

# SENECIO

Direttore

Andrea Piccolo e Lorenzo Fort



SAGGI, ENIGMI, APOPHORETA

**Senecio**

[www.senecio.it](http://www.senecio.it)

[direzione@senecio.it](mailto:direzione@senecio.it)

*Napoli, 2018*

La manipolazione e/o la riproduzione (totale o parziale) e/o la diffusione telematica di quest'opera sono consentite a singoli o comunque a soggetti non costituiti come imprese di carattere editoriale, cinematografico o radio-televisivo.

## Ragionamento sul formaggio nel mito e nella letteratura – Parte prima<sup>1</sup>

a cura di Letizia Lanza e Lorenzo Fort

alla memoria di Enzo Degani

Alimento di rilievo è senza dubbio il formaggio, celebrato benché in chiaroscuro da poeti, letterati e, naturalmente, gastronomi o comunque buongustai fin dalla notte dei tempi<sup>2</sup>. Ciò, non ostante la cultura antica e medievale nutrano delle perplessità al riguardo, se è vero che i meccanismi della coagulazione e della fermentazione sono considerati con un certo sospetto dalla scienza medica, e d'altronde gli stessi trattati di dietetica mostrano qualche diffidenza, limitando appunto il consumo del cacio. In questo senso si esprimono le autorità scientifiche del mondo greco-latino e i quotati medici arabi che nel Medioevo riprendono i loro «dettami, trasmettendoli all'Occidente europeo. “Caseus est sanus quem dat avara manus”, recitava un aforisma attribuito alla Scuola salernitana, divenuto quasi un luogo comune<sup>3</sup> nella letteratura igienico-sanitaria del basso Medioevo»<sup>4</sup>.

Sopra tutto il formaggio stagionato è messo talora sotto accusa: per esempio, l'umanista Bartolomeo Sacchi detto Platina, autore del trattato *De honesta voluptate et valetudine*<sup>5</sup>, «lo condanna poiché “è pesante da digerire, nutre mediocrementemente, non fa bene allo stomaco e all'intestino, genera bile, fa venire la gotta, dolore ai reni, renella e calcoli”. Il fresco invece “nutre molto e in maniera efficace, calma l'infiammazione dello stomaco, giova agli ammalati di tisi». Quanto al momento ottimale per degustarlo, sempre secondo Platina è consigliabile riservarlo per la «fine del pasto, “perché sigilla la bocca dello stomaco e toglie la nausea provocata dai cibi grassi”. Tale virtù ‘sigillatoria’ del formaggio, enunciata dal *Regimen sanitatis* della Scuola salernitana (“si post sumatur, terminat ille dapes”)<sup>6</sup> e ribadita dai dietologi per secoli e secoli, è certamente all'origine di usi alimentari conservatisi fino ai giorni nostri nonché di proverbi<sup>7</sup>, ovunque diffusi, che non ritengono concluso il pasto “finché la bocca

---

<sup>1</sup> Con qualche differenza la relazione è uscita in *Annali Cipadensi 1 (2012-2013)*, a cura di O. Fabris, Bassano del Grappa (VI) 2013, pp. 87-105.

<sup>2</sup> Sul cibo nel mondo antico vd. tra tanti *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, a cura di O. Longo - P. Scarpi, Milano 1989. Sul latte e i latticini in genere vd. determinatamente *Homo Edens 7. Lac d'amour: il latte e i suoi derivati*, a cura di O. Longo - C. Cremonese. Presentazione di P. Scarpi, Padova 2002.

<sup>3</sup> Vd. *infra*.

<sup>4</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte e dei formaggi nel Medioevo* in “Storia Medievale. Dai castelli ai monstra” (sito web).

<sup>5</sup> La prima edizione a stampa risale forse al 1474.

<sup>6</sup> Cfr. *Medicina medievale. Testi dell'alto Medioevo, miniature del codice di Kassel, regole salutari salernitane, incisioni del “Fascicolo de medicina”, anatomia di Mondino de' Liuzzi*, a cura di L. Firpo, Torino 1972, p. 94.

<sup>7</sup> Sulle comuni e tradizionali consuetudini edifagetiche vd. in particolare F. Cunsolo, *La gastronomia nei proverbi*, Milano 1970.

non sa di formaggio”»<sup>8</sup>. Comunque sia, dettagliate indicazioni sul latte e i suoi derivati in genere si trovano nella *Summa lacticianorum* del medico Pantaleone di Confienza: pubblicato nel 1459, è il più antico trattato conosciuto sull’argomento<sup>9</sup>.

### *L’antichità*

Come è noto, assieme al nutriente liquido il cacio rientra da sempre nell’alimentazione degli antichi Elleni, vuoi gustato da solo vuoi utilizzato come importante ingrediente già nel basilare ἄρτος<sup>10</sup>, ossia a dire nel pane di frumento. A preferenza dell’orzo, che viene «di solito associato alla μᾶζα», giustappunto il grano si trova impiegato «in una gamma infinita di pani», arricchiti non di rado «con grasso, latte, formaggio, miele, semi di papavero, sesamo, ecc. Forse l’esempio migliore di questa varietà l’offre Ateneo di Naucrati, che in *Deipnosophistai* ne cita in un modo più o meno esteso circa 60 tipi, con dei nomi in molti casi descrittivi. La qualità cambia sensibilmente dagli uni agli altri e dipende da fattori come la materia prima che si è usata, dal processo di cottura o dall’uso del lievito»<sup>11</sup>. In parallelo con il consumo quotidiano, sia il latte sia il cacio ricevono autorevole legittimazione nel campo della poesia e della letteratura. Così per esempio nell’immortale pagina di Omero (o chi per lui), dove abita il mostruoso benché “professionale” Polifemo del quale Odisseo e compagni, tuttora ignari del rio destino che li attende, possono minutamente ammirare i prodotti e apprezzare le cure prodigate al bestiame: «Entrati nell’antro, osservammo ogni cosa; / dal peso dei caci i graticci piegavano; steccati c’erano, / per gli agnelli e i capretti, e separata ogni età / vi stava chiusa, a parte i primi nati, a parte i secondi, / a parte ancora i lattonzoli; tutti i boccali traboccavan di siero, / e i secchi e i vasi nei quali mungeva. / Subito allora mi supplicarono con parole i compagni, / che, rubati i formaggi, tornassimo indietro»<sup>12</sup>. Per parte sua il bieco ma esperto Ciclope, una volta tornato nella tenebrosa, «ampia caverna spinse le pecore pingui, / tutte quante ne aveva da mungere; ma i maschi li lasciò fuori, / montoni, caproni, all’aperto nell’alto steccato»: dopo di che, sistemate acconciamente le bestie, il figlio orrendo

---

<sup>8</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit.; B. Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino 1985, pp. 50-51; I. Naso, *Formaggi del Medioevo. La “Summa lacticianorum” di Pantaleone da Confienza*, Torino 1990, p. 72.

<sup>9</sup> Cfr. P. da Confienza, *Trattato dei Latticini*, a cura di E. Faccioli. Presentazione di C.S. Ferrero, Milano 1990.

<sup>10</sup> Divertente: «Nella *Vita di Andrea Salos*, nell’ultimo colloquio con Epifanio, c’è una pseudo-etimologia di ἄρτος ... da ἄριστος “ottimo”», R. Tosi, *DELG*, Milano 1991, pp. 341-342. I puntini sono miei.

<sup>11</sup> M.J. García Soler, *Il cereale e il pane tra gli antichi Greci in Homo Edens 4. Nel nome del pane. Atti del Colloquio Interuniversitario (Bolzano, 3-6 giugno 1993)*, a cura di O. Longo - P. Scarpi. Presentazione di A. Prosdocimi - A. Zamorani. Introduzione di S. de Rachewiltz. Prolusione di O. L., pp. 386. Sul grano e derivati vd. pure M.R. Casarotti - C. Cazzola in *Cibo quotidiano. Mito, rito, norma e trasgressione in alcune fonti greche e latine. Un itinerario di studio*. Prefazione di V. Scarano Ussani, Ferrara 2002, pp. 21-28; L. Lanza, *Ludi, ghiribizzi e varie golosità*, Venezia 2005, pp. 31 ss.

<sup>12</sup> *Odissea* 9. 218-225. Le traduzioni “omeriche” sono di Rosa Calzecchi Onesti.

di Posidone, «seduto», con attenzione «mungeva le pecore e le capre belanti, / ognuna per ordine, e cacciò sotto a tutte il lattonzolo. / E subito cagliò una metà del candido latte, / e, rappreso, lo mise nei canestrelli intrecciati; / metà nei boccali lo tenne, per averne da prendere / e bere, che gli facesse da cena»<sup>13</sup>.

Ancora nell'epica "omerica", al libro undecimo del poema odisseo il formaggio entra nella composizione della bevanda forte e tonificante, il ciceone<sup>14</sup>, che ristora il saggio Nestore insieme a Macaone, prode guerriero vulnerato in battaglia, al momento del sospirato rientro al campo: «Quelli intanto, come arrivarono alla tenda del figlio di Neleo, / balzarono giù, sopra la terra nutrice di molti, / ma Eurimèdonte, scudiero del vecchio, sciolse i cavalli / dal carro; ed essi rinfrescarono il sudore delle tuniche / ritti nel vento lungo la spiaggia del mare; / poi, nella tenda entrando, sedettero sui seggi. / E una bevanda preparò loro Ecamede riccioli belli, / che s'ebbe da Tènedo il vecchio, quando Achille la devastò, / figlia del magnanimo Arsínoo; gli Achei per lui / la serbarono, ch'era in consiglio il migliore di tutti; / prima davanti a loro ella spinse una tavola / bella, piedi di smalto, lucida; poi sopra questa / un canestro di bronzo, e dentro cipolle, compagne del bere, / e miele giallo; e la farina del sacro orzo accanto. / Poi una coppa bellissima, che il vecchio portò da casa, / sparsa di borchie d'oro; i manici / erano quattro; e due colombe intorno a ciascuno, / d'oro, beccavano; sotto v'eran due piedi; / un altro dalla tavola l'avrebbe mossa a stento / quand'era piena; ma Nestore la sollevava senza fatica. / In essa fece il miscuglio la donna pari alle dee / con vino di Pramno; vi grattò sopra cacio caprino / con una grattugia di bronzo, versò la bianca farina / e li invitò a bere, quand'ebbe fatto il miscuglio. / I due, poi che bevvero, cacciarono la sete bruciante, / si ricreavano con discorsi, parlando tra loro»<sup>15</sup>. C'è quindi un terzo luogo epico che ribadisce l'importanza del formaggio nell'alimentazione, questa volta femminile, e sono i versi 66-69 del libro ventesimo: «Un giorno le figlie di Pandareo rapirono i turbini: a loro padre e madre uccisero i numi, ed esse restarono orfane nel palazzo, ma le nutriva la luminosa Afrodite di cacio, di miele dolce, di vino soave».

Questi allora i passaggi che l'epos dedica al formaggio, d'altro canto celebrato in non pochi versi pure dai poeti lirici: così per esempio il lirico corale Alcmane, attivo nella seconda metà del secolo settimo a.C., rimemora (fr. 56 P.)<sup>16</sup> che «spesso, sulle vette montane, tra luci d'una notturna festa divina, un personaggio femminile ... versa latte di leonessa in un grande *skyphos* – del tipo di quelli che usano i

---

<sup>13</sup> *Ibidem*, 244-249.

<sup>14</sup> Vd. *infra*.

<sup>15</sup> *Odissea* 11. 618-643.

