

RIVISTA DI DIRITTO ROMANO

Fondata da Ferdinando Zuccotti

PERIODICO DI STORIA DEL DIRITTO ROMANO
DI DIRITTI ANTICHI E DELLA TRADIZIONE ROMANISTICA MEDIOEVALE E MODERNA

XXIV
(nuova serie XI)

2024



Edizioni Universitarie di Lettere Economia Diritto

ISSN 1720 3694 - Testo online
ISSN 2039 9677 - Testo stampato
ISBN 978-88-5513-197-1

Led on Line - Electronic Archive by LED - Edizioni Universitarie di Lettere Economia Diritto
www.lededizioni.com - www.ledonline.it
www.ledonline.it/rivista-diritto-romano

Il materiale di questa pubblicazione può essere riprodotto nei limiti stabiliti dalla licenza Creative Commons
Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate - 4.0 Internazionale (CC BY-NC-ND 4.0).



Creative Commons CC BY-NC-ND 4.0
Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

La pubblicazione di questo fascicolo è finanziata
dal Romanistisches Institut della Universität Bern
e dal Dipartimento di Diritto privato e storia del diritto dell'Università degli Studi di Milano

In copertina: Libera elaborazione da M.C. Escher, *Belvedere*

Scripta extravagantia. Scritti in ricordo di Ferdinando Zuccotti (17 maggio 2024)

Iole Fagnoli	‘Ci resta, forse, un albero là sul pendio’. Un simposio in memoria di Ferdinando	9
Fabio Botta	Il lascito di Ferdinando Zuccotti alla romanistica italiana nello specchio degli ‘Scripta extravagantia’ in sua memoria	15
Pierfrancesco Arces	Ricordo di Ferdinando Zuccotti	25
Stefano Barbati	Ricordo di Ferdinando Zuccotti	29
Mariagrazia Bianchini	Ricordo di Ferdinando	33
Paola Ombretta Cuneo	Ricordo di Ferdinando Zuccotti	35
Matteo De Bernardi	Ricordo di Ferdinando Zuccotti, studioso colto e raffinato, ‘spirito libero’	37
Marialuisa Navarra	Ricordo di Ferdinando Zuccotti e l’Accademia Romanistica Costantiniana	43
Saverio Masuelli	Un ricordo personale del Professor Ferdinando Zuccotti	47

Articoli

Maria Luisa Biccari	Produzione e consumo di carne nella legislazione imperiale e ruolo del <i>corpus suariorum</i>	51
Monica De Simone	Elio Aristide e la retorica della città di Roma: echi di modelli greci e paradigmi giuridici	81
Gaia Di Trollo	Il <i>tollere liberos</i> nei testi giurisprudenziali	97
Paolo Lepore	Le evergesie di Plinio il Giovane a beneficio della <i>res publica Comensium</i> . Note minime a proposito di CIL, V 5262 = ILS, 2927 [rr. 9-15]	113

Ilaria Marra	Lettera a un <i>emeritus</i> da <i>Londinium</i> . I sistemi di sigillazione epistolare e negoziale delle <i>tabulae ceratae</i>	147
Marialuisa Navarra	Carcerazione preventiva e presunzione d'innocenza in una costituzione giustiniana (C.I. 9.4.6)	161
Rosanna Ortu	La Vestale Massima Flavia Publica e l' <i>immunitas</i> della <i>tabella</i> di <i>Turris Libisonis</i>	195
Margherita Scognamiglio	Coll. 14.3.1-3: osservazioni sulla <i>legis Fabiae cognitio</i> nelle province	217
Thomas van Bochove	Two Constitutions, an Omitted Justinian Code and a Thematic Codification	233
Mario Varvaro	Otto Lenel nel ritratto di Hugo Sinzheimer: scienza giuridica e antisemitismo nelle università tedesche fra Ottocento e Novecento	243
Francesco Verrico	Die deutsche Mandatarhaftung: Probleme und Perspektiven aus einem historisch-systematischen Standpunkt	289
Gianluca Zarro	<i>Decretum Divi Marci</i> . Percorsi evolutivi tra ' <i>vis absoluta</i> ' e ' <i>vis compulsiva</i> '	326

Varie

Linda De Maddalena	«Personae e res. Dal diritto romano al futuro». Il primo convegno dell'Associazione Italiana di Diritto Romano	355
Monica Ferrari Renato Perani	Il diritto nei papiri. Simposio in ricordo di Xavier d'Ors. Milano, 2-4 aprile 2024	359
Lorenzo Lanti	Le donne nel mondo giuridico tardoantico	367
Giulia Aurora Radice	<i>Nihil est enim simul et inventum et perfectum</i> . Intelligenza artificiale nel diritto tra prospettive attuali e sperimentazioni romanistiche	373
<i>Referee</i>		389

Maria Luisa Biccari

Università degli Studi di Urbino Carlo Bo

Produzione e consumo di carne nella legislazione imperiale e ruolo del *corpus suariorum*

ABSTRACT – Starting with an analysis of the value that the meat market, especially pork, had in ancient Rome, the importance of the problem of its general supply and distribution is examined, with particular emphasis on the political and social role of the *viscerationes*, which became a public practice and a criterion of government within the annony system. In particular, the titles *De suariis, pecuariis et susceptoribus vini ceterisque corporatis* of the Theodosian Code (C.Th. 14.4) and *De suariis et susceptoribus vini et ceteris corporatis* of the Justinian Code (C.I. 11.17) allow us to detect the commitment required of the *corpus suariorum* by the political bodies in relation to the payment of the *canon suarius*.

1. Premessa – 2. Il mercato della carne in Roma antica – 3. La carne nella legislazione sun-
tuaria – 4. La carne nella legislazione tardorepubblicana e imperiale – 5. L'importanza di
una corporazione dei *suarii* – 6. Il commercio della carne nelle testimonianze epigrafiche –
7. L'*edictum de pretiis* diocleziano come misura del valore della carne porcina – 8.
L'impegno del *corpus suariorum* nella riscossione del *canon suarius*.

1. La necessità di assicurare ai *cives Romani*, soprattutto nei periodi di crisi e di carestia, gli alimenti necessari al sostentamento fu oggetto sin dall'epoca repubbli-
cana di particolare attenzione da parte degli organi politici, impegnati a garantire
cibo per ottenere il massimo consenso popolare.

In tal senso – come noto – la Roma tardorepubblicana assiste con rumoroso
assenso e spesso anche con tumultuosa avidità al diffondersi della prassi delle *fru-
mentationes* che volevano tacitare i malumori politici dei *populares* e la fame dei
poveri con le distribuzioni gratuite di grano. Ma accanto ad esse – come meglio si
dirà – si cominciò a distribuire anche la carne, e tutte le assegnazioni alimentari che
dovevano garantire la sopravvivenza del popolo contro la fame assunsero il nome

di *annona*¹. Tali distribuzioni in realtà costituivano uno strumento funzionale a prevenire crisi alimentari e, dunque, inquadrabile in una più ampia visuale di tenuta dell'ordine pubblico e della pace sociale, volta a evitare tumulti.

La carne, rimasto un alimento pressoché eccezionale nei primi secoli della storia di Roma, trovò così una diffusione sempre maggiore, sia per far fronte ai bisogni alimentari, sia, e forse di più, per i suoi utilizzi in ambito politico e sociale. Ed è evidente che tutto questo ebbe un importante riflesso sulle politiche economiche del tempo, soprattutto relativamente ai meccanismi di approvvigionamento della carne, e sulle problematiche connesse divenne imprescindibile un interesse anche legislativo del potere centrale, indispensabile per il mantenimento del benessere e della sicurezza collettiva. Tale interesse legislativo, di cui si può dare di seguito soltanto qualche cenno, spazia dall'utilizzo degli animali per scopi anche non alimentari, segnatamente religiosi, alle problematiche dell'approvvigionamento², dall'opportunità di costruire mercati specifici per la vendita degli animali vivi e della carne macellata alla regolamentazione del consumo alimentare di carne con alcune *leges sumptuariae*, dalle esigenze di vigilare sui mercati e poi sui prezzi all'impiego politico nelle distribuzioni gratuite al popolo, dal vantaggio per gli allevatori di costituirsi in corporazioni, magari con un proprio apparato di organizzazione interna, alla imposizione fiscale di un *canon* e alla sua disciplina.

