito delle origini di Roma e quindi espressione non solo della prodigalità dell'imperatore ma anche della sua legalità e legittimità a ricoprire la carica pubblica.

Il cibo, d'altronde, può servire anche come arma da lanciare contro gli avversari politici: Cicerone¹⁵ utilizza il banchetto offerto da L. Calpurnio Pisone per stigmatizzare il suo ghiotto avversario, che si presenta come sostenitore della frugalità degli antichi mentre in realtà è aduso a ricchi conviti. Sovente la noeme di insaziabile accompagna imperatori colpiti dalla *damnatio memoriae* come Caligola¹⁶, Nerone¹⁷ oppure considerati negativi: la tradizione vede in Vitellio il crapulone per eccellenza in base a quanto narra Svetonio¹⁸, tanto che ne ha condizionato la ritrattistica in epoca posteriore. Infatti un insieme di ritratti pseudo antichi – a partire dal più famoso ritratto Grimani al genovese Vitellio di P. Puget¹⁹ – lo raffigurano nella serie

¹³ Lex Cornelia Caecilia de Cn. Pompeo: Plut. *Vita Pomp.* 49, 6.

¹⁴ Plut. *Vita Pomp.* 49, 8.

¹⁵ Cic. *in Pisonem* 66-67.

¹⁶ Svet. *Calig.* XXXVII: « ... portentosissima genera ciborum atque cenarum ... pretiosissima margarita aceto liquefacta sorberet, convivis ex auro panes et obsonia apponeret ... ».

¹⁷ Svet. *Nero* XXVII: « Epulas a medio die ad mediam noctem protrahabat ... ».

¹⁸ Svet. *Vitel.* 7: « ... profundam gulam eius expleri ... ».

¹⁹ GIANNATTASIO 1985; PASTORINO 2004.

dei dodici Cesari, con l'aspetto di uomo particolarmente grasso con guance cascanti e doppio mento (Fig. 2).

Cibo e vita quotidiana

Al di fuori del mondo politico, presso privati cittadini, il cibo assurge a *status symbol* e la sua ostentazione viene utilizzata per dileggiare gli *snob* e gli arricchiti come il ricco Nisideno, di cui Orazio²⁰ sottolinea la tirchieria o come Trimalcione, di cui Petronio²¹ evidenzia la ricchezza pesantemente ostentata. Si crea così un *topos*, utilizzato in particolare per stigmatizzare i ricchi, di cui anche Marziale nei suoi epigrammi fa uso²².

La realtà del rapporto tra i Romani ed il cibo sembra essere stata molto diversa, tanto che si conosce un unico testo di ricette *De re coquinaria* attribuito ad un Apicio, probabile cuoco vissuto nel IV d.C.²³, che avrebbe assunto tale nome in ricordo di un famoso senatore del I d.C., noto per la sua fama di buongustaio²⁴. Inoltre lo spazio riservato alla preparazione dei cibi, anche nelle *domus* più prestigiose di Pompei ed Ercolano, normalmente è ridotto tanto da potere contenere un banco da fuoco o poco più e di solito la cucina è collocata sul retro dell'abitazione, in una zona periferica. Nelle case condominio di Ostia, nelle case-bottega e nelle dimore più modeste non esiste un vano con funzione di cucina, ma i cibi vengono preparati su fornelli e forni portatili (Fig. 3). L'abitudine dei Romani è quella di pasti veloci da consumare presso i numerosi *thermopolia* che offrivano bevande calde o fredde a seconda della stagione, verdure varie crude, lesse o cucinate a frittata (Fig. 4).

Resta quindi difficile delineare il regime alimentare romano, proprio per mancanza di una precipua documentazione di fonti che si occupino di cibo e ricette. A questa situazione si è cercato di ovviare con la ricerca archeologica. Tranne casi sporadici, come per esempio nel caso degli scavi di Luni²⁵, solo

²⁰ Hor. *Sat.* II, 8, 13-18 e 35-40.

²¹ Petr. *Satyr.* 29, 7; 31-36 *et sim.*

²² Mart. III, 82.

²³ SALSALINA RICOTTA 1983.

²⁴ Pl. *N.H.* XIX 137: « ... hic quidam ipsorum caulium delicatior teneriorque cauliculus, Apicii luxuriae et per eum Druso Caesari fastiditus, non sine castigatione Tiberi patris ».

