

Sommario

Editoriale

Luigi Costato

Accesso al cibo e politiche di sostegno 1

Il Convegno di Firenze del 10 dicembre 2021

Silvia Bolognini

La giurisprudenza della Corte di Giustizia nel sistema di tutela delle I.G. 6

Nicola Lucifero

Il modello europeo sulle I.G. dopo l'adesione dell'UE all'Atto di Ginevra 40

Mario Mauro

L'opposizione alle richieste di registrazione di una DOP o IGP o modifica del disciplinare 58

Il Convegno di Rovigo del 10 giugno 2022

Paolo Borghi

"Alimento a rischio", allergeni e altre criticità nella comunicazione alimentare 73

Alessandra Tommasini

Dal nuovo HACCP Codex al Reg. (UE) 382/2021 85

Leonardo Fabio Pastorino ed Elisa Tomasella

Il ruolo dell'EFSA per la riduzione di residui di fitosanitari 104

Alice e Alessandro Artom

La strategia EFSA 2027 – Scienza, alimenti sicuri, sostenibilità 120

Luigi Costato

A vent'anni dalla nascita del diritto alimentare europeo 130

Commenti e Note

Francesco Aversano

Sull'*official detention*: raffronti e compatibilità con istituti e modelli 134

Serena Mariani

La "qualità del seme" nella normativa europea 157

Claudio Musciacchio

L'importanza del ruolo informativo della lista degli ingredienti per la tutela del consumatore - il "cioccolato in polvere" 171

Andrea Filocamo

Il vino nell'antica Grecia tra poesia e filosofia 183

Editoriale

Accesso al cibo e politiche di sostegno: una questione risalente

Come accadeva all'epoca dei raccoglitori, anche dopo la scoperta dell'agricoltura la suddivisione equa del cibo fra gli umani restò, e resta anche oggi, un problema insoluto.

Gli antichi imperi sentivano più urgente la necessità di sfamare i sudditi, specie nei grandi raggruppamenti urbani, per l'enorme sproporzione di forze che rendeva difficile il controllo dell'ordine pubblico da parte dell'esiguo numero di guardie reali o imperiali.

Ovviamente l'inurbamento non era istantaneo ma avveniva per gradi; sotto questo aspetto è notevole il verificarsi del fenomeno a Roma, cresciuta per centinaia di anni molto lentamente ma in forte espansione di popolazione dopo le guerre puniche e quelle del II secolo a.C., che comportarono la cattura di moltissimi schiavi che la classe senatoria preferiva usare per i lavori agricoli, specie nel sud Italia. Le distruzioni belliche, l'uso degli schiavi da parte dei grandi proprietari terrieri e l'attrazione esercitata dalla sempre più importante capitale causarono il forte inurbamento, costituito in grande maggioranza da persone in cerca di un protettore e di qualche lavoretto saltuario.

Nel 123 a.C. il tribuno Gaio Sempronio Gracco fece approvare una legge che prevedeva la distribuzione di grano corrispondente a circa 45 chilogrammi e mezzo di pane all'anno a ciascun cittadino povero per un prezzo molto modesto, tale cioè da soddisfare i meno abbienti. Dopo alterne vicende che videro sopprimere e reintrodurre le *frumentationes*, ventitré anni dopo la legge graccana, il tribuno L. Apuleio Saturnino (100 a. C.) fece approvare un'altra legge frumentaria (*Apuleia*), che riduceva ancora il prezzo di vendita del grano, e rendeva quindi le frumentazioni quasi gratuite.

Cicerone insorse dicendo che la misura era tale da incitare il popolo a non lavorare ma, invece, nel 58 a.C. il tribuno della plebe Publio Clodio Pulcro (nobile fattosi adottare da un ramo della sua famiglia plebea, per essere eletto tribuno della plebe a sostegno, teoricamente occulto, dei cesariani) rese gratuita la distribuzione del grano avendo come conseguenza una ulteriore fuga dalle campagne dei contadini che lavoravano nei fondi senatori.

Cesare ridusse l'elenco degli aventi diritto da 320.000 (cifra già ridotta da interventi precedenti) a 150.000, con la sola ammissione alla distribuzione degli uomini. Nerone sospese le *frumentationes* nel 62 d.C. ma poi le riprese, ed esse continuarono ad essere erogate fino alla perdita dell'Egitto cessando, dunque, quasi contemporaneamente alla caduta dell'Impero d'Occidente.

Schiavismo e *frumentationes* costituirono un vero ostacolo allo sviluppo

rivista di diritto alimentare

Direttore

Luigi Costato

Vice direttori

Ferdinando Albisinni - Paolo Borghi

Comitato scientifico

Francesco Adornato - Sandro Amorosino -
Alberto Germanò - Marianna Giuffrida
Marco Goldoni - Antonio Jannarelli - Emanuele Marconi -
Pietro Masi - Lorenza Paoloni

Editore

A.I.D.A. - ASSOCIAZIONE
ITALIANA DI DIRITTO ALIMENTARE

Redazione

Roberto Saija
Via Ciro Menotti 4 - 00195 Roma
tel. 063210986 - fax 063210986
e-mail redazione@aida-ifla.it

Sede legale

Via Ciro Menotti, 4 - 00195 Roma

Periodico iscritto il 18/9/2007 al n. 393/2007 del Registro
della Stampa presso il Tribunale di Roma (online)
ISSN 1973-3593 [online]

Periodico iscritto il 26/5/2011 al n. 172/2011 del Registro
della Stampa presso il Tribunale di Roma (su carta)
ISSN 2240-7588 [stampato]
stampato in proprio

dir. resp.: Ferdinando Albisinni

HANNO COLLABORATO A QUESTO FASCICOLO

FRANCESCO AVERSANO, Associato Università di Napoli "Federico II"

ALESSANDRO E ALICE ARTOM, Avvocati Foro di Milano

SILVIA BOLOGNINI, Ordinario Università di Udine

PAOLO BORGI, Ordinario Università di Ferrara

LUIGI COSTATO, Emerito Università di Ferrara

ANDREA FILOCAMO, Ricercatore Università Mediterranea

NICOLA LUCIFERO, Associato Università di Firenze

SERENA MARIANI, Ricercatore Università di Macerata

MARIO MAURO, Ricercatore Università di Firenze

CLAUDIO MUSCIACCHIO, Dottorando Università di Bari

LEONARDO FABIO PASTORINO, Ordinario Università di Verona

ELISA TOMASELLA, Dottore di ricerca

ALESSANDRA TOMMASINI, Ordinario Università di Messina

I testi pubblicati sulla Rivista di diritto alimentare, ad eccezione delle rubriche informative, sono sottoposti alla valutazione aggiuntiva di due "referees" anonimi. La direzione della rivista esclude dalla valutazione i contributi redatti da autori di chiara fama. Ai revisori non è comunicato il nome dell'autore del testo da valutare. I revisori formulano un giudizio sul testo ai fini della pubblicazione, ed indicano eventuali integrazioni e modifiche che ritengono opportune.

Nel rispetto della pluralità di voci e di opinioni accolte nella Rivista, gli articoli ed i commenti pubblicati impegnano esclusivamente la responsabilità degli autori.

Il presente fascicolo è stato chiuso in Redazione il 31 dicembre 2022, e successivamente composto in tipografia.

Il codice etico e le note per gli autori sono disponibili sul sito della Rivista.

tecnologico dell'Impero: Erone inventò una primitiva macchina a vapore che non fu considerata utile, dato che gli schiavi sembravano compiere il suo lavoro in modo più conveniente e pratico; Vespasiano impedì l'uso di un macchinario per sollevare ingenti pesi per non togliere lavoro alla plebe.

Occorre, però, precisare, che i Romani conoscevano profondamente l'arte di costruire, come attestato dai numerosissimi ponti ancora esistenti e funzionanti, straordinari acquedotti come quello di Segovia e come quelli che alimentano ancora Roma con l'acqua di alture lontane, mulini, imbarcazioni, grandi locali coperti da pseudo cupole come il Pantheon, mura di confine come i valli Aureliano e quello Antonino e, in generale, imponenti e solide opere murarie come il Colosseo e le arene di Verona e di Arles.

