

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA  
LA SAPIENZA – TOR VERGATA – ROMA TRE

# I territori di Roma

storie, popolazioni, geografie

a cura di

Roberta Morelli, Eugenio Sonnino, Carlo M. Travaglini

Roma, 2002

Federico De Romanis

#### APPROVVIGIONAMENTO ANNONARIO ED ECONOMIA DEL SUBURBIO DELLA ROMA IMPERIALE

Tra gli aspetti più caratteristici della Roma imperiale – un fenomeno di urbanesimo, come si ama ripetere, rimasto ineguagliato in Occidente fino all'età moderna – è la stretta correlazione della vita economica dell'Urbe cogli equilibri produttivi e fiscali di un impero che si dice romano proprio perché appartenente al popolo della città di Roma. Roma imperiale, infatti, non è, semplicemente, una città capitale. È piuttosto l'*urbs regina*, che come le api omologhe in un alveare, ha diritto a un incondizionato ossequio da parte delle comunità provinciali. In nessun altro degli imperi antichi la subordinazione politica delle province ha assicurato una rendita altrettanto considerevole al centro politico dell'impero: la varietà dei contributi provinciali all'annona di Roma e le proporzioni di questi con il numero degli abitanti dell'Urbe spiegano la percezione, l'intelligenza e l'interpretazione imperiale romana del Mediterraneo antico.

Proprio per questa stretta correlazione tra *urbs* e *orbis*, anche una riflessione sulle abitudini alimentari della popolazione della Roma imperiale e sulle connesse evoluzioni del paesaggio agrario del suburbio deve partire dai modi – nel corso del tempo diversi – in cui una parte comunque considerevole delle risorse dell'impero è stata impiegata a soddisfare le prerogative della città regina.

Uno dei tratti distintivi della vita quotidiana della Roma altoimperiale e uno dei più significativi indicatori della qualità del rapporto tra centro e province è il consumo diffuso a Roma del pane di *simila* o *similago*. Questa raffinata farina di grano duro, tipica della cucina siriana, pur senza essere assai diffusa, era nota da tempo nel bacino orientale del Mediterraneo: ad Atene, per esempio, essa è già conosciuta nel v secolo a.C. A Roma, invece, giunge con un certo, comprensibile ritardo: la prima timida attestazione è nel *de agri cultura* catoniano, dove si prospetta la possibilità, a chi voglia ottenere un *libum* più tenero (il *libum* è un dolce romano tipico), di sostituire la *farina sili-ginea* con la *similago*<sup>1</sup>. Entrata quasi in punta di piedi nella cucina romana,

<sup>1</sup> CATONE, *agr. cult.*, 75.



come farina riservata a preparazioni particolari di piatti comunque non usuali, nel corso di quasi un secolo e mezzo la *similago* diventa la farina del più comune pane consumato a Roma.

Va da sé che questa evoluzione delle abitudini alimentari dei romani, che passano dal pane con la relativamente sporca *farina* catoniana al più bianco pane di *similago*, si spiega con lo stabile trasferimento a Roma – in qualche modo avviato già nel 123 in connessione con la *lex Sempronia frumentaria* – di grano statale proveniente dall'imposizione o dalle rendite di terre pubbliche. Facendosi via via più consistenti con l'espansione dell'impero nell'area mediterranea, le quantità di grano pubblico riscosso nelle province e inviato a Roma aumentano vertiginosamente quando nel 30 a.C. l'*imperium populi Romani* acquisisce l'Egitto: è appunto allora che il pane di *similago* si afferma come il pane standard del residente di Roma.

È vero infatti che la *lex Terentia et Cassia frumentaria*, approvata nel 73 a.C., prevedeva già che ogni *ciuis Romanus domo Roma* maschio adulto ricevesse ben cinque *modii* al mese di *triticum*. Ed è altrettanto vero che quella razione implicitamente suggeriva che il pane del cittadino di Roma dovesse essere migliore di quello dei legionari, costretti, per esigenze pratiche e disciplina tradizionale, a razioni di soli quattro *modii* e dunque a un pane assai meno raffinato, quello appunto detto *panis militaris*<sup>2</sup>. Fino alla conquista dell'Egitto, però, quella implicita nella *lex Terentia et Cassia frumentaria* dovette in gran parte rimanere una rivendicazione di principio, giacché i cinque *modii* distribuiti ai soli maschi adulti dovevano molto spesso essere impiegati per soddisfare i bisogni di più di un membro del nucleo familiare<sup>3</sup>. È chiaro che in questi casi ci si doveva adattare a farine grossolane e a un pane che si avvicinava a quello dei soldati. Alla fine della repubblica è ancora relativamente raro il pane di *similago*: il fornaio Ogulnius seppellito a Porta Maggiore, vicino al suo più celebre collega M. Vergilius Eurysaces, tiene infatti ancora a far sapere nella sua lapide tombale che egli non è stato un *pistor* qualsiasi, ma un *pistor simi[laginarius]*, un fornaio che produce pane di *similago*<sup>4</sup>.

