

Iole Fagnoli, *I piaceri della tavola a Roma antica. Tra alimentazione e diritto*. G. Giappichelli Editore, Torino, 2021, pp. 224

Luigi Sandirocco\*

La gastronomia è un elemento forte e significativo dell'identità culturale dei romani ma è altresì uno strumento per rivelarne la profondità di astrazione giuridica anche su questioni apparentemente marginali. Iole Fagnoli da anni indaga su questa suggestiva tematica che ha analizzato con rigore sia nella prospettiva dell'elemento bioetico della sussistenza, sia in quella del privilegio e della ricchezza ostentati dagli strati più alti della popolazione. Durante l'esperienza accademica del 2013-2014 la studiosa maturò l'idea di focalizzare un aspetto monografico di Diritto romano all'Università degli studi di Milano in vista dell'appuntamento di Expo 2015 «Nutrire il pianeta – Energia per la vita». Di qui presero corpo due pubblicazioni in argomento<sup>1</sup>, la seconda delle quali viene oggi proposta in edizione riveduta e ampliata, come testimoniato subito dal significativo aumento delle pagine (da p. 140 a p. 224) e grazie anche all'inserimento dell'antologia di fonti in un efficace e funzionale amalgama. Tali testi, peraltro, anticipavano di poco un contributo sul vino e uno sui cereali in lavori collettivi<sup>2</sup>, a riprova di un interesse specialistico di non trascurabile rilievo e di oggettivo coinvolgimento.

Il volume osserva una struttura quadripartita: «I prodotti alimentari nell'editto di Diocleziano» (pp. 23- 81), «Nutrimento e diritto» (pp. 83-108), «'Alimentazione sana' e diritto» (pp. 109- 179), «Cibo nel diritto» (pp. 181-197), con una premessa e rilievi introduttivi (pp. 13-21) e sintetiche considerazioni conclusive (pp. 195-197). L'autrice delimita

---

\* Professore aggregato di Diritto romano presso l'Università degli Studi di Teramo.

<sup>1</sup> I. Fagnoli, *Cibo e diritto in età romana. Antologia di fonti*, Torino 2015; Id., *I piaceri della tavola in Roma antica. Tra alimentazione e diritto*, Torino 2016.

<sup>2</sup> I. Fagnoli, *Il vino tra diritto ed economia in età romana*, in G.D. Merola, P. Santioni (a cura di), *Lawine. Commercio e consumi del vino nel mondo antico. Aspetti giuridici*, Napoli 2020; Id., 'Quod est terra... natum'. *L'eco del consumo dei cereali in età classica nella voce legislativa*, in A.M. Giomaro, U. Agnati, M.P. Baccari (a cura di), *Studi urbinati. Il farro e i cereali. Storia, diritto e attualità. Convegno interdisciplinare*, 71, 1-2, 2020.

inoltre tre ambiti temporali, ognuno con caratteristiche peculiari, che scandiscono i tredici secoli dell'esperienza storica di Roma: età arcaica, età repubblicana, Tardoantico (p. 17). Una parabola che, per il tema in oggetto, ha gli estremi tra la frugalità e il lusso. La chiave analitica oscilla dalla varietà dei cibi al rapporto con i prezzi, dagli strumenti normativi precursori del diritto moderno a un sistema organizzato che regola l'esperienza del consumo a livello civile, penale, processuale e transnazionale (pp. 19-20). Il problema della fame, quindi, come base articolata e complessa di un diritto alimentare nella concezione contemporanea, con un tentativo razionale di ricostruzione dei profili giuridici romani.