In un simile contesto dovevano essere appunto di cruciale importanza i *suarii* che, riuniti in una specifica corporazione, il *corpus suariorum*, erano obbligati a corrispondere il *canon suarius* e rappresentavano il canale principale di rifornimento del mercato della carne di Roma. Le testimonianze successive all'*edictum de pretiis* diocleziano, dove lo smercio di carne di maiale è particolarmente rappresentato, sono soprattutto le costituzioni del Codice teodosiano (C.Th. 14.4, *De suariis, pecuariis et susceptoribus vini ceterisque corporatis*) e del Codice giustiniano (C.I. 11.17, *De suariis et susceptoribus vini et ceteris corporatis*) che consentono di mettere in luce proprio le regole speciali concepite per i *suarii*.

2. Per contestualizzare il nostro discorso si rende necessario tracciare, sia pure a grandi linee, gli aspetti salienti della realtà socioeconomica di Roma antica, in cui la

¹ Per una sintesi sulle vicende dell'*annona* può rinviarsi a B. SIRKS, *Food for Rome. The Legal Structure of the Transportation and Processing of Supplies for the Imperial Distributions in Rome and Constantinople*, Amsterdam, 1991. Cfr. anche, nella letteratura più recente, M.L. BICCARI, *L'approvvigionamento granario di Roma in età tardoimperiale: il ruolo del praefectus annonae*, in *Studi Urbinati di Scienze giuridiche politiche ed economiche*, 71.1-2, 2020, p. 343 ss. con discussione del tema e bibliografia.

² Fino a ricomprendervi la regolamentazione giuridica della *venatio*, su cui G. POLARA, *Le venationes: fenomeno economico e costruzione giuridica*, Milano, 1983 e, successivamente, *La produzione agraria fra economia e diritto: i frutti del fondo*, Urbino, 1992.

carne ha visto la sua affermazione.

Le fonti documentarie – giuridiche e letterarie – rivelano che i cibi, fin dall'antichità, hanno assunto molteplici e diversi significati, che si possono considerare espressione di valori sociali, culturali, religiosi e anche giuridici propri dei contesti storici di volta in volta considerati. Tra i vari cibi, la carne assume particolare importanza nella quotidianità della vita degli antichi Romani, sotto tutti i punti di vista.

La società della *civitas* delle origini era fondata – come noto – quasi esclusivamente sull'allevamento, e dunque il bestiame aveva un valore assai rilevante. Plinio il Vecchio racconta che gli animali erano utilizzati quali unità di valore negli scambi in natura: le multe erano fissate in un determinato quantitativo di pecore e buoi; le feste erano dette *Bubetios* a causa dei buoi; e, a conferma del valore materiale degli animali, il re Servio Tullio avrebbe contrassegnato per la prima volta il metallo con figure rappresentanti ovini e bovini³.

Pollame, pecore e capre erano gli animali più diffusi, in quanto i bovini rimanevano comunque più rari nell'economia di una famiglia perché certamente più dispendiosi nel mantenimento. Il bestiame veniva impiegato per il nutrimento e, nel caso di animali di grossa taglia, per il lavoro nei campi. Il valore ad esso riconosciuto faceva sì che fosse impiegato anche come dono sacrificale in ambito religioso in segno di gratitudine o anche per propiziarsi gli dei: «era la risposta alla presenza divina, lo strumento idoneo per ricercare tale presenza e coltivare i buoni rapporti tra uomini e dèi»⁴.

³ Plin. *Nat. hist.* 18.11-12: ... *multatio quoque non nisi ovium boumque inpendio dicebatur, non omittenda priscarum legum benivolentia: cautum quippe est, ne bovem prius quam ovem nominaret, qui indiceret multam. 12. ludos boum causa celebrantes Bubetios vocabant. Servius rex ovium boumque effigie primum aes signavit ...*

⁴ U. AGNATI, *Sacrifici e banchetti. Divieti cristiani e obblighi pagani*, in *Minima Epigraphica et Papyrologica*, 27, 2022, p. 177. Per un approfondimento sul valore religioso, culturale e politico del sacrificio in Roma antica v. le riflessioni di F. SINI, *Uomini e Dèi nel sistema giuridico-religioso romano: Pax deorum, tempo degli Dèi, sacrifici*, in *Diritto@Storia*, 1, 2022, p. 1 ss. e, dello stesso autore, *Aspetti giuridici e rituali della religione romana: sacrifici, vittime e interpretazioni dei sacerdoti*, in *Poteri religiosi e istituzioni: il culto di San Costantino imperatore tra Oriente e Occidente* (cur. F. SINI, P.P. ONIDA), Torino, 2003, p. 3 ss. Sulla rilevanza del cibo consacrato alle divinità pagane nello scontro politico e religioso tra paganesimo e cristianesimo cfr. ancora U. AGNATI, *Cibo e identità politica-religiosa tra paganesimo e cristianesimo*, in *Teoria*, 42.1, 2022, p. 85 ss. Interessanti riflessioni sul tema provengono poi dagli studi archeologici, e in particolare dai ritrovamenti animali all'interno dei santuari: per tutti W. VAN ANDRINGA, S. LEPETZ, *Le ossa animali nei santuari: per un'archeologia del sacrificio*, in *Sanctuaires et sources dans l'antiquité. Les sources documentaires et leurs limites dans la description des lieux de culte* (cur. O. DE CAZANOVE, J. SCHEID), Napoli, 2003, p. 85 ss. In generale sugli intrecci tra religione e politica che fanno da sfondo alle cerimonie sacrificali, si veda M. RAVIZZA, *Pontefici e vestali nella Roma repubblicana*, Milano, 2020.

Del resto, il coinvolgimento di animali nella divinazione era particolarmente frequente e rappresentava un aspetto centrale della cultura antica: era appunto uno strumento per espiare colpe o crimini commessi, alla stregua quasi di un rito purificatore, ed era anche un modo per mostrare gratitudine verso gli dei e dunque mantenere la *pax deorum*. Colombi, agnelli, capri, pecore, ma anche tori e mucche, che venivano sacrificati in occasione di cerimonie, celebrazioni ufficiali e solenni in cui, alla presenza di un sacerdote, uomini e dei consacravano il loro legame; sacrifici e banchetti avvenivano anche in occasione delle più importanti cerimonie familiari come nascite, matrimoni o funerali, o per festeggiare particolari momenti della vita sociale. Non va trascurato poi anche un ulteriore uso dell'animale *in dapem*, *id est in sacrificium* attestato da Gaio come causa occasionale di uno dei più antichi riti processuali, quale è quello della *legis actio per pignoris capionem* ⁵.

Invero la carne non fu predominante nell'alimentazione dei romani; cereali, legumi, ortaggi e verdura erano i prodotti più diffusi. «Si portavano in tavola solo ingredienti reperibili nell'area italica in una dimensione in cui imperavano la semplicità dei costumi e la frugalità delle mense» ⁶. Il racconto di Plinio il Vecchio sulle messi riporta che per oltre trecento anni la principale fonte di cibo per uomini ed animali fu il farro (*Nat. hist.* 18.62), un cereale robusto, resistente ai rigori invernali, adatto ad ogni tipo di terreno, e per questo molto utilizzato anche come base di prodotti alimentari ⁷. Solo a partire dalla metà del III sec. a.C. la carne avrebbe fatto un suo ingresso deciso nelle tavole dei Romani. Ovidio nelle *Metamorfosi* (1.89-112) narra che gli uomini dell'età dell'oro erano vegetariani (ciò che trova un peculiare riscontro nella tradizione ebraica come si legge in Genesi 1.29-34), ma aggiunge nei *Fasti* (6.169 ss.) che la prima carne che mangiarono fu il maiale.

Le pagine di Domenico Vera sulla coltura del suino nell'antichità, con uno sguardo anche alle concessioni boschive di querceti per il pascolo dei maiali documentate nel Modenese e nel Veronese dell'anno 1000, ben illustrano il sistema

⁵ Gai 4.28: *Lege autem introducta est pignoris capio velut lege XII tabularum adversus eum, qui hostiam emisset nec pretium redderet; item adversus eum, qui mercedem non redderet pro eo iumento, quod quis ideo locasset, ut inde pecuniam acceptam in dapem, id est in sacrificium, impenderet* ... Per un inquadramento generale del *lege agere per pignoris capionem* si veda, nella letteratura più recente, M. VARVARO, *Lineamenti di procedura civile romana*, Napoli, 2023, p. 55 ss.

⁶ I. FARNOLI, *I piaceri della tavola a Roma antica. Tra alimentazione e diritto*, Torino, 2021, p. 17.

