



Matdid - www.matdid.it

Materiali didattici di lingua e cultura italiana per stranieri
a cura di [Roberto Tartaglione](#) e [Giulia Grassi](#)

Scudit Scuola d'Italiano
Via La Spezia 34 – 00182 Roma
Internet – www.scudit.net
email – info@scudit.net

Materiale: n. 130 - **Data:** 31.10.2004 - **Livello:** A1 - **autore:** Giulia Grassi

A TAVOLA CON APICIO

Mangiare come un antico romano

Marco Gavio Apicio era un ricco romano del I secolo d.C. che amava molto la buona tavola. Ha scritto il *De re coquinaria*, un manuale di cucina con 478 ricette; probabilmente è lui che ha inventato il famoso *foie gras* (Apicio dava da mangiare alle oche chili e chili di fichi per ingrossare il loro fegato!). Nel suo manuale ci sono ricette veramente strane (ad esempio come cucinare lingue di usignoli o di pappagalli). Ma altre sono assolutamente normali e moderne, sformato di sogliola, arrosto al sale ecc.

Su moltissimi piatti Apicio usava un condimento particolare, una salsa molto famosa nell'antica Roma: il *garum*. Il *garum* è fatto con interiora di pesce mescolate con sale e tante tante spezie: il tutto doveva macerare al sole per ben 65 giorni. Dopo 65 giorni si filtrava e il liquido che veniva fuori era la parte migliore del *garum*. La parte più solida si usava per condimenti "meno importanti".

Sembra una cosa disgustosa, vero? Ma i bravi cuochi dosavano il *garum* con attenzione e si dice che questa salsa arricchiva il sapore di tutti i piatti. In ogni caso, per i Romani era una vera prelibatezza!

Naturalmente queste ricette erano solo per i ricchi, perché la gente comune mangiava cose molto più semplici: focacce, zuppe, uova, olive, formaggio fresco acido e molti ortaggi. Le tavole dei ricchi, invece, erano piene di carne e di pesce, di verdure e di formaggi di capra e di pecora; e poi funghi, tartufi, rane e lumache e, per finire, limoni, cedri, datteri... Un famoso buongustaio romano, Lucullo, importava dall'oriente un'altra specialità, le ciliegie! E ancora oggi un pranzo molto ricco si chiama in italiano un pranzo "luculliano"!

I banchetti romani si concludevano qualche volta con un'orgia: il piacere del cibo unito a quello del sesso. E questo aspetto, così carico di sensualità, ha colpito molto la fantasia dei moderni: nei film sull'antica Roma non manca mai una scena di banchetto con tavole piene di cibi, danzatrici seminude, giocolieri ed equilibristi, lottatori e pugili, e persone che amoreggiano sui triclini.

Esercizio 1

Trasformare il verbo da presente in passato prossimo (lui parla > lui ha parlato)

1. Apicio (scrive) _____ un libro di cucina
2. Apicio (inventa) _____ il foie gras
3. Apicio (dà) _____ chili di fichi da mangiare alle oche
4. Apicio (usa) _____ un condimento molto famoso
5. Il garum (arricchisce) _____ il gusto di molti piatti
6. Il popolo probabilmente non (mangia) _____ le specialità di Apicio
7. Lucullo (importa) _____ le ciliegie dall'oriente
8. Petronio (descrive) _____ una famosa cena nel suo Satyricon
9. Tutti noi (vediamo) _____ scene di banchetti romani nei film storici su Roma
10. Apicio (nasce) _____ a Roma nel I secolo d.C.

Esercizio 2

Completare con il verbo all'imperfetto indicativo

1. Marco Gavio Apicio era romano che (amare) _____ molto la buona tavola
2. Su moltissimi piatti Apicio (usare) _____ un condimento particolare: il garum
3. Per fare il garum interiora di pesce con sale e tante tante spezie (dovere) _____ macerare al sole per ben 65 giorni
4. La parte più solida del garum (chiamarsi) _____ allec
5. L'allec si (usare) _____ per condimenti "meno importanti"
6. Il garum (arricchire) _____ il sapore di tutti i piatti
7. Per i Romani il garum (essere) _____ una vera prelibatezza!
8. La gente comune (mangiare) _____ cose molto semplici
9. Le tavole dei ricchi (essere) _____ piene di carne e di pesce
10. Lucullo (importare) _____ dall'oriente le ciliegie
11. I banchetti romani (concludersi) _____ qualche volta con un'orgia

Esercizio 3

Completare con la forma del passato prossimo o dell'imperfetto

1. Apicio ha descritto descriveva molte sue ricette nel suo De re coquinaria
2. A casa di Apicio si è mangiato si mangiava un piatto con lingua di usignoli
3. Lucullo, Apicio, Petronio e molti ricchi romani hanno amato amavano mangiare bene
4. Apicio ha inventato inventava il famoso foie gras
5. L'"allec" stato era la parte solida del garum
6. Il poeta Marziale una volta ha fatto faceva i complimenti a un suo amico capace di resistere all'odore di una ragazza che ha bevuto sei bicchieri di garum
7. I romani poveri non hanno mangiato mangiavano certo i piatti consigliati Apicio
8. Seneca scriveva ha scritto che Apicio era un cattivo esempio per i giovani
9. I romani hanno condito condividevano molti piatti con il garum
10. Dopo una "cena elegante" i ricchi romani hanno fatto facevano volentieri un'orgia