

Apicio era personaggio molto noto in epoca romana, menzionato sia da Seneca che da Plinio. In base a testimonianze indirette si può affermare con certezza che Marco Gavio Apicio nacque intorno al 25 a.C. e morì suicida - verso la fine del regno di Tiberio .

Nel III o forse IV sec. dell'era volgare fu compilata una raccolta di ricette col suo nome, il *De re coquinaria* (*L'arte culinaria*), in dieci libri, forse un rimaneggiamento di un antico ricettario di Marco Gavio. Si tratta di appunti frettolosi e disordinati che costituiscono, tuttavia, la principale fonte superstita sulla cucina nell'antica Roma.

APICIUS - DE RE CONQUINARIA

(MANUALE DEL CUOCO ESPERTO - LIBRI X)

Studio condotto in base all'edizione TEUBNER di Lipsia (edito M.E.MILHAM, Leipzig 1969) APICII DECEM LIBRI QUI DICUNTUR DE RE COQUINARIA ET EXCERPTA A VINIDARIO CONSCRIPTA

I nomi scientifici corrispondenti ai termini apiciani sono tratti dalla classificazione di Linneo. Il testo latino è tratto da *Romanorum scriptorum corpus italicum*, curante Hectore Romagnoli, Milano, 1930. Le note tra parentesi del testo italiano sono della traduttrice Clotilde Vesco (1994).

LIBRO PRIMO- L'esperto in cucina

.....

Per conservare a lungo i tartufi: riempi a strati alternati un barattolo di tartufi non contaminati dall'acqua. Separali con segatura fresca, copri e chiudi il barattolo con gesso e mettilo in luogo freddo.

.....

LIBRO SETTIMO - Vivande prelibate

.....

XV. FUNGHI DI FARNIA (Cioè quelli nati ai piede del frassino) O BOLETI (funghi morecci o ovoli).

Funghi di farnia: lessali e ancor caldi seccali e mettili nella salsa acida di vino col pepe, quando avrai tritato il pepe con la Salsa.

Ancora funghi di farnia: pepe, mosto, aceto e olio.

Ancora funghi di farnia: lessali col sale, con l'olio, col vino e col coriandolo battuto.

Funghi boleti: (cuocili) col mosto e con un fascio di coriandolo verde. Quando avranno bollito servi in tavola dopo aver tolto il mazzetto.

Altro modo per i boleti: porta in tavola i loro piccoli involucri pieni di Salsa e cosparsi di sale.

Altro modo per i boleti: tagliuzza i gambi in una padella nuova: aggiungi pepe, ligustico, poco miele.

Tempera con la Salsa. Aggiungi poco olio.

XVI. TUBERI (tartufi): raschia i tuberi, scottali cospargili di sale e infilzali in uno stecco. Mettili nel tegame dell'olio, della Salsa, del vino dolce cotto, del vino puro, del pepe e del miele. Guarnisci i tartufi e portali in tavola.

Altro modo per i tartufi: scottali e cospargili di sale; infilzali in uno stecco e falli arrostire. Metti in un tegame la Salsa, olio verde, vino dolce cotto, poco vino puro, pepe tritato e poco miele. Fai cuocere. Quando bollerà rendi denso con l'amido e pungili perché se ne imbevano. Guarniscili. Quando saranno ben imbevuti. portali in tavola. Se vuoi, avvolgi gli stessi tartufi nella rete di porco, falli arrostire e servi.

Altri tartufi: salsa cruda, pepe, ligustico, coriandolo, ruta, Salsa, miele, poco olio, vino. Riscalda.

Altri tartufi: pepe, menta, ruta, miele, olio, poco vino. Fai riscaldare e porta in tavola.

Altri tartufi: scottali col porro, poi mettili del sale, del pepe, del cumino, silfio¹, menta, sedano, ruta, miele, aceto o vino, sale o Salsa e poco olio.

.....

¹ Il **silfio** (conosciuto anche come *silphion* o *laser*) è una pianta estinta appartenuta probabilmente al genere *Ferula* (famiglia *Apiaceae* o *Ombrellifere*). Cresceva in una ristretta zona costiera, di circa 200 per 60 km, in Cirenaica (attuale Libia). Considerato in genere come una specie estinta di "finocchio gigante" (qualcuno ritiene che in realtà appartenga alla specie non estinta *Ferula tingitana*), rappresentava un tempo la maggiore risorsa commerciale dell'antica città di Cirene per il suo utilizzo come spezia e medicinale. A parte i suoi usi nella cucina greco-romana, la pianta era utilizzata per molte applicazioni mediche.