²⁵ BARKER 1977, pp. 725-735.

in epoca relativamente recente si inizia a fare un'archeologia del cibo' raccogliendo e prestando attenzione alle fosse per lo smaltimento degli avanzi di pasto ed un'archeologia 'delle latrine', che oltre a fornire dati sugli alimenti consumati permette di individuare stati patologici. Ovviamente i risultati riflettono la realtà economica e paesaggistica dell'area oggetto di indagine: a Nora, città romana nel sud della Sardegna, da un immondezzaio urbano di fine III d.C. - inizio IV d.C., risulta che il 46% della fauna domestica è composto da ovicaprini ed il 18% da suini, animali predestinati al consumo alimentare²⁶. Dato anche interessante è la presenza di circa un 3% di resti di gallinacci, di cui i Romani facevano grande uso²⁷, mentre i bovini, pure presenti, non devono essere considerati alimenti primari in quanto vengono macellati una volta divenuti inutilizzabili per il lavoro²⁸. Il quadro antico riflette un tipo di alimentazione che ancora oggi si riscontra sul territorio. Invece le analisi di una latrina dell'area gallo-romana²⁹, quindi di clima e paesaggio diverso, evidenziano un predominio di cereali, utilizzati per la *puls*, alimento base di questa popolazione, unitamente al consumo di verdure come carote ed erbe spontanee. Ulteriori indicazioni sull'alimentazione si possono ricavare dalla tipologia delle ceramiche da cucina, dove sembrano prevalere, più o meno in tutte le epoche, le pentole/olle ed i tegami³⁰. Di conseguenza si deve pensare soprattutto al consumo di minestre e di carni stufate, ossia di piatti che non richiedono una preparazione impegnativa, ma in pratica una cottura lenta, che può avvenire anche senza la sorveglianza costante ed ha il vantaggio di garantirne la conservazione.

Cibo e morte

Il cibo accompagna i Romani anche nell'aldilà, ma ancora una volta ha funzioni ambigue, poiché fa parte della serie dei riti funebri come le offerte per il defunto; sono doni modesti, come narra Ovidio³¹, ma significativi:

²⁶ SORRENTINO 2007.

²⁷ Cato *de agr.* CXLIII, 3: « [Vilicae]...gallinas multas et ova uti habeat ».

²⁸ Infatti Catone descrive tutta una serie di attenzioni per curare i buoi: *ibidem*, LXIII, 54; LXXIX-LXXXII; CXII.

²⁹ HENROTAY 2018, pp. 92-93.

³⁰ TUBALDI 2009-2010, pp. 22-26.

³¹ Ov. *Fasti* II, 437-440: « et sparsae fruges parcaque mica salis/ inque mero mollita Ceres violaeque solutae ».

chicchi di grano, manciate di sale, pane inzuppato nel vino. A questi si aggiungono gli *exta*³² ed anche le libagioni, ripetute durante feste particolari, come il *dies natalis* del defunto: quindi si entra nella sfera religiosa³³.

Il funerale prevede anche un vero un pasto (*silicernium*) per chi vi partecipa, spesso a base di verdure, uova e pollame. Si tratta per lo più di elementi difficilmente rintracciabili durante uno scavo, tranne che in alcuni casi ‘fortunati’ come per la necropoli di Albenga³⁴ dove in due tombe di I d.C. si sono trovati resti del banchetto: cereali e frutta (fichi, datteri, noci e nocciole, giugiole). Ben più ricca e complessa è la documentazione proveniente dalle necropoli del suburbio romano³⁵: qui le tracce di pasto funebre sono evidenti per tutto il periodo di uso dal IV a.C. al tardo antico. Due sono gli elementi interessanti: la grande presenza di ossa suine (*porca praesentanea*), che poteva, però, essere in relazione solo con il sacrificio che si compiva il giorno del funerale, ed il fatto che spesso si tratta di resti di pasto ancora contenuti nel vassellame utilizzato (*kylikes*, coppe): tra questi non mancano ossa di pollame ed uova³⁶. Invece, alcuni residui all’interno di olle con tracce di bruciato starebbero ad indicare più che il pasto funebre l’offerta a Cerere, divinità ctonia.

Il cibo, in queste cerimonie, sembra strettamente legato soprattutto ad un insieme di eventi di purificazione, diventando la barriera tra il mondo dei vivi e quello dei morti, come durante i *Parentalia* tra il 13 e il 21 febbraio³⁷,

³² Interiora degli animali sacrificati.