In questa prospettiva per Fagnoli risulta nodale affrontare implicazioni e portata dell'*Edictum de pretiis rerum venalium* della fine del 301 che è stato ricostruito da diversi frammenti epigrafici<sup>3</sup> ed edito da Theodor Mommsen<sup>4</sup>. Il provvedimento di Diocleziano ci è pervenuto in un numero cospicuo di esemplari, a riprova della sua diffusione, per quanto le versioni differiscano in alcuni particolari. L'obiettivo nello stilare un calmiere molto dettagliato appare rispondente alla necessità di stabilizzare il sistema economico evitando speculazioni e sperequazioni in tutto l'impero – peraltro sottoposto in quel frangente storico a distorsioni inflattive<sup>5</sup> – come lo stesso Diocleziano precisa (2.10-16). Pur di mantenere uno schema rigido, l'*Edictum* arrivava a irrogare la pena di morte a chi superava il tetto massimo dei prezzi. Con gli strumenti moderni di micro e macroeconomia sappiamo che l'idea che ne è alla base è intrinsecamente fragile, ed è questo il *vulnus* alla buona amministrazione in ogni parte dell'impero che ne è il principio ispiratore. D'altronde l'imperatore ebbe a riferimento non solo modelli matematici piuttosto elementari, ma altresì metodi pratico-empirici come le uscite in incognito ai mercati e la raccolta di informazioni dai legionari al fine di riuscire a sintetizzare tutti i prezzi per ogni categoria di merci, tant'è che ne risulta un elenco minuzioso e apparentemente

---

<sup>3</sup> CIL. 3.2.10-16; 3.4.1-2.

<sup>4</sup> Th. Mommsen, H. Blümner, *Das Maximaltarif des Diocletian*, Berlin 1893.

<sup>5</sup> In argomento, in particolare e ancora, cfr.: E. Lo Cascio, *Crescita e declino. Studi di storia dell'economia romana*, Roma 2004, 247.

omnicomprensivo. Il legislatore, dunque, si impegna a dominare un mercato che è invece difficile da padroneggiare in tutti i suoi rivoli, e difatti da questo punto di vista l'*Edictum* è un fallimento. Non a caso lo scrittore cristiano Lattanzio arriva ad attribuire a Diocleziano la responsabilità di una politica economica che ha condotto i contadini ad abbandonare i campi e a originare la carestia<sup>6</sup>. Storicamente sappiamo che successivamente all'abdicazione, avvenuta nel 305 e quindi quattro anni dopo la promulgazione, l'editto non appare più nelle fonti, e questo è un segnale su cui riflettere. Ma per i posteri rappresenta un eccezionale strumento di lettura del passato in riferimento alle varietà merceologiche e di interpretazione della storia economica. I cibi che mancano e per noi sono consueti sono solo quelli che verranno introdotti sui mercati con la scoperta del continente americano e con l'apertura ai traffici con l'Oriente e l'Africa. Lo schema seguito dal provvedimento imperiale è della suddivisione in sei categorie: i prodotti della terra (*fruges*), i vini, gli olii, le carni, i pesci e un'ultima tipologia eterogenea che comprende verdure, uova, frutta e formaggi accorpate dal termine generico *item*. È noto che la base della piramide alimentare romana era solitamente rappresentata dai cereali, che nell'*Edictum* sono elencati minuziosamente, misurati attraverso il moggio italico (8,754 litri, mentre per le sementi più pregiate si ricorreva al sestario, pari a 0,545 litri) e parametrati nel prezzo tramite il *denarius* che già non era più coniato in argento. Farro, frumento, orzo, miglio evocavano un forte richiamo mitologico-religioso alla dea Cerere (la greca Demetra, p. 33), così come il pane andava oltre il concetto di cibo<sup>7</sup>. Il *puls*, un composto assimilabile alla polenta privo di condimento e tipico delle fasce più basse della popolazione, era emblematico della base alimentare tanto che i raffinati greci avevano etichettato i romani come *multiphagoides*<sup>8</sup>.

Fargnoli estrapola dalle fonti letterarie i passaggi significativi in materia di cibo, rilevando che ai romani non era estranea neppure la pasta, come

---

<sup>6</sup> Lact., *mort. pers.* 7.6-7.

<sup>7</sup> Hor., *ep.* 1.10.11. Mart., *epigr. lib.* 10.59.1-6. Plaut., *Aul.* 398-401. Plaut., *Bacch.* 580.