<sup>16</sup> Sia questo che i successivi frammenti sono citati secondo l'edizione utilizzata in *Lirici greci. Antologia*, a cura di E. Degani - G. Burzacchini, Bologna 2005<sup>2</sup>.

pastori, “aureo” però per l’occasione – e ne fa un grosso cacio»<sup>17</sup>. Benché la protagonista del brano sia volta a volta identificata con una Menade o magari con una Ninfa del corteggio dionisiaco, come sottolinea Gabriele Burzacchini «già il Wilamowitz (*GdH* II, p. 80) ... ed il Nillson (*Gesch. gr. Rel.* I<sup>2</sup>p. 488) videro qui non una Baccante, bensì Artemide, di cui gli antichi ... immaginavano che partecipasse alle notturne “orge” di Dioniso su di un cocchio trainato da leonesse o altre fiere, docili al comando della dea»<sup>18</sup>: una proposta agli occhi dello studioso «abbastanza seducente ... non tanto Dioniso però, ma piuttosto Ermete verrebbe chiamato in causa, se, come pare, l’ultima parola del frammento va letta Ἄργειφόντα ... il dio, per la precisione, si sarebbe reso responsabile del furto del cacio rituale, dunque involontariamente preparato dalla dea “per l’Argifonte”, mariuolo e ladro ... La suggestiva ipotesi (Den Boer) troverebbe conferma nel particolare rituale del furto dei formaggi dall’altare di Artemide Ortia, compiuto dagli efebi spartani: di tale usanza, dal significato ovviamente socio-religioso, la mitica vicenda, trattata nel carne da cui proviene il nostro frammento, altro non sarebbe che il legittimo αἴτιον»<sup>19</sup>.

D’accordo con Alcmene, non lesina apprezzamenti al cacio il giambografo Ipponatte di Efeso che scrive nel sesto secolo a.C., basti a esempio il fr. 26 W. (= 36 Dg<sup>2</sup>.) dove, tra i cibi prelibati e costosi di cui si rimpinza un impenitente ghiottone dilapidando il pur sostanzioso patrimonio, fa bella mostra di sé il tonno, ripetutamente elogiato dai poeti comici e parodici (Aristofane, Platone comico, Arcestrato)<sup>20</sup> e specialmente appetibile se condito con il «μυσσωτός (cf. lat. *moretum*)<sup>21</sup> ... una salsa a base di aglio, formaggio e aceto»<sup>22</sup>: di essa, per via di metafora, Aristofane lepidamente descrive la preparazione al mortaio nella commedia che s’intitola *Pace*<sup>23</sup>: «POLEMOS<sup>24</sup> [gettando porri nel mortaio] Ahi, Prasie<sup>25</sup>, tre e cinque / e decine e decine di volte infelice, come perirai oggi! / TRIGEO [a parte]. Questo, amici, non è certo affare nostro: / è infatti la sventura della Laconia. / P. [gettando agli nel mortaio] O Megara<sup>26</sup>, Megara, come ben presto sarai pestata, / tritata<sup>27</sup> tutta in una volta! / T.

<sup>17</sup> G. Burzacchini in *Lirici greci*, cit., p. 289. I puntini sono miei.

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. 289.

<sup>19</sup> *Ibidem*, pp. 289-290. Puntini miei.

<sup>20</sup> Sul nobile pesce vedi e.g. L. Lanza, *Ludi*, cit., pp. 61-90.

<sup>21</sup> Vd. *infra*.

<sup>22</sup> E. Degani in *Lirici greci*, cit., p. 50 n. 2. Puntini miei.

<sup>23</sup> Conosciuto l’antefatto: un contadino attico, Trigeo (“Vendemmiatore”), esasperato per il protrarsi della guerra, vuole chiedere a Zeus di farla terminare e si mette in viaggio alla volta dell’Olimpo: gli dèi però, disgustati dal conflitto fratricida, sono andati via lasciando al loro posto Polemos (“Guerra”), che ha immantinente sotterrato in una caverna Eirene (“Pace”) e si appresta a tritare le città greche dentro un mortaio.

<sup>24</sup> Presente sulla scena nelle fattezze di uno spauracchio che tiene in mano un enorme mortaio e giustappunto si accinge a improvvisare un pesto con porri, aglio, formaggio e miele.

<sup>25</sup> Città costiera della Laconia orientale sul golfo dell’Argolide. Il nome greco ricorda il porro.

<sup>26</sup> Grande produttrice di aglio.

<sup>27</sup> Ovvero, ridotta a μυσσωτός.

Corpo, corpaccio di Bacco! Come sono grandi e amari / i pianti che ha versato sui Megaresi! / P. [gettando del formaggio nel mortaio] Ahi, Sicilia<sup>28</sup>: anche tu come sei rovinata! / T. Che regione! E sarai grattugiata, poveretta! / P. [gettando miele nel mortaio] Su, ci verso anche questo miele attico<sup>29</sup>! / T. [a parte] Ehi, tu! Ti consiglio di servirti di un altro miele. / Costa quattro oboli, questo: risparmia quello attico»<sup>30</sup>.

Oltre che presso i lirici e i comici, anche nella parodia gastronomica il μυσσωτός torna assai gradevole condimento, apprezzato per esempio da Ananio, «oscuro giambografo – ignota la patria, l'età, incerto perfino il nome (alcune fonti hanno Anania)», di cui è «tramandato pochissimo: sei frammenti in tutto, per complessivi diciotto versi»<sup>31</sup>: nello specifico, spicca un «singolare “calendario gastronomico”» (fr. 5 W.) – «il primo esempio di poesia edifagetica nella letteratura greca» – dove l'autore dichiara tout court che il tonno «non è cattivo ... eccelle anzi su ogni altro pesce ... se lo si prepara ἐν μυσσωτῶ»<sup>32</sup>.

Senza dubbio la tradizione culinaria dell'antica Grecia conosce e accredita alcune salse e diversi tipi di pesto semplici e saporiti, dei quali Ateneo offre «ampia testimonianza. Nel κατάχυσμα (2, 67d) erano presenti miele, olio e silfio (il succo resinoso ricavato da un arbusto della Cirenaica), cui si potevano aggiungere aceto o formaggio grattugiato»: tuttavia il più pregiato intingolo, del quale il *moretum* latino può in sostanza considerarsi l'equivalente, rimane «il μυττωτός (7, 282b)»<sup>33</sup>.

Tornando alle testimonianze poetiche sul latte e i latticini, in aggiunta al già richiamato brano ipponatteo altri due piccanti luoghi del giambografo per eccellenza ricordano il cacio. Così, se nel fr. 26a W. (= 37 Dg<sup>2</sup>.) la prelibatezza di turno è costituita dalle «frittelle al formaggio» (v. 2: τηγανίτας)<sup>34</sup>, nel fr. 39 W. (= 48 Dg<sup>2</sup>.) il protagonista (fittizio alter ego del poeta?) burlescamente «minaccia di abbandonare alla disperazione la propria anima disgraziata – in altri termini di suicidarsi – se qualcuno (un dio?) non gli farà avere al più presto un sacco di orzo»: non per caso, «l'ingrediente essenziale» del menzionato ciceone di omerica memoria: ovvero, nella spiritosa definizione deganiana, «un greve ma energico beverage nel quale il poeta enfaticamente addita l'estrema ancora di salvezza per i πονηροί del suo stampo»<sup>35</sup>. Sempre sul ciceone, in aggiunta alla formula prediletta da Omero, sopra riportata, per la sua preparazione si conoscono «varianti numerose, con puleggio (H. Cer. 209, Ar. Pax 712

<sup>28</sup> Rinomata pure per i prodotti caseari.

<sup>29</sup> Prelibato, si sa, il miele dell'Imetto.

<sup>30</sup> Aristofane, *Pace* 242-254 (trad. di L. Fort).

<sup>31</sup> E. Degani in *Lirici greci*, cit., p. 75.

<sup>32</sup> *Ibidem*, p. 79 n. 7 s. I puntini sono miei.

<sup>33</sup> C. Laudani in *Moretum*. Introduzione, testo, traduzione e commento a cura di C. L., Napoli 2004, p. 44.

<sup>34</sup> Precisa Enzo Degani: «Il τηγανίτης (da τήγανον, att. τάγηνον “padella”) era un πλακοῦς ἐν ἐλαίῳ, τετηγανισμένος (Athen. XV 646 e), ed Esichio aggiunge καὶ μετὰ τυροῦ ὀπτόμενος: una frittella al formaggio, dunque, una sorta di *sevada* nuorese», E. Degani in *Lirici greci*, cit., p. 53 n. 2.

<sup>35</sup> *Ibidem*, p. 63.

κυκεῶν' ἐπιπίους βληχωνίαν, ecc.), miele e altri ingredienti (cf. A. Delatte, *Le cycéon, breuvage rituel des mystères d'Eleusis*, Paris 1955, pp. 23 ss.). Sulle virtù medicamentose ... si sofferma Ippocr. *De victu* 3, 41 (cf. Plat. *Ion* 538c). Ad un ciceone, rimedio per i guai, allude anche Cratin. 297 πιοῦσα χυλὸν (= πτισάμην, cf. *Schol. Ar. Vesp.* 810) ἀναπαύου κακῶν<sup>36</sup>.

Di nuovo nel campo della parodia edifagetica, un duplice, divergente atteggiamento si esplica verso il formaggio e dintorni: se scarso entusiasmo dimostrano sia Egemone di Taso, che lamenta la «scarna pizzecca al cacio»<sup>37</sup>, sia l'affamato parassita, che solo eccezionalmente può bearsi del pantagruelico banchetto descritto da Matrone di Pitane, abitualmente costretto a contentarsi di «cacio e frettolosa pagnotta»<sup>38</sup>, da parte sua Arcestrato di Gela menziona il formaggio in parecchi punti del suo raffinato poema – il cui titolo più probabile, come noto, è *Hedypatheia* – per ribadire che solo in certe portate è d'uopo impiegarlo: mentre infatti lo esclude dalla preparazione di alcune creature marine, anzi tutto dell'amia<sup>39</sup> – da cuocere a suo avviso «al cartoccio», cioè entro foglie di fico sotto la cenere calda, con un pizzico di origano e senza «cacio né olio»<sup>40</sup> – al riguardo del citaro il Gelense si affretta a precisare: «Condisci di cacio e di olio in abbondanza questo pesce: lui gode infatti a vedere la gente spendere, è un incontinente»<sup>41</sup>: in più, se pure il sargo (o sarago) arrosto il poeta di Gela consiglia di gustarlo «cosparso di cacio, bello grande, caldo, macerato con aceto forte»<sup>42</sup>, vice versa invita a consumare la «torpedine bollita in olio e vino e con erbetto odorose e un pizzico di formaggio grattugiato»<sup>43</sup>, per poi decisamente imporre: «E razza lessata mangia nel bel mezzo dell'inverno e con essa cacio e silfio: tutti i figli del mare che abbiano carne non pingue, bisogna prepararli in questo modo. Ormai te lo ripeto per la seconda volta»<sup>44</sup>.

A parte le scarse eccezioni però, nelle prescrizioni archestratee il condimento non deve mai essere eccessivo, pena l'incorrere in imperdonabili cadute di gusto. Così a proposito della lepre<sup>45</sup>, il paròdo

---

<sup>36</sup> *Ibidem*. Puntini miei.

<sup>37</sup> Egemone, fr. 1. 15 Brandt (trad. di V. Tammaro).

<sup>38</sup> Matrone, *Banchetto Attico* 92. I brani del paròdo sono tradotti da Alberta Lorenzoni.

<sup>39</sup> Che nel *Banchetto Attico* matroneo segue con glorioso ingresso dodici saraghi: «Dopo di essi un grosso àmia ceruleo che dei mari tutti conosce gli abissi, suddito di Posidone» (versi 61-62).

<sup>40</sup> Arcestrato fr. 35. 7 Montanari. I brani archestratei sono tradotti dalla grecista bolognese.

