

### CERTAMEN MUTYCENSE MMXXIV

#### **SEZIONE N. 1**

# CICERO S. D. GALLO<sup>1</sup> **Ante-Testo**

Cum decimum iam diem graviter ex intestinis laborarem neque iis qui mea opera uti volebant me probarem non valere quia febrim non haberem, fugi in Tusculanum, cum quidem biduum ita ieiunus fuissem ut ne aquam quidem gustarem; itaque confectus languore et fame magis tuum officium desideravi quam a te requiri putavi meum. Ego autem cum omnes morbos reformido tum in quo Epicurum tuum Stoici male accipiunt quia dicat strangourika kai dysenterika pathe sibi molesta esse; quorum alterum morbum edacitatis esse putant, alterum etiam turpioris intemperantiae.

Poiché soffrivo gravemente di coliche già da 9 giorni e non provando a coloro che volevano avvalersi della mia opera di non stare bene perché non avevo la febbre, mi sono rifugiato nella mia villa di Tuscolo, essendo stato a tal punto digiuno per due giorni da non assaggiare nemmeno l'acqua; consumato così dalla debolezza e dalla fame, ho desiderato il tuo aiuto più di quanto da te ho ritenuto fosse richiesto il mio. Io d'altra parte non solo temo tutte le malattie ma anche quella in cui gli Stoici interpretano male il tuo Epicuro poiché dice che gli sono fastidiosi i "dolori dovuti a stranguria<sup>2</sup> e a dissenteria"; dei quali uno ritengono essere la malattia della voracità, l'altro quella di una sfrenatezza anche più vergognosa.

#### **Testo**

Sane dysenterian pertimueram; sed visa est mihi vel loci mutatio vel animi etiam relaxatio vel ipsa fortasse iam senescentis morbi remissio profuisse. Ac tamen, ne mirere³ unde hoc acciderit quomodove commiserim, lex sumptuaria, quae videtur litoteta⁴ attulisse, ea mihi fraudi fuit. Nam dum volunt isti lauti terra nata, quae lege excepta sunt, in honorem adducere, fungos helvellas herbas omnes ita condiunt ut nihil possit esse suavius. In eas cum incidissem in cena augurali apud Lentulum, tanta me diarroia adripuit ut hodie primum videatur

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Cicero salutem dicit Gallo: Cicerone scrive una lettera all'amico Fabio Gallo, ricco uomo d'affari con interessi epicurei.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Stranguria: emissione dolorosa e intermittente di urina, spesso accompagnata da bruciore.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Mirere = mireris (da miror)

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Litoteta (grecismo), accusativo singolare: semplicità, frugalità.

coepisse consistere. Ita ego, qui me ostreis et murenis facile abstinebam, a beta et a malva deceptus sum. Posthac igitur erimus cautiores. Tu tamen, cum audisses ab Anicio (vidit enim me nauseantem), non modo mittendi causam iustam habuisti sed etiam visendi. Ego hic cogito commorari quoad me reficiam, nam et vires et corpus amisi;

#### **Post-Testo**

sed si morbum depulero, facile, ut spero, ma se caccerò via la malattia, facilmente, come illa revocabo.

ma se caccerò via la malattia, facilmente, come spero, li richiamerò.

#### **CONSEGNE**

- 1. **Traduci** il testo
- 2. **Riassumi** brevemente il contenuto del testo tradotto mettendo in evidenza il lessico legato al cibo
- 3. Evidenzia i principali costrutti morfo-sintattici presenti nel testo
- 4. Nel testo si cita la "lex sumptuaria", che fa parte di un corpus di leggi varate a partire dal II secolo a.C. allo scopo di limitare gli eccessi, l'ostentazione e il lusso, anche sul piano alimentare. Le leggi suntuarie, dunque, rappresentavano il tentativo da parte dei legislatori di salvaguardare il *mos maiorum*, la frugalità e l'austerità tipiche della tradizione romana, ma anche di attenuare il dislivello esistente fra l'élite privilegiata e il resto della popolazione, al fine di disinnescare possibili moti interni e di contenere l'indignazione delle masse. **Rifletti** sul contenuto di tali leggi nell'antica Roma mettendole in relazione con la lotta contro lo spreco alimentare che rientra a pieno titolo oggi tra gli obiettivi dell'Agenda 2030 (2 e 12) (max 20 righe)

\_

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> I Romani legiferarono più volte per contenere gli eccessi nei banchetti: la **legge Orchia** (180 a.C.) pose un limite al numero dei convitati a tavola, ma (come denuncia più volte Catone nelle sue orazioni) questa era spesso disattesa. La **legge Fannia** (161 a.C.) imponeva un budget di spesa pari a 100 assi per ogni pasto organizzato in occasione dei Ludi Romani, dei Ludi Plebei e dei Saturnalia, e di appena 10 assi per i restanti giorni dell'anno. La **legge Didia** (143 a.C.) venne promulgata con l'intento di rafforzare le restrizioni già emanate ma sempre meno rispettate. Su questa scia si basò anche la **legge Licinia** (97 a.C.) la quale, continuando a confermare le leggi precedenti fissò a 200 sesterzi la spesa massima per un banchetto di nozze e limitò anche il consumo di carne e prodotti di salumeria, mentre era consentito il libero consumo di alimenti di origine vegetale (come hai potuto notare nel brano tradotto). Infine, la **legge Anzia** (68 a.C.) vietò anche formalmente ai magistrati in carica di accettare inviti a cena, se non presso personalità di spicco. La legge di cui si parla nel brano da alcuni studiosi è stata identificata con la **legge Iulia** emanata da Cesare nel 46 a.C. con lo scopo di misurare gli eccessi della tavola, limitando il consumo di piatti a base di carne e pesce, pietanze molto pregiate, e favorendo così l'uso nei banchetti dei più svariati tipi di verdure ed ortaggi, cibi caratterizzati da facile reperimento e pertanto da basso costo.

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Per "spreco" si intende la massa di quei prodotti alimentari che non hanno più valore commerciale e che sono scartati dalle aziende, nonostante siano prodotti che potrebbero ancora essere destinati al consumo umano. Per una comunità che vuole davvero essere attenta ai bisogni presenti e a quelli futuri delle persone, la lotta allo spreco rappresenta un'opportunità che coinvolge istituzioni, enti locali, imprese, enti del terzo settore e cittadini.

## La lotta contro lo spreco alimentare contribuisce agli obiettivi dell'Agenda 2030:































3









valuta il quantitativo di cibo che può essere consumato in un pasto medio



prodotti pensando a quando utilizzarli



fai attenzione alle etichette degli alimenti



prediligi prodotti con destino del packaging a fine ciclo







7

crea nuove pietanze utilizzando gli avanzi di cucina



invita gli ospiti a portare con loro parte di quello che è avanzato



contro lo spreco alimentare della tua città



trasforma gli avanzi in compost