

Articolo tratto da: «La Cucina Italiana»  
numero di ottobre 2000,  
Editrice Quadratum S.p.A.

---

Gli allievi di un Istituto professionale alberghiero di Milano, sotto la guida dei loro insegnanti, hanno studiato, messo in tavola e in scena un banchetto ispirato alla cucina dell'antica Roma: un'operazione culturale che ha risvolti di grande attualità. Gli abitanti dell'antica Roma trascorrevano a tavola molto tempo e si nutrivano smodatamente, come sembra di capire guardando certi film storici o pseudo tali? E poi, cosa e come mangiavano? Per chi intende dedicarsi per professione alla preparazione del cibo, cercare risposte a domande di questo tipo è interessante dal punto di vista culturale e può diventare stimolante dal punto di vista pratico. E' quanto hanno potuto constatare di persona studenti della III F dell'Istituto professionale Servizi Alberghieri e Ristorativi Amerigo Vespucci di Milano, impegnati in un'operazione del genere. Il lavoro ha avuto inizio con una ricerca storica guidata dall'insegnante d'italiano Alfonso Indelicato ed è culminata nella preparazione di un pranzo, realizzata sotto la guida dell'insegnante di cucina Raffaele Rignanese, fra l'altro collaboratore di "Cucina Italiana". Prima scoperta: il pasto tipico all'italiana è strutturato come quello dell'antica Roma, che cominciava con l'antipasto, continuava con tre primi, due secondi e un dessert.

Banchetti del genere si consumavano una sola volta al giorno, di sera. Anche l'apparecchiatura della tavola e il servizio (che avveniva su uno dei lati della stessa in quanto gli altri erano occupati dai tricini) aveva delle regole che gli studenti hanno scoperto e provato a mettere in pratica. Commensali e servitori, infatti, si sono talmente immedesimati nella rappresentazione al punto di vestirsi con abiti d'epoca (di scena, ovviamente) e provare a vivere per qualche ora come duemila anni fa. Per il servizio era in azione, sotto la guida dell'insegnante Roberto Storace, la III A, che si prepara, appunto, a lavorare in sala e bar. Quanto al cibo, come gli studenti hanno scoperto, molti ingredienti non erano ancora conosciuti, il che non impediva di preparare piatti che, ancor oggi, sono più che validi. Il menu realizzato per l'occasione e assaggiato dagli invitati al pranzo, giornalisti ed esperti di gastronomia, iniziava con Moretaria, per continuare con Tisanam, Mullos assos, Assatura, Lenticula ex sfondillis e concludersi con Apoterum: nomi che celano preparazioni gradevolissime anche oggi, come tortini al formaggio, minestra d'orzo e legumi, triglie arrosto con salsa ai pinoli, arrosto di maiale in crosta, lenticchie con fondi di carciofo e sformatini di semolino con pesche al vino rosso. Da bere, vino rosso o Mulsum, sempre vino, ma dolcificato con il miele: un ingrediente, quest'ultimo, assai presente nella cucina dell'antica Roma.