<sup>41</sup> Fr. 31. 6-7 M.

<sup>42</sup> Fr. 36. 3-4 M.

<sup>43</sup> Fr. 48 M.

<sup>44</sup> Fr. 49 M.

<sup>45</sup> Un curioso adagio legato a una credenza popolare, viene ripreso da Marziale a 5. 29. 1-2: *Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis: / "Formonsus septem, Marce, diebus eris"*, al quale, considerata la bruttezza della donatrice, il poeta-protagonista fa seguire una stupenda frecciata: *Si non derides, si verum, lux mea, narras, / edisti numquam, Gellia, tu leporem* (3-4). Come acconciamente ricorda Tosi, «l'epigramma è ripreso da un autore della *Historia Augusta*, Elio Lampridio, nella *Vita di Alessandro Severo* (38,2 s.), il quale riferisce inoltre di uno screzio in versi avvenuto tra l'imperatore e un poetastro: questi aveva dedicato all'altro un epigramma, in cui affermava che egli era così bello – pur

lapidario afferma: «Molti sono i modi, molte le ricette per prepararla, ma questa è certo la migliore: recane la carne arrostita ai singoli convitati mentre bevono, calda, cosparsa solo di sale, strappandola dallo spiedo ancora non troppo cotta. Non ti turbi vedere il sangue stillare dalle carni, ma mangiane con avidità. Gli altri modi di presentarla sono, a mio avviso, sempre un po' troppo elaborati, sbrodolature di untume e profluvio di cacio e di olio in eccesso, come di chi prepara da mangiare per i gatti»<sup>46</sup>. Una critica del tutto analoga il Gelense indirizza alla cucina siracusana e italiota: «Da Gesone prendi, quando giungi a Mileto, il muggine-cefalo e il pesce-lupo, progenie divina. Là infatti sono ottimi: il luogo stesso è tale. Più pingui invero molti altri e a Calidone gloriosa e nella ricca Ambracia e nella palude di Bolbe, ma non hanno grasso di ventre profumato né così penetrante. Quelli sono, amico mio, straordinari per bontà. Arrostiti interi a fuoco lento, con tutte le squame, imbandiscili senza il seguito di vischiosa salamoia. E, mentre prepari questa squisitezza, non ti capiti fra i piedi né un Siracusano né un Italiota: non sono infatti in grado di preparare i buoni pesci, ma li rovinano, imbrattando malamente ogni cosa di cacio e innaffiando di liquido aceto e di salamoia al silfio»<sup>47</sup>.

In conclusione: un alimento senza dubbio diffuso è il cacio presso gli antichi Elleni<sup>48</sup>, benché, appunto, non sempre valutato positivamente.

Per procedere ancora con l'esemplificazione, nel secolo quarto a.C. l'oratore e logografo Lisia di Atene nomina il frequentato mercato del «formaggio fresco» (23. 6: εἰς τὸν χλωρὸν τυρόν) – dove tra l'altro si svolge il raduno mensile dei Plateesi – che si tiene nell'ultimo giorno del mese lunare (τῆ ἔνῃ καὶ νέῃ), cioè il giorno che chiude un ciclo e ne apre un altro: e non sorprende la denominazione εἰς τὸν χλωρὸν τυρόν in quanto, è cosa nota, le varie parti del mercato ateniese, situato nella parte settentrionale dell'agorà e per molti aspetti centro della vita sociale, derivano il nome dal prodotto in esse commerciato, come attesta l'*Onomastico* di Giulio Polluce quando, ricordando che gli Attici chiamano semplicemente τὰ βιβλία il luogo dove si vendono i libri, aggiunge ὥσπερ καὶ τοὺς ἄλλους τόπους ἀπὸ τῶν [ἐν αὐτοῖς] πιπρασκομένων, ὡς εἰ φαῖεν ἄπῃλθον ἐς τοῦψον καὶ ἐς τὸν οἶνον καὶ ἐς τοῦλαιον καὶ ἐς τὰς χύτρας' (9. 47). Sul contrapposto crinale, dove stanno i denigratori del cacio e

---

essendo di stirpe siriana – perché era continuamente e caccia e mangiava molta carne di lepree; Alessandro rispose, sempre in versi, che sperava che anche il suo interlocutore mangiasse carne di lepree e che diventasse bello, almeno interiormente. Nell'epigramma dell'ignoto poeta è poi sfruttata la paronomasia fra *lepus* "lepree" e *lepos* "grazia", che (come vedeva già Plinio, *Naturalis historia*, 28,260) favorì senza dubbio», unitamente alla fama di squisitezza associata alle carni dell'infelice animale, «la formazione e lo sviluppo» della credenza. La quale per altro non è limitata al mondo antico: per esempio, tra i proverbi moderni del Belpaese c'è «*Chi mangia lepree ride sette giorni* (si ricordi che in italiano antico *ridere* valeva "essere splendente, luminoso")», tra i francesi *Quand on mange du lièvre, on est beau pendant sept jours*», R. Tosi, *DSL*, cit., p. 342.

<sup>46</sup> Arcestrato fr. 57 M.

<sup>47</sup> Fr. 45. 1-14 M.

<sup>48</sup> Ancora oggi, si sa, destinato a ben figurare nella χωριάτικη σαλάτα, ossia nell'insalata tradizionale greca arricchita con la Feta.

dintorni, a smentire l'implicitamente positiva testimonianza lisiana interviene in più tarda epoca, cioè nel secolo secondo d.C., Artemidoro di Daldi. Il quale, nell'elencare svariati tipi di πλακοῦντες, avverte subito quanti li sognano che, nel caso siano τετυρωμένοι, cioè «al cacio», sicuramente risulteranno di sinistro augurio: «Le focaccine senza formaggio predicono bene, ma quel che v'hanno formaggio mostrano inganni, perché il formaggio questo predice»<sup>49</sup>. Quanto al simbolismo positivo o negativo del latte, precisa il medesimo Artemidoro: «Avengono anchora cose diverse ne vasi, come latte nel vaso da mongere, guadagno significa, ma nella conca danno, perché niuno la userebbe con cibo. Il contrario è poi non usare quel vaso, che è convenevole all'uso & ne segue danno»<sup>50</sup>.

Al di là delle più o meno attendibili elucubrazioni oniriche daldiane, merita pure rammentare che pure ispirandosi al latte i poeti della Grecità non si peritano a inventare frizzanti battute, a cominciare dall'ineffabile Ἀφροδίτης γάλα, che definisce il vino in un frammento di Aristofane (596 K.-A.), per continuare con l'abusato ὀρνίθων γάλα caro al medesimo Aristofane («*Uccelli*, 734; 1673, *Vespe*, 508) e in genere agli autori comici (Eupoli, fr. 411 K.-A., Mnesimaco, fr. 9,2 K.-A., Menandro, fr. 892 K.-Th.; in Alessi, fr. 123 K., s'incontrano il latte di lepre e quello di pavone)»<sup>51</sup>: notoriamente un'arguta espressione, atta a designare «una cosa estremamente rara e preziosa, anzi l'apice dei possibili desideri; con la stessa valenza il modo di dire ritorna poi in Sinesio (*Ep.* 5 [23,7 Garzya]) e in Luciano (*De mercede conductis*, 13) ed è richiamato da Eustazio (*Commento all'Odissea*, 4,88 = 1485,30), mentre nei paremiografi (Macar. 6,49, Plut. 38, Diogen. 3,92, Diogen. Vind. 2,15) si pone l'accento sull'aspetto dell'assoluta impossibilità. Perfetto corrispondente latino è *Lacte gallinaceum* (cf. Petronio, 38,1, Plinio, *Naturalis Historia*, praef. 24), col valore di cibo squisito e rarissimo; la locuzione *latte di gallina* è attestata ora in italiano, e suoi corrispettivi si hanno in francese, polacco ... e russo. Nella nostra lingua», conclude Renzo Tosi, essa può pure «indicare uno zabaione fatto col latte (Camillo Boito, *Racconti lombardi dell'ultimo ottocento*, 112), o il decotto di crusca (anche se non sembrerebbe una squisitezza: l'equivalenza è comunque registrata dal *Vocabolario della Crusca* [7,36]), e *Bere latte di gallina* significa “essere spensierati”, alludendo evidentemente all'appagamento (cf. Niccolò Forteguerri, *Rime piacevoli*, 63)»<sup>52</sup>.

Di nuovo per l'antica Grecità, sempre sul candido liquido ma in questo caso equino, lo storico di Alicarnasso veicola un'incredibile notizia concernente gli Sciti: «Accecano gli schiavi a causa del latte che è la loro bevanda, e si comportano così: presi dei tubi d'osso assai simili a flauti e introdottili nei

---

<sup>49</sup> Artemidoro, *Dell'interpretazione de' sogni* 1. 72 (trad. di P.L. Modonese).

<sup>50</sup> *Ibidem*, 4. 64.

<sup>51</sup> R. Tosi, *DELG*, cit., p. 341.

<sup>52</sup> *Ibidem*. I puntini sono miei.

genitali delle cavalle, soffiano con la bocca, e mentre gli uni soffiano, altri mungono. E dicono di far ciò per questo motivo: le vene della cavalla insufflata si riempiono e le mammelle si inturgidiscono. Dopo aver munto il latte, versatolo in recipienti cavi di legno, pongono attorno ai recipienti gli schiavi accecati e fanno agitare il latte, e la parte di esso che rimane alla superficie la tolgono e la considerano la più pregevole, quella invece che resta in basso la considerano meno buona dell'altra. Per questa ragione dunque gli Sciti accecano tutti quelli che catturano, perché non sono agricoltori ma nomadi»<sup>53</sup>. Come debitamente osserva Fausti: «La spiegazione data da Erodoto sull'accecamiento non è chiara; si può pensare che tale pratica venisse attuata per impedire agli schiavi di fuggire, senza però renderli inabili al lavoro, poiché dal momento che gli Sciti non erano agricoltori li potevano utilizzare nella lavorazione del latte. Non è però da escludere che la notizia erodotea si fondi su un fraintendimento del termine scitico indicante gli schiavi»<sup>54</sup>.

Sia come sia, al di là dell'irrisolta questione erodotea su un più giuocoso versante non è possibile obliterare, del secondo d.C., la *Storia vera* di Luciano di Samòsata, dove gli abitanti della Luna «quando si soffiano il naso cacciano un miele molto agro, e quando fanno qualche fatica o esercizio da tutto il corpo sudano latte, dal quale fanno formaggio con poche goccioline di miele»<sup>55</sup>. Dopo di che, la sbrigliata fantasia del Samosatense immagina un'isola tutta di cacio: «Indi a poco entriamo in un mare non di acqua, ma di latte; e in mezzo a esso si vedeva biancheggiare un'isola, piena di viti. L'isola era un grandissimo formaggio, ben rassodato, come dipoi ce ne chiarimmo mangiandone, e girava intorno venticinque stadii; le viti erano cariche di grappoli, dai quali non vino, ma sprememmo latte, e bevemmo. Nel mezzo dell'isola era fabbricato un tempio a Galatea (*la Lattaia*) figliuola di Nereo, come diceva l'iscrizione. Durante il tempo che quivi rimanemmo avemmo per pane e companatico la terra dell'isola, e per bevanda il latte dei grappoli. Regina di quel paese si diceva che era Tiro (*la Caciososa*), la figliuola di Salmoneo, la quale poi che fu lasciata da Nettuno ebbe quest'onore. Rimasti cinque giorni nell'isola, nel sesto partimmo accompagnati da un venticello che increspava leggermente il mare»<sup>56</sup>.