Erano, anche, formidabili organizzatori, come dimostra la rete stradale che costruirono per collegare le città dell'impero e istituendo, nelle città più importanti, magistrati all'Annona che dovevano assicurare prezzi ragionevoli ai cibi principali. A questo proposito vale la pena di ricordare che arrivarono ad importare dall'Egitto, dalla Sicilia, dalla Sardegna, dal nord Africa fino a 350.000 tonnellate di cereali all'anno sbarcandole ad Ostia a poi a Roma; l'organizzazione dell'Annona a Roma è considerata fra le migliori dell'antichità favorendo, però, un'economia che privilegiava l'assistenza sociale scoraggiando i *cives* poveri ad arruolarsi nell'esercito, costretto a ricorrere sempre più a mercenari scelti fra i "barbari", e cioè fra coloro che premevano alle frontiere per entrare nell'Impero, come accadde specialmente quando mancò denaro e cibo, quest'ultimo per la perdita dell'Egitto.

Ovviamente questa assistenza era largamente zoppicante per la sua incompletezza e, in certo modo, per la sua casualità nella scelta degli assistiti; tuttavia, pur con i suoi limiti, resta un primo esempio di duraturo intervento per garantire l'accesso al cibo, durato circa 600 anni consecutivi.

Luigi Costato

L'editoriale che apre il fascicolo ricorda come sin dai tempi più antichi i governi avvertissero l'esigenza di sfamare i sudditi, specie nei grandi insediamenti urbani, e ciò al fine di garantire l'ordine pubblico che rischiava, altrimenti, di essere turbato dalle ingenti masse dei meno abbienti. Ciò è avvenuto anche a Roma, ove le *frumentationes* divennero uno strumento per ottenere il consenso delle masse. Nonostante queste misure si siano rivelate non sempre efficienti e abbiano manifestato forti criticità, l'editoriale sottolinea che non si può negare come esse abbiano costituito una prima forma di intervento governativo per

garantire l'accesso al cibo.

In questo fascicolo sono, fra l'altro, pubblicate relazioni e interventi presentati al Convegno di Firenze del 10 dicembre 2021, dal titolo "**La tutela internazionale delle indicazioni geografiche dei prodotti agroalimentari**" organizzato dall'AIDA insieme all'Università degli Studi di Firenze. Altre relazioni presentate al Convegno sono state pubblicate nel fascicolo n. 3-2022.

Silvia Bolognini analizza talune delle principali decisioni della Corte di giustizia che hanno contribuito a meglio delineare il sistema di tutela delle indicazioni geografiche approntato dall'ordinamento giuridico europeo. L'A. rileva, da un lato, che alcune di esse hanno sollecitato una riflessione da parte del legislatore europeo, che si è tradotta in una modifica del dato normativo di riferimento, dall'altro, che è senza dubbio in relazione al disposto delle norme comunitarie e poi unionali che la Corte di giustizia ha inciso in misura maggiore sulla individuazione dei contenuti della tutela riconosciuta alle indicazioni geografiche. In esito all'esame delle principali decisioni, l'A. sottolinea che, nell'ordinamento giuridico europeo, il sistema di tutela delle indicazioni geografiche registrate ha conosciuto un vero e proprio processo evolutivo, che ne ha determinato il progressivo rafforzamento.

Nicola Lucifero esamina l'adesione dell'UE all'Atto di Ginevra dell'Accordo di Lisbona per la protezione internazionale delle IGs, attraverso tre ordini principali di riflessioni che riguardano le fonti e la loro gerarchia; la normativa di riferimento prevista dall'Atto di Ginevra e dal regolamento euro-unionale; l'interdipendenza tra l'Atto di Ginevra, l'Accordo TRIPs e gli accordi di libero scambio stipulati tra l'UE e gli Stati terzi, compresi quelli in corso di definizione. L'A. pone in rilievo, in particolare, il ruolo svolto dall'Atto di Ginevra nel contesto del sistema internazionale e, specificamente, della normativa sulle IG, anche in base alla prospettiva tracciata dai richiamati accordi di libero scambio finora stipulati tra l'UE e gli Stati terzi, sempre soggetti a revisione.

Mario Mauro ricostruisce la disciplina in materia di opposizione alla registrazione e modifica delle DOP e IGP, alla luce degli orientamenti della Corte di giustizia, e tenuto conto delle novità introdotte dal Reg. (UE) 2021/2117, che distingue tra modifiche unionali e ordinarie, gestite queste ultime dai singoli SM, decisamente più snelle delle precedenti. In tale ambito l'A. ricostruisce la nozione europea di interesse legittimo, quale presupposto per ottenere tutela nel quadro giuridico vigente.

Il fascicolo contiene, inoltre, alcune relazioni e interventi presentati al Convegno AIDA di Rovigo del 10 giugno 2022 dal titolo "**Esperienze, prospettive e criticità del diritto alimentare dell'oggi, a vent'anni dal regolamento (CE) n. 178/2002**".

Paolo Borghi prende le mosse da una norma cruciale del Reg. (CE) n. 178/2002, l'art. 14, che può rappresentare un esempio di come questo regolamento, nonostante l'ampiezza dell'oggetto e degli obiettivi, proponga ancora oggi, a vent'anni dalla sua adozione, rilevanti incertezze. Uno dei passaggi più complessi è costituito dalla definizione di "alimento a rischio", contenuta appunto nell'art. 14, specie con riguardo all'ambito applicativo dell'alimento "inadatto al consumo umano" che lascia spazi discrezionali molto ampi alle Autorità di controllo ed all'Autorità giudiziaria. L'A. sottolinea altresì che la disposizione di cui al par. 6 dell'art. 14 (sulla presunzione di pericolosità dell'intero lotto di alimenti a rischio) risulta tuttora priva di strumenti applicativi efficaci, almeno in Italia; che rimane controverso il rapporto tra la nozione di "alimento a rischio", la normativa sugli allergeni e quella sull'informazione al consumatore contenuta nel Reg. (UE) n. 1169/2011; e che non è facile, infine, individuare gli obblighi dell'O.S.A., con rilevanti esiti sul sistema sanzionatorio.

Alessandra Tommasini indaga su come la tematica della sicurezza, nelle sue principali declinazioni (degli approvvigionamenti, igienico-sanitaria, informativa), sia stata reinterpreta nel corso degli ultimi anni, anche in considerazione delle strategie perseguite a livello internazionale ed europeo. L'A. pone in rilievo i risultati incerti seguiti al Reg. (UE) 2019/1381 che, nel ridisegnare il ruolo dell'EFSA nel processo di analisi del rischio, ha tentato di incidere sulla necessità di una comunicazione più chiara in

linea con gli elevati standard di trasparenza dell'UE. A parere dell'A., maggiormente efficace, anche se non esente da alcune criticità, è la normativa emanata -a modifica del Reg. (CE) n. 852/2002- con riguardo ai profili igienico-sanitari degli alimenti dal Reg. (UE) 2021/382 che, recependo le linee guida pervenute dal *Codex Alimentarius*, ha reso obbligatoria la cultura della sicurezza alimentare, attribuendo all'O.S.A. il compito di diffondere comportamenti virtuosi all'interno dell'impresa sotto il suo controllo. La valutazione dell'A. è che molte delle numerose disposizioni susseguitesi negli ultimi venti anni non siano state adeguatamente ponderate, con conseguenti ulteriori complicazioni del quadro normativo, e con persistenti irrisolti dubbi sul piano applicativo, e criticità accentuate dal non sempre facile e/o fattibile coordinamento delle strategie internazionali ed europee con le singole politiche nazionali, soprattutto a causa degli eventi degli ultimi anni (dalla pandemia da Covid-19 al conflitto in Ucraina). Leonardo Fabio Pastorino ed Elisa Tomasella indagano sul ruolo svolto dall'EFSA per la riduzione dei residui di fitosanitari negli alimenti. L'Autorità fornisce alla Commissione, nonché agli Stati membri, un efficace supporto nella valutazione del rischio nei procedimenti relativi all'approvazione delle sostanze attive e all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari, e nella determinazione dei limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi, con un significativo ruolo che investe non soltanto l'alimento in sé ma anche l'esercizio dell'attività agricola. Gli A. analizzano i procedimenti che vedono il coinvolgimento dell'EFSA, di cui descrivono le funzioni finalizzate al raggiungimento di una più efficace politica pubblica in materia, ponendo in rilievo la centralità del ruolo assegnato all'Autorità al fine di indicare agli agricoltori la direzione da seguire, orientando verso modelli più sostenibili, per una più ampia tutela dell'ambiente e dell'ecosistema.