⁷ Sicuramente la pietanza più comune era la *puls*, una polenta ottenuta proprio con farina di farro tostato e macinato, che per lunghissimo tempo rappresentò l'alimento base della dieta romana (*pulte autem, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum* recita d'altra parte Plinio *Nat. hist.* 18.83). Sull'importanza del farro nella cultura di Roma antica si rinvia agli Atti del Convegno «Il farro e i Cereali. Storia Diritto Attualità», in *Studi Urbinati*, cit. (nt. 1), con le relazioni di Ulrico Agnati, Luigi Capogrossi Colognesi, Iole Farnoli, Anna Maria Giomaro, Rossella Laurendi, Isabella Piro, Mariagrazia Rizzi e altri studiosi della materia.

economico e sociale di Roma antica ⁸.

È significativo il quadro storico di riferimento di quegli ultimi secoli della Repubblica: Roma, oramai padrona dell'intero Mediterraneo a seguito della sconfitta di Cartagine nella seconda guerra punica, aveva intensificato gli scambi commerciali anche con i territori d'oltremare. L'economia, chiusa e proiettata all'autarchia, che aveva caratterizzato la fase arcaica stava lasciando il posto a un sistema incentrato sullo scambio e sul profitto. E questo determinò la diffusione di nuovi prodotti alimentari e conseguentemente una crescente raffinatezza nella preparazione dei cibi, che si fecero sempre più elaborati per l'uso di spezie e aromi provenienti da tutto l'impero.

Parallelamente a questo cambiamento della dieta dei Romani, sul finire dell'età repubblicana e inizi del Principato, in una società nella quale la trasformazione dei rapporti fra le classi sociali e l'avanzamento dei nuovi ricchi avevano alimentato competizione e ostentamento della ricchezza, si diffuse il vezzo di organizzare banchetti sontuosi per aumentare il proprio prestigio sociale: maggiore era lo sfarzo a tavola, più grande era, agli occhi degli ospiti, il potere di chi li organizzava. E spesso il 're' delle tavole imbandite era il maiale. Petronio nel *Satyricon* racconta che durante una delle cene che si svolgevano a casa del liberto Trimalcione venne servito un enorme maiale dal cui ventre, tranciato sul posto dal cuoco, uscirono salicce e sanguinacci di diverse forme e dimensioni ⁹. Ed è soltanto uno dei tanti passaggi del *Satyricon* in cui la vita, spudoratamente lussuosa, del liberto Trimalcione viene descritta attraverso la presentazione di pietanze che più che sfamare gli ospiti, miravano a sorprenderli, divertirli e intrattenerli ¹⁰.

⁸ D. VERA, *Del suino e delle sue carni nella storia: dall'antichità all'alto medioevo*, in *Parma Economica*, 133, 2001, p. 10 ss.

⁹ *Sat.* 49: *Nondum efflaverat omnia, cum repositorium cum sue ingenti mensam occupavit. Mirari nos celeritatem coepimus, et iurare ne gallum quidem gallinaceum tam cito percoqui potuisse, tanto quidem magis, quod longe maior nobis porcus videbatur esse, quam paulo ante apparuerat. Deinde magis magisque Trimalchio intuens eum: "Quid? quid?" inquit, "porcus hic non est exinteratus? Non mehercules est. Voca, voca cocum in medio". Cum constitisset ad mensam cocus tristis et diceret se oblitum esse exinterare: "Quid, oblitus?" Trimalchio exclamat, "putes illum piper et cuminum non coniecisse! Despolia!" Non fit mora, despoliatur cocus atque inter duos tortores maestus consistit. Deprecari tamen omnes coeperunt et dicere: "Solet fieri. – rogamus mittas. – postea si fecerit, nemo nostrum pro illo rogabit". Ego crudelissimae severitatis, non potui me tenere, sed inclinatus ad aurem Agamemnonis: "Plane", inquam, "hic debet servus esse nequissimus: aliquis obliuisceretur porcum exinterare? Non mehercules illi ignoscerem, si piscem praeterisset". At non Trimalchio, qui relaxato in hilaritatem vultu: "Ergo", inquit, "quia tam malae memoriae es, palam nobis illum exintera". Recepta cocus tunica cultrum arripuit, porcique ventrem binc atque illinc timida manu secuit. Nec mora, ex plagis ponderis inclinatione crescentibus thumatula cum botulis effusa sunt. Si segue l'edizione Petronius, *Satyricon reliquiae*, ed. K. Mueller, Stuttgartiae et Lipsiae, MCMXCV.*

¹⁰ R.M. DANESI, *Ma i Romani mangiavano come Trimalcione?*, in *Studi Urbinati*, cit.

3. In tale contesto trovò terreno fertile una specifica regolamentazione che incise profondamente sui consumi e sulle abitudini, anche alimentari, dei Romani: si tratta delle *leges sumptuariae*, che si collocano cronologicamente tra gli inizi dell'età repubblicana e l'epoca giulio-claudia, e adottate proprio per porre un freno al lusso eccessivo nella vita dei cittadini, dagli eccessi di spesa per vestiti ed ornamenti, e quelli sostenuti in occasione dei funerali, allo sperpero di danaro per giochi, regali e banchetti¹¹. Sicuramente fu l'esigenza di arginare il *luxus mensae*, il 'lusso nella tavola', a promuovere i primi e principali provvedimenti, noti anche, non a caso, – e lo ricorda bene Macrobio rifacendosi a Catone – come leggi cibarie: *Sylla mortuo Lepidus consul legem tulit et ipse cibariam. Cato enim sumptuarias leges cibarias appellat* (Macr. Sat. 3.17.13). D'altra parte l'ostentazione della ricchezza nelle tavole romane stava mettendo seriamente a rischio la morale e la stabilità stessa del potere; le ingenti dissipazioni patrimoniali per l'organizzazione di banchetti e ricevimenti rischiavano di portare alla rovina la classe dirigente; occorreva dunque ripristinare quella 'parsimonia' che aveva caratterizzato la società antica: *Parsimonia apud veteres Romanos et victus atque cenarum tenuitas non domestica solum obser-*

(nt. 1), p. 167 ss.

¹¹ Invero la dottrina è divisa sul valore delle *leges sumptuariae*, tra quanti vi hanno fatto rientrare tutti i provvedimenti contro le spese eccessive e l'ostentamento di lusso (v., ad esempio, A. BOTTIGLIERI, *La legislazione sul lusso nella Roma repubblicana*, Napoli, 2002) e quanti invece guardano specificamente alle disposizioni volte a punire l'eccesso nei banchetti e nelle tavole dei romani (così M. COUDRY, *Loi et société: la singularité des lois somptuaires de Rome*, in *Cahiers du Centre Gustave Glotz*, 15, 2004, p. 135 ss., in part. 138-140). Il punto di interesse rimane il significato generale di questa legislazione nell'ambito del contesto economico, politico e sociale della Roma tardo repubblicana, dove sicuramente sentita era l'esigenza di ripristinare i valori tradizionali degli antichi *mores*, oramai in conflitto con gli eccessi delle influenze greche che stavano mettendo a rischio la stabilità del potere della classe dirigente romana (G. CLEMENTE, *Le leggi sul lusso e la società romana tra III e II secolo a.C.*, in *Società romana e produzione schiavistica. Modelli etici, diritto e trasformazioni sociali* [cur. A. GIARDINA, A. SCHIAVONE], Roma-Bari, 1981, p. 3 ss.). Cfr. ancora M. COUDRY, *Lois somptuaires et regimen morum*, in *Leges publicae. La legge nell'esperienza giuridica romana* (cur. J.-L. FERRARY), Pavia, 2012, p. 489 ss., che mette ben in evidenza la preoccupazione di «préservé de la ruine ceux qui lui consacraient d'énormes moyens et mettaient en danger leur patrimoine» (ivi, p. 498); che era una preoccupazione che aveva appunto un intento squisitamente politico, e cioè limitare l'utilizzo del banchetto come strumento di propaganda, che avrebbe inciso negativamente sul fenomeno delle clientele. Ma a ben guardare le situazioni in cui il lusso veniva strumentalizzato per fini politici andavano ben oltre il banchetto: basti solo pensare al dispendio economico richiesto per organizzare giochi e competizioni sportive. Lo studio di Annarosa Gallo sulla presenza a Roma di specie di animali non tipiche del luogo, come animali selvatici ed esotici, che venivano fatti arrivare nella capitale per essere impiegati in manifestazioni ludiche, rileva chiaramente come nel II sec. a.C. la società romana fosse proiettata verso lo sfarzo. A. GALLO, *Belve, giochi e competizione politica nel II secolo a.C. I senatoconsulti e il plebiscito Aufidio*, in *Miscellanea senatoria*, 2, *Acta Senatus Reibe B. Studien und materialien* (cur. A. GALLO, P. BUONGIORNO, S. LOHSSE), Stuttgart, 2023, p. 93 ss.

vatione ac disciplina sed publica quoque animadversione legumque complurium sanctionibus custodita est (Gell. Noct. att. 2.24.1).