Amenissime suggestioni, quelle lucianee. Che vengono ampiamente riprese secoli dopo, in tutt'altra temperie storica e culturale, da uno scrittore di Hannover vissuto tra il 1737 e il 1794, Rudolf Erich

---

<sup>53</sup> Erodoto 4. 2 (trad. di A. Izzo d'Accinni).

<sup>54</sup> D. Fausti in Erodoto, *Storie 2*. Traduzione di A. Izzo d'Accinni. Note di D. F., Milano 1984, p. 191 n. 4.

<sup>55</sup> Luciano, *Una storia vera* 1. 24 (trad. di L. Settembrini).

<sup>56</sup> *Ibidem*, 2. 3-4. Puntualizza Savinio: «La favola di Tiro, sforzata da Nettuno, è cantata da Omero nell'XI dell'Odissea: e da Luciano messa in canzone nel 13 dei *Dialoghi marini*», A. Savinio in Luciano di Samosata, *Una storia vera*. Traduzione di L. Settembrini. Note e illustrazioni di A. S., Milano 1944, p. 196 n. 1.

Raspe<sup>57</sup>, in *Singular Travels, Campaigns and Adventures of Baron Münchhausen*, dove il protagonista e i suoi compagni, sei mesi dopo aver lasciato la baia di Botany e superato con successo una terribile burrasca, assistono con gioia a un totale cambiamento di situazione: «D'un tratto ci sentimmo lieti e leggeri, il nostro olfatto fu deliziato dai più aromatici effluvi che si potessero immaginare: il mare stesso aveva cambiato aspetto e, da verde, s'era fatto bianco. Poco dopo tali prodigiose trasformazioni avvistammo terra e, non molto lungi da noi, un'insenatura che raggiungemmo dopo una sessantina di leghe di navigazione. La trovammo larga e profonda, con latte squisitissimo che scaturiva d'ogni dove. Appodammo e presto ci accorgemmo trattarsi di un'isola consistente in un enorme pezzo di formaggio<sup>58</sup>. Lo scoprimmo perché un uomo dell'equipaggio, che aveva sempre avuto una grande avversione per il cacio, perdette i sensi non appena attraccammo: quando rinvenne, espresse il desiderio che gli si togliesse il formaggio di sotto i piedi. Furono fatte le dovute indagini e gli si dovette dare pienamente ragione; poiché tutta l'isola, come ho detto poc'anzi, altro non era che una forma di cacio di spropositata grandezza! Di ciò soprattutto si alimentano gli abitanti, che sono straordinariamente numerosi, e ogni notte il formaggio ricresce in proporzione al consumo che se ne è fatto di giorno. V'erano – si sarebbe detto – viti in quantità, fitte di bei grappoli che, spremuti, non davano che latte. Gli abitanti erano bella gente, slanciata, alta circa tre metri, munita di tre gambe e un sol braccio, ma nel complesso di forme aggraziate ... Li vedemmo far gare di corsa sulla superficie del latte: non che vi affondassero, anzi, correvano e passeggiavano sopra la massa lattiginosa come faremmo noi sopra un campo di bocce. Su quest'isola di formaggio – rincara il narratore – cresce in quantità un grano le cui spighe producono forme di pane già bell'e pronte, tonde come funghi. Nelle nostre scorribande sopra codesto formaggio scoprimmo altri diciassette fiumi di latte e dieci di vino. Dopo trentotto giorni di viaggio raggiungemmo la costa dirimpetto a quella dov'eravamo sbarcati e qui trovammo quel formaggio molle e verastro ben conosciuto dai buongustai, ma che, invece di vermi, produceva ogni specie di frutti squisiti: pesche bianche e gialle, albicocche, e mille altri frutti deliziosi da noi

---

<sup>57</sup> «Un erudito e un dilettante: due qualità che, quando sono congiunte, producono volentieri quelle follie bizzarre ed eccentriche che rendono così piacevole il soggiorno sulla terra. Era geologo, naturalista, matematico, antiquario, agronomo, numismatico, bibliotecario: editore di Leibniz, amico di Franklin; e ladro. Così dovette fuggire dalla Germania in Olanda, dall'Olanda in Inghilterra, accettando qualsiasi lavoro, adattandosi ad ogni ripiego, perennemente senza denaro. Tra il Settecento e l'Ottocento, migliaia di letterati geniali ed affamati vissero insieme a lui nelle strade, tra i porti e le taverne delle città del Nord: componendo enciclopedie, libretti d'opera, romanzi avventurosi ed erotici, storie di viaggio, insieme a qualche racconto immortale. Forse la "letteratura moderna" aveva bisogno, per nascere, di questa moltitudine losca e impavida, che non si arrestava davanti a nessuna audacia, non temeva nessuna idea e sfidava egualmente i pericoli della ragione e le voragini dove la ragione si perde», P. Citati in Rudolf Erich Raspe, *Le avventure del Barone di Münchhausen*. Illustrate da G. Doré. Introduzione di P. Citati. Trad. it di M.L. Agosti, Milano 1978, p. 7.

<sup>58</sup> «Per quel che avevamo visto di quel formaggio, ci parve notevolmente più vasto del continente europeo!», R.E. Raspe, *Le avventure*, cit., p. 139.

ignorati»<sup>59</sup>.

Senza dubbio spassose, le divagazioni formaggese di un autore moderno quale Rudolf Erich Raspe. Per tornare adesso al mondo antico, se i brani citati sono tra i più sintomatici che la Grecità dedica al latte e ai latticini in genere, anche nel perimetro della gastronomia romana piuttosto diffuso appare il consumo di prodotti caseari, confezionati con il latte di animali i più vari, sopra tutto di capre pecore mucche, ma anche di cavalle o asine e addirittura cammelle o cerva: «Le cammelle hanno latte, fino a quando restano nuovamente gravide. Questo latte è considerato squisito, se a una misura se ne aggiungono 3 di acqua. La mucca prima del parto non ha latte, e subito dopo il primo parto viene secreto il colostro<sup>60</sup> che, qualora non si mescoli con acqua, la durezza rapprende a mo' di pietra pomice. Le asine appena gravide producono subito latte. Per i loro piccoli, lì dove il pascolo è pingue, è letale aver gustato il latte materno due giorni dopo il parto. Questo genere di malattia si chiama colostrazione. Non si produce formaggio dagli animali provvisti di denti su entrambe le mascelle, perché il loro latte non caglia. Il latte più leggero ce l'hanno le cammelle, subito dopo le cavalle, il più denso le asine, al punto che per questo motivo lo si usa al posto del caglio. Si pensa anche che conferisca un certo candore alla pelle delle donne. È certo che Poppea, moglie di Domizio Nerone<sup>61</sup>, trasportando con sé ovunque cinquecento asine gravide, bagnava il proprio corpo in quel latte anche in una tinozza da bagno, convinta che la pelle pure si distendesse. Ogni tipo di latte, tuttavia, con il fuoco si condensa, con l'umidità diventa siero»<sup>62</sup>.

Apprezzato naturalmente è il *caseus bubulus*, ossia di latte vaccino<sup>63</sup>, giudicato nutriente anche se non sempre digeribile. In effetti, tanto nell'antichità quanto nel Medioevo, essendo oltre tutto preponderante la pastorizia di bestie minute, suini e caprovini, il latte per eccellenza è quello di pecora o di capra<sup>64</sup>, preferito al latte di mucca sul piano sia del sapore sia delle capacità nutritive. Come ancora nel secolo quindicesimo scriverà Platina riassumendo idee e valutazioni tramandate nei secoli, il latte «ha le stesse proprietà dell'animale da cui viene munto: si reputa ottimo quello di capra perché aiuta lo stomaco, elimina le occlusioni del fegato, lubrifica l'intestino; per secondo viene quello di pecora, per terzo quello di mucca. Resta comunque inteso che "l'uso eccessivo del latte non è consigliabile"». Un

---

<sup>59</sup> *Ibidem*, pp. 137-140. I puntini sono miei.

<sup>60</sup> Liquido secreto dalle mammelle nei primi giorni post partum, a preannunciare la montata latte.

<sup>61</sup> Nerone la impalma nel 62, dopo essersi prima sbarazzato della madre Agrippina nel 59 e avere quindi ripudiato la moglie Ottavia.

<sup>62</sup> Plinio, *Storia naturale* 11. 236-238 (trad. di L. Fort). Utili spunti sui formaggi in P. Faas, *Around the Roman Table*. Translated from the Dutch by Sh. Whiteside (edited by the Author), New York - Houndmills (Basingstoke), 20032, pp. 168-171.

<sup>63</sup> Cfr. Plinio, *nat.* 11. 238.

<sup>64</sup> Cfr. per esempio M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 2006, pp. 223 ss.

giudizio, questo, condiviso da Pantaleone da Confienza, per il quale il candido liquido è da consigliarsi «esclusivamente alle persone che godono di perfetta salute, e con molte precauzioni: dovrà essere di bestia sana, di buona qualità e appena munto; lo si berrà in ogni caso a digiuno, ad almeno tre ore di distanza dai pasti, astenendosi poi dall'esercizio immediato di attività fisiche impegnative»<sup>65</sup>. Nell'ambito in vece della Latinità letteraria, singolare anzi tutto l'uso del termine *caseus*, *-i*<sup>66</sup> nel *Poenulus* plautino<sup>67</sup>, dove suona in funzione di epiteto tra l'affettuoso e il suadente nella serie di smancerie che Spelacchiato artatamente rivolge a Sorellina: «Ghiottoneria mia, delizia mia, vita mia, dolcezza mia, luce degli occhi miei, zucchero delle mie labbra, salute della mia esistenza, tenerume dei miei baci, miele della mia tavola, palpito del mio cuore, colostro per la mia nascita, stracchinello mio»<sup>68</sup>. Ciò, in funzione strettamente metaforica.

Quanto alla presenza del formaggio vero e proprio, esso ritorna in autori e contesti i più vari, ricordato per esempio da Titiro nella prima delle virgiliane *Bucoliche*: «Finché mi tenne Galatea, / non avevo speranza di libertà né cura del guadagno: / sebbene dai miei recinti uscissero molte vittime / e premessi grasso formaggio per l'avara città, / non tornavo mai a casa con danaro che mi gravasse la mano»<sup>69</sup>.

Più avanti nel tempo rispetto a Virgilio, cioè nel secolo primo d.C., il cacio è boccone prelibato quanto fallace per lo stolto corvo-femmina di Fedro<sup>70</sup> – là dove il progono Esopo<sup>71</sup> notoriamente opta per una

---

<sup>65</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit. Cfr. B. Platina, *Il piacere onesto*, cit.; P. Camporesi, *La miniera del mondo. Artieri inventori impostori*, Milano 1990, pp. 89-117; I. Naso, *Formaggi nel Medioevo*, cit., p. 66.

<sup>66</sup> Nel latino arcaico anche di genere neutro.

<sup>67</sup> Per Paratore, *Il cartaginesuzzo*. Databile intorno al 197 a.C., è l'unica commedia di Plauto «a denunciare non solo una ripresa postuma (questo ce lo mostra anche la *Casina*), ma addirittura le tracce di un radicale rifacimento in occasione della ripresa», al quale «appartiene certamente il ricordo (vv. 4 e 44) del *bellum Histricum*, che è del 178 a.C. Possiamo forse attribuire tranquillamente a tale data la ripresa postuma, senza favoleggiare, come s'è fatto, di un parziale rifacimento operato, non si sa come e perché, nel quinto secolo d.C.», E. Paratore in Tito Maccio Plauto, *tutte le commedie* 4, a cura di E. P., Firenze 1976, p. 119.

<sup>68</sup> Versi 1. 365 ss.

<sup>69</sup> Virgilio, *Bucoliche* 1. 31-35 (trad. di L. Canali).