³³ Il rapporto con la religione è molto articolato e reso complesso anche da scarsi resti archeologici, recuperabili nel terreno. In ogni caso il cibo è una componente fondamentale delle cerimonie religiose, dove l’offerta pubblica per eccellenza sono i *suovetaurilia*, ossia il sacrificio di un ariete, di un suino e di un bue, di cui alle divinità venivano offerte le interiora ed il sangue mentre la carne veniva distribuita tra i presenti. Questo sacrificio compare raffigurato su tutti i rilievi pubblici romani che ricordano avvenimenti storici a partire dall’ara di Domizio Enobarbo (fine II a.C.), all’Ara Pacis, alla già citata balaustria di Traiano fino al tardo antico (Foro romano: Base dei decennali dei Tetrarchi, 303 d.C.). Esistevano, però, offerte private che consistevano spesso in frutta e pani, di cui si perdono le tracce archeologiche il più delle volte, ma che trovano riscontro nelle raffigurazioni scultoree (altari) e fittili (stipi votive). La complessità dell’argomento esula da queste poche note.

³⁴ MASSABÒ 1999, pp. 205, 219 e 221.

³⁵ COLETTI - BUCCELLATO 2018; per il tardoantico si veda anche: *Cimitero tardo antico* 2012.

³⁶ L’uovo potrebbe non solo essere considerato un alimento offerto, ma un riferimento alla dottrina pitagorica, salvifica.

³⁷ Ov. *Fasti* II, 617-639.

che si concludevano il giorno 22 febbraio con un banchetto. Dopoché la famiglia aveva raccolto i suoi morti in immagine (*larvae conviviales*), si riteneva che fossero così placati i defunti, ma ancora a maggio³⁸ alcuni giorni erano dedicati ad un insieme di scongiuri, in cui le fave nere avevano lo scopo di scacciare dalla casa le anime in pena³⁹.

Il cibo, che in età romana scandisce la vita pubblica e privata, resta il più delle volte un elemento non ben inquadrabile nei contesti archeologici⁴⁰; sebbene la documentazione materiale di ceramica da mensa e da cucina sia abbondante, la mancanza di analisi archeometriche non sempre permette di identificare quali fossero gli alimenti più comuni, così da ricostruire una consuetudine alimentare nel suo complesso e nella sua differenziazione in base anche all'appartenenza dei diversi gruppi sociali⁴¹.

³⁸ Si tratta dei *Lemuria*: *ibidem*, V, 419-444.

³⁹ La credenza che le anime dei morti facciano visita ai vivi ha una lunga sopravvivenza, tanto che ancora se ne ha un richiamo in G. Pascoli, *Canti di Castelvecchio, La tovaglia* (vv. 1-8): « Le dicevano: Bambina! / che tu non lasci mai stesa, / dalla sera alla mattina, / ma porta dove l'hai presa, / la tovaglia bianca, appena / ch'è terminata la cena! / Bada, che vengono i morti! / i tristi, i pallidi morti! ... ».

⁴⁰ Fa eccezione la situazione che si riscontra nell'area dei Campi Flegrei, a Pompei e ad Ercolano dove l'eruzione del 79 d.C. ha carbonizzato alcuni alimenti (per esempio, forme di pani da Ercolano) e conservato derrate e semi; informazioni indirette si ricavano anche quando si trovano situazioni particolari, sia per documentazione sia per rilettura dei reperti post-scavo, come nel caso della Villa tardo-repubblicana di Settefinestre che fornisce uno spaccato di attività agricola tra il I a.C ed il I d.C.: CARANDINI 1985, pp. 123-137.

⁴¹ Non si dimentichi che Catone (*Cato de agr.* 56) suggeriva al *dominus* come nutrire i proprio schiavi: « Familiae cibaria. Qui opus facient: per hiemem tritici modios IIII, per aestatem modios IIII S; vilico vilicae, epistatae, opiloni: modios IIII; compenditis: per hiemem panis p. IIII, ubi vineam fodere coeperint panis p. V; usque adeo dum fico esse coeperint; deinde ad p. IIII redito ».



Fig. 1- Roma, Mercati traianei: anfore Dressel 20 (foto dell'A.).

