

15-10-2025

Pagina

Foglio 1 / 2

ilfoglio.it

IL FOGLIO

quotidiano



www.ecostampa.it



UNA FOGLIATA DI LIBRI

IL FOGLIO

quotidiano

Podcast

Editoriali

Leggi il
Foglio

Newsletter

Lettere al
direttore



UNA FOGLIATA DI LIBRI

Il sapore del mondo antico

DI MAURIZIO SCHOEPLIN / 15 OTT 2025



IL FOGLIO

La recensione del libro di Costantino Massaro edito
da Marcianum Press, 238 pp., 20 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

007035



Si racconta che secondo Elsa Morante la più bella frase d'amore fosse: "Hai mangiato?". Non è facile darle torto, dal momento che l'alimentazione si presenta come una specie di sintesi delle esigenze proprie dell'uomo. Dunque, preoccuparsi della sazietà dell'altro significa prendersi a cuore l'interesse della sua persona. A tale riguardo, non è un caso che la Chiesa abbia considerato quale prima opera di misericordia corporale quella di dar da mangiare agli affamati. Pertanto, la conoscenza di ciò che attiene al cibo e alla cucina rappresenta una porta di accesso privilegiata per entrare in contatto con la storia e la cultura di interi popoli. Si ha una riprova di ciò leggendo [questo libro, il cui sottotitolo – Cibo, riti e simboli della cucina greca e romana](#) – descrive con precisione l'oggetto dell'interessante indagine che l'autore conduce, scrivendo pagine assai godibili. All'inizio, dunque, fu la Grecia, e all'inizio della sua cucina il pane, il vino e l'olio, alimenti ricchi, oltre che di calorie, di un grande valore simbolico: non casualmente, come attesta Licurgo, alla fine del solenne giuramento efebico, ogni giovane ateniese invocava come testimoni "le divinità, i confini della patria, il grano, le vigne, gli olivi". Nel V secolo a. C. visse Ippocrate, il padre della medicina occidentale, che collegò strettamente una buona salute a una buona alimentazione, sino a fare del cibo una vera e propria medicina (quante volte anche noi ci siamo sentiti dire: "mangialo che ti fa bene!"). Dopo i Greci, ecco, immancabili, i Romani, dei quali Massaro descrive abitudini e curiosità alimentari. Tra queste ultime la straordinaria abbondanza di antipasti che caratterizzava la tavola dell'antica Roma, tale che Cicerone fa sapere a un familiare di aver deciso di astenersi dal consumare, come gustosi hors-d'oeuvre, sardine sott'olio e salamini lucani per non rovinarsi il pasto. E come poteva mancare il maiale?! I Romani ne andavano matti: Apicio, il Pellegrino Artusi di Roma antica, ci ha lasciato ventitré ricette nelle quali la carne di porco è l'ingrediente principale. Massaro non trascura nulla e offre al lettore notizie e informazioni anche su aspetti che potrebbero apparire secondari: dalla dieta dei gladiatori e degli schiavi alla partecipazione delle donne ai banchetti, dal cibo quale strumento di potere e di consenso (chi non ricorda il famoso binomio panem et circenses?) alla scarsità di bon ton che caratterizzava le tavolate dei nostri progenitori.

Costantino Massaro

Il sapore del mondo antico

Marcianum Press, 238 pp., 20 euro

Di più su questi argomenti:

LIBRI

COSTANTINO MASSARO

I PIÙ LETTI DI UNA FOGLIATA DI LIBRI