<sup>70</sup> Sulla cui vita, si sa, i dati «esterni – il ricordo di Marziale e il silenzio di Seneca – non sono tali da superare né da completare quelli interni. I quali sono: la *inscriptio* del codice principale (*Phaedri Augusti liberti li[ber] fabularum*), il ricordo personale del “divino Augusto” (53, 44), l'aneddoto di Tiberio (38) e infine l'accento alla persecuzione di Seiano “accusatore teste e giudice” (43, 41-42), il grande fatto della vita del favolista e punto di partenza per qualunque ricostruzione». Al di là dei dubbi da molti sollevati, «nessun ostacolo ... a fissare la prima produzione di Fedro, press'a poco quella contenuta nei primi due libri, al tempo tiberiano (14-37 d.C.) e a vedere in essi la causa della *calamitas* di cui ancora si duole nel terzo prologo e da cui pare non si sia mai del tutto ripreso ... Sempre da Fedro sappiamo anche il luogo della nascita, la Tracia, o almeno possiamo dedurlo», E. Mandruzzato in Fedro, *Favole*. Introduzione, traduzione, note di E. M., Milano 1979, pp. 16-17. I puntini sono miei.

<sup>71</sup> Come risaputo, al nome di Esopo viene ascritta la sistemazione di «tutto il patrimonio favolistico greco. Della sua realtà storica si sa poco: la tradizione lo dice schiavo, di origine frigia, di aspetto deforme e per di più balbuziente. Sarebbe vissuto nel sec. VI a.C., legato all'ambiente dei Sette Sapienti e, in particolare, vicino a Solone. Avrebbe viaggiato in Oriente, spingendosi fino a Babilonia e in Egitto, quindi in Lidia presso il re Creso. Sarebbe stato, infine, vittima delle ire del popolo di Delfi che, preso in odio per le violente accuse di dissolutezza da lui mosse alla città, lo avrebbe fatto ingiustamente reo di furto sacrilego, condannandolo ad essere precipitato dalle rupi nella profonda gola ai cui piedi sgorga la fonte Castalia». A parte le leggende confluite nella romanzesca *Vita di Esopo*, da cui deriva la redazione «elaborata intorno al 1300,

più appetibile bistecca: «Un corvo aveva rubato un pezzo di carne ed era andato a posarsi su di un albero. Lo vide la volpe e le venne voglia di quella carne. Si fermò ai suoi piedi e cominciò a far gran lodi del suo corpo perfetto e della sua bellezza, dicendo che nessuno era più adatto di lui ad essere il re degli uccelli, e che lo sarebbe diventato senz'altro, se avesse avuto la voce. Il corvo, allora, volendo mostrare che neanche la voce gli mancava, si mise a gracchiare con tutte le sue forze, e lasciò cadere la carne. La volpe si precipitò ad afferrarla, soggiungendo: “Se poi, caro il mio corvo, tu avessi anche il cervello, non ti mancherebbe proprio altro, per diventare re”. Ecco una favola adatta per un uomo stolto»<sup>72</sup>. Questo dunque l'amenico testo “esopico”, al quale fa bellamente eco la favola fedriana: «Per certune, i falsi complimenti / sono la loro gioia. Poi si pentono, / ma quando è tardi e la figura è fatta. // Il corvo si piazzò su un alto albero / con l'intenzione di mangiarsi il cacio / rubato a un davanzale. L'adocchiò / la volpe, e quindi cominciò a parlare: “Oh, che luce hanno le tue piume, corvo! / e che figura, che bel volto; Avessi / voce, saresti il primo degli uccelli”. / Lui volle che sentisse anche la voce, / aprì la grande bocca, il cacio cadde, / e fu svelta la volpe traditrice / ad afferrarlo con i denti avari. / E finalmente s'immelanconì / quella beffata stupefazione»<sup>73</sup>. Un sapido come edificante apologo<sup>74</sup>, a buon diritto famoso nei tempi antichi<sup>75</sup> – tanto da periodicamente ritornare in parecchi autori di epoche le più diverse: «Babrio 77 (che in parte deriva da Fedro); Aftonio 29; Maria di Francia 14; La Fontaine I, 2; Lessing II, 15; Tzetze, *Chil.* X, 352»<sup>76</sup>.

Pennuto senz'altro stolido, il protagonista, maschio o femmina che sia non fa differenza, della celeberrima favola, e dunque debitamente bollato da Esopo e da Fedro – al contrario di quanto accade

---

attribuita al monaco bizantino Massimo Planude», non poche testimonianze sul favolista compaiono sia in scrittori di quinto e quarto secolo – Erodoto, Aristofane, Platone – sia in autori «più tardi: così presso Eraclide Pontico (*Fragm. Hist. Graec.* II, Didot), presso Plutarco (*De sera numinis vindicta*, 12)» e pure nel *Lessico* di Suida, che spiega l'espressione “sangue di Esopo” «come riferita a chi è messo a morte ingiustamente», E. Banfi in Esopo, *Favole*. Introduzione di G. Manganelli. Premessa al testo di E. B. Traduzione di E. Ceva Valla. Con le xilografie veneziane del 1491 e una nota di G. Mardersteig, Milano 19762, pp. 15-16.

<sup>72</sup> Esopo, *Favole* 165 (trad. di E. Ceva Valla).

<sup>73</sup> Fedro, *Favole* 1. 14. Per la traduzione di *Vulpis et corvus* Mandruzzato si basa sul seguente testo: *Quae se laudari gaudent verbis subdolis, / serae dant poenas turpi paenitentia. // Cum de fenestra corvus raptum caseum / comesse vellet, celsa residens arbore, / vulpes invidit, deinde sic coepit loqui: / “O qui tuarum, corve, pinnarum est nitor! / quantum decoris corpore et vultu geris! / si vocem haberes, nulla prior ales foret”. / At ille, dum etiam vocem vult ostendere, / lato ore emisit caseum; quem celeriter / dolosa vulpes avidis rapuit dentibus. Tum demum ingemuit corvi deceptus stupor.* Puntualizza il traduttore: «Il gustoso e misogino (e *difficilior*) femminile *quae* del v. 1 è in D (*qui* in P e nella maggioranza delle edizioni)», E. Mandruzzato in Fedro, *Favole*, cit., p. 332 n. 14.

<sup>74</sup> Dice Mandruzzato: «Acquisito il “genere”, la scuola, la tradizione “retorica”, provvide a teorizzarlo ... Fedro aveva parlato di “racconti immaginari” e di “utilità”, cioè di insegnamento morale? Ecco la definizione di Aftonio, favolista e grammatico del quarto secolo: “L'apologo è un discorso menzognero che raffigura una verità” o, più precisa, quella di Eustazio (VI sec.): “Un discorso favoloso che da esseri irrazionali e da piante trae un'esortazione per gli uomini” ... Ecco teorizzata l'origine, l'*arché*, e perciò anche, più o meno, l'essenza: l'allegorismo, la non cultura, la semplicità», *ibidem*, pp. 9-10. I puntini sono miei.

<sup>75</sup> Cfr. Orazio, *ep.* 1. 17. 50; Apuleio, *fl.* 23.

<sup>76</sup> E. Mandruzzato in Fedro, *Favole*, cit., p. 332 n. 14.

con altri animali. Poiché, è risaputo, presso i medesimi autori «gru, cornacchie, pavoni, corvi, rondini» solitamente «discutono di tutto, potere e bellezza, passato e futuro», con arguzia e realismo tali che molta «proverbiale saggezza si è formata sui loro raccontini morali»<sup>77</sup>: basti pensare, per la nostra contemporaneità, al corvo geniale e sapiente epperò sventurato di *Uccellacci e uccellini* del 1966, uno dei più riusciti e condivisibili film pasoliniani, nobilitato oltre tutto da uno straordinario Totò.

Di nuovo nell'ambito della Latinità, dove appunto è documentato l'uso di formaggi sia freschi sia stagionati, in senso proprio il *caseus – bubulus, ovillus, caprinus* presso Varrone, ma anche *Alpinus* (qualità di cacio svizzero), per il grammatico vissuto tra il quarto e il quinto secolo d.C. Mario o Mauro Servio Onorato – il *caseus* dunque ricorre spesso quale componente essenziale per la preparazione di gustosi piatti<sup>78</sup>, ad esempio nel *De agri cultura*, l'unico trattato di Catone il Vecchio – attivo come risaputo nel secolo secondo a.C. – pervenuto integro. Così in particolare a 75: «La focaccia<sup>79</sup> preparala in questo modo. Trita per bene nel mortaio 2 libbre di formaggio; quando tu lo abbia sminuzzato con cura, al medesimo aggiungi 1 libbra di fior di farina o, se vorrai che sia più soffice, solo 1/2 libbra di fior di farina e mescola bene con il formaggio; aggiungi 1 solo uovo e mescola bene tutto insieme; quindi forma un pane, metti al di sotto delle foglie<sup>80</sup>, cuoci dolcemente, coperto, su fuoco caldo»; 76: «Fa' così la "placenta". 2 libbre di farina di grano tenero, con cui preparare la base; per la pasta sfoglia, 4 libbre di farina e 2 libbre di semola di grano fine. Versa la semola in acqua; quando sarà bella morbida, versala in un mortaio pulito e lasciala asciugare per bene; poi impastala con le mani; quando l'impasto sarà stato ben lavorato, aggiungi poco alla volta le 4 libbre di farina. Con entrambi gli ingredienti prepara delle sfoglie di pasta; sistemale in un cesto, dove si asciugano; quando saranno asciutte, mettile l'una sull'altra accuratamente. Quando farai le sfoglie una alla volta, dopo che le avrai impastate, con un panno imbevuto d'olio battile e strofinale intorno e ungile; quando le sfoglie saranno pronte, riscalda bene il focolare su cui intendi cuocerle e il coperchio di terracotta. Poi spargi 2 libbre di

---

<sup>77</sup> G.D. Mazzocato, *Se si mettono a parlare ...*, "La Vita del Popolo", 4 luglio 2010, p. 14.

<sup>78</sup> Sul largo impiego di latticini nelle ricette dolciarie vd. per esempio J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 19812, p. 158. Le traduzioni catoniane sono di Lorenzo Fort, sulla base del testo accolto in *Opere* di Marco Porcio Catone Censore 2, a cura di P. Cugusi - M.T. Sblendorio Cugusi, Torino 2001.

<sup>79</sup> La voce latina è *libum*, e «trae nome dal fatto che si tratta di focaccia usata anche per le offerte sacrificali: cf. VARRO *ling.* V, 106 e VII, 43; per alcuni tipi di *libum* cf. PAUL. FEST. p. 255, 16 e 474, 17 L.; e il *Th. l. l.* s.v. *libum*, 1353, 15 ss. Sulla focaccia cf. anche ATHEN. III, 125F-126A. E si veda CALBOLI MONTEFUSCO pp. 216-217 e SALZA PRINA RICOTTI pp. 237-238», M.T. Sblendorio Cugusi in *Opere* di Marco Porcio Catone Censore 2, cit., p. 157 n. 75. Cfr. L. Calboli Montefusco, *Cato agr. 74-121*, "GIF" 11, 1980, pp. 209-228; E. Salza Prina Ricotti, *L'arte del convivio nella Roma antica*, Roma 1983.