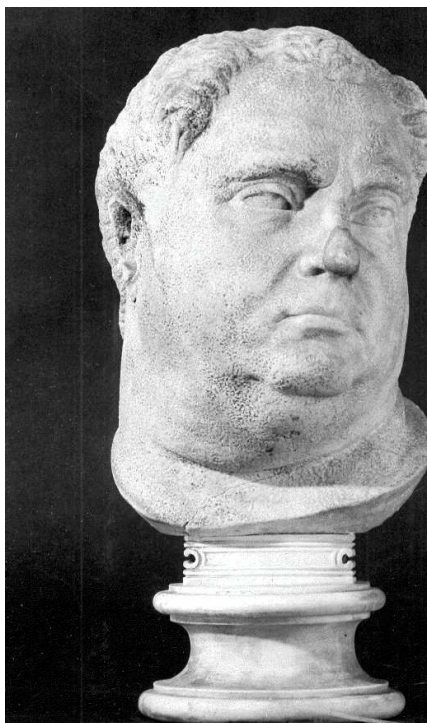


Fig. 2 - Genova, Accademia Ligustica. Testa del cd. Vitellio (Archivio fotografico del DAFIST-Archeologia).



Fig. 3 - Trento, Spazio Archeologico del "SAS": fornello con tegame a vernice rossa interna (foto dell'A.).

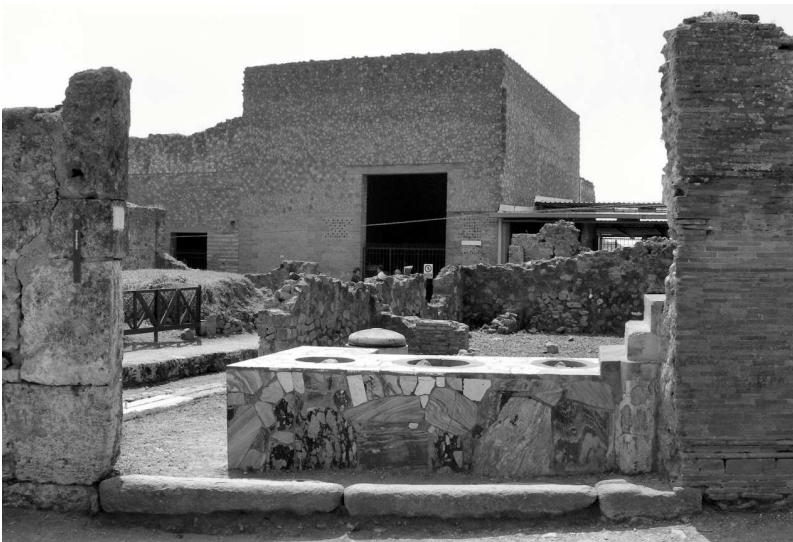


Fig. 4 - Pompei, Regio VI 4,8: *thermopolium* (foto di S. Magliani, per gentile concessione).

