

POMPEI, LE SPEZIE DELL'AMORE DEGLI ANTICHI ROMANI NEL NUOVO MENÙ DELL'ARCHEO-RISTORANTE CAUPONA

Publicato il 19 Luglio 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Caupona](#), [menù afrodisiaco](#), [Pompei](#)



Il menù afrodisiaco si ispira al rapporto tra eros e cibo nella cucina di duemila anni fa

I Romani avendo fondato un impero presero varie abitudini, anche nei rapporti sessuali, dalle popolazioni con le quali venivano in contatto. Mentre Etruschi e Sabini rispettavano le donne che erano libere di concedersi, i Greci temevano moltissimo della libertà delle loro donne, i Romani perciò furono una via di mezzo, fino a quando Ottaviano non le liberò quasi del tutto, sessualità compresa. Nella vita privata esisteva una grande libertà sessuale, a Pompei sono noti gli affreschi erotici, nella Roma capitale erano registrate ben 32.000 prostitute! perciò per tanta libertà occorreva ai cittadini di Pompei un ... aiutino, dato dalle spezie che si diceva avessero proprietà afrodisiache. Nella Palestra Grande del Parco Archeologico di Pompei è in corso la mostra "Arte e sensualità nelle case di Pompei", che sarà visitabile fino al 15 gennaio 2023. Il progetto della mostra prevede, oltre all'esposizione nella Palestra Grande, un itinerario alla scoperta di vari edifici del sito caratterizzati da affreschi e riferimenti al tema, nonché 70 opere con scene erotiche.



Proprio questa vetrina ha dato l'idea al patron dell'archo-ristorante di Pompei in stile pompeiano "Caupona", **Francesco Di Martino** di elaborare un menù messo a punto dallo chef **Giovanni Elefante**. È il rapporto tra eros e cibo nell'antica Roma il filo conduttore del nuovo menù elaborato da Caupona.



Cinque portate, dalla entrée al dessert, che raccontano tra gusto, storia e tradizione il ruolo

fondamentale che le cosiddette "spezie dell'amore" ebbero nell'antica cucina Romana e poi in quella Pompeiana. I Romani, come ci ricordano gli storici, erano grandi consumatori di spezie, che impiegavano in medicina, profumeria, cosmesi e, soprattutto, in cucina. In questo ambito se ne faceva un largo uso, perché miglioravano la conservazione della carne e del pesce, resa difficile dalla mancanza della refrigerazione e dei moderni conservanti. Le spezie, però, erano considerate dai Romani anche come ingredienti "afrodisiaci" (termine che deriva da Afrodite, la divinità greca dell'amore, corrispondente a Venere della mitologia Romana): il cibo era quindi visto come un catalizzatore dell'amore o addirittura uno strumento per corteggiare. La parola "cannella" al tempo dei Romani aveva lo stesso significato di "caro" e "innamorato" ed enfatizzava il ruolo di eccitante amoroso della spezia. Il medico greco Galeno, invece, consigliava i pinoli come rimedi contro l'impotenza. E ancora: la fama della rucola come afrodisiaco era molto diffusa tra i Romani, che ne seminavano le piantine vicino alle statue falliche, innalzate in onore di Priapo. Anche la lattuga era una delle piante sacre del Dio della Fertilità. Ecco perché rucola, pinoli, zafferano, zenzero, vaniglia, noce moscata, timo, coriandolo, chiodi di garofano, senape, cannella e miele tutte erano spezie note e largamente usate dai Romani nella loro cucina raffinata. Il "principe" delle spezie sulle tavole dell'antica Roma, però, era senza dubbio il pepe nero, disponibile in diverse qualità ed in grande quantità.



Il menù "*Le spezie dell'amore nell'antica Pompei*" di Caupona racchiude quindi in cinque originali portate queste caratteristiche considerate "*afrodisiache*" della cucina di duemila anni fa. L'entrée è rappresentata dai lampascioni al Falerno, mentre l'antipasto è il Tonno "Eros" scottato e aromatizzato con timo, pepe, senape e sesamo nero, con salsa di lattuga allo zenzero. C'è poi la zuppa di cereali fredda con ceci allo zafferano, zucchine alla menta, carote, sedano, lupini gialli, calamaretti fritti alla cannella, olive al rosmarino, germogli di spezie e crostini al garum. Il secondo è invece la spigola marinata con chiodi di garofano, noce moscata, coriandolo, insalatina di rucola selvatica e pinoli tostati. Chiude il dessert con ricotta di pecora dolcificata con miele, carruba e marmellata di fichi e frutti rossi. Inoltre il prossimo 29 luglio, alle 20,30, Caupona ospiterà l'evento "*Il lanista: la scuola dei*

gladiatori di L.Batiato & Spartacus" a cura della aps Pro Loco Spartacus proponendo in degustazione proprio il nuovissimo menù dedicato all'eros. Caupona è il primo ristorante archo-esperienziale ispirato alla città distrutta dal Vesuvio nel 79 d.C., dove mangiare diventa un'immersione negli usi e nei costumi della Pompei antica. Cibi e bevande, ispirati alle ricette di autori del passato come Apicio, Columella, Trimalcione, sono serviti in piatti e coppe di terracotta da personale in abiti d'epoca. Anche gli ospiti possono indossare gli abiti romani (imbustati e sanificati), il tutto per rendere l'esperienza ancora più unica e coinvolgente. Tutto l'ambiente di Caupona è stato studiato per riprodurre, nei minimi particolari, le caratteristiche di una locanda e di una casa di epoca romana. L'accogliente giardino si rifà a quello di una domus, con una fontana zampillante circondata da cipressi, viti, rosmarino, aranci e limoni; sulle pareti campeggiano preziosi (in assi e sesterzi), graffiti e scritte elettorali che ricalcano quelle di una tipica osteria pompeiana. L'interno riprende il Termopolio di Vetuzio Placido e la bellissima Domus di Marco Lucrezio Frontone. Tutti i dipinti murali e gli affreschi sono stati riprodotti a mano, come usavano fare anche i "copisti" dell'antica Pompei.

Harry di Prisco