<sup>80</sup> Probabilmente di alloro: infatti, l'imprescindibile editore catoniano Keil integra *folia <laurea>*. Cfr. H. Keilii, *Commentarius in Catonis agri cultura librum*, Lipsiae 1894, p. 106.

farina e impastale, quindi ricava una base sottile<sup>81</sup>. Metti in acqua 14 libbre di formaggio pecorino non acido e molto fresco, lascialo lì a macerare, cambia l'acqua tre volte; quindi togliilo di lì e strizzalo ben bene a poco a poco con le mani, una volta completamente strizzato mettilo nel mortaio. Quando avrai strizzato con cura tutto il formaggio, impastalo con le mani in un mortaio pulito e spezzettalo il più possibile; quindi prendi un setaccio da farina ben pulito e fai passare il formaggio nel mortaio attraverso il setaccio. Poi aggiungi 4 1/2 libbre di buon miele; impastalo ben bene insieme con il formaggio. Quindi su un ripiano pulito della larghezza di 1 piede sistema la base, ponivi sotto le foglie d'alloro unte d'olio e modella la "placenta". Prima sistema una sola sfoglia su tutta la base; quindi spalma le altre sfoglie con l'impasto preso dal mortaio, aggiungi le sfoglie ad una ad una e spalma allo stesso modo fino a che non avrai consumato tutto il formaggio impastato con il miele; sopra di tutto sistema un'altra sfoglia singola, poi ripiega i bordi della base e guarnisci, †... † e regola il fuoco, dopo di che ponivi la "placenta"; coprila con un coperchio di terracotta caldo, avvolgila con brace sopra e intorno. Bada di cuocere bene e lentamente; apri due o tre volte giusto il tempo di controllare la cottura; quando sarà cotta, togliila e spalmala di miele. Questa sarà una "placenta" di 1/2 moggio<sup>82</sup>.

Precise quanto stuzzicanti, le ricette del *De agri cultura* catoniano. E "insaporiscono" il trattato pure in successivi luoghi, per esempio a 79: «I globi<sup>83</sup> preparali così. Mescola formaggio e semola di grano nella stessa misura. Poi formali della misura che vorrai. In una caldaia di bronzo ben calda versa dello strutto. Cuoci i globi uno o due alla volta e rigirali spesso con due spatole; una volta cotti, togliili, spalmali di miele, sbriciola sopra del papavero<sup>84</sup> e servili così»; 82: «Prepara la "sferita" come la ciambella<sup>85</sup>, ma dalle forma in questa maniera: da sfoglie, formaggio, miele impasta delle sfere grandi 1 pugno. Disponile l'una accanto all'altra sulla base, disponile allo stesso modo della ciambella e cuocile

---

<sup>81</sup> Il termine latino è *balteus*, di solito indicante uno scudo rotondo ma qui «da intendere come sinonimico di *solum* di § 2», atto ad indicare «la "base" della "placenta", lavorata in modo da avere gli orli rialzati (come si verifica nello scudo, appunto); questi orli coprono poi i bordi dei *tracta* soprastanti», M.T. Sblendorio Cugusi in *Opere* di Marco Porcio Catone Censore 2, cit., p. 159 n. 76. 3. Probabilmente i *tracta*, cioè «le sfoglie di base e, rispettivamente, di copertura di ogni placenta sono "non condite", a differenza di quelle centrali» (p. 160 n. 76. 4). Cfr. Caton, *De l'agriculture. Texte établi, traduit et commenté* par R. Goujard, Paris 1975, p. 249.

<sup>82</sup> Lunga e particolareggiata la ricetta della "placenta", «alla lettera "dolce di forma piatta", donde poi "dolce" in generale. Su questo dolce cf. CALBOLI MONTEFUSCO p. 217 e SALZA PRINA RICOTTI pp. 238-240», M.T. Sblendorio Cugusi in *Opere* di Marco Porcio Catone Censore 2, cit., p. 158 n. 76. 1.

<sup>83</sup> Su questo tipo di dolce vd. L. Calboli Montefusco, Cato, cit., p. 223; E. Salza Prina Ricotti, *L'arte*, cit., pp. 245-246.

<sup>84</sup> «Per l'uso del papavero come ingrediente cf. Plin. *nat.* XIX, 168; Catone lo prevede anche nel *savillum* (cap. 84); per l'impiego dolciario della pianta cf. ANDRÉ *Alimentation* pp. 41 e 69. Diversamente che nel nostro passo e in cap. 84 cit., ove *papaver* è usato al neutro, in *orig.* fr. 39 *papaver* è usato al maschile», M.T. Sblendorio Cugusi in *Opere* di Marco Porcio Catone Censore 2, cit., p. 162 n. 79. Cfr. P. Cugusi, *ibidem*, p. 331 n. 39.

<sup>85</sup> «*Spaerita* vale *sphaerita*, gr. \*σφαίριτης, cf. M. LEUMANN, *Schwer erkennbare griechische Wörter im Latein*, "Die Sprache" I (= "Festschrift W. Havers"), 1949-1952, pp. 206-207 e BOSCHERINI p. 112. Cenno alla preparazione del dolce in SALZA PRINA RICOTTI p. 249», M.T. Sblendorio Cugusi in *Opere* di Marco Porcio Catone Censore 2, cit., p. 164 n. 82. Cfr. S. Boscherini, *Lingua e scienza greca nel "De agri cultura" di Catone*, Roma 1970.

analogamente»; 84: «Prepara il savillo<sup>86</sup> in questo modo. Mescola tutti insieme 1/2 libbra di farina, 2 1/2 libbre di formaggio come per la focaccia, 1/4 di libbra di miele e 1 uovo. Ungi d'olio un piatto di terracotta. Quando avrai ben impastato tutti gli ingredienti, versa nel piatto, copri il piatto con un coperchio di terracotta. Bada di cuocere bene la parte centrale, dove il dolce è molto alto. Quando sarà cotto, toglì il piatto, sbriciola sopra del papavero, poni ancora per poco sotto il coperchio, poi togli dal fuoco. Servilo così con il suo piatto e un cucchiaio»; 85 «La farinata<sup>87</sup> cartaginese cuocila così. Versa in acqua 1 libbra di semola di grano e lascia che stia bene a mollo. Versala in un recipiente pulito, aggiungivi 3 libbre di formaggio fresco, 1/2 libbra di miele, 1 uovo, impasta bene questi ingredienti tutti insieme. Travasa così in una pentola diversa»; 121: «I mostaccioli<sup>88</sup> preparali in questo modo. Versa nel mosto 1 solo moggio di farina di grano tenero; aggiungivi anice, cumino, 2 libbre di lardo, 1 libbra di formaggio, strappa 1 rametto di alloro e, dopo che avrai dato la forma voluta, aggiungi sotto delle foglie di alloro quando li cucinerai».

Superato Catone, in una diversa temperie storico-letteraria bensì sempre a proposito di sformati, pasticci, appetitose mescidanze, merita richiamare, del secolo secondo d.C., la testimonianza delle apuleiane *Metamorfosi*, dove a un certo punto Lucio, nella fretta di mandar giù un boccone, si ritrova quasi “incaciato”: «Proprio iersera si mangiava un pasticcio di polenta e formaggio. A un certo punto, per tener dietro agli altri convitati, inghiottii avidamente un boccone un po' più grosso dell'ordinario. Ebbene! Poco mancò che non restassi secco, poiché quel cibo molle e vischioso mi si era attaccato alle fauci, in modo da occludermi la trachea»<sup>89</sup>.

Né per altro la campionatura formaggesca si arresta qui, comprendendo vice versa una serie di testimonianze per dir così “tecniche” relative pure al cacio in sé e per sé. Sempre per esemplificare, più avanti nel tempo rispetto a Catone ma in un momento precedente rispetto ad Apuleio d'importanza è

---

<sup>86</sup> «*Savillum*, che non si legge altrove, pare derivare da \**suavillum* (ERNOUT-MEILLET s.v. *suavium*). Sul dolce cf. CALBOLI MONTEFUSCO p. 221 e SALZA PRINA RICOTTI p. 248», M.T. Sblendorio Cugusi in *Opere* di Marco Porcio Catone Censore 2, cit., p. 166 n. 84.

<sup>87</sup> «*Puls* corrisponde al gr. πόλτος (ATHEN. 648B), come accenna anche VARRO *ling.* V, 105. Originariamente si trattava di un piatto umile, poi diventato raffinato; testimonianze antiche in merito in GOUJARD ed. p. 253. D'altra parte, *puls* (non cartaginese) fu per lungo tempo un piatto tipico dei Romani, cf. MARCONE pp. 77 e 83 e CALBOLI MONTEFUSCO pp. 210 e 221», *ibidem*, pp. 166-167 n. 85. Cfr. A. Marcone, *Storia dell'agricoltura romana*, Roma 1997.

<sup>88</sup> «*Mustaceus*: è termine collegato con *mustum*, e a sua volta ha dato luogo a *mustax*, varietà di alloro dotata di foglie larghe che si ponevano appunto sotto i *mustacei* (così PLIN. *nat.* XV, 127); nel nostro luogo si può presumere che Catone suggerisca di porre un *mustax* sotto il *mustaceus*. Documentazione relativa a *mustaceus* nel *Th. l. L.* s.v., 1709, 56 ss. e ORTH, *RE* XI, 2, 2092, 23 ss.; per il tipo di dolce cf. il cenno di TOVAR p. 205 (che fa riferimento a sp. “mostachón”) e soprattutto CALBOLI MONTEFUSCO pp. 219-220 e SALZA PRINA RICOTTI pp. 249-250», M.T. Sblendorio Cugusi in *Opere* di Marco Porcio Catone Censore 2, cit., p. 199 n. 121. Cfr. A. Tovar, *Caton y el latin de Hispania* in *Philologische Studien für J.M. Spiel*, Heidelberg 1969, pp. 201-208.

<sup>89</sup> Apuleio, *Le metamorfosi* 1. 4 (trad. di C. Annaratone).

Lucio Giunio Moderato Columella<sup>90</sup>, iberico di Cadice e contemporaneo di Seneca, il quale dedica a Publio Silvano l'esteso trattato *De re rustica*, dove appunto, nel capitolo *De caseo faciendo* (7. 8), minutamente descrive il procedimento più adatto per le diverse tipologie e qualità di formaggi.

Appassionato e coscienzioso proprietario di terreni nel Lazio e nell'Etruria, da esperto quale è Columella ribadisce in primis la necessità che l'addetto alla produzione casearia, cioè il guardiano delle stalle, utilizzi sempre latte «sincero e freschissimo», dilungandosi poi su tutte le tappe del procedimento e ricordando tra l'altro che «conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche rapprendere col fiore di cardo silvestre o coi semi del cartamo e col latte di fico, che l'albero emette se si ferisce la sua cortecchia verde. In ogni modo il cacio migliore» è quello prodotto con il «minimo possibile di medicamento; e il minimo di caglio che una coppa di latte può ricevere è il peso di un denaro d'argento»<sup>91</sup>.

Ancora nel medesimo capitolo il trattatista ricorda che «alcuni, prima di cingere le bestie col collare, mettono nel secchio della mungitura delle pigne verdi e poi mungono sopra di esse e non le tolgono se non quando travasano nelle forme il latte rappreso. Altri pestano i pignoli verdi e li mescolano al latte, e così lo fanno rapprendere. Ci sono anche di quelli che fanno rapprendere insieme col latte del timo triturato e passato al setaccio ... Conosciutissima è poi la maniera di fare il cacio che diciamo "pressato a mano". Infatti il latte leggermente rappreso nel secchio di mungitura, fin che è tiepido, si separa dal siero e, gettandovi sopra dell'acqua bollente, si foggia a mano oppure si preme in forme di bosso. Viene anche di sapore gradevole se si fa indurire nella salamoia e poi si colora con legno di melo o fumo di paglia»<sup>92</sup>.