BIBLIOGRAFIA

- ACQUARO 1998 = E. ACQUARO, *I Fenici, Cartagine e l'archeologia della porpora*. Atti del Convegno di Studio, Venezia, 24 e 25 ottobre 1996, in *La porpora. Realtà e immaginario di un colore simbolico*, a cura di O. LONGO, Venezia 1998, pp. 99-110.
- APROSIO 2001 = M. APROSIO, *I Fabii di Brindisi*, in « Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia di Siena », 22 (2001), pp. 39-55.
- APROSIO 2008 = M. APROSIO, *Archeologia dei paesaggi a Brindisi dalla romanizzazione al medioevo*, Bari 2008.
- BARKER 1977 = G. BARKER, *L'economia del bestiame a Luni*, in *Scavi di Luni II*, a cura di A. FROVA, Roma 1977, pp. 725-735.
- CARANDINI 1985 = *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana. La villa nel suo insieme*, a cura di A. CARANDINI, Modena 1985.
- Cimitero tardo antico* 2012 = P. DE SANTIS - G. DISANTAROSA - E. IANNUTTI - D. LENTINI - D. MITTICA - D. NUZZO - L. PIEPOLI - V. POLITO - A. ROCCO, *Il cimitero tardo antico di Ponte della Lama (Canosa di Puglia)*, Bari 2012.
- COLETTI - BUCCELLATO 2018 = F. COLETTI - A. BUCCELLATO, *Silicernium e Parentalia. Nuovi dati sul banchetto nelle feste in onore dei morti: strutture, vasellame e resti alimentari nelle necropoli del suburbio romano*, in *Archeologia e antropologia della morte. 2. Corpi, relazioni e azioni: il paesaggio del rito*. Atti del 3° Incontro Internazionale di Studi di Antropologia e Archeologia a confronto (Roma, École Française de Rome - Stadio di Domiziano, 20-22 Maggio 2015), a cura di V. NIZZO, Roma 2018, pp. 585-605.
- DOSI - SCHNELL 1986a = A. DOSI - E. SCHNELL, *Le abitudini alimentari dei Romani*, Roma 1986.
- DOSI - SCHNELL 1986b = A. DOSI - E. SCHNELL, *I Romani in cucina*, Roma 1986.
- GIANNATTASIO 1985 = B.M. GIANNATTASIO, *Una testa di "Vitellio" a Genova*, in « Xenia », 9 (1985), pp. 63-70.
- GIANNATTASIO 2010 = B.M. GIANNATTASIO, *Officine per la produzione del garum: urbanistica e tipologia. Il caso di Nora*, in *L'Africa romana. I luoghi e le forme dei mestieri e della produzione nelle province africane*. Atti del XVIII convegno di studio, Olbia, 11-14 dicembre 2008, a cura di M. MILANESE - P. RUGGIERI - C. VISMARA, Roma 2010, pp. 1489-1499.
- HENROTAY 2018 = D. HENROTAY, *Arlon, apport des découvertes récentes dans le vicus à l'exame des latrines gallo-romaines*, in *Latrinae. Roman Toilets in the Northwestern Provinces of the Roman Empire*, a cura di S. HOSS, Oxford 2018 (Archeopress Roman Archaeology, 31), pp. 89-94.
- LAGÓSTENA BARRIOS 2009 = L.G. LAGÓSTENA BARRIOS, *Productos Hispanos en los mercados de Roma: en torno al consumo de aceites y salazones de Baetica en el alto imperio*, in *Hispaniae. Las provincias hispanas en el mundo romano*, Tarragona 2009 (Documenta, 11), pp. 293-307.

- MANACORDA 2012 = D. MANACORDA, *Conclusioni*, in D. MANACORDA - S. PALLECCHI, *Le fornaci romane di Giancola (Brindisi)*, Bari 2012, pp. 517-546.
- MANACORDA - PALLECCHI 2012 = D. MANACORDA - S. PALLECCHI, *Le fornaci romane di Giancola (Brindisi)*, Bari 2012.
- MARCONE 1997 = A. MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana. Dal mondo arcaico all'età imperiale*, Roma 1997.
- MASSABÒ 1999 = *Magiche trasparenze. I vetri dell'antica Albingaunum*, a cura di B. MASSABÒ, Milano 1999.
- MASTROCINQUE 2017 = G. MASTROCINQUE, *Il paesaggio urbano e rurale di Egnazia tra archeologia, tutela e comunicazione*, in *Dialoghi sull'Archeologia della Magna Grecia e del Mediterraneo*. Atti del I Convegno Internazionale di Studi, Paestum, 7-9 settembre 2016, Paestum 2017, pp. 939-945.
- PASTORINO 2004 = A.M. PASTORINO, *52. Scultore anonimo (XVII secolo)*, in *Da Tintoretto a Rubens. Capolavori della Collezione Durazzo*, a cura di L. LEONCINI, Milano 2004, pp. 306-309.
- PEÑA CERVANTES 2010 = Y. PEÑA CERVANTES, Torcularia. *La production de vino y aceite en Hispania*, Tarragona 2010 (Documenta, 14).
- PONSICH 1992 = M.PONSICH, *La pesca industriale antica nel mediterraneo occidentale*, in *V rassegna di archeologia subacquea / V premio Franco Papò*, Giardini Naxos, 19-21 ottobre 1990, Messina 1992, pp. 157-173.
- SALSA PRINA RICOTTA 1983 = E. SALSA PRINA RICOTTA, *L'arte del convito nell'antica Roma*, Roma 1983.
- SERENI 1979 = E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Roma-Bari 1979.
- SIMELON 1993 = P. SIMELON, *La propriété en Lucanie depuis les Gracques jusqu'à l'avènement des Severes*, Bruxelles 1993.
- SORRENTINO 2007 = C. SORRENTINO, *Vano A32. Analisi dei residui di pasto da un immondezzaio*, in « Quaderni Norensi », 2 (2007), pp. 25-31.
- TUBALDI 2009-2010 = V. TUBALDI, *L'olla: pentola e non solo. Analisi dei suoi usi attraverso le fonti letterarie romane*, in « Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Macerata », XLII-XLIII (2009-2010), pp. 17-29.
- VISMARA 2007 = *I frantoi. Miscellanea*, a cura di C. VISMARA, Sassari 2007 (Uchi Maius, 3).

