

UBRIACARSI A VENAFRO FA BENE ALLO STOMACO?

.

... ό Βενεφρανός εύστόμαχος και κούφος ...

.

Il 31 dicembre 192 veniva ammazzato l'imperatore Commodo.

Subito dopo Ateneo di Naucrati cominciava a scrivere, in lingua greca, la sua celebre opera "I DOTTI A BANCHETTO".

.

NEL II SECOLO DOPO CRISTO, A ROMA ERA FAMOSO IL VINO "VENAFRANO".

.

Ho faticato non poco per ritrovare un'opera importante, ma poco conosciuta, di questo singolare sofista, autore di un discorso rivolto Timocrate.

Ateneo a Roma fu invitato a un pranzo importante organizzato dal ricco Publio Livio Larense, uomo illustre e fortunato.

.

Per il sofista venuto dall'Egitto quella fu un'occasione straordinaria per descrivere nei minimi particolari non solo il menù e le caratteristiche dei cibi, ma anche le conversazioni che furono animate dai personaggi di grande cultura che parteciparono al banchetto.

.

Siamo tra il 193 e il 195 dopo Cristo. Da poco Commodo, era stato assassinato. Aveva solo 31 anni.

Larense faceva parte di coloro che erano schierati contro Commodo e tra essi anche Ateneo.

Un momento drammatico per l'Impero.

Pertinace, successore a sua volta di Commodo, venne assassinato dai Pretoriani dopo soli tre mesi dal suo insediamento. Ciò nonostante i Pretoriani poco dopo furono sciolti grazie all'intervento di Settimio Severo che riusciva a conquistare il seggio di imperatore.

.

In questo clima si tenne il banchetto di cui Naucrati fece il resoconto.

Gli invitati erano quasi tutti greci, tutti di altissimo livello culturale.

Tra essi importanti grammatici, giureconsulti, retori, filosofi e musicisti.

Erano presenti personaggi poi divenuti famosi come Masurio, Plutarco, Ulpiano e anche Galeno, che godeva della fama di essere il più grande medico dell'Impero.

Basta considerare che i trattati di Galeno furono poi il pilastro della medicina fino al Rinascimento.

.

Uno dei protagonisti del simposio descritto da Ateneo, dunque, fu proprio Galeno che si esibì in una elencazione dei vini più importanti della penisola italiana descrivendo le qualità e le caratteristiche di ognuno di essi. Anche le loro proprietà mediche.

Galeno si dilungò non solo nella descrizione dei luoghi di provenienza, ma pure delle modalità di conservazione e dei tempi di maturazione di ognuno di essi.

.

Il vino Falerno raggiungeva il punto migliore di maturazione non prima di dieci anni dalla spremitura, ma era consigliabile consumarlo dopo quindici o venti anni dalla vendemmia.

.

Descriveva come sarebbe dovuto essere vendemmiato e con quale vento sarebbe stato preferibile raccogliere l'uva. Così per il vino di Sorrento e quello di Reggio. Descrisse sinteticamente le caratteristiche del Trifolino, dello Statano, del Tiburtino che ha la caratteristica di evaporare facilmente.

.

Lodò il Labicano che è oleoso, l'Albano, il Gaurano, il Marsico, l'Ulbandi di Cuma, l'Anconitano, il Bissentino, il Caleno, il Cecubo, il Fondano, il Sabino, il Signino, il Nomentano, il Barino, il Caucino, il Trebellico di Napoli, l'Erbulo, il Marsigliese e, infine, il VENAFRANO CHE E' BUONO PER LO STOMACO ED E' LEGGERO (... ó Βενεφρανός εύστόμαχος και κούφος ...).

.

Un'antica tradizione che oggi in qualche modo si è persa.

Però oggi nel territorio esistono le condizioni per recuperare a nuova vita un vino che per caratteristiche organolettiche e per tradizioni letterarie meriterebbe di essere riconsiderato:

... ó Βενεφρανός...