<sup>8</sup> Plaut., *most.* 828. Iov., *sat.* 14.169-171.

tagliatelle o lasagne ovviamente da intendere in senso lato<sup>9</sup>. Il prezziario diocleziano ci fornisce inoltre interessanti indicazioni su diffusione, consumo e rarità dei generi. Tra i *fruges* rientravano pure i legumi, e l'*Edictum* elenca ben 35 alimenti in listino (pure nelle varianti della macinatura e della spezzettatura), che riscuotevano l'apprezzamento dei romani<sup>10</sup>. I vini sono misurati in *sestarii* e sono naturalmente espressione della straordinaria diffusione dell'uso<sup>11</sup> (a eccezione dell'epoca arcaica in cui non venivano consumati né il vino né l'olio) e del radicamento nella tradizione agricola. Non casualmente Plinio il vecchio ci ha tramandato un'accurata testimonianza sui vini<sup>12</sup>, con almeno 91 tipologie di viti e uva e circa 200 di vini di cui sessanta artificiali (*vina ficticia*)<sup>13</sup>. Il più pregiato era ritenuto il Falerno<sup>14</sup>. La natura della bevanda, nella considerazione sociale ed etica, travalica quella di puro alimento<sup>15</sup>. Nelle fonti giuridiche (pp. 51-55) l'orizzontalità del consumo del vino è portata in evidenza nel Digesto<sup>16</sup>, allo stesso modo della differenziazione dell'invecchiamento e dell'origine delle colture<sup>17</sup>. Naturalmente le classi popolari bevevano vino comune, e potevano accostarsi ai costosi vini invecchiati solo se deprezzati dall'inacidimento, mentre la birra era molto più economica e proveniva da Gallia, Germania, Egitto e Illiria. L'elenco delle bevande alcoliche fermentate prevedeva quelle che Plinio chiama *vina ficticia* (dolce, cotto, speziato) e i liquorosi *vina passa*<sup>18</sup>. Poiché la vendemmia era effettuata più in là nel calendario rispetto all'epoca contemporanea, la gradazione era più alta e di conseguenza i romani tagliavano il vino con acqua fredda o calda, miele, albume, anche per correggerne l'acidità, da un terzo fino addirittura a quattro quinti. Plinio, ancora

---

<sup>9</sup> Hor., *serm.* 1.6.161-162.

<sup>10</sup> Colum., *re rust.* 2.7.1.

<sup>11</sup> Cat., *agr. cult.* 57.

<sup>12</sup> Plin., *nat. hist.* 14.58-60.

<sup>13</sup> Plin., *nat. hist.* 14.60; 14.98; 22.113.

<sup>14</sup> Mart., *epigr. lib.* 13.108. Hor., *carm.* 2.11.

<sup>15</sup> Hor., *carm.* 1.7.30. Tib., *eleg.* 1.5.37-40. Plin., *nat. hist.* 14.58-59; 14.60; 22.114; 23.22.

<sup>16</sup> D. 21.1.4 pr.-2 Ulp. 1 *ad ed aed cur.*

<sup>17</sup> D. 19.1.3.3-4 Pomp. 9 *ad Sab.*

<sup>18</sup> Plin., *nat. hist.* 14.98; 14.11.80.

lui<sup>19</sup>, ha lasciato scritto che la moglie di Augusto, Livia, beveva regolarmente vino pregiato e questa abitudine le avrebbe consentito di raggiungere l'età di 86 anni, all'epoca straordinaria. Non rinvenendo nella testimonianza alcuna censura moralista, essa ci comprova che l'arcaico *ius osculi* per accertarsi se la donna avesse bevuto e in caso positivo la esponeva persino alla pena di morte, era caduto del tutto in desuetudine<sup>20</sup>. Il rovesciamento di prospettiva etica, addirittura, fa sì che il vino venga ritenuto benefico anche per influssi sulla fertilità e sull'aumento del latte.

