

L'ULTIMA SCOPERTA: LA STANZA DEGLI SCHIAVI

THE LAST DISCOVERY: THE SLAVES ROOM



Dagli scavi della villa di Civita Giuliana è emerso un nuovo ambiente in eccezionale stato di conservazione: la stanza degli schiavi. Lo scavo offre uno sguardo straordinario su una parte del mondo antico che normalmente rimane all'oscuro, dalla quale affiora uno spaccato rarissimo della realtà quotidiana degli schiavi. Partendo dall'alimentazione, a differenza di un normale cittadino romano povero, lo schiavo godeva -si fa per dire- di almeno un pasto quotidiano garantito, di infimo gradimento, ottenuto con alimenti economici, spesso avariati, ma quasi sempre non diversi da quelli coi quali la plebe si sfamava abitualmente. Il pasto consisteva in una razione di pane e un calice di «Lora» (vinaccia diluita con acqua e spezie), forniti in modica misura con zuppe di verdure, uova e soprattutto frutta secca e fichi. Raramente agli schiavi era concessa la carne, che del resto come visto per secoli non fu presente in maniera significativa nella dieta romana: quando accadeva gli venivano dati gli scarti di animali come teste, code, zampe e interiora di asini, cavalli, agnelli, polli e di altri animali la cui carne era meno pregiata. Dunque l'alimentazione degli schiavi si basava su di un solo alimento, il farro, al quale si aggiungevano cipolle, rape, uova, olive, fave secche verdure fresche, a seconda della stagione. Nei secoli successivi è lecito affermare che uno schiavo mangiava quasi sempre di più e anche le carni con più regolarità di un cittadino romano povero, dal momento che era nell'interesse dei padroni nutrirli a dovere in modo da garantirsi da parte loro una maggiore produttività.

From the excavations of the villa of Civita Giuliana, a new environment emerged in an exceptional state of conservation: the slave room. The excavation offers an extraordinary look at a part of the ancient world that normally remains in the dark, from which a very rare cross-section of the daily reality of slaves emerges. Starting from the diet, unlike a normal poor Roman citizen, the slave enjoyed - so to speak - at least one guaranteed daily meal, of very low liking, obtained with cheap foods, often spoiled, but almost always not different from those with which the plebs usually fed. The meal consisted of a ration of bread and a glass of "Lora" (marc diluted with water and spices), provided in moderate quantities with vegetable soups, eggs and above all dried fruit and figs. Slaves were rarely allowed meat, which, moreover, as seen for centuries, was not significantly present in the Roman diet: when it happened they were given the waste of animals such as heads, tails, legs and entrails of donkeys, horses, lambs, chickens. and other animals whose meat was less valuable. Therefore, the diet of the slaves was based on a single food, spelled, to which onions, turnips, eggs, olives, dried broad beans and fresh vegetables were added, depending on the season. In the following centuries it is legitimate to say that a slave almost always ate more and also the meat more regularly than a poor Roman citizen, since it was in the interest of the masters to feed them properly in order to guarantee greater productivity on their part.



Menù degli Schiavi/**Slaves menu**

Entrée

Focaccia con rosmarino, miele e curry
Focaccia with rosemary, honey and curry

Antipasto/Starter

Cima di rapa scottata al Falerno, pollo selvatico aromatizzato con spezie orientali e funghi porcini, uovo sodo al sesamo nero, epiterium di olive nere al coriandolo e rosmarino e lupini

Seared turnip greens with Falerno, wild chicken flavored with oriental spices and porcini mushrooms, hard-boiled egg with black sesame, epiterium of black olives with coriander and rosemary and lupins

Primo/First course

Zuppa di lenticchie e farro, con sedano e carote, crostone al garum e polpetta di cavolfiore e ortica
Lentil and spelled soup, with celery and carrots, garum crust and cauliflower and nettle meatball

Secondo/Main course

Stinco di agnello brasato al vino Cecubo e stufato al coriandolo e ginepro, con verza, fave e noci
Lamb shank braised in Cecubo wine and coriander and juniper stew, with cabbage, broad beans and walnuts

Dessert

Ricotta di pecora dolcificata con miele e carruba e fichi
Sheep ricotta sweetened with honey and carob and figs