Sommario e parole significative - Abstract and keywords

Il cibo ha grande importanza per i Romani. Le fonti letterarie forniscono alcune indicazioni; minori le informazioni da scavi archeologici. Il quadro che si evidenzia è complesso e spesso ambiguo.

Parole significative: cibo, potere politico, vita quotidiana, morte.

Food is very important for Romans. Literary sources provide with some indications; information from archaeological excavations are less. The resulting picture is complex and often ambiguous.

Keywords: Food, Politics, Daily Life, Death.

INDICE

<i>Presentazione</i>	pag.	5
Tabula gratulatoria	»	7
<i>Gian Savino Pene Vidari</i> , Il percorso delle istituzioni di Storia Patria di Genova e Torino: il contributo di Dino Puncuh	»	9
<i>Simone Allegria</i> , <i>Rainerius tunc comunis Cortone notarius</i> . Contributo alla storia del documento comunale a Cortona nella prima metà del XIII secolo	»	23
<i>Fausto Amalberti</i> , Scorci di vita quotidiana a Ventimiglia (secc. XV-XVI)	»	57
<i>Serena Ammirati</i> , <i>Cum in omnibus bonis ...</i> Un inedito frammento berlinese tra papirologia e paleografia	»	79
<i>Michele Ansani</i> , Pratiche documentarie a Milano in età carolingia	»	95
<i>Giovanni Assereto</i> , Genova e Francesco Stefano (1739)	»	113
<i>Michel Balard</i> , I Giustiniani: un modello degli 'alberghi'?	»	131
<i>Laura Balletto</i> , Brevi note su Antonio Pallavicino, vescovo di Chio (1450-1470)	»	141
<i>Ezio Barbieri</i> , Frammenti e registri notarili pavesi e vogheresi del Trecento presso l'Archivio di Stato di Pavia	»	163
<i>Enrico Basso</i> , L'affermarsi di un legame commerciale: Savona e la Sardegna all'inizio del XIV secolo	»	183
<i>Denise Bezzina</i> , The two wills of Manuele Zaccaria: protecting one's wealth and saving one's soul in late thirteenth-century Genoa	»	205
<i>Carlo Bitossi</i> , Assassinio politico o vendetta? La morte di Gian Pietro Gaffori e la rivoluzione corsa (1753)	»	231

<i>Marco Bologna</i> , «Non ha la minima idea, cara, di quanto c'è sepolto nella mia vita». Note esplicative sui processi di formazione degli archivi di persone	pag. 253
<i>Roberta Braccia</i> , Spedizionieri, vetturali e navicellai: considerazioni su due <i>discursus legales</i> del Settecento	» 265
<i>Paolo Buffo</i> , Spunti cancellereschi e autonomie dei redattori nella documentazione del principato sabaudo (secoli XII e XIII): nuove proposte di indagine	» 285
<i>Marta Calleri</i> , Un notaio genovese tra XII e XIII secolo: Oberto scriba <i>de Mercato</i>	» 303
<i>Maria Cannataro † - Pasquale Cordasco</i> , Per la storia della chiesa di Taranto nel XIV secolo	» 325
<i>Cristina Carbonetti Vendittelli</i> , Il <i>Breve de terris et vineis et silvis que sunt Sancte Agathe</i> . Un inventario romano di beni fondiari del XII secolo	» 343
<i>Maela Carletti</i> , Il Protocollo di San Benvenuto amministratore e vescovo della Chiesa di Osimo (1263-1282). Un primo resoconto	» 359
<i>Carlo Carosi</i> , Riflessioni su un singolare contratto di commenda	» 381
<i>Antonio Ciaralli</i> , Documenti imperiali tra realtà e contraffazione. La pretesa cessione a Nonantola del monastero di Santa Maria di Valfabbrica	» 395
<i>Diego Ciccarelli</i> , I Genovesi a Palermo: la <i>Capela Mercatorum Ianuensium</i> (sec. XV)	» 419
<i>Luca Codignola</i> , Ceronio, Rati, e le prime relazioni tra Genova e il Nord America, 1775-1799	» 439
<i>Lia Raffaella Cresci</i> , Provvidenza divina o sorte? Un problema irrisolto nell'opera storica di Leone Diacono	» 459
<i>Davide Debernardi</i> , I papiri della Società Ligure di Storia Patria	» 477
<i>Corinna Drago Tedeschini</i> , <i>Le societates officii scriptoriae</i> nei libri <i>instrumentorum</i> dell'Archivio della Romana Curia (1508-1510)	» 489