L'*Edictum* tratta quindi *oleum*, *acetum*, *sale* e *liquames* (ovvero le salse), voci accorpate in *olei*. L'olio era caro e il prezzo andava dai 40 denari della prima spremitura (*floris*) ai 24 di quello di seconda scelta o comune o di scarto (*sequentis* e *cibarium*). Se non altrimenti specificato, si intendeva quello pregiato di oliva. L'olio di rafano, infatti, ne costava appena 8. Ancor meno costava l'aceto, 6 denari, molto diffuso perché correttivo dell'acqua (*posca*), curativo e liquido di conservazione dei cibi. Trai i *liquames* un posto speciale è riservato al *garum*, un condimento speziato per i romani autentica leccornia ottenuta dalla fermentazione di pesci piccoli ed erbe aromatiche (*condimenta*), il cui prezzo andava dai 16 ai 12 denari, a seconda che fosse il *liquamen primus* oppure *secundum* (pp. 58-59). Le salse erano una componente caratteristica della gastronomia romana, che privilegiava i sapori forti. Il sale era costoso, e il tetto era stato fissato da Diocleziano a 100 denari per un moggio, e non è casuale che il corrispettivo monetario del lavoro venga indicato ancora oggi come salario, per quanto l'alimento sia divenuto molto ma molto economico. Le virtù del miele erano state decantate da Plinio<sup>21</sup> che attribuisce alle sue qualità il segreto della longevità di Augusto, che peraltro era parco nel consumo di grassi.

L'elenco delle carni risulta lungo e dettagliato (pp. 60-63); sia le tipologie sia le modalità di preparazione risultano equivalenti a quelle moderne, per quanto oggi sarebbe improponibile non solo servire ma

---

<sup>19</sup> Plin., *nat. hist.* 14.58-60.

<sup>20</sup> Dion., *ant. rom.* 2.25.6.

<sup>21</sup> Plin., *nat. hist.* 22.114.

persino ritenere la vulva di scrofa<sup>22</sup> una leccornia, che non a caso costava il doppio della carne di maiale. La carne più cara e più ricercata era quella di pavone, che sopravanzava di molto per raffinatezza anche quelle pregiate di cervo e di capriolo (pp. 64-65). L'elenco delle carni era chiuso dal burro, condimento considerato da barbari (i quali, per inciso, se ne spalmavano le barbe che emanavano un odore di rancido ritenuto disgustoso dai romani)<sup>23</sup>.

Anche il pesce era ritenuto un alimento di pregio<sup>24</sup>. Quello di mare costava il doppio di quello di fiume o di lago, e chi possedeva una villa li allevava in vasca (*piscina*). In alcuni casi veniva allevato, e si consideri che due specie, orata e murena, deriverebbero il loro nome da Sergius Orata e Licinius Murena, appunto due allevatori.

A questo punto l'*Edictum Diocletiani* (3.4.6) riproduce un lungo elenco (pp. 71-75) sotto il titolo di *Item* che mette assieme diversi alimenti che non rientravano nelle precedenti categorie. Se si pensa alle verdure, che aprono la lista, appare subito la diretta filiazione terminologica odierna dalla lingua latina, per quanto le opinioni degli antichi sulle proprietà degli ortaggi fossero non sempre coincidenti con le riconosciute qualità organolettiche contemporanee comprovate dalla scienza, ma la fantasia in cucina trova diversi punti di contatto con i posteri<sup>25</sup>. Non sfuggiva a nessuno il potere nutritivo delle uova, consumate da sempre da ogni cetto sociale, abbastanza economiche e di facile reperibilità. Anche la frutta era abbondante e diffusa, fresca e conservata. L'uso del formaggio deriva chiaramente dalle radicate origini agropastorali dei romani, sia molle (*mollem caseum*) sia stagionato, senza differenze di cetto quanto a consumo, ma con diverso apparato scenografico e diverse "contaminazioni" per aroma e consistenza, tramite procedure di intervento su latte e caglio che oggi chiamiamo genericamente erbinatura (pp. 80-81).

---

<sup>22</sup> Plin., *nat. hist.* 11.210-211. Mart., *epigr. lib.* 13.56.