Alice e Alessandro Artom ripercorrono le tappe dell'evoluzione dell'attività dell'EFSA, dalla sua istituzione con il Reg. (CE) n. 178/2002 alle modifiche introdotte dal Reg. (UE) n. 2019/1381, di cui gli A. esaminano l'art. 8 *quater* che prevede l'adozione, mediante atti di esecuzione, di un Piano generale sulla comunicazione del rischio da parte della Commissione, attualmente in corso. L'analisi inizia dai casi dei "cetrioli spagnoli" e della "carne di cavallo", per poi richiamare il manuale di comunicazione del rischio dell'EFSA e successivamente l'attività della Commissione con la *Refit evaluation* e le modifiche al Regolamento n. 178/2002. Gli A. analizzano i quattro rapporti per l'elaborazione del Piano generale sulla comunicazione del rischio, e la strategia EFSA 2027, adottata il 24 giugno 2021.

Luigi Costato, nel trarre le file della giornata di studio svoltasi a Rovigo, delinea il percorso evolutivo del diritto alimentare, come disciplina separata dal diritto agrario, seppur nata nel suo alveo. L'A. ricostruisce il cammino svolto dalla giurisprudenza della Corte di giustizia a partire dagli anni '60 (con la nota sentenza *Van Gend en Loos*), per arrivare alla sentenza *Cassis de Dijon* che ha introdotto il principio del mutuo riconoscimento che ha scolpito efficacemente la nozione di "misura di effetto equivalente" senza trascurare la giurisprudenza successiva sulle denominazioni. Nella disamina che conduce, egli si sofferma sulle ragioni che hanno condotto al Reg. (CE) n. 178/2002, i cui vent'anni sono celebrati dal Convegno di Rovigo e che costituisce una pietra miliare nel processo di costruzione del diritto alimentare europeo.

Nella sezione "**Commenti e Note**", Francesco Aversano commenta la sentenza del TAR Piemonte, Sez. I, n. 589/2022. La pronuncia offre l'occasione di riflettere non solo sulla natura e sulla portata del blocco ufficiale durante le attività di vigilanza, ma anche sui confini della giurisdizione e sulla collocazione dell'istituto nel contesto del sistema del diritto alimentare, mettendo a confronto le procedure amministrative di controllo, imperniate sugli schemi della l. n. 689/81 e del d.lgs.vo n. 27/2021, con i modelli proposti dal Reg. (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali. Ne emergono le implicazioni legate all'applicazione dell'*official detention* nelle situazioni di sospetto o di non conformità. L'A. sottolinea come si tratti di una misura di rilievo, spendibile nell'ambito delle azioni che le autorità possono realizzare tenendo conto dei modelli europei e dei principi di proporzionalità e ragionevolezza.

Serena Mariani analizza il concetto di “qualità del seme” nel contesto della normativa unionale in materia di commercializzazione di materiale riproduttivo vegetale. Il quadro normativo vigente, adottato a partire dagli anni '60 del XX secolo, ha come principale scopo l'incremento della produzione agricola. L'A. sottolinea che la normativa in materia appare datata, talvolta frammentaria, e inadeguata, nella misura in cui non prende in considerazione gli obiettivi di sviluppo sostenibile e la necessità che il materiale riproduttivo vegetale risponda efficacemente alle sfide poste dal cambiamento climatico. Dopo una falsa partenza nel 2014, la Commissione si appresta a una nuova proposta di revisione della normativa in vigore che sarà l'occasione per declinare il requisito di “qualità del seme” in termini non solo produttivi ma anche sostenibili, alla luce degli obiettivi posti dalla Strategia *Farm to Fork*.

Claudio Musciacchio traccia un quadro della normativa vigente sulle denominazioni di vendita relative ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, leggendo una recente decisione della Corte di Giustizia, alla luce della generale giurisprudenza in tema di prodotti alimentari. Nella decisione commentata dall'A., la Corte si sofferma ancora una volta sul tema dell'uso della denominazione di un ingrediente composto nell'elenco obbligatorio degli ingredienti di un alimento commercializzato in uno Stato membro. Il ricorrente sosteneva che dovrebbe essere consentito ai produttori l'utilizzo della traduzione nella propria lingua di una qualsiasi delle versioni linguistiche ufficiali della direttiva sul cioccolato, e che il produttore non sarebbe tenuto a specificare il contenuto dell'ingrediente composto nell'elenco degli ingredienti dei prodotti commercializzati. La Corte non ha accolto le ragioni del ricorrente, dichiarando che l'omessa dichiarazione del contenuto dell'ingrediente composto è possibile soltanto se quest'ultimo sia identificato dalla denominazione attribuita in forza della normativa del diritto unionale ed in una lingua facilmente comprensibile dai consumatori dello Stato membro in cui il prodotto è commercializzato. Dalla decisione scaturisce l'esigenza di garantire la veridicità delle informazioni che l'O.S.A. deve trasmettere al consumatore, in quanto l'obiettivo principale del Reg. (CE) n. 1169/2011 è quello di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'importanza del ruolo informativo della lista degli ingredienti quale fattore attraverso il quale compiere le scelte d'acquisto.

Andrea Filocamo, infine, propone un viaggio nell'antica Grecia alla scoperta dei significati connessi con il consumo del vino. Attraverso una selezione di testi letterari di fascino, da Omero ai lirici a Platone, l'A. permette di cogliere la centralità del vino nella cultura greca, descrivendo il simposio, che rappresentava non solo la principale occasione in cui la bevanda veniva consumata, ma anche un momento di aggregazione politica, sociale e pedagogica. Emerge così che la trasmissione di alcuni valori, che rappresentano la cifra stessa della cultura greca, quali l'ospitalità, il rispetto dovuto agli Dei, la moderazione, avveniva anche attraverso il vino, bevanda regale dell'antichità.

Il vino nell'antica Grecia tra poesia e filosofia: la civiltà del simposio

Andrea Filocamo

1.- Introduzione

Le ricerche sul vino nell'antichità riguardano almeno tre aspetti: quello archeobotanico e chimico, che punta da una parte, a ricostruire la diffusione della vite nel globo nelle varie ere attraverso il rinvenimento di semi e pollini¹ e dall'altra, attraverso l'analisi dei residui organici presenti nelle anfore, a rintracciare la presenza della bevanda vera e propria²; quello più propriamente archeologico, che attraverso il rinvenimento di testimonianze della cultura materiale (anfore, palmenti, ecc.) cerca di ricostruire le dinamiche della produzione e della diffusione del vino sulle principali rotte commerciali³; quello letterario, che permette di ricostruire il ruolo che il vino aveva nella società, la sua rilevanza culturale e religiosa. Proprio su quest'ultimo aspetto vogliamo concentrarci in questo contributo, attraverso i versi e gli

scritti degli autori greci antichi. La sua rilevanza socioculturale è denunciata dai continui riferimenti al vino presenti nella letteratura greca che, nello stesso tempo, rendono impossibile fornire in questa sede una trattazione completa. Procederemo allora con una trattazione cronologica, provando a enucleare i principali motivi legati al consumo del vino che si possono desumere dalla letteratura a partire da Omero, per proseguire con la poesia lirica e con gli scritti classici.

Vino e letteratura costituiscono un binomio che nell'antica Grecia si ricollega direttamente al simposio⁴, l'occasione principale del consumo di vino e della fruizione della poesia lirica. Il simposio presenta caratteristiche diverse a seconda dei periodi storici. Si tratta di un istituto arcaico, ma che ormai si ritiene fosse presente già in Omero, almeno nei suoi elementi caratteristici. È un vero e proprio rito del bere in comune (questo il significato letterale della parola simposio), che si svolge tra persone appartenenti allo stesso gruppo, con un significato prevalentemente politico in età arcaica e che ne assume uno culturale e pedagogico in età classica. Dopo aver indicato i significati legati al vino nei poemi omerici, tratteremo il simposio di età arcaica e classica, per poi esaminare

(¹) Si veda G. Fiorentino, *Vite e vitigni nel mondo antico: il contributo dell'archeobotanica*, in *La vigna di Dioniso: vite, vino e culti in Magna Grecia*, Atti del XLIX Convegno di Studi sulla Magna Grecia (Taranto 2009), Taranto 2011, pp. 9-31. Il bacino del Mediterraneo è considerata una delle aree più rilevanti di distribuzione della vite selvatica, diffusa comunque in tutto l'emisfero settentrionale. Cfr. C. Arnold, F. Gillet e J.M. Gorat, *Situation de la vigne sauvage ssp. silvestris en Europe*, in *Vitis* 37, 4, 1998, pp. 159-170.