In questa sede ci si intende soffermare, in particolare, sui due interventi legislativi che riguardano specificamente il consumo sfrenato di carne.

Un primo atto è rappresentato dalla *Lex Fannia* del 161 a.C., già preceduta da un senatoconsulto di qualche anno precedente, proposto dai consoli Gaio Fannio Strabone e Marco Valerio Messala, con cui si volle limitare il costo dei banchetti che si tenevano in occasione dei *Ludi Megalenses*. Nello specifico della *Lex Fannia* Plinio dice che:

Plin. *Nat. hist.* 10.139: Hoc primum antiquis cenarum interdictis exceptum inuenio iam lege Gaii Fanni consulis undecim annis ante tertium Punicum bellum, ne quid uolucres poneretur praeter unam gallinam quae non esset atilis, quod deinde caput translatum per omnes leges ambulauit.

La legge di Gaio Fannio Strabone che, come noto, introdusse limiti sul numero degli ospiti, sulla spesa massima di ogni pasto e sulle decorazioni e le stoviglie della mensa, a seconda che si svolgesse in un giorno ordinario o festivo¹², avrebbe proibito per la prima volta di servire volatili, se non una sola gallina, tra l'altro non ingrassata. Secondo il racconto di Macrobio, poi, nemmeno il maiale farcito, il cosiddetto *porcus Troianus*, doveva essere collocato a tavola: *Nam Titius in suasionem legis Fanniae obicit saeculo suo quod porcum Troianum mensis inferant, quem illi ideo sic uocabant, quasi aliis inclusis animalibus grauidum, ut ille Troianus equus grauidus armatis fuit* (Macr. Sat. 3.13.13)¹³. E l'oggetto del divieto è rappresentato dalla carne di volatile e dalla carne di maiale, che erano all'epoca beni molto costosi – si pensi solo al lavoro che richiedeva l'allevamento di uccelli e volatili –, per cui la preparazione di simili generi alimentari influiva pesantemente sulle tasche di chi preparava la mensa.

Significativa risulta anche la *Lex Licinia sumptuaria*, databile tra il 131 e il 103 a.C., che oltre a prevedere stringenti limiti di spesa, differenti per i giorni festivi, i giorni feriali e le nozze, vietava il consumo di carne essiccata oltre le tre libbre nei giorni ordinari¹⁴:

¹² Gell. Noct. att. 2.24.2: *Legi adeo nuper in Capitonis Atei coniectaneis senatus decretum vetus C. Fannio et M. Valerio Messala consulibus factum, in quo iubentur principes civitatis, qui ludis Megalensibus antiquo ritu mutitarent, id est mutua inter sese dominia agitare, iurare apud consules verbis conceptis non amplius in singulas cenas sumptus esse facturos, quam centenos vicosque aeris praeter olus et far et vinum, neque vino alienigena, sed patriae usuros neque argenti in convivio plus pondo quam libras centum inlaturos*. Sul contenuto della *lex Fannia* cfr. M. COUDRY, *Loi Fannia somptuaire*, in *Lepor. Leges Populi Romani*, ed. J.-L. Ferrary, P. Moreau, Parigi, 2007.

¹³ Sul *porcus troianus* si veda anche *infra*, § 7.

¹⁴ M. COUDRY, *Loi Licinia somptuaire*, in *Lepor*, cit. (nt. 12).

Macr. *Sat.* 3.17.9: Sed legis Licinia summa ut kalendis nonis nundinis Romanis cuique in dies singulos triginta dumtaxat asses edundi causa consumere liceret, ceteris uero diebus, qui excepti non essent, ne amplius daretur apponeretur quam carnis aridae pondo tria et salsamentorum pondo libra et quod ex terra uite arboreue sit natum.

La legge non fissava solo un limite al consumo di carne, ma in modo specifico ne definiva anche la tipologia che era appunto la carne secca e la quantità massima giornalmente ammessa, avendo cura di indicare le occasioni in cui era eccezionalmente ammessa una deroga al divieto generale, ovvero i giorni delle calende, delle none e di mercato. Un vero e proprio ‘calendario’ sulla base del quale definire la spesa per i generi alimentari tenendo conto delle principali feste romane. Quasi che, in altre parole, l’obiettivo della legge fosse quello di regolamentare le spese relative a cibi raffinati e dunque tendenzialmente costosi – e la lavorazione della carne essiccata richiedeva sicuramente un particolare impegno –, senza però proibirne in assoluto il consumo.

4. Certamente la percezione dell’alto valore nutritivo della carne, misurata sul vigore che il consumo di carne offriva all’uomo, incise sul ruolo progressivamente assunto da questo alimento. Non è dunque un caso che la carne rientrasse fra i prodotti di prima necessità che gli organi repubblicani prima, gli imperatori poi, si impegnarono a distribuire a prezzo ridotto o addirittura gratuitamente ai *cives Romani* nei periodi di crisi e di carestia.

Le varie distribuzioni di carni al popolo, le cosiddette *viscerationes*, che progressivamente vennero concesse, ebbero in origine un carattere del tutto sporadico, su iniziativa di privati che per accrescere la propria popolarità vi provvedevano a spese proprie.

Marco Flavio, in occasione della commemorazione funebre della madre, nel 328 a.C., organizzò una *visceratio*, con cui conseguì tre obiettivi: onorare la memoria della defunta, ricompensare il popolo che lo aveva assolto dall’imputazione di aver violato una madre di famiglia, trovare favore politico tale da garantirsi l’elezione a tribuno della plebe:

Liv. 8.22: Secutus est annus nulla re belli domive insignis, P. Plautio Proculo P. Cornelio Scapula consulibus, praeterquam quod Fregellas (Segninatorum is ager, deinde Volscorum fuerat) colonia deducta et populo visceratio data a M. Flavio in funere matris. Erant qui per speciem honorandae parentis meritam mercedem populo solum interpretarentur, quod eum die dicta ab aedilibus crimine stupratae matrisfamiliae absoluisset. Data visceratio in praeteritam iudicii gratiam honoris etiam ei causa fuit tribunatuque plebei proximis comitiis absens petentibus praefertur ...

Allo stesso modo Cesare, per celebrare i suoi trionfi, era solito offrire al popolo

suntuosi banchetti che si protraevano per giorni con cibi di ogni tipo e vini pregiati: a queste abitudini si aggiungeva anche la promozione delle distribuzioni di carne pubblica; il tutto – ovviamente – allo scopo di accrescere la propria popolarità presso il popolo romano: *adiexit epulum ac viscerationem et post Hispaniensem victoriam duo prandia; nam cum prius parce neque pro liberalitate sua praebitum iudicaret, quinto post die aliud largissimum praeuit* (Svet. Iul. 38).

Una testimonianza della *Historia Augusta* mostra che i Romani erano ben consapevoli di come la distribuzione gratuita di carni potesse diventare anche un efficiente strumento di politica economica, perché otteneva all'occasione l'effetto di ribassare i prezzi:

Hist. Aug. Alex. 22: ... cum vilitatem populus Romanus ab eo peteret, interrogavit per curionem quam speciem carum putarent. Illi continuo exclamaverunt carnem bubulam atque porcina. Tunc ille non quidem vilitatem proposuit sed iussit, ne quis summatam occideret, ne quis lactantem, ne quis vaccam, ne quis damalionem, tantumque intra biennium vel prope annum porcinae carnis fuit et bubulae, ut, cum fuisset octo minutulis libra, ad duos unumque utriusque carnis libra redigeretur.

Sulla base delle fonti si è visto in Aureliano colui che più di ogni altro avrebbe colto l'importanza delle *viscerationes*. Proprio lui, infatti, avrebbe introdotto un vero e proprio sistema di distribuzioni gratuite e a cadenza regolare della carne di maiale: *nam idem Aurelianus et porcina carnem populo Romano distribuit, quae hodieque dividitur* (Hist. Aug. Aurel. 35.2); *statuerat et vinum gratuitum populo Romano dare, ut, quem ad modum oleum et panis et porcina gratuita praebeantur, sic etiam vinum daretur, quod perpetuum hac dispositione conceperat* (Hist. Aug. Aurel. 48.1); *simulque usus porcinae carnis quo plebi Romanae affatim cederet, prudenter munificeque prospectavit* (Aur. Vict. Caes. 35.7); *porcinae carnis usum populo instituit* (Ps. Aur. Vict. Epit. 35.6).