<sup>23</sup> Plin., *nat. hist.* 11.239; 28.133; 28.257.

<sup>24</sup> Iov., *sat.* 4.1-17. Hor., *sat.* 2.4.

<sup>25</sup> Plin., *nat. hist.* 19.127; 19.136-138; 19.145-147; 20.78. Hor., *serm.* 2.8.51. Colum., *re rust.* 10.123.

L'analisi della studiosa si sofferma a questo punto sui passaggi che vanno dalla necessità di nutrire l'organismo ai fini della sopravvivenza alla codificazione di uno stile di vita che ha molteplici variabili. La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo nel 1948 ha sancito il diritto al cibo, recepito all'interno del diritto alla salute tutelato dalla Costituzione italiana all'articolo 32 sia come diritto individuale sia collettivo. I romani, che non codificarono tale aspetto, erano comunque molto attenti al problema della fame che accompagna con costanza le diverse epoche, per quanto con aspetti politico-sociali e giuridici diversi. A sostentare coloro che non avevano gli strumenti per provvedere a se stessi fu l'*annona*, affiancata da obbligazioni alimentari previste per via successoria o disposizione di legge (p. 85). I magazzini pubblici con cadenza annuale – di qui il termine *annona* – si riempivano di frumento per fronteggiare le necessità ordinarie e le emergenze estemporanee, come guerre, epidemie, eventi naturali, crolli nei raccolti. Tale prassi si manifestava nella distribuzione sistematica di beni di prima necessità che fungeva da valvola di sfogo, preventiva o successiva, al malcontento popolare, oppure per alimentare il consenso politico. Il passaggio verso l'interesse pubblico primario non richiese molto tempo. Le distribuzioni di grano o di farina avvenivano per iniziativa del senato ed erano affidate ai magistrati, che volentieri provvedevano anche a titolo personale pur di veder accrescere la propria popolarità. La stabilizzazione di tale procedura avvenne con Caio Gracco, attraverso la *lex Sempronia frumentaria* del 123 a.C. che segna il principio della regolarità delle *frumentationes*. Un'altra legge, la *lex Octavia frumentaria* di cui ci sono pervenute scarse informazioni, agì da regolatrice sulla quantità della razione, sul numero dei beneficiari e sul prezzo, mentre in senso opposto venne emanata la *lex Apuleia*. Dopo la *lex Aemilia* e la *lex Terentia et Cassia*, anch'esse, pare, con intenti limitativi, la *lex Clodia frumentaria* estremizzò la liberalità delle erogazioni prevedendone la gratuità. Gli interventi legislativi in argomento si susseguono (*lex Messia de potestate rei frumentariae C. Pompeio per quinquennium danda*, *lex Iulia municipalis*) e con il Principato è Augusto ad assumere la *cura annonae* per poi affidarla a un *praefectus annonae*. Siamo in un frangente storico in cui un terzo dei romani può essere considerato composto da indigenti, ed è chiara

l'importanza politica di tenere sotto controllo tale cospicua fascia della popolazione (pp. 88-89). La *lex Iulia de annonae* del 18 a.C. stabiliva regole in materia di crimini e di speculazioni sui prezzi e perseguiva, attraverso una *quaestio*, le speculazioni sul prezzo delle derrate alimentari, instaurando un giudizio pubblico *extra ordinem*. Il crimine era punibile con la pena pecuniaria di 20 aurei ma era considerato grave, e infatti veniva consentita la legittimazione attiva persino ai servi e alle donne<sup>26</sup>. Gli imperatori continueranno le distribuzioni gratuite o a prezzo politico, e Aureliano per primo sostituirà grano e farina direttamente con il pane. All'*annona* si affianca in età imperiale l'intervento dei privati, con le istituzioni alimentari che ispirano i principi a un programma articolato di sovvenzioni per l'infanzia a partire da Nerva<sup>27</sup>, di cui abbiamo un dettagliato prospetto con Traiano<sup>28</sup>. Sempre nell'ambito dell'autonomia privata rientrano le obbligazioni alimentari *mortis causa*<sup>29</sup> che la studiosa tratta diffusamente (pp. 99-108).