(²) Quanto alla domesticazione della vite, l'idea che la zona originaria fosse la regione Transcaucasica, tra il Mar Nero e il Mar Caspio (N.I. Vavilov, *Wild progenitors of the fruit trees of Turkestan and the problem of the origin of fruits trees in Proceeding of IX International Horticultural Congress* (London 1930), London 1931, pp. 217-286) è stata nel tempo affiancata da altre ipotesi che individuano altri centri indipendenti nell'Europa occidentale (E. Cappellini et alii, *A multidisciplinary study of archaeological grape seeds*, in *Naturwissenschaften* XCVII, 2, 2010, pp. 205-217; J.F. Terral et alii, *Evolution and history of grapevine (Vitis vinifera) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars*, in *Annals of Botany* CV, 3, 2010, pp. 443-455). Recenti ricerche hanno mostrato la presenza di tracce di vino in manufatti di terracotta di circa 5.000 anni fa, rinvenuti in Sicilia sul Monte Kronio vicino Agrigento. Sarebbe il vino più antico conosciuto nel bacino del Mediterraneo. Cfr. D. Tanasi et alii, *1 H- 1 H NMR 2D-TOCSY, ATR FT-IR and SEM-EDX for the identification of organic residues on Sicilian prehistoric pottery*, in *Microchemical Journal* 135, 2017, pp. 140-147.

(³) Tantissimi gli studi sull'argomento. Ricordiamo qui A. Tchernia, *Quelques remarques sur le commerce du vin et les amphores*, in *Memoirs of the American Academy in Rome*, XXXVI, 1980, pp. 305-312; Id., *La vente du vin*, in E. Lo Cascio (ed.), *Mercati permanenti e mercati periodici nel mondo romano: atti degli Incontri capresi di storia dell'economia antica* (Capri, 13-15 ottobre 1997), Bari, 2000, pp. 223-235 poi anche in *Les romains et le commerce*, Naples 2011, pp. 187-198; A. Tchistiernia-J.P. Brun, *Le vin romain antique*, Paris 1999.

come alcuni autori antichi, poeti e filosofi, utilizzano il tema del vino, così da comprendere quanto fosse centrale nella civiltà greca ed apprezzare i valori dell'ospitalità, del rispetto del rito e della divinità, della moderazione, che sono veicolati dal consumo del vino.

2.- *Vino e simposio in Omero*

Già nei poemi omerici il vino riveste una grande rilevanza ed è prevalentemente carico di significati positivi, in relazione al valore dell'ospitalità e al suo uso rituale nelle libagioni; nell'Odissea, accanto a questi motivi, ne emergono anche altri, che rivelano, al contrario, le insidie del vino.

Fin dal primo libro dell'Iliade emerge l'importanza del vino nell'uso rituale delle libagioni, che consistono nel versare il vino da una coppa (*phiale*) sull'altare o in terra o sul fuoco, in occasioni anche molto diverse tra loro: durante i sacrifici, prima di un viaggio, quando si ospita qualcuno, o anche prima di andare a dormire e al risveglio, o ancora per spegnere il rogo delle esequie. Come vedremo meglio più avanti, sono anche il momento che introduce il simposio, separandolo dal pasto. Libagioni sono offerte, ad esempio, dal sacerdote Crise sull'ecatombe per il sacrificio ad Apollo⁵; da Agamennone dopo il sacrificio per

sugellare l'accordo tra Greci e Troiani sul duello tra Paride Alessandro e Menelao⁶, o ancora, prima della missione di Odisseo, Aiace e Fenice, che devono convincere Achille a riprendere le armi⁷, situazione in cui è riprodotta una scena tipica simposiale, come vedremo *infra*. Analogamente nell'Odissea, nel II libro, Telemaco e i suoi compagni libano agli Dei dopo essere salpati con la nave⁸; nel VII, Odisseo arriva al palazzo dal re dei Feaci Alcino e trova i nobili che offrono le libagioni prima del sonno⁹ e così in tante altre occasioni.

Esse vanno compiute con mani e corpo puri¹⁰, come si evince dall'episodio dell'incontro tra Ecuba ed Ettore nel VI libro, in cui la madre offre vino al figlio, perché compia le libagioni e perché beva lui stesso per riprendere forza. Ettore rifiuta, perché sporco di fango e sangue. È interessante sottolineare l'idea, che si evince proprio da questo episodio, che il vino abbia proprietà energetiche e serva a dare forza (*molto accresce la forza il vino all'uomo spossato*)¹¹, mentre un suo consumo eccessivo potrebbe sortire l'effetto opposto:

«Ma aspetta, dunque, che porti vino dolcissimo, perché tu libi al padre Zeus e agli altri immortali, anzitutto; e poi fa bene anche a te se ne bevi; molto accresce la forza il vino all'uomo spossato, come tu sei spossato, che la tua gente difendi.

(⁴) Tra i lavori di carattere generale sul simposio ricordiamo qui solo D. Musti, *Il simposio nel suo sviluppo storico*, Roma-Bari 2001; O. Murray (ed.), *Symptica. A Symposium on the Symposion*, Oxford 1990; F. Lissarrague, *L'immaginario del simposio greco*, Roma-Bari 1989; M. Vetta (ed.), *Poesia e simposio nella Grecia antica*, Roma-Bari 1983.

(⁵) *Il.*, I, 460-463.

(⁶) *Il.*, III, 292-296.

(⁷) Si tratta di uno dei passi in cui la preparazione con gli araldi che purificano le mani dei presenti prima delle libagioni, la distribuzione del vino e, infine, la presenza di un verso formulare fanno pensare che Omero conoscesse il simposio. Vedi *infra*.

(⁸) *Od.*, II 425-6.

(⁹) *Od.*, VII, 136-138.

(¹⁰) Anche Esiodo ribadisce la necessità di essere puri durante le libagioni (*Es.*, *Le Opere e i giorni*, 724-726). Allo stesso modo, gli oggetti che vengono utilizzati devono essere purificati, come esemplificato nella libagione che Achille compie per l'amico Patroclo: (*Il.*, XVI, 228-232).

(¹¹) Le conoscenze moderne confermano tale assunto. Il vino, fatte le dovute differenze dovute alla specificità dei diversi tipi, contiene parecchie vitamine, come la B1, B2, B6, B12, C, PP, biotina, acido pantotenico, ed anche zuccheri, aminoacidi, minerali e oligoelementi. Cfr. A. Larrea, *Enologia basica*, Barcelona 1983; S.C. Owen, M. Lee, C.B. Grissom, *Ultra-performance liquid chromatographic separation and mass spectrometric quantitation of physiologic cobalamins*, in *Journal of Chromatographic Science*, XLIX, 3, 2011, pp. 228-233. <https://doi.org/10.1093/chrscl/49.3.228>; V.V. Kedage, J.C. Tilak, G.B. Dixit, T.P.A. Devasagayam, M. Mhatre, *A Study of Antioxidant Properties of Some Varieties of Grapes (Vitis vinifera L.)*, in *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, XLVII, 2, 2007, pp. 175-185. <https://doi.org/10.1080/10408390600634598>.

E le rispose il grande Ettore, elmo abbagliante:
no, non offrirmi il dolce vino, nobile madre
ché non mi privi il corpo di forza, e il vigore io dimentichi

e poi vivido vino libare a Zeus con mani impure
non oso; non è permesso, al Cronide nube nera
rivolgere preci sporco di fango e di sangue!» (Il., VI,
258-268, trad. R. Calzecchi Onesti).