Come già si diceva, è solo dopo la conquista dell'Egitto che il pane di *similago* diviene un'abitudine quotidiana della maggior parte degli abitanti di Roma, perché è solo a partire da allora che la città riceve ogni anno venti milioni di *modii* di grano duro egiziano<sup>5</sup>. Precisiamo che quello egiziano è il

<sup>2</sup> PLINIO, *n.h.*, XVIII, 67, su cui cfr. L.A. MORITZ, *Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford, 1958, pp. 195-198.

<sup>3</sup> Significativa, in questo senso, la polemica constatazione attribuita da Sallustio a Licinio Macro: SALLUSTIO, *hist.*, III, frg. 48, 19.

<sup>4</sup> ILS 7461 = ILLRP 807.

<sup>5</sup> *Epit. de Caes.*, I, 6.

più cospicuo dei contributi granari provinciali e che all'età di Nerone copre all'incirca un terzo del fabbisogno complessivo della popolazione dell'Urbe.

In generale, per una valutazione dell'impatto dell'arrivo del grano egiziano sull'economia della città occorrerà ricordare che il grano del popolo romano che affluisce dall'Egitto e da altre province solo in parte viene distribuito gratuitamente a una plebe frumentaria ben presto limitata a centocinquanta unità, più coloro (qualche decina di migliaia) che accedono alle frumentazioni per aver acquistato la *tessera frumentaria*. In totale, si tratta di una parte che all'incirca sta tra un settimo e un quinto della popolazione. Per il resto, il grano pubblico viene rivenduto nell'Urbe a prezzo controllato e i proventi di quelle vendite, ammontanti a diverse decine, forse centinaia, di milioni di sesterzi all'anno, vanno a finanziare la spesa pubblica della città di Roma – in primo luogo la grandiosa edilizia pubblica e la fantasmagorica industria ludica<sup>6</sup>.

Per quel che riguarda più specificamente il suburbio di Roma, invece, occorrerà notare che la grande disponibilità di grano fiscale e l'abitudine al pane di *similago* esaltano come mai prima una sua tipica vocazione produttiva. Come ha notato Maurice Aymard in relazione ad altro contesto, il pane bianco costringe a cercare in altri alimenti complementari – nel nostro caso, il *pulmentarium*, “companionico” – le materie nutritive perse dal grano nello scrupoloso processo di raffinazione: “chargé de prestige social, luxe et gaspillage à la fois, le pain blanc, n'a de sens que dans un régime alimentaire qui s'équilibre autrement, grâce à d'autres apports nutritifs”<sup>7</sup>.

È merito di Andrea Carandini aver sottolineato come anche nel suburbio romano, e in qualche misura sin dall'età di Catone (II secolo a.C.), abbia dominato – in obbedienza ai principi di Johann Heinrich von Thünen – l'orticoltura e la floricoltura intensiva<sup>8</sup>: “sub Urbe hortum omne genus, coronamenta omne genus”<sup>9</sup> dice il vecchio Catone, cui fa eco nel secolo successivo Varro: “sub Urbe colere hortos late expedit, sic uolaria ac rosaria item multa quae urbs recipit”<sup>10</sup>. Carandini avverte come questo naturale disporsi tutto intorno alla città delle coltivazioni di prodotti rapidamente deperibili subisca una particolare accelerazione nell'età imperiale. La ricognizione dell'area di Collatia (Lunghezza) effettuata da Lorenzo Quilici<sup>11</sup> ha rivelato una notevole intensificazione degli insediamenti rurali all'inizio dell'età imperiale,

<sup>6</sup> M.A. CAVALLARO, *Spese e spettacoli. Aspetti economici-strutturali degli spettacoli nella Roma giulio-claudia*, Bonn, 1984.

<sup>7</sup> M. AYMARD, *Annales (ESC)*, 30 (1975), p. 437.

<sup>8</sup> A. CARANDINI, *Schiavi in Italia*, Roma, 1988, pp. 339-357.

<sup>9</sup> CATONE, *agr. cult.*, 8, 2.

<sup>10</sup> VARRONE, *rr.*, I, 16, 3.

