

Il Segretario

BOLLETTINO n. 2273

Martedì 16 gennaio 2018 ore 20
Hotel Iulia - Concordia Sagittaria - Conviviale 12

relatore

PIETRO FRACANZANI

"LIVIVS AUREUS, DUEMILA ANNI DI CIVILTÀ DELLA TAVOLA".



Quale la sorpresa di soci ed ospiti della conviviale di martedì 16 u.s. quando, letto il menu della cena, si sono accorti che anche il cibo che avrebbero gustato sarebbe stato in tema con il titolo della serata: "*Livius Aureus*, duemila anni di civiltà della tavola".

Il perfetto accordo, infatti, tra il relatore dott. Pietro Fracanzani e il nostro chef Vincenzo Morutto, tramite Teresa Cariello e Michele Lipani, ha fatto sì che i presenti, non solo assistessero ad una brillante relazione sulla cucina dell'antica Roma, ma assaggiassero alcuni piatti preparati basandosi su antiche ricette.

Pietro Fracanzani, laureato a Padova in Lettere moderne *cum laude*, è stato docente di Italiano e Storia negli Istituti superiori, giornalista pubblicitista e autore di numerosi articoli su quotidiani e periodici nonché su riviste specializzate di agricoltura. Giornalista enogastronomico dal 1985 è

1



ROTARY INTERNATIONAL
DISTRETTO 2060

SEGRETERIA ROTARY CLUB PORTOGRUARO

Via Cavour, 28 - I 30026 Portogruaro (Ve)

tel. e fax: 0421 270586 - mobile: +39 338 3959515 - email: info.rcportogruaro@gmail.com

Il Segretario

Accademico della Cucina. Imprenditore agricolo, conduce aziende nel basso padovano e nel veronese. Amministratore nei Consorzi di Bonifica è stato vicepresidente vicario di Confagricoltura Padova e vicepresidente nazionale di Agriturist; è tuttora componente a Bruxelles del *Policy Group della European Landowners Organisation*. Ben 25 anni fa è stato relatore ad una conviviale del Rotary Portogruaro, chiamato dal nostro Presidente Paolo Scarpa nel suo primo mandato.

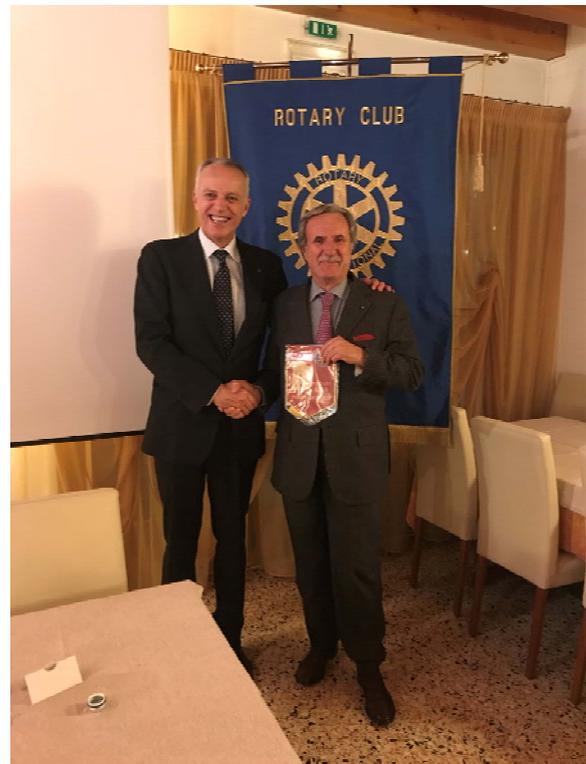
Dopo aver gustato il *promulsis* o *gustatio* (antipasto) composto da polpettine in salsa *garum*, polenta di miglio al latte e crostone in salsa *oxygarum*, accompagnati da un vino *candidum* (bianco), il dott. Fracanzani ha introdotto la sua relazione con alcuni riferimenti su scrittori romani che ci hanno lasciato documenti sulla cucina del tempo, citando le materie prime ed i cibi preparati all'epoca.

La *plebs urbana et romana*, la "plebe frumentaria", ogni mese riceveva dallo Stato, a titolo gratuito, 5 moggi di grano a testa, circa 35 Kg, e ci furono documentate distribuzioni gratuite di sale e di carne da parte di politici in particolari circostanze per ingraziarsi il favore della popolazione.

Molto interessanti sono stati i riferimenti storici e geografici relativi ai luoghi di produzione di cereali, di pesca, di prodotti ittici e di coltivazione di frutta e spezie nell'intero mondo allora conosciuto, da dove provenivano gli ingredienti che i sempre più abili cuochi dell'antica Roma trasformavano in succulente pietanze per i ricchi romani.

Il sale, l'olio, il vino, la birra, i datteri, le spezie e persino le ostriche dalla Britannia erano tra i prodotti che giornalmente arrivavano, soprattutto via mare, ai mercati di Roma. Sono stati citati i metodi di conservazione e i contenitori dei prodotti, in particolar modo per il vino, come pure i cambiamenti di gusto avvenuti nel tempo.

Il relatore ha messo in particolare risalto la figura di Augusto, con molti riferimenti al suo rapporto con il cibo, e di sua moglie Livia Drusilla che apprezzava il Pucino, un vino proveniente da vitigni coltivati nelle vicinanze di Aquileia, probabilmente l'antenato del Prosecco.





*A.R. 2017/2018
64° anno sociale*

Il Segretario

La cena è quindi proseguita con la *Mensae primae* composta da zuppa di fave al profumo di *altec* e oliva, guancetta brasata in salsa *garum* accompagnata da carciofi e bietoline.

Dulcis in fundo, la *Mensae secundae*, con melograno gelato e zenzero candito, con un centro tavola di fichi, datteri e prugne.

I ringraziamenti del Presidente al relatore e allo chef, accompagnati da calorosi applausi, hanno coronato la bella serata. (af)



**ROTARY INTERNATIONAL
DISTRETTO 2060**

SEGRETERIA ROTARY CLUB PORTOGRUARO

Via Cavour, 28 - I 30026 Portogruaro (Ve)

tel. e fax: 0421 270586 - mobile: +39 338 3959515 - email: info.rcportogruaro@gmail.com