Quanto al motivo legato all'ospitalità, il vino è offerto all'ospite come segno di rispetto e accoglienza. A Odisseo che chiede ospitalità, Alcinoos offre di sedere sul trono del figlio e gli fa imbandire una tavola. Quindi rivolgendosi a un araldo, ordina di versare vino a tutti per libare a Zeus, che assiste gli ospiti¹².

Proprio l'accoglienza di Alcinoos è tra gli episodi che ci permettono di introdurre il tema del simposio omerico. Come l'altro episodio già ricordato di Il., IX, 174-178 (vedi nota 7) e almeno altri quattro nell'Odissea, è caratterizzato da un verso formulaire, che vale a identificare una scena di simposio:

«Ora, poi ch'ebbero libato, bevuto quant'ebbero voglia»

Nel caso di Il., IX, 174-178 (simposio dell'ambasceria ad Achille), Od., III 338-42 (simposio allestito da Nestore sulla riva del mare in onore di Poseidone) e Od., XXI 270-73 (simposio dei pretendenti, voluto da Antinoo per ritardare la gara con l'arco), sono utilizzate quasi le stesse parole e gli stessi versi formulari per descrivere gli elementi tipici del simposio, vale a dire la purificazione delle mani con l'acqua, le libagioni e la distribuzione del vino. In altri tre casi, Od., III 390-395 (secondo simposio di Nestore, questa volta in onore di Atena), Od., VII, 182-84 (simposio dei Feaci), Od., XVIII 423-27 (primo simposio dei pretendenti dopo il combattimento di Odisseo con

Iro), la descrizione è fatta in maniera sempre diversa, pur contenendo gli stessi elementi e presentando il verso formulaire sopra citato, che permette di rimandare alla scena tipica¹³. Tali caratteristiche si ritrovano nel simposio posteriore, così come la presenza della musica e della poesia o il fatto di essere separato dal pasto attraverso le libagioni.

Chi, invece, nega l'esistenza del simposio omerico, fa leva sul fatto che in Omero possano essere presenti le donne, che si sta seduti e non sdraiati sulle *klinai*, che nei poemi non sia presente Dioniso il dio del vino e che vi fosse invece compresenza di mangiare e bere, senza un momento dedicato esclusivamente al vino¹⁴. Tuttavia, queste osservazioni in sé corrette, tendono ad applicare in maniera rigida le regole del simposio arcaico ad Omero, mentre concordiamo con chi ritiene plausibile pensare che il simposio arcaico possa essere un'evoluzione di quello omerico, fatti salvi i caratteri essenziali. In particolare, la mancata menzione di Dioniso in Omero non esclude che il simposio potesse essere dedicato a un'altra divinità, come del resto avveniva spesso in età successiva¹⁵.

Si può concludere, dunque, che il simposio esista già in Omero in una forma originaria, che deriva dal banchetto, ma da questo è distinto attraverso la purificazione e le libagioni. A denotare il legame con il pasto precedente è il fatto che le mense e il cibo restano al loro posto, al contrario di quanto accade in età arcaica, quando le mense sono tolte e viene portato nuovo cibo, per accompagnare il vino.

Accedendo, dunque, all'interpretazione favorevole alla presenza di un simposio omerico, è possibile riscontrarvi alcuni elementi atti a individuarne la valenza etico-culturale. Emblematico, sotto questo aspetto, ancora il banchetto-simposio dei

(¹²) Od., VII, 167-181.

(¹³) Vedi G. Colesanti, *Il simposio in Omero*, in *Materiali e discussioni per l'analisi dei testi classici*, XLIII, 1999, pp. 41-75.

(¹⁴) Von der Mühl, *Ausgewählte kleine Schriften*, Basel 1976, pp. 483-505.

(¹⁵) M. Vetta, *Poesia simposiale nella Grecia arcaica e classica*, in Id., *Poesia e simposio nella Grecia arcaica*, Roma-Bari 1983, pp. XIII-LX, G. Colesanti, *Il simposio*, cit., pp. 41-75. Contra, K. Bielohlawek, *Precettistica simposiale e conviviale nei poeti greci (da Omero fino alla silloge teognidea e a Crizia)*, in M. Vetta (ed.), *Poesia e simposio*, cit., pp. 98-103.

Feaci, dove sono stati sottolineati¹⁶ due momenti: il primo, quando il re Alcinoo nota la commozione e il dolore del suo ospite all'ascolto dell'aedo e immediatamente ordina che cessi il canto, perché nessuna tristezza deve turbare l'atmosfera lieta del simposio, tanto meno quella dell'ospite¹⁷.

«Metta Demòdoco ormai da parte la cetera arguta ch'ei non riesce a tutti gradito, con questo suo canto. Da quando stiamo qui cenando, e il cantor s'è levato, l'ospite mai non ha desistito dal pianto accorato. A lui di certo grave cordoglio s'addensa nel cuore. Taccia Demòdoco, dunque, ché tutti vogliamo esser lieti, l'ospite, e noi che ospizio gli diamo: ché questo è pel meglio» (Od., VIII, 532-538, trad. E. Romagnoli)

E sarà proprio quest'ultimo a sottolineare la grazia e la gioia che pervadono i commensali nell'ascoltare il canto dell'aedo e nell'assaporare la dolcezza del vino, arrivando a dire che è questo il piacere migliore nel mondo:

«davvero è dolce cosa prestare orecchio a un cantore quale è costui, che sembra, quando egli favella, un Celeste; poi che nessun piacere, penso io, trovi al mondo più grande, che quando regna pace serena sul popolo tutto, e nel palagio del re schierati i signori a banchetto porgono orecchio a un divino cantore, e son presso le mense colme di pani e di carni, e attinge il coppier dalla conca vino soave, lo reca d'attorno, ne colma le coppe: questo è il miglior diletto, per ciò ch'io mi penso, nel mondo» (Od., IX, 3-11, trad. E. Romagnoli).

Il simposio è dunque un'oasi di pace e di misura, dove l'eccesso è bandito, così come il dolore, per

fare posto alla gioia dell'animo e alla serenità. Ricordavamo, tuttavia, che nell'Odissea il vino appare anche in una prospettiva diversa: Odisseo lo utilizza per ubriacare il Ciclope¹⁸ e la maga Circe lo usa tra gli ingredienti che servono a preparare la pozione che trasformerà i compagni di Odisseo in porci¹⁹. Più volte, inoltre, si fa riferimento al vino come a qualcosa che fa uscire di senno²⁰, quando è consumato senza moderazione.

È già in Omero, dunque, la caratteristica del vino di essere *pharmakon*, giovole o malefico, medicina o veleno, a secondo dell'uso che se ne fa: non solo è sconsigliato bere in eccesso, ma anche bere il vino in purezza, senza miscelarlo con l'acqua. Quest'ultimo comportamento era ritenuto proprio dei barbari, in particolare di Sciti e Traci²¹. Non è un caso che un personaggio come Polifemo, inospitale, che non rispetta gli dei, violento e selvaggio, sia caratterizzato anche dalla pratica di bere vino puro, cosa che lo cataloga come al di fuori di ogni norma e uso sociale²². Notiamo anzi in questo episodio un'inversione delle regole dell'ospitalità: il Ciclope inospitale non offre vino, ma lo riceve, ricambiando con la violenza. Mancanza d'ospitalità, ingratitudine e violenza saranno atteggiamenti che gli saranno fatali.

3.- *Il simposio in età arcaica e classica*

Pur conoscendo la pratica del simposio, Omero non usa mai questo termine, che compare per la prima volta nel VII secolo in Alceo (fr. 70 V) e Focilide (fr. 14 D) e indica un momento ben preciso, successivo al pasto (*deipnon*) e da esso separato da libagioni che i presenti fanno agli dèi e a

⁽¹⁶⁾ S. Nannini, Simposio, in U. Eco (ed.), *L'Antichità*. Grecia, 2011, pp. 330-357.

⁽¹⁷⁾ Od., VIII, 532-538.

⁽¹⁸⁾ Od., IX, 342-346 e 350-358.

⁽¹⁹⁾ Od., X, 232-239.

⁽²⁰⁾ Così Eurimaco ad Odisseo, reo di averlo offeso davanti a tutti (Od., XVIII, 380-383), e ugualmente Antinoo, rivolto ad Odisseo, che chiedeva di tentare anch'egli la prova con l'arco (Od., XXI, 285-290.).