Ghiotte e invitanti, le varietà casearie elencate da Columella. Quanto ai periodi più indicati per approntarle, il medesimo autore si dichiara specialmente favorevole al momento in cui sorge la Canicola: «Questo è il tempo più adatto per fare il cacio per il consumo della fattoria, perché il cacio dà adesso la minore quantità di siero di tutto l'anno, e non conviene alla fine della stagione allontanare le opere dal lavoro per andare a portarlo al mercato, quando il latte ormai è poco, non solo, ma spesso, mentre si portano in città, i formaggi inacidiscono a causa del calore. Perciò è meglio in questa stagione fabbricare il cacio per uso domestico»<sup>93</sup>.

---

<sup>90</sup> Cfr. Lucio Giunio Moderato Columella, *L'arte dell'agricoltura e Libro sugli alberi*. Traduzione di R. Calzecchi Onesti. Introduzione e note di C. Carena, Torino 1977.

<sup>91</sup> Columella, *L'arte dell'agricoltura* 7. 8. 1; 5. Precisa Carena: «Usato quale misura di peso specialmente dai medici, come 1/96 della libbra, ossia 3, 41 gr, ai tempi di Columella», C. Carena in Lucio Giunio Moderato Columella, *L'arte dell'agricoltura*, cit., p. 491 n. 3.

<sup>92</sup> Columella, *L'arte dell'agricoltura* 7. 8. 6-7. I puntini sono miei.

<sup>93</sup> *Ibidem*, 12. 13. 1. Vd. *supra*.

Non solo. In altri luoghi della corposa opera l'autore informa su alcuni impreveduti usi dei latticini, vantando delle incredibili potenzialità terapeutiche o nutritive sperimentate su certi animali: «Il dolore di ventre e degli intestini si può anche calmare con la vista di uccelli acquatici e soprattutto di anatre. E se un bue a cui duole l'intestino, ne vede una, presto vien liberato dal suo tormento. Però l'anitra sana meglio con la sua vista i muli e i cavalli<sup>94</sup>. Ma qualche volta nessuna medicina giova, e ne consegue una violenta dissenteria ... Possono servire da rimedio quindici pigne di cipresso e altrettante galle, e cacio vecchissimo in quantità uguale al peso dei due ingredienti detti. Dopo averli pestati tutti insieme, si mescolano a quattro sestarii di vino aspro, e si somministra la pozione in quattro giorni a dosi uguali; non manchino cime di lentisco, di mirto e di oleastro»<sup>95</sup>; «Appena i piccoli pavoni saranno nati ... per i primi giorni si nutrano con farina d'orzo, bagnata di vino, oppure, con una polentina di qualunque frumento, cotta e lasciata raffreddare. Dopo pochi giorni, a questo cibo bisognerà aggiungere del porro di Taranto<sup>96</sup> tritato e del cacio molle, fortemente sgocciolato; infatti si sa bene che il siero fa male ai piccoli»<sup>97</sup>; «Il cibo che si dà ai pesci di fondo deve essere più leggero di quello dei pesci di scoglio»: consigliabili quindi «tutti i cibi che somigliano a bevande, come cacio fresco appena tirato fuori dal secchio, se lo permette la condizione dei luoghi e il prezzo del latte»<sup>98</sup>. Dopo di che, in aggiunta a questi strambi utilizzi del cacio Columella annota come ulteriore curiosità: «C'è anche un altro modo di assicurarsi se la salamoia è pronta: mettivi del cacio dolce: se va a fondo, vuol dire che è ancora immatura, se galleggia, è pronta»<sup>99</sup>.

Senza dubbio un acceso estimatore del prodotto caseario, Lucio Giunio Moderato Columella. E infatti, nelle sue valutazioni risulta di massima utilità il bestiame minuto, specialmente ovino, anzi tutto in ragione della lana che fornisce a riparo dal freddo; «inoltre con l'abbondanza di cacio e di latte non solo sazia i contadini, ma anche orna le mense delle persone raffinate di piacevoli e numerose vivande, in più fornisce cibo a certi popoli che non conoscono il frumento, per cui moltissimi dei Nomadi e dei Geti<sup>100</sup> sono definiti "bevitori di latte" da taluni autori<sup>101</sup>. Perciò questo bestiame, per quanto sia delicatissimo, come afferma con molta prudenza Celso, gode di una salute di ferro e non

---

<sup>94</sup> Sui poteri magici attribuiti all'anatra vd. Plinio, *nat.* 30. 61.

<sup>95</sup> Columella, *L'arte dell'agricoltura* 6. 7. 1-2. I puntini sono miei.

<sup>96</sup> «È il *porrum sectivum* di XI 3. 30 (cfr. anche X 371), di cui si mangiavano solo le foglie, veniva indicato per le affezioni polmonari, per la gola e per la tosse: Nerone ne faceva una cura regolare, all'olio, per la sua voce (cfr. Plinio, XIX 108)», C. Carena in Lucio Giunio Moderato Columella, *L'arte dell'agricoltura*, cit., p. 603 n. 1.

<sup>97</sup> Columella, *L'arte dell'agricoltura* 8. 11. 14. Puntini miei.

<sup>98</sup> *Ibidem*, 17. 13.

<sup>99</sup> *Ibidem*, 12. 6. 2.

<sup>100</sup> Stanziati rispettivamente nell'Africa Settentrionale e a nord del Danubio.

<sup>101</sup> Cfr. Erodoto 1. 216. 4; 4. 186. 1; Euripide, *El.* 169.

è soggetto alle pestilenze. Pur tuttavia lo si deve scegliere secondo la natura del luogo, cosa che si deve osservare non solo in questo caso, ma in tutta la disciplina rurale, come insegna Virgilio, quando dice<sup>102</sup>: «Né invero tutte le terre possono produrre tutto»<sup>103</sup>. Per Columella dunque il cacio «sulle tavole umili costituisce un piatto forte, una fonte primaria di sostentamento; sulle tavole ricche compare solo come ‘abbellimento’, ossia come ingrediente di vivande più elaborate. Tale immagine in parte resta valida nel Medioevo, inquadrandosi, però, in un percorso di ‘nobilitazione’ del prodotto che alla fine porta a un rovesciamento, a una decisa valorizzazione del ruolo economico, alimentare e culturale del formaggio»<sup>104</sup>.

Ancora sul latte e le diverse specie di latticini si esprime, sempre nel primo secolo d.C., il grande naturalista di Como, offrendo in proposito parecchi ragguagli: «È sorprendente che popoli barbari, che vivono di latte, ignorino o disdegnino da tanti secoli i pregi del formaggio, pur sapendolo per altro addensare fino ad un grado di piacevole acidità e in grasso burro. Questo, più denso del latte e più viscoso di quello che viene chiamato siero, è la schiuma. Non dobbiamo dimenticare che esso ha le proprietà dell’olio e che tutti i barbari e i nostri bambini con esso vengono unti»<sup>105</sup>. Quanto alle preferenze dell’Urbe, asserisce sempre il Comense: «A Roma, dove si giudicano di prima mano le qualità dei prodotti di tutti i popoli, è particolarmente apprezzato il formaggio che viene dalla regione di Nîmes, dai villaggi della Lozère e dei Gabali<sup>106</sup>, tuttavia il suo pregio è breve e va solo al formaggio quando è fresco. Le Alpi fanno apprezzare i loro pascoli solo per due tipi: le Dalmatiche mandano il Docleate<sup>107</sup>, le Ceutroniche il Vatusico<sup>108</sup>. Più formaggi offre l’Appennino: esso manda dalla Liguria il formaggio di Ceva, fatto soprattutto con latte di ovini, dall’Umbria il Sarsinate<sup>109</sup> e dal confine tra l’Etruria e la Liguria il formaggio di Luni, notevole per la sua grandezza, dal momento che si pressa fino a mille libbre a forma, inoltre dalle vicinanze di Roma il Vestino, tra cui il più apprezzato è quello che viene dalla campagna di Cedicio<sup>110</sup>. Anche i greggi di capre hanno un loro pregio ... Oltremare è invero abbastanza famoso il formaggio di Bitinia. Che i pascoli contengano sale, anche dove non sia visibile, lo si capisce soprattutto dal fatto che ogni formaggio invecchiando diventa salato, così come è

---

<sup>102</sup> Cfr. Virgilio, *ge.* 2. 109.

<sup>103</sup> Columella, *L’arte dell’agricoltura* 7. 2. 1-3 (trad. di L. Fort).

<sup>104</sup> M. Montanari, *Ruolo del latte*, cit.

<sup>105</sup> Plinio, *Storia naturale* 11. 239 (trad. di L. Fort). Il burro è impiegato dai Romani solo come unguento o medicamento; nell’alimentazione si usa l’olio.

<sup>106</sup> Popolo dell’Aquitania (attuale Gévaudan), regione della Gallia meridionale a nord-ovest delle Cevenne.

<sup>107</sup> Da Doclea, antica città della Dalmazia meridionale.

<sup>108</sup> I Ceutroni sono un’antica popolazione delle Alpi occidentali, sul versante occidentale delle Alpi Graie.

<sup>109</sup> Da Sarsina, città del nord dell’Umbria ma oggi in Romagna, patria di Plauto.

<sup>110</sup> Villaggio sulla via Appia a 9 km da Sinuessa, e dunque al confine tra il Lazio e la Campania.

sicuro che i formaggi lasciati macerare nell'aceto e nel timo riprendono il sapore di quando erano freschi. Tramandano che Zoroastro<sup>111</sup> visse per vent'anni nel deserto cibandosi di un formaggio preparato in modo tale da non risentire della vecchiaia<sup>112</sup>. Come si evince dalla pagina pliniana, i caci arrivano alla capitale da tutte le province – benché, pare, i migliori provengano dalla Gallia Transalpina: forse proprio il cacio gallico che Columella prevede per una delle cinque ricette del *moretum*<sup>113</sup> è il tipo di Caprino citato dal naturalista. Rinomati luoghi di produzione sono in ogni caso le Alpi, gli Appennini, i monti dalmati, mentre un cacio monumentale del peso di circa 327 kg giunge dalla Liguria; quanto alla cagliata, è richiesta, si è visto, anche per la preparazione della *placenta*<sup>114</sup>.

Senza dubbio, pure nell'ambito della Romanità torna gradito al palato degli intenditori il *caseus senescens*, ossia invecchiato; un esempio di formaggio fresco si trova per altro nel petroniano *Satyricum*, a conclusione del banchetto novendiale che Scissa offre in onore di uno schiavo liberato post mortem – giusto il resoconto di Abinna a Gaio Pompeo Trimalchione Mecenate, ossia il liberto tronfio, arricchito e spendaccione che al momento lo ospita: «Infine ci furono portati formaggi teneri, mosto cotto, chiocciole, trippa, fegato in umido, uova incappucciate, rape, senape e una specie di ragù che pareva cacherella»<sup>115</sup>.

Oltre a costituire un piatto a sé, ovvero a essere previsto come ingrediente più o meno fondamentale nella preparazione di piatti dolci o salati, il cacio pure a Roma viene sminuzzato nei mortai e mescolato con erbe: famosa per esempio la mistura chiamata *moretum*<sup>116</sup> – piatto contadinesco costituito da una base di erbe pestate al mortaio, aglio, formaggio, aceto, olio, etc. – celebrato nell'omonimo poemetto in centoventidue esametri che fa parte dell'*Appendix Vergiliana*<sup>117</sup>, dove il *cultor rusticus* del verso 3,

---

<sup>111</sup> Semimitico fondatore della religione mazdaica – ovvero la religione nazionale dell'Iran dall'età degli Achemenidi fino alla conquista araba (secoli VI a.C.-VII d.C.) – considerato un mago dagli antichi.

<sup>112</sup> Plinio, *Storia naturale* 11. 240-242 (trad. di L. Fort). I puntini sono miei.

<sup>113</sup> Cfr. Columella 12. 59. 1-4.

<sup>114</sup> Oltre al citato Catone vd. Orazio *sat.* 2. 8. 24; Petronio 60.

