LE TAGLIATELLE DI ORAZIO

Erano le prime tagliatelle or lasagne. E qui abbiamo finalmente dei documenti storici, veri reperti di archeologia gastronomica esistenti in Italia. Si chiamano *ciceri e trii* nel Salento e *testaroi* o *testaroli* in Lunigiana. Di questi piatti si parla nel libro e sono riportate le ricette. I *testaroi* sono proprio dischi di pasta arrostiti sul testo—cioè su un disco di coccio, come dice il nome stesso di derivazione romana—tagliati a strisce e buttati nella minestra. *Ciceri e trii* è invece una zuppa di ceci con tagliatelle fritte. E qui c’è da osservare che la frittura è una forma successiva della arrostitura, ma il principio del piatto rimane lo stesso. Quanto alla parola *trii,* di origine araba, la ritroveremo fra poco. Quando Orazio nelle sue satire descrive il piacere di tornarsene a casa per mangiare una zuppiera di porri, ceci e lagano (*inde domum me—ad porri et ciceris refero, laganiuqe catinum*) non è ai *ciceri e trii* che si riferisce?