⁽²¹⁾ Acheo, fr. 9 TFG, Plat., Ig 637d-e.

⁽²²⁾ G. Seveso, *Educare all'altro: il rispetto dell'ospite nell'Odissea*, in *Rivista di storia dell'educazione*, n. 2-2017, pp. 259-272.

Zeus Sotèr.

Il simposio arcaico rappresenta una delle principali occasioni per la declamazione di versi ed è caratterizzato da un preciso rituale, che conosciamo da continui riferimenti degli autori di vari periodi. Tra questi il poeta-filosofo Senofane²³ che ne descrive le diverse fasi in un carne metasimposiale (scritto per il simposio e che descrive il simposio) e il più tardo Ateneo che nei *Deipnosofisti* descrive il banchetto a cui prendono parte trenta sapienti.

Possiamo così ricostruire con buona precisione lo svolgimento di un simposio a partire dal periodo arcaico: dopo il pasto vengono tolte le mense e pulita la sala; quindi, i simposiasti si purificano le mani con acqua lustrale profumata, per poi passare alle libagioni al Buon Genio e agli dei, che avvengono bevendo un sorso di vino puro e versando alcune gocce per terra e intonando, quindi, un peana di buon auspicio per l'andamento della serata. A questo punto si elegge il simposiarca, che ha il compito di stabilire le proporzioni di acqua e vino, il numero dei brindisi che ciascuno è tenuto a fare e, in generale, le regole del simposio. Al centro della sala campeggia un grande cratere, che Senofane definisce come colmo di serenità (v. 4), a significare l'atmosfera che generalmente caratterizza i simposi. Nel cratere il vino viene mescolato con l'acqua, calda d'inverno e fredda d'estate, e da esso i coppieri attingono per riempire l'*oinochoe*, da cui versano il vino nelle coppe dei commensali (*kylikes*, *skyphoi*, *kantharoi*).

La miscelatura con l'acqua assume una grande rilevanza, perché funzionale a mantenere un

clima di moderazione, in coerenza con l'ideale di medietà proprio della civiltà greca, che porta al rifiuto di ogni eccesso. Essa non serviva solo ad attenuare la gradazione del vino, ma anche a restituirgli fluidità, dal momento che alcuni vini venivano fatti maturare per parecchi anni, subendo così un processo di addensamento. La quantità d'acqua da aggiungere cambiava in base alla qualità del vino e alle attitudini dei commensali. Nei commediografi prevale una proporzione pari di acqua e vino²⁴, che tuttavia molti autori ritengono ancora eccessiva e tale da condurre addirittura alla pazzia²⁵. Bevande con uguali parti di acqua e di vino sono prescritte come medicine e considerate molto forti. Ciononostante, nella commedia non è insolito trovare proporzioni più cariche, dove prevale il vino, con tre parti di acqua e quattro di vino in Efippo²⁶, due e tre in Filetero²⁷ e in Menandro²⁸, o addirittura una e due in Ferecrate²⁹. In genere, tuttavia, sono suggerite miscele in cui l'acqua è in misura maggiore, con rapporti di cinque a due³⁰, cinque a tre³¹, due a uno³². Nei Cavalieri di Aristofane, un demagogo blandisce il Demo con una miscela di tre parti di acqua e due di vino (v. 1187), mentre Esiodo raccomandava di mescolare tre parti di acqua e una di vino³³.

Le donne non sono ammesse nel simposio, a parte le flautiste, le danzatrici e le etere, che hanno il compito di allietare la serata, dando anche un tocco erotico alla riunione. Durante il simposio i presenti si intrattenevano anche con giochi come il *kottabos*, con la poesia, con la conversazione su un argomento proposto dal simposiarca: bere vino, oltre a rappresentare un piacere di per sé, è fondamentale per lo svolgimento del

(²³) Senofane, fr. 1, 1-12. Ateneo, *Deipnosofisti*.

(²⁴) Aristofane, Pl. 1132, Alessi, fr. 59, Senarco, fr. 9 K.-A.

(²⁵) Cratino, fr. 196 K.-A., Archippo, fr. 2 K.-A.

(²⁶) Fr. 8 K.-A.

(²⁷) Fr. 15 K.-A.

(²⁸) III 8 Kock.

(²⁹) Fr. 76 K.-A.

(³⁰) Ateneo, X 426e; Eupoli, fr. 6 K.-A.; Plut., Mor. 657b-d.

(³¹) Plut., Mor. 657c.

(³²) Anacreonte, fr. 24 y 33 Gentili.

(³³) Es., Op. 596.

simposio, perché spinge i partecipanti a intervenire, a superare le inibizioni e rende l'atmosfera cordiale e allegra.

Anche riguardo alla quantità di vino da consumare gli autori antichi raccomandano misura: già in Omero bere troppo fa perdere il decoro e spinge ad agire come non si vorrebbe (Od., XIV 463-466). Secondo il commediografo del IV sec. a.C. Eubulo, citato da Ateneo (*Deipn.*, II 36c), era lo stesso dio del vino Dioniso a stabilire la giusta quantità di vino da bere:

«Per gli uomini assennati io mescolo tre crateri.

Il primo che essi bevono è per la salute

Il secondo per il piacere e il desiderio

Il terzo per il sonno.

Bevuto questo i saggi convitati si accingono a tornare a casa.

Il quarto cratere non appartiene più alla

nostra influenza ma alla violenza,

il quinto al frastuono,

il sesto alla processione bacchica,

il settimo agli occhi pesti,

l'ottavo per il testimone d'accusa,

il nono per la collera,

il decimo per far uscire di senno»³⁴.

La moderazione è dunque necessaria per godere appieno delle qualità benefiche del vino, che fa dimenticare gli affanni quotidiani, cura i mali dell'animo (Alceo, fr. 335 e 346; Euripide, Bacc., 280-283, 421-422, 772) porta non solo allegria, ma addirittura saggezza e facilità ad imparare (Cheremone, fr. 15 TGF).

Il simposio va avanti per tutta la notte e si conclude, in genere, quando i simposiasti ormai ebbri escono all'aperto formando un *komos*, un corteo dionisiaco nel quale si comportano da seguaci invasati del dio del vino.

Le regole dello svolgimento del simposio restano le stesse anche in età classica. Ciò che cambia è la finalità che caratterizza il gruppo che si riunisce: in età arcaica si tratta di aristocratici che per-

seguono finalità politiche legate al controllo del potere cittadino. Il simposio è, pertanto, un momento di grande rilevanza sociale, che rinsalda i rapporti all'interno di un'eteria e che dà modo anche ai più giovani di ascoltare le conversazioni degli adulti ed apprendere il sistema di valori propri del gruppo aristocratico di riferimento. La tematica politica è dunque prevalente anche nelle composizioni poetiche scritte per il simposio. In età classica, viceversa, la situazione è mutata: non è più il periodo delle lotte interne alle *poleis*, ma quello della politica "estera" e delle coalizioni. Non che il tema politico sia assente, ma in genere, i simposi sono diventati riunioni tra gruppi di amici, non necessariamente della stessa classe sociale, che vogliono trascorrere tempo bevendo insieme, ascoltando le suonatrici di flauto, dialogando su argomenti filosofici, come avviene nel Simposio platonico.

A indicare, in qualche modo, il passaggio a questa fase può valere il carne metasimposiale di Senofane che abbiamo già citato e che, nella sua seconda parte, propone un nuovo tipo di simposio dove, accanto al tradizionale richiamo alla moderazione, vi è il rifiuto di motivi fondati sulle guerre, sulla violenza o sulle lotte cittadine. Il riferimento alle cose eccellenti rivelate da chi ha bevuto sembra aprire la strada ai temi filosofici, come avviene ad es., nel Simposio di Platone ed escludere, *ex silentio*, i temi poetici dell'eros o dell'invettiva:

«... non è un eccesso bere tal quantità che la potresti reggere

e a casa giungere senza sostegno di servo, se non sei troppo vecchio.

Degli uomini da lodare è chi dopo aver bevuto eccellenti cose rivela,

siccome è a lui memoria e per la virtù tensione,

senza che tratti pugne di Titani, né di Giganti

(e) di Centauri neppure, finzioni delle passate genti,

o violente sedizioni, in cui niente c'è di vantaggioso;

(ma) sempre degli dèi aver preoccupazione, vale.» (fr. 1, vv. 17-24).

