

Antica Mediolanum

Tutti a tavola nel teatro romano

Lucia Galli

■ Che sapore hanno le pietre? E la polvere del tempo è buona come il cacio sui maccheroni? Chi teme un piatto indigesto resterà deluso e perderà l'occasione di scoprire come archeologia e gastronomia possano andare a braccetto, in un menù di cultura e gusto, per raccontare molto della nostra Milano che fu. C'erano una volta i romani, quelli che cucinavano con il *garum* e bevevano dallo *jentaculum*, quelli che costruirono il teatro che oggi si nasconde sotto piazza Affari. Sì, proprio loro, i romani dell'imperatore Costantino, che nel 313 d.C. mise fine, col suo editto siglato in città, alle persecuzioni contro i cristiani.

Troppo tardi per il povero Vittore, divenuto santo dopo il martirio: lui, il Moro che veniva dalla Mauritania, rifiutò di abiurare la sua fede in Dio e trovò proprio nella cavea del teatro l'ultimo rifugio prima della fine. E poi i romani sono anche quelli di Sant'Ambrogio e dei primi attrici (multi)etnici in città. La storia si ripete e tutte queste vicende si ritrovano nella stratificazione dei gusti e dei sapori a tavola: è sempre stato così, come è vero che apprendere sgranocchiando qualcosa è più facile e piacevole. Quante cose da imparare.

Mangiando. È questa l'idea della **Camera di Commercio di Milano** che ha lanciato un'intera settimana dedicata al teatro romano di cui è custode.

Visite guidate, conferenze e soprattutto una **disfida gastronomica**. L'appuntamento è con tutte le pause pranzo fino a venerdì. Nella sala Notari di Palazzo Giureconsulti (via Mercanti, 2), dalle ore 13 si potrà «pranzare»

STORIA E CIBO Una settimana tra degustazioni e visite guidate all'insegna della Roma imperiale a cura della Camera di Commercio

ascoltando un esperto e sbocconcellando un buffet come Apicio e Catone comandano. Molti gli esperti per la tavola rotonda e gusto-sa insieme: oggi l'architetto Ettore Lariani e il maestro Francesco Rampichini illustreranno come valorizzare la Milano romana attraverso allestimenti polisensoriali fatti di suoni e luci; domani la parola a Massimo Guidetti e Paolo Branca sul tema dei barbari e della loro integrazione, così come farà venerdì Marco Rizzi con un incontro sulla conviven-

za religiosa di ieri e di oggi. Giovedì spazio invece ad **Alfredo Zini** di Epam, associazione milanese pubblici esercizi, e **Maria Teresa Grassi** direttrice della missione archeologa a Palmira, in Siria. A curare la gola dei presenti le delizie della trattoria «La Colonna» (info: 02-861812) cucinate secondo i ricettari dell'epoca. Questa è anche una delle trattorie, come «Altronco» (02-606072) e Papà Francesco (info: 02-862177) dove sarà possibile «pranzare romano» per tutta la settimana (degustazione da 35 euro). A completare il menù un convegno, venerdì 7, al Museo Civico di Storia Naturale a cura del Gruppo archeologico milanese, per tracciare lo stato dell'arte dell'archeologia in città. A fare gli straordinari, infine, saranno le segrete del teatro che sarà aperto alle visite non solo il martedì e il giovedì, come di consueto dalle 9.30 alle 12.30, ma su richiesta - durante questa settimana «speciale», anche negli altri giorni (prenotazioni allo 02-85155224 o 5288) mentre sabato, la visita guidata sarà preceduta da una rappresentazione teatrale con Debora Migliavacca Bossi e Narcisa Pecchioli, (prenotazione obbligatoria), incentrato su San Vittore, per raccontare della sua Milano vista dal suo nascondiglio di fortuna.