

Giuseppe Nocca, con una vasta esperienza di agronomo, appassionato di cultura classica e con una lunga docenza di Scienza degli Alimenti, dedica le sue energie ad una ricerca incessante delle radici culturali e storiche che sottendono usi e abitudini alimentari del nostro paese. Tipologie, tradizioni e sacralità del cibo sono tre obiettivi salienti che guidano l'autore nel suo lavoro alla ricerca delle origini ove trovare non solo risposte, ma anche stimoli per un diverso approccio al moderno stile di vita. Il passato può essere anche coniugato al futuro.



€ 30,00

Il Cecubo è il vino più celebre dell'antichità romana, citato da numerosi poeti, esso era servito sulle tavole degli imperatori ed esportato fino ai confini dell'impero. Il testo prova a colmare un vuoto editoriale su questo prestigioso status symbol del mondo romano ricostruendo innanzitutto il luogo di produzione, sito nel Lazio, a partire dalle informazioni fornite dagli autori classici, fino a ricostruirne la sua decadenza economica. Il Cecubo presenta numerose apparenti anomalie rispetto ad altri vini dell'antichità romana, tra cui il suo ambiente di coltivazione completamente paludoso, incompatibile con qualsiasi viticoltura da reddito antica e moderna. I riflettori su questo vino si riaccendono nel momento in cui l'archeologia subacquea francese ci restituisce dei carichi di anfore laziali e che consentono di ricostruire uno scenario produttivo anche grazie agli studi di valenti archeologi francesi negli anni '80 del Novecento proprio nel suo territorio di origine. Nonostante la decadenza produttiva e commerciale, il Cecubo penetra profondamente nella toponomastica del basso Lazio fino all'unità d'Italia, quando nel suo ancestrale territorio viene identificato il vitigno Abbuoto cui alcuni studiosi avevano attribuito il ruolo di erede dell'antico vino. Il mappaggio del genoma di vite e l'analisi genetica recentemente pubblicata hanno aggiunto un ulteriore tassello sull'origine del vitigno Abbuoto. Il viaggio attraverso i secoli termina con la produzione odierna del vino in anfora, già adottata da alcune aziende italiane sullo schema produttivo tracciato dai produttori di vino in Georgia, nel Caucaso, da dove la vite era partita migliaia di anni fa diffondendosi verso occidente. Il vino in anfora modifica in parte i parametri del gusto dei consumatori riproponendo profumi e sapori che forse maggiormente ci proiettano verso un antico passato.

ISBN 978-88-94820-24-9

GIUSEPPE NOCCA

CECUBO



GIUSEPPE NOCCA

CECUBO

DALLE ANFORE DA VINO
AL VINO IN ANFORA



ARBOR SAPIENTIAE
EDITORE

Il testo prende le mosse da un'attenta e meticolosa ricerca delle fonti classiche relative al più prestigioso vino consumato in epoca repubblicana, fino agli inizi dell'età imperiale, poi caduto nell'oblio. Le fonti letterarie sono messe a confronto con dati geologici e cartografici che lentamente consentono di definire il luogo di produzione del Cecubo, formulando inoltre delle ipotesi che permettono di ricostruire uno scenario attendibile in grado di armonizzare i dati mancanti. L'indagine tenta di ricostruire lo strappo storico tra l'antico Cecubo ed il moderno vitigno Abbuoto, che, secondo alcuni studiosi, ne sarebbe la diretta emanazione. Lo studio tenta, infine, di armonizzare le conoscenze scientifiche che stimolano alcune aziende italiane a vinificare in anfore di terracotta.