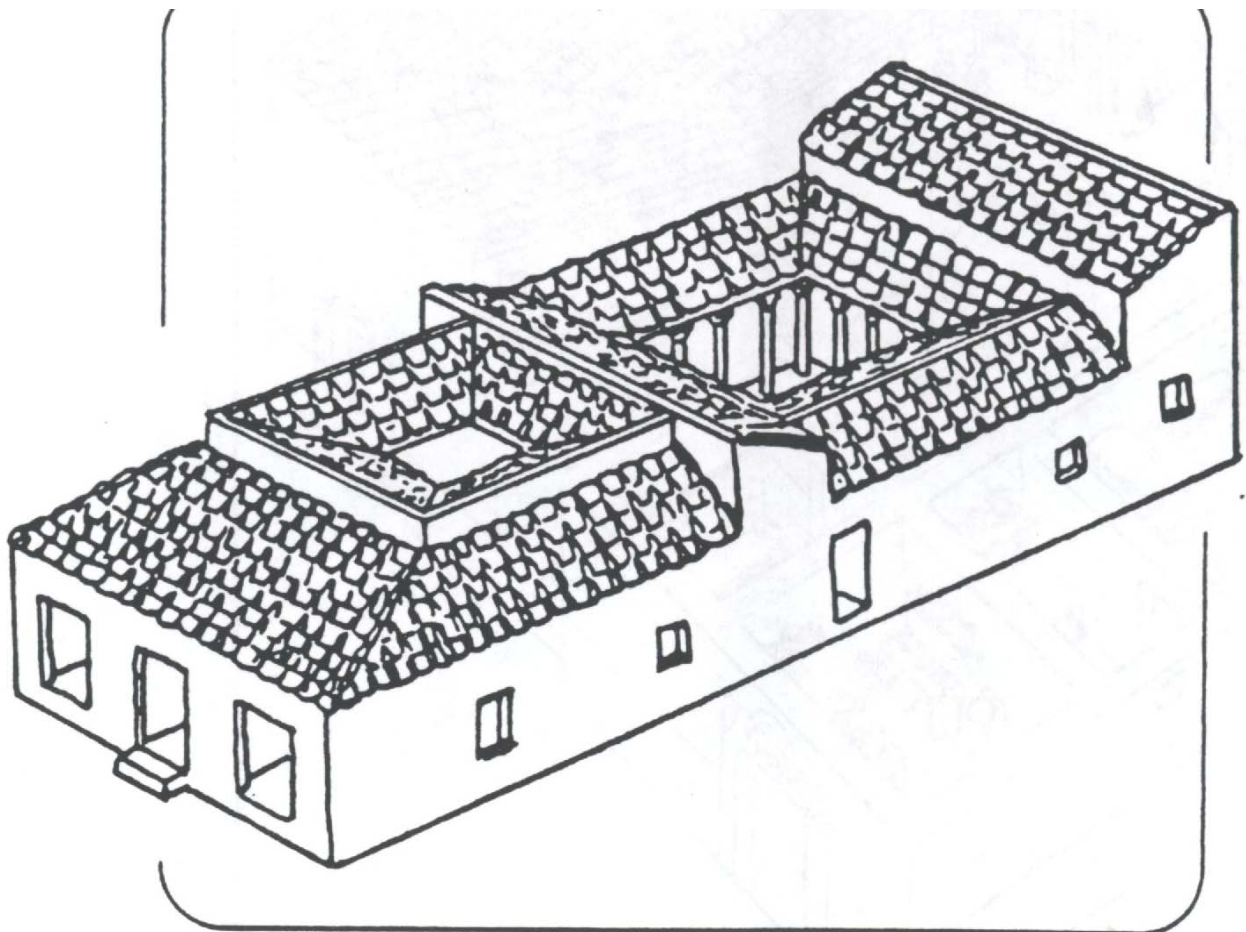


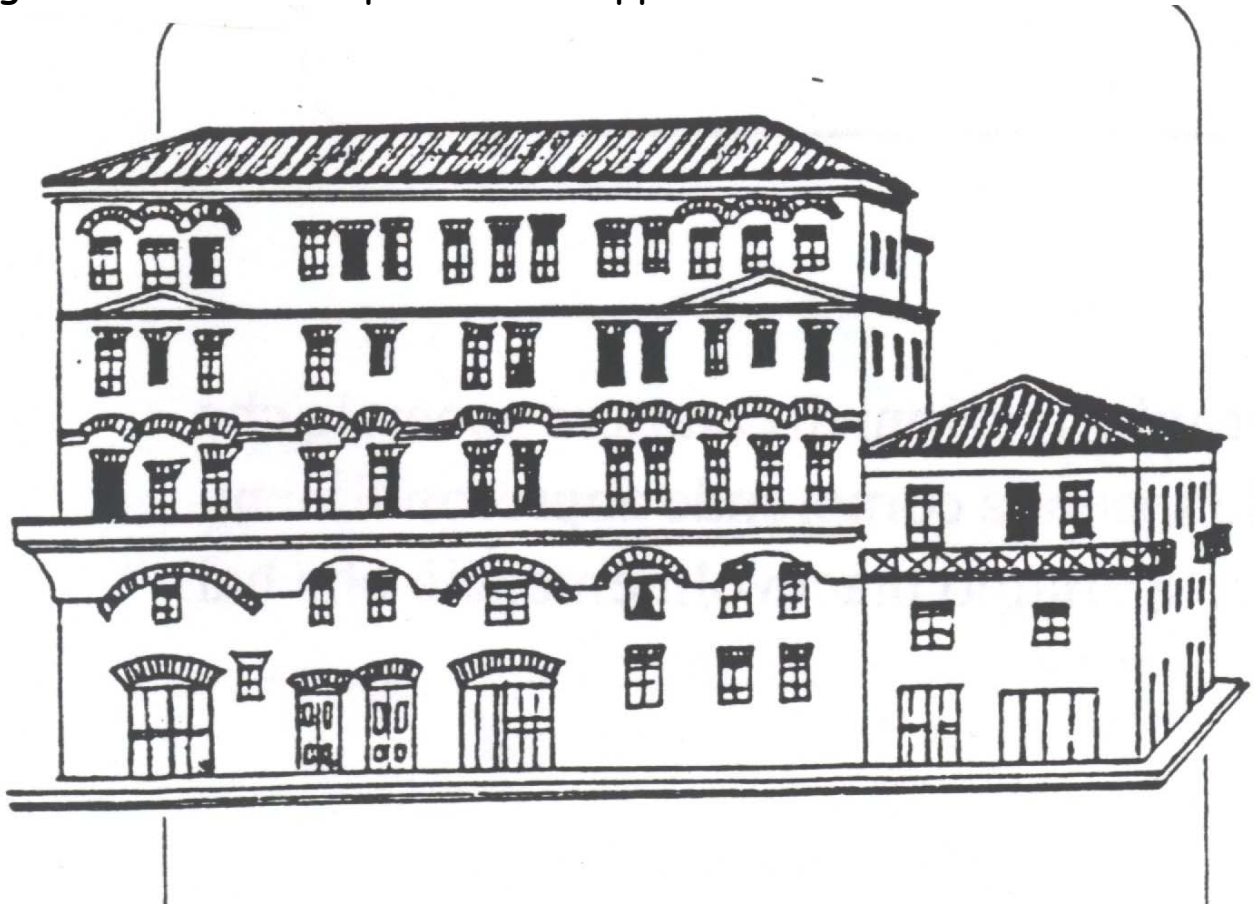
LA CASA ROMANA E LE SUE PARTI

Le case potevano essere di diversi tipi:

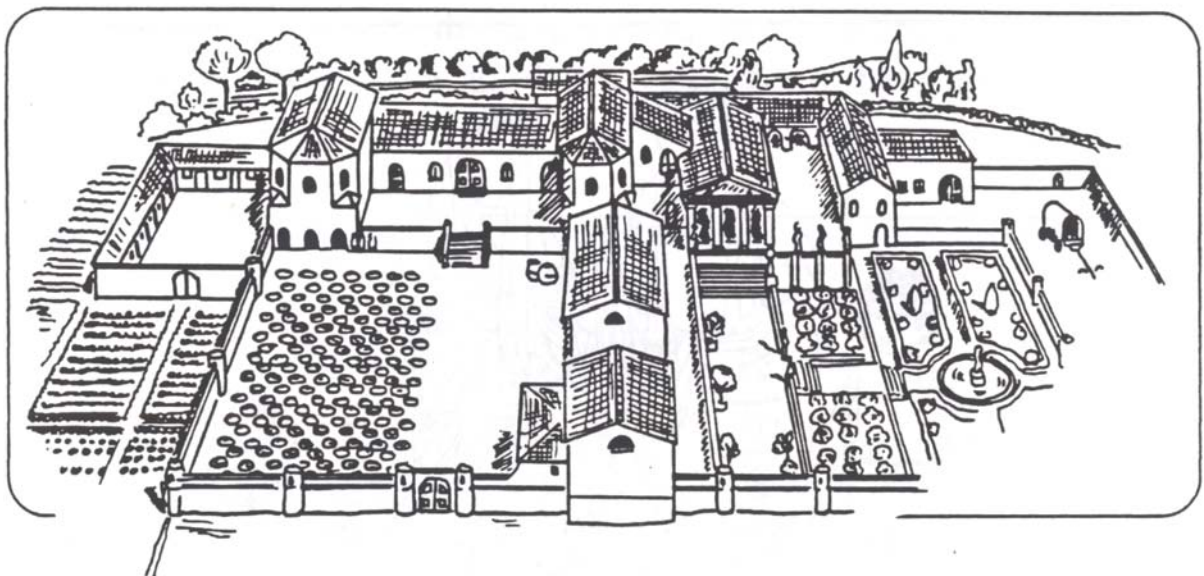
DOMUS fu il nome che i romani diedero alle abitazioni dei più ricchi; erano case singole, in genere di un piano.



INSULA fu il nome dato alle abitazioni popolari (simili ai nostri condomini); potevano arrivare fino all' altezza di tre piani e ad ogni finestra corrispondeva un appartamento.



VILLA era la casa costruita in campagna, nell'immediata periferia della città.



Al piano terreno, si potevano trovare le **TABERNAE**, cioè le botteghe: il fornaio (pistrinum), la bottega dei cereali e dei legumi, la bottega in cui si vendevano vino e bevande calde (thermopolium), la lavanderia (fullonica), la bottega del fabbro, la bottega del calderaio (che costruiva pentole per la cucina), il calzolaio (sutrinum).

All'interno della domus romana si potevano distinguere le seguenti parti:

INGRESSO: Vestibulum, Fauces

Atrium

STANZE DA LETTO: Cubicula

STANZE DI RAPPRESENTANZA: Alae

LIBRERIA: Apotheca

SOGGIORNO: Tablinum

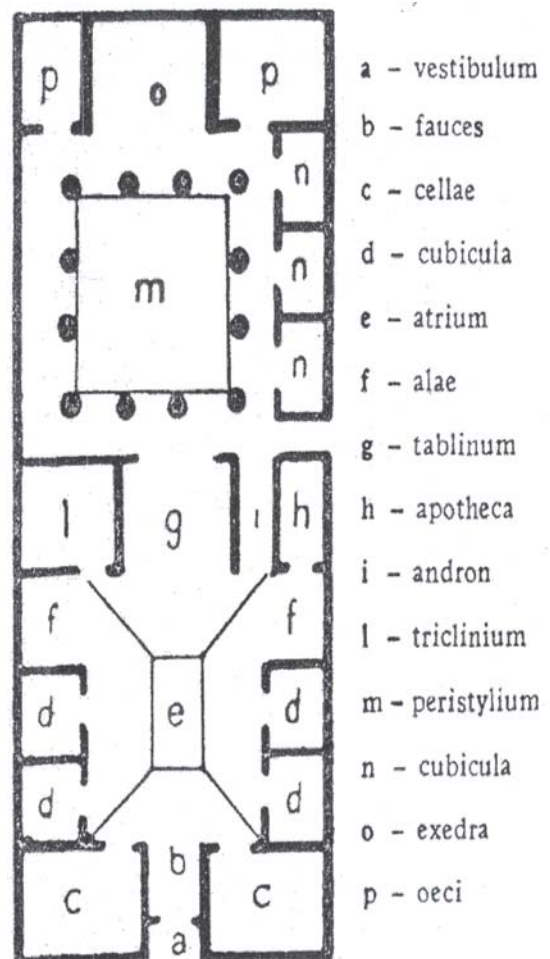
SALA DA PRANZO: Triclinium

STUDIO: Oecus

CORRIDOIO: Andron

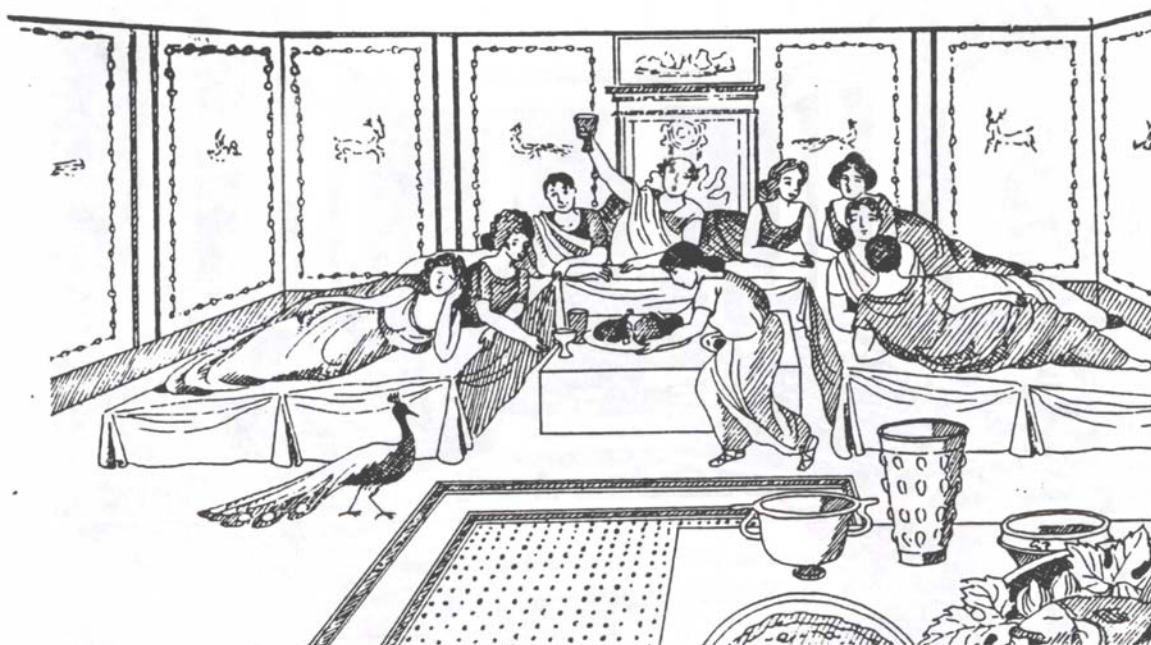
GIARDINO PORTICATO: Peristylum

NICCHIA CON FONTANA: Esedra



IL CIBO

Il **Triclinium** comprendeva tre banconi per far distendere le persone durante il pasto. Si poteva cominciare a mangiare nel tardo pomeriggio e si andava avanti per ore. Qualche volta i Romani vomitavano per poter mangiare altro cibo.



La base dell'alimentazione, per ogni classe sociale, era costituita da verdura, frutta, legumi e cereali.

Ecco che cosa potremmo trovare nella dispensa dei Romani

Verdure	Frutta	Legumi	Cereali	Pesce	Bevande	Carne	Condimenti
Aglio	Fico	Fava	Farro	Alici	Aceto	Anatra	Garum
Asparagi	Frutti di bosco	Piselli	miglio	Anguilla	acqua	Cinghiale	Salse
Bietola	Mela			Crostacei	Birra	lepre	Spezie
Carote	Pera			Orata	idromele	maiale	
Cavolo	Pesca			Sarde	Latte	piccione	
Cetriolo	Prugna			Seppie	vino	pollo	
Cipolla	uva			sgombri			
Erbe varie				Sogliola			
Pochi funghi				Tonno			
Malva				Triglia			
Porro				Trota			
Rapa							
Zucca							

Si consumavano anche formaggi, miele, olio, strutto, uova.

Il menu di una cena tradizionale poteva comprendere:

ANTIPASTO: insalata di lattuga
uova sode
chioccioline

PORTATA: semola al vincotto
zucca al forno in salsa
contorno di olive e bietole
lampascioni in aceto al tegame

FINE PASTO: vino mielato ghiacciato nella neve
frutta

Ma si facevano cene anche più abbondanti, comprendenti molte più portate e piatti più elaborati, ad esempio:

ostriche di Capo Circeo, ricci di capo Miseno, conchiglie di Taranto, tonno di Calcedonia, prosciutto di Gallia, storione di Rodi, murena cotta al vino di Chio, pavoni ripieni con salsicce, porchetta ripiena di beccafichi, pollo arrosto con insalata, cinghiale della Lucania, spalla di coniglio, pasticcio di fegato d'oca, nocciole, datteri d'Egitto, pasticceria.

Il vasellame era in metallo (bronzo o argento), i recipienti per la cottura erano in terracotta.