La terza parte del volume affronta la qualità dei cibi e la correttezza delle procedure di conservazione (salatura, salamoia, biscottatura), a tutela della salute di chi li consumava. I vini erano particolarmente oggetto di attenzione e di prescrizioni normative in tema di responsabilità su stoccaggio e danni<sup>30</sup>. Manca una fattispecie repressiva delle frodi sanitarie (pp. 116-118) ma non un'azione ad ampio spettro contro le frodi commerciali<sup>31</sup>. Sulle *res* acquistate vigeva una ben nota tutela civilistica, ma non esisteva una precisa disciplina riferita ai soli alimenti. Sono gli edili curuli, nelle cui competenze rientravano le compravendite nei mercati pubblici, a creare due strumenti a protezione

---

<sup>26</sup> D. 48.12.2 pr.-2 Ulp. 9 *de off. proc.*; D. 48.12.3 Papir. 1 *de const.*; D. 48.12.1 Marc. 2 *inst.*

<sup>27</sup> Aur. Vic., *ep.* 12. Plin., *pan.* 26-28.

<sup>28</sup> CIL. 9.1147.

<sup>29</sup> D. 34.1.11 Paul. 10 *quaest.*; D. 34.1.14 pr. Ulp. 2 *fidecomm.*; D. 34.1.19 Scaev. 22 *dig.*; D. 34.1.6 Iav. 2 *ex Cas.*; D. 34.1.23 Paul. 4 *ad Ner.*; D. 34.2.33 Pomp. 4 *ad Quint. Muc.* Lex XII Tab. 3.4; C. 5.25.3-4.

<sup>30</sup> D. 19.2.19.1 Ulp. 32 *ad ed.*; D. 33.6.3.1 Ulp. 23 *ad Sab.*; D. 33.6.15 Proc. 5 *ep.*; D. 19.2.11.3 Ulp. 32 *ad ed.*

<sup>31</sup> D. 19.1.32 Ulp. 11 *ad ed.*; D. 47.2.52.22 Ulp. 37 *ad ed.*; D. 4.3.18.3 Paul. 11 *ad ed.*; D. 47.2.52.11 Ulp. 37 *ad ed.*

dell'acquirente di una cosa viziata: l'*actio redhibitoria* (restituzione del prezzo entro sei mesi previa riconsegna della cosa) e l'*actio aestimatoria* (*quanti minoris*) per il rimborso proporzionale alla diminuzione di valore per vizio cui si aggiunse l'esperibilità dell'*actio empti* in alternativa alle prime due<sup>32</sup>.

Il cibo non solo come nutrimento ma anche come ostentazione di benessere appartiene all'evoluzione dell'esperienza romana. Il *civis* in epoca risalente era fiero del suo orto da due iugeri che gli consentiva di provvedere a se stesso e alla sua famiglia, e questo aspetto diventa un richiamo costante nel più vasto principio di valorizzazione e custodia dei *mores*. L'espansione militare e le conquiste nel Mediterraneo avevano arricchito la dieta romana introducendo nuovi cibi e nuove modalità di preparazione che innescheranno una rincorsa all'ostentazione della posizione sociale anche attraverso i banchetti. Nel Tardoantico, invece, si ha un ritorno idealizzato alla morigeratezza, come nel caso dell'imperatore Giuliano l'apostata che consuma i suoi pasti in piedi e divide il rancio con i suoi soldati. I Padri della Chiesa, poi, richiameranno l'esemplarità dei *mores* e indicheranno regole di condotta in opposizione a una deriva del lusso che era un inno senza freni all'esagerazione. Ma già in epoca repubblicana si era ritenuto di dover intervenire a reprimere gli eccessi dei Bacchanali, con un provvedimento ispirato al *senatusconsultum de Bacchanalibus* tramandatoci da un documento rinvenuto nel 1640 a Tiriolo, in Calabria, e oggi custodito a Vienna, il più antico senatoconsulto epigrafico giunto fino a noi, databile al 186 a.C.<sup>33</sup>. La repressione delle feste ha un'efficace riprova letteraria anche in Livio<sup>34</sup> il quale sottolinea che la deriva intaccherebbe la tradizionale compostezza della romanità. Gli eccessi nel consumo del vino sono distonici rispetto ai *mores maiorum*.