La concordanza delle testimonianze consente di leggere nelle varie iniziative dell'imperatore circa le distribuzioni alimentari di carne, pane, vino, olio, sale, il significato di un programma di governo particolarmente attento alle esigenze di approvvigionamento di Roma e ben consapevole da un lato dei bisogni primari della popolazione, dall'altro del favore che ne sarebbe derivato al suo regno¹⁵. Secondo

¹⁵ Sulle distribuzioni di carne effettuate da Aureliano e, più in generale, sulle sue politiche economiche si rinvia, per tutti, a A.H.M. JONES, *The Later Roman Empire 284-602. A Social Economic and Administrative Survey*, 1-3, Oxford, 1964, p. 702 ss.; A. CHASTAGNOL, *La préfecture urbaine à Rome sous le bas-empire*, Paris, 1960, p. 58 s.; L. HOMO, *Essai sur le règne de l'empereur Aurélien (270-275)*, in *Studia Historica*, 38, 1967, p. 177 ss.; V. NERI, *L'alimentazione povera nell'Italia romana*, in *L'alimentazione nell'antichità* (Parma, 2-3 maggio 1985), Parma, 1985, p. 251 s.; S. MAZZARINO, *L'impero romano*, 2, Roma-Bari, 1986⁴, p. 571 ss.; A. GIARDINA, *Le distribuzioni alimentari per la plebe romana in età imperiale*, in *L'alimentazione nel mondo antico. Gli*

Pierfrancesco Porena «le articolate e fortunate riforme dell'annona destinata alla plebe urbana di Roma, il riordino della coniazione monetale, i cantieri per la costruzione del lungo circuito delle mura difensive e il riposizionamento delle caserme delle coorti urbane, il mantenimento di un comparto militare che, a ranghi completi, toccava i trentamila effettivi, faceva della capitale una sfida costante per un imperatore destinato a risiedere lontano da Roma, in una congiuntura economica difficile e a fronte dell'introduzione di circuiti più rigidi di fiscalità in natura»¹⁶.

La richiesta di carne da distribuire al popolo si fece sempre più alta e impegnativa, tanto da richiedere con il tempo alcuni cambiamenti nella struttura amministrativa centrale. Gli studi sull'economia antica evidenziano come l'interesse degli imperatori per la quantità di carne distribuita alla popolazione si tradusse anche in agevolazioni ed esenzioni per i commercianti¹⁷. Viene così proposta un'interessante corrispondenza fra le *viscerationes* e il numero di abitanti di Roma, e nello specifico dei beneficiari, sulla base della quantità di carne che secondo le fonti sarebbe stata assegnata a ciascuno.

In particolare, da una costituzione di Onorio del 29 luglio 419 indirizzata al prefetto del pretorio Palladio, apprendiamo che a Roma i beneficiari delle distribuzioni ricevevano cinque libbre di carne al mese per cinque mesi, evidentemente quelli invernali, e che le razioni distribuite giornalmente ammontavano a 4.000. Si tratterebbe, dunque, di circa 120.000 beneficiari nell'arco di un mese, un numero comunque elevato da indurre a ipotizzare che il sistema di importazione e distribu-

Etruschi, Roma, 1987, p. 18 ss. e, dello stesso autore, *L'Italia romana. Storie di un'identità incompiuta*, Roma-Bari, 1997, in particolare il capitolo VI "Le due Italie nella forma tarda dell'impero", p. 275 ss.; A. WATSON, *Aurelian and the Third Century*, London-New York, 1999, p. 125 ss. Più recenti C. SORACI, *Dalle 'frumentationes' alle distribuzioni di pane. Riflessioni su una riforma di Aureliano*, in *Quaderni catanesi di studi antichi e medievali*, 4-5, 2006, p. 390 ss.; D. VERA, *La tradizione annonaria nella Historia Augusta*, in *Historiae Augustae Colloquium Genevense in honorem F. Paschoud septuagenari. Atti dei Convegni sulla Historia Augusta*, XI (cur. L. GALLI MILIĆ, N. HECQUET-NOTI), Bari, 2010, p. 218 s.

¹⁶ P. PORENA, *Smetius, Mommsen e l'epitafio di un anonimo cavaliere della seconda metà del III secolo* ("CIL" VI, 1641), in *ZPE*, 205, 2018, p. 304.

¹⁷ In particolare cfr. S. MAZZARINO, *Aspetti sociali del quarto secolo. Ricerche di storia tardo-romana*, Roma, 1951, p. 220 ss. e E. LO CASCIO, *Le procedure di recensus dalla tarda repubblica al tardo antico e il calcolo della popolazione di Roma*, in *La Rome impériale. Démographie et logistique. Actes de la table ronde de Rome, 25 mars 1994*, Rome, 1997, p. 63 ss.; *Canon frumentarius, suarius, vinarius: stato e privati nell'approvvigionamento dell'Urbs*, in *The Transformations of urbs Roma in late Antiquity* (cur. W.V. HARRIS), Portsmouth, 1999, p. 163 ss.; *La popolazione di Roma prima e dopo il 410*, in *The Sack of Rome in 410 AD. The Event, its Context and its Impact, Proceedings of the Conference held at the German Archaeological Institute at Rome, 04-06 November 2010* (cur. J. LIPPS, C. MACHADO, PH. VON RUMMEL), Wiesbaden, 2013, p. 411 ss.

zione della carne dovesse essere capillare ed efficacemente organizzato:

C.Th. 14.4.10: Impp. Honorius et Theodosius AA. Palladio praefecto praetorio. [...] 3. Per quinque autem menses quinas in obsoniis libras carnis possessor accipiat, ne per minutias exigui ponderis amplius fraus occulta decerpit. Possessores quoque, qui pro larido millenos denarios in vicenis libris solebant conferre, suarii in pretio exsolvant. [...] 5. Quattuor milia sane obsoniorum, amputatis superfluis ac domus nostrae perceptionibus, diurna sublimitas tua decernat, quibus copiis populus animetur. Dat. IIII kal. Aug. Ravennae Monaxio et Plinta cons.

Le distribuzioni erano dunque nominative, sulla base – verosimilmente – di liste contenenti l'elenco dei destinatari ai quali doveva essere consegnata la carne. Il che presupponeva un importante impegno da parte dell'apparato amministrativo imperiale per individuare gli aventi diritto; che poi era anche un modo per avere l'esatta rappresentazione della situazione socio-economica dell'impero e, su questa base, programmare le azioni funzionali alla migliore amministrazione e controllare le masse.

Probabilmente per questi scopi (che erano senza dubbio politico-amministrativi ma anche, in qualche misura, socio-umanitari) ottenevano l'approvazione di Roma i grandi allevamenti di animali della Gallia Cisalpina, nello specifico suini, di cui già Strabone raccontava nella sua *Geografia* (4.4.3; 5.1.12) e che intorno al 14 d.C. dovevano essere così fiorenti da alimentare 'quasi tutta Roma', che all'epoca contava un milione circa di abitanti.

E ovviamente la gestione pratica di tale sistema richiedeva un accurato meccanismo di approvvigionamento della carne che i proprietari fondiari dovevano a Roma come contribuzione fiscale.

5. Il quadro sin qui delineato mostra il crescente rilievo, nella compagine economica e politica della Roma imperiale, dei *suarii*, che finiscono per rientrare tra le figure necessarie a provvedere al rifornimento del mercato di Roma e quindi indispensabili per il mantenimento del benessere e della sicurezza collettiva. I titoli *De suariis, pecuariis et susceptoribus vini ceterisque corporatis* del Codice teodosiano (C.Th. 14.4) e *De suariis et susceptoribus vini et ceteris corporatis* del Codice giustiniano (C.I. 11.17) attestano che i *suarii*, organizzati in una specifica corporazione, godevano di una propria regolamentazione, ricca sia di privilegi che di oneri¹⁸.

¹⁸ Sul fenomeno associativo v., da ultimo, le riflessioni di S. GALEOTTI, *Les «collegia» et le problème de leur représentation*, in *La Répresentation. La Rappresentanza. 18èmes journées Poitiers - Roma TRE «Jean Beauchard - Paolo Maria Vecchi»* (cur. M. BOUDOT, M. FAURE-ABBAD, D. VEIL-LON), Poitiers, 2023, p. 1 ss. e, con specifico riferimento alle riforme apportate in materia tra Augusto e i Severi, P. BUONGIORNO, *Riflessioni sulle riforme in tema di diritto associativo da Augusto a Setti-*

Certamente si può comprendere come l'accorparsi insieme di persone che dedicavano il loro impegno e il loro lavoro alla stessa impresa potesse realizzarsi facilmente perché ciascuno trovava nell'altro i medesimi interessi, e poteva condividere le stesse difficoltà o, al limite, all'occorrenza, poteva confidare in un aiuto, una difesa nelle comuni avversità o pericoli, o semplicemente in uno scambio di consigli.