<sup>115</sup> Petronio 66 (trad. di U. Dèttore).

<sup>116</sup> Termine di etimologia incerta.

<sup>117</sup> Se alla difficoltà di datare il carme pseudovirgiliano contribuiscono la caratteristica di poesia dotta e il vezzo di riscoprire antiche consuetudini, il suo stesso titolo suona «atipico rispetto a quello di altri componimenti a carattere narrativo dell'*Appendix (Culex, Ciris, Copa)*»: anziché il nome del protagonista, infatti, c'è «quello della pietanza da lui preparata; ciò va interpretato, per Kennedy, come segno della volontà di emulazione nei confronti di un omonimo poemetto» che Svetonio ascrive a Sueio, del quale rimangono solo otto versi riportati da Macrobio. Ora, se oltre al titolo i carmi coincidono per caratteristiche formali, argomento, presenza di digressioni, ma certamente divergono per ispirazione e atteggiamento, la critica tiene in conto taluni indizi di prosodia per proporre, del *Moretum* pseudovergiliano, «una datazione che comprenda il periodo fra il principato di Tiberio e quello di Nerone. Kennedy azzarda due date: l'8 dopo Cristo, anno dell'esilio di Ovidio, come *terminus post quem*, ed il 25 come data entro la quale il *Moretum* può essere stato scritto», C. Laudani in *Moretum*, cit., pp. 19-20. Cfr. Macrobio, *sat.* 3. 18. 12; *The Ploughsman's Lunch - Moretum. A Poem ascribed to Virgil*, edited with Translation, Introduction & Commentary by E.J. Kennedy, Bristol 1984, p. XXIX. Quanto all'autore "emulato", «in *gramm.* 5 Svetonio identifica Sueio come doto liberto di un magistrato, Marco Seio, asceso alla dignità curule nel 74 a.C.», C. Laudani in *Moretum*, cit., p. 19 n. 28.

Simulo, con l'aiuto di una *serva* africana, Scibale, in una rigida mattinata d'inverno si prepara il pasto quotidiano secondo la ricetta che occupa i versi 87-118.

«Saporosissimo alimento» a dire di Giacomo Leopardi<sup>118</sup>, il *moretum*, si sa, vanta origini antichissime, giusta la testimonianza di un passo ovidiano che, nello scambio di battute tra il poeta protagonista e la Musa Erato, si rifà a Cibele: «“Ma non disdice”, chiesi, “porre sulle mense della Signora una focaccia d'erbe? O v'è anche di questo una ragione?” Rispose: “Si ritiene che gli antichi si cibassero di solo latte e di erbe, se la terra spontaneamente ne avesse prodotte; e anche oggi si mescola cacio bianco con erbe tritate, affinché l'antica dea conosca gli antichi alimenti”»<sup>119</sup>. Di *moretarium* come sostantivo sinonimo di *moretum* parla Donato, nel suo commento al v. 318 del *Formione* terenziano: *Ad te summa solum, Phormio, rerum redit. Tute hoc intristi, tibi omne est exedendum; accingere!* mentre Virgilio propone una personale versione di questo cibo, probabilmente gustato fin dall'infanzia: *Thestylis et rapido fessis messoribus aestu / allia serpyllumque herbas contundit olentes*<sup>120</sup>. Per quanto in vece concerne il menzionato Catone, da lui giunge la ricetta «dell'*epytirum*, così chiamato perché da accompagnarsi al formaggio. Si tratta di un condimento a base di olive ed è il solo preparato tra quelli consigliati nel *De agri cultura* che in qualche modo si avvicini al *moretum*: *Epytirum album, nigrum variumque sic facito: ex oleis albis, nigris variisque nucleos eicito. Sic condito: concidito ipsas, addito oleum, acetum, coriandrum, cuminum, feniculum*<sup>121</sup>, *rutam, mentam; in orculam condito, oleum supra siet. Ita utitur* (cfr. agr. 119)»<sup>122</sup>.

Né tuttavia le glorie del *moretum* rusticano si esauriscono qui, essendo vice versa ricordato pure da Marco Gavio Apicio<sup>123</sup>, un dovizioso crapulone<sup>124</sup> che acquista notorietà ai tempi di Tiberio e al quale la tradizione manoscritta attribuisce un *De re coquinaria* in dieci libri<sup>125</sup>, per la verità frutto di

---

<sup>118</sup> G. Leopardi, *La Torta* 7.

<sup>119</sup> Ovidio, *Fasti* 4. 367-372 (trad. di L. Canali).

<sup>120</sup> Virgilio, *ecl.* 2. 10-11. Il serpillio o sermollino è il timo.

<sup>121</sup> “Finocchio”.

<sup>122</sup> C. Laudani in *Moretum*, cit., p. 44. Anche al giorno d'oggi in Lunigiana si preparano «i “testaroli”: acqua, farina e sale formano ... una pastella fluida da cuocere su un “testo”; una volta cotto, il disco di pasta va tagliato a rombi da immergere in acqua bollente e da condire con un intingolo molto simile al *moretum*, ovvero pesto e formaggio» (p. 45 n. 103). Puntini miei.

<sup>123</sup> C. Laudani in *Moretum*, cit., p. 44. Anche al giorno d'oggi in Lunigiana si preparano «i “testaroli”: acqua, farina e sale formano ... una pastella fluida da cuocere su un “testo”; una volta cotto, il disco di pasta va tagliato a rombi da immergere in acqua bollente e da condire con un intingolo molto simile al *moretum*, ovvero pesto e formaggio» (p. 45 n. 103). Puntini miei.

<sup>124</sup> Come risaputo, Tacito *ann.* 4. 1 nomina un Apicio ricco e prodigo, in rapporti torbidi e venali con Seiano.

<sup>125</sup> «I titoli di *Apicius Caelius* o *Caelius Apicius* o *Caeli Apicius*, sono venuti da un'erronea integrazione del titolo genuino che è mutilo nel codice Vaticano Urbinate lat. 1146 del sec. IX (V). L'altro codice, pure del secolo nono, che ci ha tramandato il testo di Apicio, è nella collezione Phillipps (E). V proviene dal monastero di Fulda, dove lo vide Poggio nel 1417, e di là lo portò nel 1455 in Italia Enoch d'Ascoli. E fu probabilmente scoperto in Germania da Bessarione in un'ambasceria nella quale era accompagnato da Niccolò Perotto. V appena giunto in Italia spari non si sa come né dove: e i

stratificazioni successive fino al quarto secolo: giustappunto il corpus “apiciano” nomina, tra gli intingoli consigliati per rendere più saporiti i piccioni, una discreta scelta di *Moretaria: mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum*<sup>126</sup>, *piper, mel, liquamen*<sup>127</sup> *si opus fuerit, acetum addes*<sup>128</sup>. Già in un precedente brano per altro, cioè a l. 19, il medesimo corpus propone una specie di salsa piccante al formaggio, particolarmente indicata per il dessert: *Hypotrimma: piper, ligusticum, mentam aridam, nucleos pineos, uvam passam, caryotam*<sup>129</sup>, *caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defrutum aut caroenum*<sup>130</sup>.

Né tuttavia, presso Apicio, il prezioso cacio compare solo in siffatti condimenti, figurando per esempio in *Sala cattabia = Piattini freddi*: «Trita del pepe, della menta, del sedano, del puleggio secco, del formaggio, dei pinocchi e stempera il tutto con miele, aceto, salsa d’Apicio, tuorlo d’uova, acqua fresca. Passa per lo staccio del pane macerato nell’aceto anacquato (posca). Con esso metti nel pentolino del formaggio di vacca e dei cetrioli interponendovi dei pinocchi. Aggiungivi delle fettoline di cipolle secche e dei fegatini di gallina. Versavi sopra il sugo. Metti il pentolino nell’acqua fredda e così servilo»; oppure in *Aliter sala cattabia = Altro piattino freddo*: «Togli la mollica a un pane alessandrino e mettilo a macerare nella posca (aceto anacquato). Trita in un mortaio del pepe, della menta ed aglio, coriandro verde, formaggio di vacca salato, con acqua, olio. Immergi nel ghiaccio, indi servi»<sup>131</sup>.

Sempre nel corpus “apiciano” il *caseus* figura nell’invitante *Patina ex lacte = Torta di latte*: «Fai ammollire dei pinocchi e poi asciugali. Terrai pronti dei ricci di mare freschi. Prendi il tegame e componivi mano mano ciò che segue: le parti di mezzo delle foglie di malva e di bietola, porri maturi, sedani, purè d’erbe e ortaggi lessati, pezzetti di pollo cotto nel brodo, cervella lessata, lucaniche, uova sode divise per metà, salsicciotti di porco alla tarentina cotti e tagliati, fegatini di pollo, polpe di merluzzo fritte, ortiche di mare, polpa d’ostriche, formaggio fresco. Componi a piani, alternando.

---

codici umanistici derivarono tutti da *E*. Dopo circa trentacinque anni *V* ricomparisce nella biblioteca ducale di Urbino dalla quale fu mandato in esame al Poliziano che lo collazionò con *E*. La collazione autografa del Poliziano pare siasi smarrita; ne rimangono due apografi, uno in Vaticano, uno a Monaco», C. Marchesi, *Storia della letteratura latina* 2, Milano-Messina 1972, p. 322 n. 2.

<sup>126</sup> “Levistico”, varietà di pianta.

<sup>127</sup> Avverte Buzzi: «Il famoso *liquamen* – termine che ho stentato a tradurre, non volendo accogliere la troppo arcaica e toscaneggiante parola *savore*, e che mi pare proprio debba corrispondere a quell’ingrediente usitatissimo a base di erbe, di spezie, d’aceto e, forse, di pasta di pesce che i secoli hanno definitivamente consacrato col nome di *salsa d’Apicio* – tolta l’iperbolicità delle erbe aromatiche e dei pimenti, credo sia press’a poco oggi, con le debite gradazioni e variazioni di gusto, quale era al tempo dei Romani: almeno nelle più frequenti sue applicazioni regionali, dall’Alpi al Lilibeo», P. Buzzi in Apicio, *Manuale di gastronomia*. Versione di P.B. Fregi di D. Cambellotti, Milano 1930, pp. 17-18.

<sup>128</sup> Apicio 1. 21.

<sup>129</sup> Cioè “dattero”. Cfr. Petronio 40. 3; Marziale 11. 31. 10.

<sup>130</sup> “Mosto” o “vino cotto”.

<sup>131</sup> Apicio 4. 1.

Spargivi dei pinocchi e del pepe intero. Bagna con la salsa seguente: pepe, ligustico, semi di sedano, laser. Cuoci e poi versavi del latte e delle uova crude, perché il tutto abbia a ben incorporarsi. Cotta la miscela, metti i ricci di mare freschi: spolverizza con pepe e servi»<sup>132</sup>. Tutte portate, si vede bene, dove il cacio svolge un ruolo più o meno di spicco.

Da ultimo. Tra le significative ricette attribuite ad Apicio si distingue anche la *Patella tyrotaricha ex quocumque salso volueris = Torta di pesce salato e formaggio*: «Di qualsiasi pesce salato tu la voglia fare, cuocilo nell'olio, togliendogli le spine. Scalda in un tegame dei cervelli cotti, della polpa di pesci, dei fegatini di polli, delle uova sode, del formaggio tenero lavato in acqua calda. Trita del pepe, del ligustico, della maggiorana, delle coccole di ruta, del vino, del vino melato e dell'olio. Poni il tegame a cuocer a fuoco lento. Rendi più denso il tutto con uova crude. Cura come si deve. Spargi con polvere di comino tritato e servi»<sup>133</sup>.

---

<sup>132</sup> *Ibidem*, 4. 2.

<sup>133</sup> *Ibidem*.