⁽³⁴⁾ L'edizione consultata è quella di L. Canfora, Ateneo: *I Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, Roma 2001.

4.- *Vino e simposio nella letteratura greca: da Alceo ad Anacreonte a Platone*

Sotto l'aspetto letterario, come si ricordava, il simposio rappresenta l'occasione per cui i poeti lirici compongono versi sugli argomenti più disparati, dalle esortazioni all'eroismo, dall'invettiva all'amore, dall'encomio alla politica³⁵. Presentiamo qui una veloce antologia di alcuni lirici particolarmente legati al tema simposiale, segnatamente Alceo e Anacreonte³⁶, scegliendo alcuni luoghi in cui è il vino ad essere protagonista, per poi concludere con un accenno al simposio di Platone.

Di Alceo, si può affermare che tutto il *corpus* è poesia simposiale, scritta per essere cantata durante il simposio, con una tematica eminentemente politica, volta a rafforzare la coesione e l'identità della sua parte e a screditare gli avversari. Detto questo, Alceo tratta anche altri temi e il vino appare spesso nella sua poetica, a volte anche intrecciato ai temi politici come quando invita a festeggiare per la morte del tiranno Mirsilo, con versi resi celebri dall'imitazione oraziana del *Nunc est bibendum*:

«Ora bisogna che ognuno si ubriachi e senza freno beva, poiché Mirsilo è morto» (fr. 322 Voigt)

In una dimensione metasimposiale si collocano altri inviti al bere, in quanto occasione di canto e riflessione: bere per allontanare i mali dell'animo³⁷, bere per accettare con serenità il ritmo della vita:

«Melanippo, ubriacati con me.

Sceso di là dei gorghi di Acheronte, oltre il varco, rivedrai questa luce chiara? tu lo credi? Lascia, non sognare.

...
Ora, quale che sia la sorte, a noi s'addice bere...» (fr. 38a Voigt).

Il primo e l'ultimo verso riportano alla situazione reale del simposio, che è in sé una finzione letteraria, destinata a essere riutilizzata. Nello stesso senso andranno interpretati i frammenti con l'invito a bere per combattere il freddo³⁸, ma anche il caldo³⁹. Non siamo davanti a un poeta beone che cerca pretesti per bere, come insinuava già in antico Ateneo (*Deipn.*, X 430 a); è ancora una volta l'occasione del simposio a fornire una chiave interpretativa: Alceo semplicemente preparava i suoi versi con situazioni tipiche e li eseguiva nel momento in cui se ne presentava l'occasione⁴⁰. Ancora, Alceo ci dice che grazie al vino riusciamo a guardare dentro l'uomo (fr. 333) e in un altro frammento accosta al vino la verità, dato che bere scioglie la lingua e aiuta a esprimere il proprio pensiero senza maschere:

«È specchio il vino agli uomini.
Vino, o fanciullo caro, e verità» (fr. 366 Voigt).

In Alceo è anche presente il motivo dell'infrazione delle regole del simposio, come quando esorta a bere prima che scenda la sera:

«Beviamo, perché aspettare le lucerne? Del giorno non resta che un dito.
Prendi, ragazzo, le coppe grandi e variopinte,

⁽³⁵⁾ Sembra anzi che il simposio sia il luogo per cui è stata composta tutta la poesia monodica arcaica. Cfr. L.E. Rossi, *Letteratura Greca*, Firenze 1995, p. 89.

⁽³⁶⁾ Come si ricordava, tutti i poeti lirici scrivono perché i loro versi siano recitati nel simposio. Qui ci limitiamo a prendere in considerazione i versi in cui il vino assume un significato nell'economia del componimento.

⁽³⁷⁾ «Non bisogna abbandonare l'animo alle pene: / non ci guadagneremo nulla a tormentarci, / o Bicchis. No, la medicina migliore / è farci portar vino e ubriacarci» (fr. 335 Voigt).

⁽³⁸⁾ «Sconfiggi questa tempesta aggiungendo / fuoco e mescendo senza risparmio / vino dolce e intorno alla tempia / (poni) una soffice sciarpa» (fr. 338 Voigt).

⁽³⁹⁾ *Bagna i polmoni di vino! L'astro compie il suo giro, / la stagione è opprimente e tutto ha sete per la calura, / e dalle fronde frinisce dolce la cicala* (fr. 347 Voigt).

⁽⁴⁰⁾ In questo senso W. Rösler, *Dichter und Gruppe*, Monaco 1980, pp. 242 ss.

il grande figlio di Semele e di Zeus ha dato agli uomini il vino che fa dimenticare il dolore, versa, mescolando una parte con due piene sino all'orlo, e una coppa l'altra spinga» (fr. 346 Voigt).

Ma una più grave infrazione delle regole è quella che lo stesso Alceo sembra attribuire ai suoi avversari, che bevono in pieno giorno, si ubriacano tutta la notte, con personaggi sciocchi e indegni, ciò che permette di riaffermare per contrasto l'autentico codice simposiale⁴¹.

Tanti altri autori arcaici scrivono per il simposio, affrontando temi di etica civile, ma anche più frivoli e quotidiani, tra i quali naturalmente ha un posto di rilievo l'eros. In Anacreonte vi è, anzi, un rifiuto delle tematiche politiche e di guerra, per accostarsi a toni leggeri. In questo caso va tenuto presente che l'autore risponde a un committente, il tiranno Policrate, che gli chiede una poesia di intrattenimento. Ed egli dichiara esplicitamente di voler bandire dal simposio discorsi violenti per lasciare spazio all'amore e alle Muse⁴², temi che canta con grazia e, insieme, con un certo gusto per la sorpresa:

«Ragazzo, porta acqua, vino e ghirlande di fiori: voglio fare a pugni con Eros» (fr. 396 PMG).

o nella preghiera a Dioniso di fr. 357 PMG, invocato per convincere il giovane Cleobulo ad accettare il suo amore. Qui la sorpresa per chi ascolta è l'inversione dei ruoli divini: non è al dio dell'amore, né ad Afrodite che si rivolge il poeta perché siano esauditi i suoi desideri erotici, ma al dio del vino e del simposio.

Ancora, Anacreonte richiama al giusto modo di

bere in due gruppi di versi che segnano un'opposizione tra il simposio dei barbari, abituati a bere d'un fiato, e quello greco, dove si sorseggia vino tra i canti.

«Suvvia, o ragazzo, portaci un orcio, perché d'un fiato io beva, dieci parti versando d'acqua e cinque di vino, affinché sfrenatamente di nuovo io possa baccheggiare.

Suvvia, di nuovo non più così con chiasso e urla la bevuta scitica col vino pratichiamo, ma fra bei canti sorseggiando!» (fr. 356 PMG).

E il tema del vino fa capolino, di tanto in tanto, tra i versi di altri poeti, anche in maniera atipica. Così Archiloco invita un inserviente ad improvvisare una sorta di simposio sulla nave, tra i marinai di sentinella⁴³; Ipponatte, abituato anche lui a rovesciare l'epos, descrive un contesto più triviale in cui una ragazza, Arete, beve dal secchio della mungitura perché il ragazzo che era con lei, cadendo, le aveva distrutto la coppa⁴⁴.

La letteratura simposiale non è, però, soltanto in versi. Se i lirici compongono per il simposio, questo diventa in età classica e lo sarà anche dopo, l'ambientazione ideale per alcune opere di autori come Platone, Senofonte, Plutarco, Luciano.

La più importante di queste opere è senz'altro il Simposio di Platone, uno dei dialoghi più famosi del grande filosofo, che descrive un simposio rispettoso delle regole arcaiche, che si svolge in un'atmosfera serena, dove i simposiasti, filosofi, letterati, politici discutono della natura di Eros. Non è questa la sede, naturalmente, ed esula

(⁴¹) Sembra questa l'interpretazione preferibile dei fr. 70-72 Voigt, peraltro lacunosi. Vedi anche, in senso un po' diverso, G. Lentini, *I simposi del tiranno. Sui fr. 70-72 V. di Alceo*, in *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, CXXXIX, 2002, pp. 3-18.