Un passo di Ulpiano, D. 41.1.44, ne dà documentazione riferendo il caso di un colono al pascolo con il proprio gregge, che avvertito il pericolo in cui versavano i maiali di un vicino pastore minacciati dai lupi, interviene a salvarli, ponendosi a caccia con i propri cani. L'episodio, con gli interessi ed appetiti connessi, è poi pretesto per definire talune espressioni del diritto di proprietà ¹⁹:

D. 41.1.44 (Ulp. 19 ad ed.): Pomponius tractat: cum pastori meo lupi porcos eriperent, hos vicinae villae colonus cum robustis canibus et fortibus, quos pecoris sui gratia pascebat, consecutus lupis eripuit aut canes extorserunt: et cum pastor meus peteret porcos, quaerebatur, utrum eius facti sint porci, qui eripuit, an nostri maneant: nam genere quodam venandi id erant nanci ...

Forse anche in ragione del fare corpo insieme (nella considerazione della comune fatica oltre che, naturalmente, per l'importanza generale della produzione di carne), l'editto pretorio si fece carico di uno strumento straordinario di comune aiuto per gli allevatori di maiali, proponendo l'*interdictum de glande legenda*. Con questo, in deroga ai principi stringenti della proprietà, da un lato circa i frutti rispetto alla pianta, dall'altro circa la superficie rispetto al suolo, si concedeva a giorni alterni la raccolta delle ghiande al proprietario della quercia come anche al titolare del fondo su cui le ghiande fossero cadute ²⁰.

L'appartenenza a un *corpus*, sulla base di uno stesso mestiere che, direttamente o indirettamente, aveva anche un rilievo pubblico, rappresentava perciò un modo per difendere gli interessi comuni degli aderenti nei confronti del potere centrale e ottenere un riconoscimento. Per i *suarii* – ma simile discorso potrebbe farsi per tutti i mestieri coinvolti nell'organizzazione annonaria dell'impero, sia in Oriente sia in Occidente – l'essere vincolati al *corpus suariorum* garantiva senza dubbio una certa sicurezza all'interno del sistema di approvvigionamento della carne, potendo in particolare stabilire i prezzi per l'acquisto del bestiame e dunque gestire le pro-

mio Severo, in *Iura*, 71, 2023, p. 69 ss.

¹⁹ Si veda per tutti E. STOLFI, *Studi sui libri ad edictum di Pomponio, II. Contesti e pensiero*, Milano, 2001, p. 512 ss.

²⁰ Si rinvia al titolo *De glande legenda*, D. 43.28. Si tratta di un rimedio che ha origini antiche, risalenti già alle XII Tavole, come si legge in Tab. VII. 10 (Plin. *Nat. hist.* 16.6. 15): *Cautum est ... lege XII tabularum, ut glandem in alienum fundum procidentem liceret colligere*.

blematiche legate alla concorrenza di mercato che avrebbero indebolito il *corpus*²¹. Parallelamente, l'appartenenza a un *corpus*, per di più se ritenuto di strategica importanza per la vita economica di Roma, poteva dare ai singoli membri la possibilità di acquisire notorietà agli occhi del popolo e dei governanti, e ulteriormente, se del caso, anche di accumulare ricchezze e rivestire ruoli di potere²².

Si veniva dunque a creare tra gli appartenenti al *corpus* e i referenti politici una cooperazione molto stretta, che faceva perno proprio sulla consapevolezza che per garantire il buon funzionamento dell'apparato amministrativo dell'impero, era indispensabile incoraggiare lo svolgimento delle attività produttive, anche e soprattutto, mediante la concessione di privilegi. Callistrato narra che ai *navicularii, qui annonae urbis serviunt*, e ai *negotiatores, qui annonam urbis adiuvant* era riconosciuto per tutta la durata del servizio un particolare regime di esenzione *a domesticis vexationibus et sumptibus* (D. 50.6.6.3, Call. 1 cogn.). Con l'imperatore Costantino vennero esonerati dai *munera architecti, medici, mulomedici, pictores, statuarii, marmorarii*, e anche *sculptores ligni, argentarii, fabri, fullones* (C.I. 10.66.1, a. 337). Ai *navicularii* che si fossero impegnati nel trasporto delle merci a Roma, Valentiniano e Valente concessero poi l'esenzione dal pagamento dei tributi (C.I. 4.61.6, a. 365). E sono soltanto alcuni esempi²³.

Molto forti dovevano essere, inoltre, i rapporti di collaborazione che si venivano a creare tra i *suarii*, alla stregua quasi di quel vincolo di *fraternitas* che univa i

²¹ In tema di concorrenza: M.L. BICCARI, *Competition as a Current Issue and Market Regulation in Ancient Rome*, in *The Italian National Recovery and Resilience Plan. Reflections on Law, Society and Economic Policies* (cur. A. INFANTINO, G. MARRA, P. POLIDORI, E.A. ROSSI), Bari, 2022, p. 187 ss.

²² Ne è un esempio la tomba del fornaio Eurisace, che proprio grazie alla sua abilità professionale, è riuscito ad affrancarsi totalmente dalla precedente condizione di schiavo e a raggiungere un prestigio economico e sociale tale da lasciare memoria di sé e della famiglia in un imponente monumento sepolcrale. Per un approfondimento: M.L. BICCARI, *Sul corpus pistorum di Roma antica: tra esigenze annonarie e politica di controllo imperiale*, in *SDHI*, 86, 2020, p. 225 ss.

²³ Per un esame più approfondito sul concetto di *munera* v., per tutti, i contributi di F. GRELE, *Munus publicum. Terminologia e sistematiche e Le categorie dell'amministrazione tardoantica: officia, munera, honores*, in *Diritto e società nel mondo romano* (cur. L. FANIZZA), Roma, 2005, rispettivamente p. 39 ss. e 221 ss. Ovviamente si deve all'elaborazione imperiale, nello specifico al *Liber singularis de muneribus civilibus* di Arcadio Cariso, una tripartizione dei *munera civilia*, in prestazioni a carattere personale (i *munera personalia*, legati principalmente ad attività che il cittadino doveva svolgere per la cura e la sopravvivenza della città); patrimoniale (i *munera patrimonii*, che prevedevano anche un contributo patrimoniale a carico del soggetto) e infine misto (i *munera mixta* in cui alla prestazione di attività si aggiungeva anche l'esborso economico). Cfr. anche M. FELICI, *Riflessioni sui munera civilia di Arcadio Cariso*, in *Gli Statuti municipali* (cur. L. CAPOGROSSI COLOGNESI, E. GABBA), Pavia, 2006, p. 153 ss. e, più recente, *Problemi del lessico costantiniano in tema di munera cittadini*, in *Ravenna Capitale. Curie e curiali in Occidente tra IV e VIII secolo*, Santarcangelo di Romagna, 2023, p. 77 ss.

fratres alla morte del *pater familias*, che si traducevano in forme di sostegno e aiuto reciproco non solo di tipo economico ma relative ad ogni aspetto della vita degli appartenenti, e che dunque riuscivano fondamentali nel rafforzamento degli interessi comuni da tutelare ²⁴.

Al contempo per il potere centrale diventava sempre più fondamentale esercitare poteri di controllo sulle attività professionali di pubblica rilevanza. Come mette in evidenza Lucio De Giovanni a proposito del regno di Costantino, l'imperatore «sviluppando una linea di tendenza che è possibile intravedere già con Diocleziano, tende a legare al proprio mestiere i cittadini addetti a servizi pubblici: egli comincia a trasformare alcuni collegi volontari in corporazioni vincolanti e cristallizzate, dando inizio ad un fenomeno sociale di enorme portata, che caratterizzerà in modo determinante la storia successiva» ²⁵. E, nello specifico, la carne era oramai entrata a far parte del sistema dell'*annona* e gli organi politici e amministrativi dovevano assicurarsene un quantitativo tale da soddisfare l'approvvigionamento della città. In tal senso l'esistenza di corporazioni permetteva di avere l'indicazione degli appartenenti ai vari *corpora* e dunque di censire le persone e le attività su cui poter contare ²⁶.