<i>Bianca Fadda - Alessandra Moi - Marco Palma - Andrea Pergola - Roberto Poletti - Mariangela Rapetti - Cecilia Tasca, Laocoontis simulacrum hoc ... vidi: una nota manoscritta nell'incunabolo 15 della Biblioteca Universitaria di Cagliari</i>	pag. 513
<i>Bianca Fadda - Cecilia Tasca, La Sardegna giudiciale nell'Archivio del Capitolo di San Lorenzo di Genova e un 'nuovo' documento di Barisone I d'Arborea</i>	» 523
<i>Riccardo Ferrante, Legge, giustizia, e sovranità nella Francia del secondo Cinquecento. Appunti per una storia della 'legalità' in Europa continentale</i>	» 549
<i>Paolo Fontana, «Lo specchio della vita» di madre Maria Agnese di Gesù (1693-1761). Monachesimo femminile e direzione spirituale nel Carmelo genovese del Settecento</i>	» 561
<i>Maura Fortunati, Mediazione ed arbitrato a Savona nel primo basso medioevo</i>	» 587
<i>Fausta Franchini Guelfi, Nuovi documenti per Francesco Maria Schiaffino in San Siro a Genova-Nervi e per il patrimonio artistico della casaccia di Santa Maria di Caprafico</i>	» 605
<i>Stefano Gardini - Mauro Giacomini, Venticinque anni di consumi e produzioni culturali: aspetti quantitativi e spunti qualitativi dal database della sala di studio dell'Archivio di Stato di Genova (1991-2016)</i>	» 619
<i>Bianca Maria Giannattasio, Il cibo ed i Romani: un rapporto complesso</i>	» 669
<i>Antoine-Marie Graziani, «Si è risposto a Lutero e si risponde ogni giorno agli eretici»: Pier Maria Giustiniani l'antijustificateur</i>	» 681
<i>Ada Grossi, Le cariche comunali lodigiane fino al 1300: note a margine degli Atti del comune di Lodi</i>	» 705
<i>Paola Guglielmotti, La storia dei 'non genovesi' dall'anno 2000: il contributo dei medievisti attivi nel contesto extraitaliano agli studi sulla Liguria</i>	» 727
<i>Valeria Leoni, Il Collegio dei notai di Cremona e le origini dell'archivio notarile</i>	» 751

<i>Sandra Macchiavello</i> , Repertorio dei notai a Genova in età consolare (1099-1191)	pag. 771
<i>Marta Luigina Mangini</i> , Parole e immagini del perduto <i>Liber instrumentorum porte Cumane</i> (Milano, metà del secolo XIII)	» 801
<i>Paola Massa</i> , La gestione tecnico-organizzativa di un 'edificio da carta' a metà Seicento	» 825
<i>Patrizia Merati</i> , Produzione e conservazione documentaria tra X e XI secolo in area lariana: il notaio <i>Teodevertus</i> e la sua clientela laica	» 851
<i>Bianca Montale</i> , Politica e amministrazione a Genova dall'Unità a Porta Pia	» 879
<i>Angelo Nicolini</i> , Nel porto di Savona, 1500-1528: una finestra sul Mediterraneo?	» 899
<i>Antonio Olivieri</i> , L'ospedale di Sant'Andrea di Vercelli nei decenni a cavallo tra Due e Trecento. L'acquisizione di patrimoni connessi con l'esercizio del credito e i suoi riflessi archivistici	» 923
<i>Sandra Origone</i> , Rodi dei Cavalieri e i Genovesi	» 947
<i>Arturo Pacini</i> , Algeri 1541: problemi di pianificazione strategica di un disastro annunciato	» 965
<i>Martina Pantarotto</i> , <i>Vox absentiae</i> : tracce di un archivio conventuale disperso e distrutto. Santa Maria delle Grazie di Bergamo (OFM Obs.)	» 993
<i>Alberto Petrucciani</i> , L'«altra» biblioteca Durazzo: un catalogo (quasi) sconosciuto	» 1005
<i>Giovanna Petti Balbi</i> , Tomaso Campofregoso, uomo di cultura, bibliofilo, mecenate	» 1023
<i>Luisa Piccinno</i> , Grandi porti e scali minori nel Mediterraneo in età moderna: fattori competitivi e reti commerciali	» 1045
<i>Vito Piergiovanni</i> , Il valore del documento alle origini della scienza del diritto commerciale: Sigismondo Scaccia giudice a Genova nel XVII secolo	» 1061
<i>Valeria Polonio</i> , Battaglie fiscali nel tardo Quattrocento genovese: clero e laici	» 1069