<sup>11</sup> L. QUILICI, *Collatia*, Roma, 1974.

un fenomeno che giustamente Carandini interpreta come il segno di un più intenso sfruttamento dell'area suburbana e di una crescita della produzione ortofrutticola, a loro volta indici, aggiungiamo noi, dei contemporanei progressi della consistenza demica dell'Urbe. Questa interpretazione è confermata dalle osservazioni dell'agronomo Columella, che poco dopo la metà del I secolo d.C. constata come la coltivazione degli *horti*, negletta nei tempi antichi, fosse allora fiorentissima: stimolato da un rialzo dei prezzi anch'esso generato dalla crescita demografica e dalla variazione dei gusti alimentari favorite dall'arrivo del grano egiziano, il "cultus hortarum, segnis ac neglectus quondam ueteribus agricolis" appare all'agronomo "nunc uel celeberrimus"<sup>12</sup>.

La densità degli insediamenti del suburbio, tuttavia, non caratterizza distintamente tutta l'età imperiale: della miriade di piccoli edifici disseminati nell'area di Collatia il 34 per cento apparterebbe al I secolo d.C., il 35 per cento al II secolo d.C., il 21 per cento al III secolo d.C. e solo il 10 per cento risalirebbe al IV secolo d.C. Lo sconvolgimento del sistema produttivo del suburbio intervenuto in qualche momento del III secolo d.C. è da Carandini spiegato con una crisi interna del mondo rurale causata – nel suburbio romano come altrove nell'impero – dall'espansione del latifondo e dalla sua presunta incompatibilità con la villa schiavile.

Senza addentrarci in una discussione che ci porterebbe troppo lontano e senza ripetere qui le critiche apportate alla teoria della anelasticità della villa<sup>13</sup>, ci limiteremo a osservare che la ristrutturazione produttiva di un'area che direttamente e naturalmente si correla al livello dei consumi della città di Roma non può non aver risentito delle importanti modificazioni avvenute nel rapporto tra *urbs* e *orbis*.

Si ricorderà che nella prima metà del III secolo il *budget* delle gratifiche alla plebe di Roma si fa assai più consistente: alle erogazioni di grano si aggiungono quelle di olio e il numero dei cittadini gratificati passa presto da centocinquanta a trecentomila. In seguito, venuti al pettine i nodi della lunga crisi militare del III secolo, si dovrà tirare la cinghia: il grano d'Egitto sarà messo a disposizione dell'esercito e poi, in parte, della città di Costantinopoli; la conseguente riduzione di circa un terzo del budget granario della città di Roma (*canon frumentarius urbis Romae*) costringerà a riformulare la più importante delle gratifiche alla plebe di Roma, che dunque riceverà non più grano, ma pane di qualità scadente. In compenso, al pane e all'olio si aggiungeranno allora carne di maiale gratuita e vino a prezzo controllato provenienti dall'Italia provincializzata.

<sup>12</sup> COLUMELLA, *ff.*, X, pf. 1.

<sup>13</sup> A. GIARDINA, *L'Italia, il modo di produzione schiavistico e i tempi di una crisi*, in *id.*, *L'Italia romana. Storie di un'identità incompiuta*, Roma-Bari, 1997, pp. 248-250.

Questi mutamenti nella redistribuzione della rendita fiscale riguardano all'incirca un terzo della popolazione di Roma. Naturalmente, questi nuovi equilibri, caratterizzati da uno Stato che regala di più, ma monetizza (e spende) di meno, producono, alla lunga, effetti depressivi sull'economia della città, giacché la moltiplicazione dei fenomeni di gratifica (celebre il detto attribuito a un prefetto al pretorio di Aureliano: "Manca solo che diamo polli e oche"<sup>14</sup>), l'allargamento della fascia della popolazione assistita, la riduzione dei proventi della vendita delle derrate fiscali e quindi l'assottigliamento dei fondi per la spesa pubblica colpiscono il lavoro della città di Roma: è così che la plebe romana diventa come Ammiano la vede: "otiosa et deses"<sup>15</sup>.

Tutto ciò, ovviamente, non può essere stato senza conseguenze per l'economia del suburbio: se la riconversione della villa sulla via Gabina a Torre Angela – abbandonate le precedenti strutture viene qui costruito nel IV secolo un enorme granaio – è in qualche modo esemplare, come sembra a Carandini, di una più generale ristrutturazione dell'agricoltura del suburbio, ciò dovrà connettersi alle nuove forme assunte dai simboli della regalità della città di Roma e alla diversa tonicità della sua economia.

La riduzione del budget granario e delle capacità di spesa pubblica ri-orienta l'agricoltura del suburbio verso la cerealicoltura o comunque in qualche misura l'allontana da quel fiorente *cultus hortarum* che aveva caratterizzato i primi due secoli dell'era cristiana. Questo, infatti, presupponeva equilibri socio-economici ormai compromessi e impossibili a restaurarsi, fondati com'erano, in misura non trascurabile, sul contributo granario egiziano.

<sup>14</sup> H.A., *Aurel.*, 48, 3.

<sup>15</sup> AMMIANO, XXVIII, 4, 28.