È da supporre che vi fosse anche per i *suarii* un registro, una *matricula suariorum* (la *matricula* è documentabile per altre categorie produttive nel tardoantico), attraverso cui sarebbe stato possibile controllare l'operato dei *suarii* come pure avere una rappresentazione della disponibilità economica dei proprietari terrieri, tenuti al versamento di un proprio *canon* in natura o in denaro; il che voleva dire poter prevedere il gettito delle imposte che, in maiali o in denaro, sarebbe confluito nelle casse imperiali per far fronte ai consumi del popolo romano ²⁷.

²⁴ Sul valore della *fraternitas* e il suo rapporto con il contratto di *societas*, P.P. ONIDA, *Fraternitas e societas: i termini di un connubio*, in *Diritto@Storia*, 6, 2007; F. GORIA, *Riflessioni su fraternità e diritto*, in *Relazionalità nel diritto: quale spazio per la fraternità. Atti del Convegno. Castelgandolfo, 18-20 novembre 2005*, Roma, 2006, p. 31 ss. Nella letteratura più recente A. SPINA, *Ricerche sulla fraternitas. Alle origini del contratto di società*, Napoli, 2022.

²⁵ L. DE GIOVANNI, *Istituzioni scienza giuridica codici nel mondo tardoantico. Alle radici di una nuova storia*, Roma, 2007, 197 s.

²⁶ In particolare, sull'importanza che la *matricula* ha rivestito nell'organizzazione dell'economia e del lavoro del mondo antico, cfr. M.L. BICCARI, *La matricula "corporativa" come mezzo di censimento, di privilegio, di gravame*, in *AARC 23. Mestieri e professioni della tarda antichità. Organizzazione Lessico Norme in onore di Detlef Liebs* (cur. C. LORENZI, M. NAVARRA), Napoli, 2019, p. 323 ss.

²⁷ Per un'analisi generale del sistema di riscossione dei contributi si può rinviare, per tutti, alle pagine, ancora classiche e importanti, di S. MAZZARINO, *Aspetti sociali del quarto secolo*, cit. (nt. 17); L. RUGGINI, *Economia e società nell'Italia Annonaria*, Milano, 1961; A.H.M. JONES, *The Later Roman Empire 284-602*, cit. (nt. 15).

6. A documentare l'esistenza di un mercato della carne suina nella Roma imperiale si possono richiamare alcune attestazioni epigrafiche, indicative dell'importanza sociale e politico-amministrativa del luogo, nonché, ulteriormente, della funzione centrale svolta dai *suarii*.

Si possono considerare subito due testi:

CIL, VI 33887

D(is) M(anibus) / M(arco) Antonio M(arci) filio / Claudia Terenti / oriundo civitate / Miseni omnibus / muneribus et / honoribus patriae / suae perfuncto / negotiatori / celeberrimo suariae / et pecuariae / MM(arci) Antonii / Teres et Proculus / filii(i) et heredes / secundum voluntatem / ipsius

CIL, VI 3728

S[oli] I(nvicto) M(ithrae) / et sodalicio eius / actores de foro suario / quorum nomina / [---]

La prima lapide, presumibilmente risalente al II sec. d.C., riconoscerebbe nel defunto *Marcus Antonius Teres* un *negotiator celeberrimus suariae et pecuariae*, un vero e proprio imprenditore impegnato in una proficua attività commerciale legata presumibilmente all'importazione dalla sua città natale (Miseno) di suini e pecore, che sarebbero poi confluiti nel mercato della carne di Roma. D'altra parte l'introduzione di un sistema di distribuzioni regolari doveva aver comportato un incremento della quantità di carne richiesta; per cui si intensificò necessariamente il trasporto dalle regioni vicine, con conseguenti vantaggi economici e benefici sociali, per chi, come *Marcus Antonius Teres*, si rendeva protagonista del rifornimento dell'*annona* di Roma.

La seconda, databile tra la fine del II e l'inizio del III secolo d.C., doveva individuare gli *actores de foro suario* (probabilmente i responsabili del luogo, di cui non è possibile ricostruire i nomi, *quorum nomina* ...) che invocavano il dio Mitra affinché proteggesse le attività che si svolgevano nel *forum suarium* assicurandone la migliore prosperità economica. Come ha giustamente supposto Laura Chioffi, era possibile che gli *actores de foro suario* fossero degli agenti commerciali, probabilmente anche riuniti in una loro associazione, occupati nel gestire le trattative «su delega di grossisti attivi sulla piazza romana, fungendo perciò da mediatori tra questi ultimi, *mercatores*, interessati all'acquisto di partite da rivendere ai dettaglianti, ed i *negotiatores*, imprenditori con ampio ed articolato volume di affari, coinvolti nell'importazione a Roma di cospicui quantitativi di merce»²⁸.

²⁸ Così L. CHIOFFI, *Caro: il mercato della carne nell'occidente romano. Riflessi epigrafici ed iconografici*, Roma, 1999, p. 41 ss. (con considerazioni già in EAD., *Forum Suarium*, in *Lexicon Topographicum Urbis Romae*, 2, Roma, 1995, p. 346 s.). Diversamente per J.-J. AUBERT, *Business Mana-*

Riflettendo ulteriormente sui due testi, si può osservare come il commercio dei suini e la vendita della carne macellata richiedessero una specifica organizzazione, che, almeno nel II secolo d.C., ruotava attorno al *forum suarium* ²⁹.

Un'iscrizione, presumibilmente risalente al IV sec. d.C., attribuirebbe ad un tale Flavio Ursacio il ruolo di *tribunus fori suarii*:

CIL, VI 1156a

Domino nostro / Fl(avio) Claudio Constantino / fortissimo hac / beatissimo Caesari
/ Fl(avius) Ursacius v(ir) p(erfectissimus) / tribunus cohorti/um urbanarum / XXI
et XII et fori / suari(i)

Dunque, ad un funzionario speciale, ed un funzionario dell'amministrazione militare romana quale è il tribuno della XXI e XII coorte urbana Flavio Ursacio ³⁰, spettava anche la vigilanza sul mercato della carne, col titolo di *tribunus fori suarii*. L'epigrafe apre al problema, assai complesso, del rapporto tra questo tribuno e le *cohortes urbanae*, che è poi una questione legata all'inquadramento del *tribunus* all'interno del sistema amministrativo di sicurezza della Roma tardoimperiale. Il fatto che Flavio Ursacio sia attestato come tale ha portato André Chastagnol ad ipotizzare che nel IV secolo d.C., o comunque fino allo scioglimento delle corti urbane, al *tribunus fori suarii* spettasse il controllo del *forum suarium* (cioè – si deve presumere – compiti di vigilanza e di polizia) e il comando di ciò che rimaneva delle *cohortes urbanae*. Lo scioglimento delle coorti urbane, che lo studioso colloca tra il 357 e il 384 – «probablement entre 368 et 379» –, avrebbe portato alla costituzione di un «corps de bureaucrates policiers spécialisés», i *contubernales*, che operavano sotto la supervisione del *tribunus fori suarii* ³¹. Un ridimensiona-

gers in *Ancient Rome. A Social and Economic Study of Instiores, 200 BC - AD 250*, Leiden, 1994, p. 164, si tratterebbe di meri agenti amministrativi, che operavano alle dipendenze del prefetto della città.

²⁹ Il *Dizionario epigrafico di antichità romane* attesta anche altre iscrizioni dove può leggersi un riferimento al *forum suarium*: CIL, VI 1198 che riporta una dedica, rinvenuta nello stesso foro, di Petronio Massimo a Valentiniano III in cui si definisce *fori conditor* [Petronius Maximus v(ir) c(larissimus) fori condito(r)], e CIL, VI 9631, orientativamente della fine del II secolo d.C., che ricorda un mercante del foro suario (C. Iulio Amaranto / de foro suario / mercatori, fecit [--]). Cfr. v. *Forum suarium*, in E. DE RUGGIERO, *Dizionario epigrafico di Antichità romane*, III F-H, Roma, 1962, p. 207.

³⁰ Notizie sulla vita e sull'attività di *Flavius Ursacius* in *PLRE*, 4, Cambridge, 1971, p. 985.

