

NEL 2019 I RAGAZZI DELLE QUINTE ELEMENTARI DELLA SCUOLA SERRAZANETTI DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI SANT'AGATA BOLOGNESE, NELL'AMBITO DEL PON CODICE 10.2.5A-FSEPON-EM-2018-6 TITOLO: "ITI...NARRANDO" CORSO "DE GUSTIBUS... DALLA TERRA ALLA TAVOLA, DAL TEMPO DEI ROMANI FINO AD OGGI!", HANNO REALIZZATO UNO STUDIO SUL CIBO DEGLI ANTICHI ROMANI:

DE GUSTIBUS...DALLA TERRA ALLA TAVOLA. DAL TEMPO DEI ROMANI AD OGGI

Con l'occasione, in collaborazione con la nostra Partecipanza, si è colta l'opportunità del ritrovamento nel nostro terreno della VILLA RUSTICA ROMANA per ripercorrere un excursus storico che ha largamente interessato i ragazzi portandoli a scoprire, a loro volta, l'antica terra di Sant'Agata e in particolare cosa mangiavo gli antichi romani.

Ecco di seguito il racconto sintetico della storia "La Villa nel Pozzo"

Nella primavera del 2013 si decideva di costruire delle nuove case in Sant'Agata Bolognese.

Prima di iniziare i lavori di costruzione, la legge prevede che si effettuino scavi di **archeologia** preventiva. E' infatti necessario effettuare dei controlli prima di costruire perché altrimenti si rischia di fabbricare delle case su resti di antiche civiltà/reperti storici e che così verrebbero persi per sempre.

Il controllo in quella zona era poi particolarmente importante da effettuare perché alcune tracce lasciavano intendere che vi fosse la possibilità di considerevoli ritrovamenti, è presente infatti in quella zona un **paleoalveo**.

Gli scavi effettuati portarono alla luce numerosi reperti: tracce di mura, la base di un **torcular** e una zona caratterizzata dalla presenza di numerosi **dolia**, un doliarum.

Si trovarono insomma sulle tracce di una **Villa Rustica** tipica struttura abitativa delle **centurie** degli agri pubblici romani.

La villa rustica era abitata da contadini che vi lavoravano, la pavimentazione degli ambienti interni era sicuramente fatta da **esagonette**, mentre per la chiusura dei dolia erano probabilmente usati dei **mattoni manubriati**.

A raccontare la vita e le attività dei coloni è però l'enorme quantità di reperti ritrovati nel pozzo al centro della corte: da una svariata gamma di oggetti in ceramica depurata a fondi di secchi, ma anche un pettine, una moneta, una pedina e tanti altri elementi vegetali: semi, pollini, foglie...

Studi di **archeobotanica** hanno permesso di ricostruire le colture e dunque quale doveva essere il paesaggio attorno alla villa e quali le attività principali. Si sono ritrovati semi e resti di piante tessili come la canapa e di diversi grani, semi di noci, ciliegio, ulive e vite. Come testimoniano numerosi ritrovamenti si coltivava vite maritata ad olmo, acero ed altri alberi presenti in quell'epoca in zona.



Questo studio ci ha permesso di;

- 1) visitare il sito dove è stata ritrovata la VILLA RUSRTICA ROMANA, per poi visitare la mostra nel palazzo comunale dove sono conservati i reperti trovati e farne delle copie nel laboratorio scolastico.



- 2) esaminare testi di eminenti studiosi che ci hanno permesso di conoscere che il cibo che oggi consumiamo non è molto diverso da quello che consumavano gli antichi romani e che si riflette in quella che oggi si chiama “LA DIETA MEDITERRANEA”.
Al proposito basta leggere cosa e quando mangiavano i Romani:

COSA MANGIAVANO I ROMANI

- **Il pane: di frumento o d’orzo.**
- **I legumi: fave, lenticchie e ceci.**
- **Ortaggi: lattughe, cavolo, porro, erbe lassative, (malve, bietole ecc.), asparagi, carciofo, funghi.**
- **Frutta: mele (*mala*), pere (*pira*), ciliegie (*cerasa*), susine (*pruna*), uva (fresca o passa), noci, mandorle (*nux amygdala*), castagne, l’albicocca (*malum Armeniacum*), datteri (*importati dai paesi caldi*).**
- **Capretti, agnelli, pollame e altri animali da cortile.**
- **Carne suina fresca, che veniva cucinata arrosto, stufata o lessa .**
- **Carne suina conservata: salsicce, prosciutti, carne affumicate o salata.**
La carne bovina fu proibita a lungo, per non sottrarre questi animali al lavoro dei campi, ed era solitamente limitata agli animali vecchi e malati.

- **Selvaggina (*l'Italia era ricoperta di boschi*): fagiani, pernici, camosci, cervi, caprioli, cinghiali, ecc....**
- **Pesce, molluschi e crostacei (aragoste, ricci, ostriche crude o con l'aggiunta di qualche salsa), murene allevate in apposite vasche.**
- **Condimenti: olio di oliva o il *garum* (una salsa piccante preparata con interiora e pezzetti di pesce salato, ridotti in poltiglia e fatti fermentare al sole).**
- **Bevevano il vino (escluso le donne a cui era invece severamente proibito). Il vino era diverso dal mostro di oggi, infatti era diluito in acqua e mescolato a spezie, erbe aromatiche, miele.**

QUANDO E DOVE MANGIAVANO I ROMANI

I pasti dei Romani erano per lo più tre.

- **Prima colazione: prevedeva pane, formaggio, olive, frutta secca, latte e miele. Per i più poveri, solo il pane con latte o vino.**
- **Lo spuntino di mezzogiorno (*prandium*): che veniva spesso consumato in una delle numerose *tabernae* o *thermopolia*, una sorta di tavola calda dell'epoca. Qui venivano consumati o asportati cibi caldi (come focacce, salsicce, spiedini, pesce fritto, formaggio, olive, qualche verdura, frutta) e bevande.**
- **La cena fra le 15 e le 17 di 3 portate:**
 - ***Gustatio*. Una serie di antipasti (uova, insalata, funghi, olive, crostacei, salsicce, cetrioli, tartufi e salse varie)**
 - ***Prima mensa*. Era costituita da varie portate (*fercula*) di pesce, uccelli (gru, pavone, fenicottero, pappagallo), carni di manzo, agnello e maiale, oltre a tutti i tipi di cacciagione. Vi erano poi carne di orso e di ghio (considerata una vera ghiottoneria).**
 - ***Secunda mensa*. Frutta fresca e secca, dolci al miele e, per concludere, le mele.**

IL SIMPOSIO PRESSO I ROMANI

Appannaggio delle famiglie ricche, all'estremo opposto rispetto alla tavola calda, c'era il rito del banchetto (*symposium* o *convivium*).

Nella sala da pranzo, detta *triclinium*, si disponevano intorno alla tavola (*mensa*) tre *lecti* (*imus, medius, summus*). Venivano coperti con tappeti e cuscini, su cui si sdraiavano gli ospiti, in genere tre per letto.

Terminata la festa, alle prime luci dell'alba i commensali si congedavano. Portavano con sé nel *lintheum* (grande tovagliolo di lino) gli avanzi del pasto, insieme con i piccoli regali (*apophoretea*) avuti in dono dal padrone di casa.