Le cene opulente in banchetti sontuosi si manifestano in epoca tardorepubblicana e diventano emblematiche di quella imperiale.

---

<sup>32</sup> D. 18.6.16(15) Gai. 2 *cott. rer.*; D. 19.2.15.2 Ulp. 32 *ad ed.*; D. 18.6.4 pr.-1 Ulp. 28 *ad ed.*; D. 18.1.34.5 Paul. 33 *ad ed.*; D. 18.6.1.4 Ulp. 28 *ad Sab.*

<sup>33</sup> CIL. 1.196.1-9.

<sup>34</sup> Liv., *urb. cond.* 39.8-19.

Tertulliano ci ha lasciato una critica acre del malcostume ormai radicato<sup>35</sup>, esagerato sotto ogni aspetto e costosissimo, che si presenta in inconciliabile opposizione alla sacralità della cena cristiana. La figura di Lucio Licino Lucullo è diventata un *topos* assoluto<sup>36</sup>, mentre quella di Marco Gavio Apicio è legata a un ricettario a lui attribuito, il *De re coquinaria*, che ha fatto di lui il cuoco per eccellenza dell'antichità<sup>37</sup>. Gaio Pompeio Trimalcione Mecenate, poi, è l'emblema stesso dell'esagerazione, di cui abbiamo la dettagliatissima descrizione di una cena attraverso un lungo frammento petroniano<sup>38</sup>. Tutto nel simposio è sbalordimento ed esasperazione di ogni particolare e di qualunque ricercatezza (pp. 151-157). Nell'arco di due secoli si susseguiranno dalla tarda Repubblica all'impero strette sul lusso a tavola esplicitate dalle *leges cibariae*, a noi non pervenute in forma epigrafica, che la studiosa inquadra in un ordine sistematico (p. 157 ss.) e non meramente cronologico per dare a esse la misura della portata. Le fonti sono letterarie<sup>39</sup>. Se la *lex Fannia cibaria* del 161 a.C. arriva a stabilire il numero massimo di invitati a seconda delle circostanze (poi aumentati da una *lex Didia*<sup>40</sup>, un senatoconsulto dei primi decenni del II sec. a.C. limita la spesa per il convivio<sup>41</sup>. La *lex Licinia* (131-103 a.C.) interviene a disciplinare il tetto di spesa<sup>42</sup>, Silla riassume in una nuova legge le prescrizioni in materia, e Augusto non manca di intervenire attorno al 18 a.C.<sup>43</sup>, e così, probabilmente, anche Tiberio<sup>44</sup>, che peraltro riteneva inutili le leggi contro il lusso, tant'è che nei vincoli di consumo di certi

---

<sup>35</sup> Tert., *apol.* 39.15-17.

<sup>36</sup> Plut., *Luc.* 38.2-39.1; 41.2-3.

<sup>37</sup> Plin., *nat. hist.* 8.209; 10.133. In argomento, in particolare e anche, cfr.: C. Cerchiai Manodori Sagredo, L. Di Renzo, *Quanto erano nutrienti i banchetti dei Romani antichi? I cibi in alcuni banchetti e la loro qualità nutrizionale*, Roma 2019.

<sup>38</sup> Petr., *satyr.* 31-69.

<sup>39</sup> Gell., *noct. att.* 2.24.1. Macr., *sat.* 3.17.1-3.

<sup>40</sup> Macr., *sat.* 3.17.6.

<sup>41</sup> Gell., *noct. att.* 2.24.2-6.

<sup>42</sup> Gell., *noct. att.* 2.24.7. Macr., *sat.* 3.17.7-10.