- Marco Pozza*, Viviano, *scriptor, notarius et iudex*: un notaio al servizio della cancelleria ducale veneziana (1204-1223) pag. 1093
- Maria Stella Rollandi*, Questioni di confine e regime delle acque. Matteo Vinzoni e il feudo di Groppoli in Lunigiana (1727-1760) » 1111
- Antonella Rovere*, Una ritrovata pergamena del secolo XII e il suo contesto di produzione » 1137
- Valentina Ruzzin*, *Inventarium conficere* tra prassi e dottrina a Genova (secc. XII-XIII) » 1157
- Eleonora Salomone Gaggero*, *Hic jacet corpus Quintii Martii Rom. Coss.* La spedizione del console Q. Marcio Filippo contro i Liguri Apuani fra fantasia e realtà » 1183
- Anna Maria Salone Gobat*, La Val Grue. Brevi notizie storiche sui paesi della valle » 1207
- Rodolfo Savelli*, Virtuosismi in tipografia. A proposito di tre edizioni del *Corpus iuris civilis* (1580-1587) » 1227
- Lorenzo Sinisi*, Processo e scrittura prima e dopo il Concilio Lateranense IV: alcune considerazioni » 1251
- Francesco Surdich*, Gli indigeni della Terra del Fuoco nel diario di viaggio di Charles Darwin » 1277
- Caterina Tristano*, I percorsi della spiritualità sui fogli di un libro: il Salterio di san Romualdo a Camaldoli » 1291
- Gian Maria Varanini*, Una riunione della *curia vassallorum* del monastero di Santa Maria in Organo di Verona nel 1260. Pratiche feudali, lessico 'comunale' » 1341
- Marco Vendittelli*, I *Capitula* del castello di Carpineto nel Lazio del 1310 » 1357
- Stefano Zamponi*, Gli statuti di Pistoia del XII secolo. Note paleografiche, codicologiche, archivistiche » 1367
- Andrea Zanini*, Filantropia o controllo sociale? Le opere assistenziali di un feudatario del Settecento » 1387

QUADERNI DELLA SOCIETÀ LIGURE DI STORIA PATRIA

DIRETTORE

Carlo Bitossi

COMITATO SCIENTIFICO

GIOVANNI ASSERETO - MICHEL BALARD - CARLO BITOSSI - MARCO BOLOGNA -
STEFANO GARDINI - BIANCA MARIA GIANNATTASIO - PAOLA GUGLIELMOTTI -
PAOLA MASSA - GIOVANNA PETTI BALBI - VITO PIERGIOVANNI - VALERIA
POLONIO - † DINO PUNCUH - ANTONELLA ROVERE - FRANCESCO SURDICH

Segretario di Redazione

Fausto Amalberti

✉ redazione.slsp@yahoo.it

Direzione e amministrazione: PIAZZA MATTEOTTI, 5 - 16123 GENOVA
Conto Corrente Postale n. 14744163 intestato alla Società

🖨 <http://www.storiapatriagenova.it>

✉ storiapatria.genova@libero.it

Editing: *Fausto Amalberti*

ISBN - 978-88-97099-45-1 (a stampa)

ISSN 2421-2741 (a stampa)

ISBN - 978-88-97099-48-2 (digitale)

ISSN 2464-9767 (digitale)

finito di stampare dicembre 2019

Status S.r.l. - Genova

ISBN - 978-88-97099-45-1 (a stampa)

ISBN - 978-88-97099-48-2 (digitale)

ISSN 2421-2741 (a stampa)

ISSN 2464-9767 (digitale)