(⁴²) «Non mi è caro chi presso il cratere ricolmo bevendo / narra i tumulti le risse le lagrimose guerre, / ma solo chi d'Afrodite e delle Muse insieme / i bei doni associando canta l'amabile gioia» (fr. 2 West)

(⁴³) «Suvvia, con la grande coppa fra i banchi della nave veloce / tu passa e stura gli orci panciuti / e vino rosso attingi sino alla feccia: neppure noi / ce la faremo a star sobri, in questo turno di guardia» (fr. 4, 5-8 West).

(⁴⁴) «... dal secchio bevendo; lei non aveva / una coppa: il ragazzo cadendo l'aveva fracassata in terra» (fr. 13 West).

dalle nostre competenze, affrontare i temi trattati nell'opera, ma ci limitiamo a sottolineare velocemente alcuni passaggi in cui il vino gioca un suo ruolo, per quanto secondario, anche ai fini della ricerca della verità.

Prima dell'inizio dei discorsi dei presenti viene proposta una moderazione nel bere, poiché i presenti erano reduci dalla festa della sera prima, dove si erano ubriacati; si decide dunque che ciascuno beva secondo il suo gusto.

Anche in questo brano (dove, per inciso, notiamo il rispetto del rituale, con il passaggio dal banchetto al simposio segnato dalle libagioni e dall'intonazione di inni al dio) vi è la condanna di ogni eccesso, che assume però una particolare rilevanza. Platone la rende ancora più efficace facendola pronunciare a Erissimaco, un medico; dunque, una persona qualificata a pronunciarsi sull'argomento, che sentenzia che l'ubriacarsi è cosa dannosa per gli uomini.

«... poiché mi pare che nessuno dei presenti sia ben disposto a bere molto vino, forse dovrei riuscirvi meno spiacevole se, parlando intorno all'ubriacarsi, io espongo la verità qual è. A me infatti, come penso, questo è apparso chiaro dalla pratica con la medicina, che l'ubriacarsi è cosa dannosa per gli uomini. Né io di mia spontanea volontà vorrei trovarmi troppo avanti nel bere, né lo consiglierei a un altro, specialmente se ha gozzovigliato anche il giorno precedente». «Certamente», disse interrompendolo Fedro di Mirrinunte: «io son sempre abituato a darti ascolto, specialmente quando tratti di medicina: e ora lo faranno anche gli altri, se vorranno decidere per il bene». Udendo queste considerazioni tutti concordarono di fare la riunione in quella circostanza senza ubriacature, ma che bevessero, così, a loro gusto» (Pl.,

Simposio, 176 c-e)

Il motivo per cui Platone vuole sottolineare con forza un concetto tradizionale dipende dal fatto che, nel suo tempo e nella sua città, il simposio ha subito un processo di degrado. Pur mantenendo il rituale del simposio arcaico, si è ridotto a una ricerca di piacere e sensualità fine a sé stessa, priva di ogni significato pedagogico. Più volte nelle sue opere il commediografo Aristofane, che peraltro Platone fa partecipare al suo simposio, si scaglia contro i giovani ateniesi, che portano avanti un'esistenza inutile e dispendiosa, essendo dediti al vino bevuto senza freni⁴⁵. Platone affronta l'argomento nei primi due libri delle Leggi, dove implicitamente riconosce quanto affermato da Aristofane, senza però condannare la pratica simposiale, che va, però, opportunamente regolata entro i giusti limiti. Attraverso l'educazione alla temperanza, il simposio potrà tornare ad essere una consuetudine dalla grande importanza pedagogica per la *polis*.

Anche qui, dunque, Platone vuol ribadire la necessità di moderazione, che permette di mantenere l'atmosfera conviviale nei giusti limiti, ma anche di affrontare argomenti filosofici con la necessaria lucidità.

Dopo i discorsi dei presenti, un altro riferimento al vino è fatto da Alcibiade, che nel frattempo si è reso protagonista di un'irruzione comastica nel simposio, a serata inoltrata. Egli, già ubriaco, e che invita i presenti a bere, sottolinea che proprio la sua ebbrezza lo porta ad essere sincero⁴⁶.

«Fino a questo punto il mio racconto potrebbe riferirsi a chiunque, ma certo non mi ascoltereste narrare il

⁽⁴⁵⁾ Aristofane arriva ad imputare la causa della guerra del Peloponneso a un gruppo di giovani che si ubriacano in un simposio (Acarnesi, vv. 523-528); definisce l'amore per il vino la principale malattia di questa "gente per bene" (Vespe, vv. 79-80); fa dire al Discorso ingiusto che l'essere saggi priva i giovani di tanti piaceri: ragazzi, donne, cottabo, banchetti, bevute, risate (Nuvole, vv. 1071-1074). La presenza di Aristofane al simposio platonico appare già di per sé significativa, sia perché riabilita di per sé la pratica, sia perché è notoriamente avversario di Socrate, cosa che fa risaltare il clima armonioso della serata.

⁽⁴⁶⁾ Plat. Symp., 217 e. Alcibiade afferma che il vino, con o senza fanciulli, è veritiero, mettendo insieme l'espressione che abbiamo già citato di Alceo, vino e verità, con quella legata alla tradizione per cui "vino e fanciulli sono veritieri". Il motivo ricorre più volte anche in altri autori: secondo Teognide "di un uomo il vino rivela il pensiero", mentre Senofonte, nel suo Simposio, fa dire a Socrate di parlare in modo ardito perché stimolato dal bere e dall'amore (VIII, 24). Cfr. Platone. *Simposio*. Introduzione, traduzione e note di R. De Luca, Scandicci 1982, pp. 78-79, nota 83.

seguito se, in primo luogo, come si suol dire, non fosse che “il vino, con o senza fanciulli, è veritiero”» (Pl. Simposio, 217 e)

Si tratta di una sincerità che è, naturalmente, cosa diversa dalla verità filosofica ricercata da Platone, ma che può aiutare ad illuminare quella verità, perché bevendo si abbassano le difese, si scioglie la lingua e si esprime il proprio pensiero senza maschere. E Alcibiade confessa, sotto l'effetto del vino, il turbamento che Socrate gli provoca. Nel suo articolato discorso di elogio verso Socrate sembra meglio chiarirsi la natura dell'eros. Indirettamente, anche questo è merito del vino, oltre che della successiva risposta di Socrate: l'amore fa parte della natura umana e anche il sentimento più nobile non può essere slegato dalla fisicità del corpo. Ma solo la virtù del filosofo riesce a tenere insieme corpo e anima, attraverso l'eros⁴⁷.

ABSTRACT

In questo lavoro si delineano sinteticamente i principali significati connessi con il tema del vino nell'antica Grecia, a partire dalla letteratura. I versi e gli scritti degli autori antichi greci sono ricchi di riferimenti al vino, già a partire dai poemi omerici, e al simposio, che rappresentava la principale occasione per il consumo della bevanda e, insieme, per la declamazione di versi. Viene

descritta l'evoluzione nel tempo di questa forma di riunione conviviale, che segue un rituale ben preciso e che assume una grande rilevanza sotto l'aspetto sociale, politico e pedagogico. Quindi, attraverso l'esame di alcuni luoghi letterari – limitatamente ad alcune voci significative sul tema, in particolare Alceo e Anacreonte tra i lirici, Platone, tra gli scrittori in prosa – si evidenziano la centralità del vino e i valori che esso veicola, quali l'ospitalità, il rispetto della divinità, la moderazione e mancanza di eccesso, tutti assolutamente caratteristici della cultura greca.

In this work I summarize synthetically the main meanings associated with the theme of wine in the ancient Greece, based on the literature. Verses and writings of the ancient greek authors are rich in references to wine already from the Homeric poems. The symposium was the main occasion for the consumption of the beverage and also for the declamation of verses. I describe the evolution over time of this form of convivial meeting that follows a very precise ritual and is of great social, political and educational importance. Then, through the examination of some literary places – limited to some significant items on the subject, particularly Alcaeus and Anacreon among lyric poets, Plato among the writers in prose – the centrality of wine and the values it conveys are highlighted, such as hospitality, respect for divinity, moderation and lack of excess, all absolutely characteristic of Greek culture.

□

⁽⁴⁷⁾ Ivi, pp. LXIV-LXV.