<sup>43</sup> Gell., *noct. att.* 2.24.14.

<sup>44</sup> Gell., *noct. att.* 2.24.15.

cibi non mancava un elenco di eccezioni (pp. 168- 176) come riportano le fonti<sup>45</sup>, per quanto non mancasse una vena filosofica di morigeratezza<sup>46</sup>. Fagnoli sottolinea che le *leges cibariae*, pur volute e condivise, furono in parte abrogate e in parte disapplicate<sup>47</sup>, e risultano in qualche modo anomale nell'ottica dei moderni giuristi. Ciò riprova che furono espressione dell'epoca nelle quali vennero promulgate, e ne intercettavano esigenze politiche e sociali prescindendo, pretenziosamente, dall'effettiva applicabilità e dalla mutevolezza delle circostanze e delle variabili.

L'ultima sezione del volume si sofferma su due esempi di configurazione del cibo come circostanza produttiva di effetti giuridici, che dalla dimensione personale e familiare si espande in una sfera sociale ed economica. La *confarreatio*, cerimonia rituale e sacrale di unione in matrimonio, e la *manumissio per mensam* destinata ad affrancare il servo di famiglia, esprimevano una volontà vincolante per tutti. Il cibo nella struttura giuridica negoziale non è in questi casi un mero accessorio quanto piuttosto essenza stessa. La manomissione era prevista com'è noto dal *ius civile* in tre forme: *censu*, *vindicta* e *testamento*, ma nella prassi avveniva anche *per epistulam* e *inter amicos*. In questo quadro si inserisce la *manumissio per mensam* (o *convivii adhibitionem*), con l'invito esplicito del padrone al suo servo a unirsi al banchetto considerandolo con questo un ospite<sup>48</sup>. Il matrimonio attraverso la *confarreatio* era l'unica forma religiosa che produceva i suoi effetti sul *ius civile* così come sul *ius sacrum*. Il *panis farreus* veniva spezzato in una cerimonia articolata e rigorosa, con formulazioni rituali<sup>49</sup> che portavano al passaggio della donna dalla famiglia d'origine a quella del marito con tutto il bagaglio giuridico che ciò comportava. E comunque rappresenta una fusione perfetta di religione, diritto e cibo. Il volume di Fagnoli ha il pregio di fornire una visione d'insieme calibrata e lucida su ciò che il cibo ha rappresentato anche nella

---

<sup>45</sup> Gell., *noct. att.* 2.24.2; 2.24.7-10; 2.24.12. Macr., *sat.* 3.17.9-10; 3.17.13; Plin., *nat. hist.* 8.57.223; 10.71.139.

<sup>46</sup> Sen., *cons. ad Helv.* 10.5; Sen., *ep. ad Luc.* 108.15; 108.18; 108.22.

<sup>47</sup> Plin., *nat. hist.* 107.71. Suet., *Caes.* 43. Dio Cass., *hist. rom.* 43.25. Tert., *apol.* 6.2.

<sup>48</sup> Gai epit. 1.1.2.

<sup>49</sup> Gai 1.112. Tit. ex corp. Ulp. 9.1.

dimensione giuridica dell'esperienza romana. Da questo punto di vista il contributo raffigura una sintesi esaustiva e dettagliata degli argomenti affrontati in precedenti pubblicazioni e qui redistribuiti in maniera organica e con mirati approfondimenti. La studiosa, nel dedicare il testo agli studenti, ne ribadisce l'ispirazione didattica, ma non può esserne sminuita la valenza scientifica che va a occupare una casella non irrilevante nel vasto mosaico romanistico. Soddisfa in tal modo tanto le necessità di trasmissione del sapere alle nuove generazioni quanto le aspettative degli specialisti, grazie a una trattazione chiara e non ridondante, elaborazione tematica armonica e ricchezza delle fonti antiche (pp. 199-209), delle immagini (pp. 211-212) e della bibliografia (pp. 213-222) scandita nella quadripartizione editoriale.