³¹ A. CHASTAGNOL, *La préfecture urbaine*, cit. (nt. 15), p. 254 ss. e, con accenni, ID., *Comptes rendus. Freis (Helmut). Die cohortes urbanae*, in *RBPH*, 46, 1968, p. 852 s. Ad attestare il coinvolgimento del *tribunus fori suarii* nel sistema di polizia, almeno per ciò che riguardava il comando di quanto restava delle coorti urbane, anche G. SINNIGEN, *The Officium of the Urban Prefecture during the Later Roman Empire*, Rome, 1957, p. 90 ss., il quale però colloca lo scioglimento delle *cohortes urbanae* tra il 317 e il 318; poi G. PURPURA, v. *Polizia (diritto romano)*, in *Enciclopedia del diritto*,

mento della figura di quest'ultimo si legge in una letteratura più recente che ha messo in discussione che il *tribunus fori suarii* abbia avuto poteri di polizia amministrativa, limitandosi piuttosto a vigilare sul commercio della *caro porcina*³², senza alcun coinvolgimento nella struttura della *praefectura Urbi*.

In merito alle attività dei *suarii*, vi sono poi anche fonti epigrafiche che attestano l'operato della relativa corporazione.

CIL, VI 1690

Populonii // L(ucio) Aradio Val(erio) Proculo v(iro) c(larissimo) / auguri / pontifici maiori / quindecimviro sacris faciundis / pontifici Flaviali / praetori tutelari / legato pro praetore provinciae Numidia / peraequatori census provinciae Calliciae / praesidi provinciae Byzacenae / consulari provinciae Europae et Thraciae / consulari provinciae Siciliae / comiti ordinis secundi / comiti ordinis primi / proconsuli provinciae Africae vice / sacra iudicanti eidemq(ue) iudicio sacro / per provincias Proconsularem et Numidiam Byzacium ac Tripolim / itemque Mauretanium Sitifensem et Caesariensem / perfuncto officio praefecturae praetorio / comiti iterum ordinis primi intra palatium / praefecto urbi vice sacra iterum iudicanti / consuli ordinario / huic corpus suariorum et confecturarium / auctoribus patronis ex affectu eidem iure debito / statuam patrono digno ponendam censuit

Si tratta della base di una statua (della metà del IV secolo d.C.) dedicata dal *corpus suariorum et confecturarium* a *Lucius Aradius Valerius Proculus*³³, che fu prefetto della città e poi console. Il testo ripercorre dunque la brillante carriera del personaggio, per concludere che *huic corpus suariorum et confecturarium / auctoribus patronis ex affectu eidem iure debito / statuam patrono digno ponendam censuit*.

34, Milano, 1985, p. 107. Per un quadro specifico sui rapporti tra tribunato del foro suario e scioglimento delle *cohortes urbanae*, S. RUCIŃSKI, *Praefectus urbi. Le Gardien de l'ordre public à Rome sous le Haut-Empire Romain*, Poznań, 2009, p. 177 ss. In generale, sul sistema di polizia J.M. CARRIÉ, v. *Police*, in *LA*, 1999, p. 646. In generale sull'assetto organizzativo di Roma nel IV sec. d.C. P. PORENA, *La riorganizzazione amministrativa dell'Italia. Costantino, Roma, il Senato e gli equilibri dell'Italia romana*, in *Costantino I, Enciclopedia costantiniana*, 1. Roma, 2013, p. 329 ss.

³² Cfr. D. MANTOVANI, *Sulla competenza penale del 'praefectus urbi' attraverso il 'liber singularis' di Ulpiano*, in *Idee vecchie e nuove sul diritto criminale romano* (cur. A. BURDESE), Padova, 1988, p. 213 s. che, sulla base di D. 1.12.1.11 (Ulp. lib. sing. de off. praef. urb.: *Cura carnis omnis ut iusto pretio praebeatur ad curam praefecturae petinet, et ideo et forum suarium sub ipsius cura est ...*), vede nel *praefectus urbi* il 'garante' dell'ordine pubblico con anche funzioni di controllo dei prezzi della carne e vigilanza del *forum suarium*. Riflessioni più recenti in E. SILVERIO, *I contubernales agli ordini del praefectus Urbi A. Anicio Simmaco nei disordini del 418-419 d.C.*, in *Bollettino della Storia Unione ed Arte*, 7, 2012, in particolare p. 18 nt. 4. e p. 27 nt. 39.

³³ Su *Lucius Aradius Valerius* cfr. *PLRE*, I, cit. (nt. 30), p. 747 ss. Si v. anche A. CHASTAGNOL, «*Confectuarii*», in *L'Italie préromaine et la Rome républicaine*, 1. *Mélanges offerts à Jacques Heurgon*, Rome, 1976, p. 125 ss.

si sottolinea il legame tra il *corpus* dei *suarii*, che erano sostanzialmente i commercianti di maiali, ovvero coloro che assicuravano l'approvvigionamento di carne richiesta, acquistando, importando e consegnando maiali nel *forum suarium*, e il *corpus* dei *confecturarii*, addetti invece all'abbattimento dei capi di bestiame e alla lavorazione della carne. Nel caso di specie Lucio Aradio Valerio Proculo era il patrono del *corpus suariorum et confecturariorum* – *patronus dignus* recita esattamente il testo –, evidentemente scelto dai membri della corporazione per quella vicinanza al potere imperiale che gli derivava dai ruoli in passato ricoperti, che gli avrebbe consentito di ottenere favori e vantaggi per tutti gli associati.

E allo stesso *Lucius Aradius Valerius Proculus* risulta dedicata un'altra statua, sulla cui base si legge:

CIL, VI 1693

Hic bis praefectus patriae / praefectus et idem / hic Libyae idem Libyae / proconsul et ante / ter vice qui sacra / discinxit iurgia iudex / consul et aeterno / decoravit nomine fastos / cetera quid memorem / tanto sub iudice gesta / cum Proculum videas / toto qui natus honori est / collegium suariorum patrono / pr(a)estantissimo

Di nuovo colpisce il riferimento al ruolo di *patronus* del *collegium suariorum* ricoperto da Lucio Aradio Valerio Proculo, ad attestare ulteriormente come il fenomeno dell'associazionismo, a maggior ragione quando coinvolgeva attività strettamente legate all'*annona* di Roma, imponeva rapporti ed equilibri all'interno della stessa corporazione: e ciò accadeva anche tra i *suarii* e i loro *patroni*.

7. Stando alle fonti, il consumo di carne di maiale fu più diffuso rispetto a quello di altre tipologie di carni quali la vaccina e l'ovina, i volatili e la cacciagione, che pure facevano parte regolarmente dell'alimentazione romana.

In numerose commedie di Plauto si menzionano piatti a base di maiale, da cui si evince altresì che del maiale si sfruttava tutto: testa, orecchie, ma anche costole, filetto, petto, trippa e fegato, nonché mammelle e soprattutto la vulva della scrofa³⁴. Varrone, nel *De re rustica* 2.4.10, affermava che "la natura ha donato il porco per banchettare", tanto che – continua lo scrittore latino – nelle case di ogni proprietario terriero non potevano mancare salumi né quarti dei maiali allevati nelle proprie terre. Apicio, nel *De re coquinaria*, illustra numerose ricette per la preparazione di carne suina, mettendo in evidenza come il maiale fosse diventato progressivamente la base della cucina dei Romani. Ulteriori conferme provengono da fonti iconografiche. Un elegante rilievo parietale di Aquileia, ad esempio, illustra con vivacità una scena di vita quotidiana che pone il maiale in primo piano: si trat-

³⁴ J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961, p. 140 ss.

terebbe della rappresentazione di Caio Cornelio Successo, soldato della XII coorte urbana, raffigurato in un suo impegno di norcineria, mentre squarcia un maiale appena ucciso, appeso per le zampe posteriori al soffitto ³⁵.

Plinio il Vecchio (*Naturalis historia* 8.209) non esita a definire la carne di maiale come la più gustosa di tutte, sottolineando che “nessun animale presenta tante utilizzazioni per la cucina”. E proprio a proposito del maiale, dalle parole di Plinio ricaviamo come i Romani avessero una sicura percezione dell’importanza dei sistemi di allevamento e delle varietà dei pascoli: ci dice lo scrittore latino che la carne del maiale ha cinquanta sapori, diversi a seconda dei modi di allevamento e di alimentazione degli animali da cui proviene ³⁶.

Ma è sicuramente l’editto di Diocleziano *de pretiis rerum venalium* la testimonianza giuridica più importante per capire il ruolo della carne, e della carne di maiale in particolare, nell’economia romana, anche in rapporto alle sue qualità ³⁷.

«Si dispone, quindi,» – recita l’*inscriptio* – «che i prezzi indicati nella breve tariffa seguente siano osservati in tutto il mondo di nostro dominio, in modo che ciascuno intenda che gli è preclusa la facoltà di superarli, senza che, in quei luoghi in cui si osserva l’abbondanza, sia impedito di godere del beneficio dei prezzi bassi, dal momento che proprio a questo si vuole soprattutto provvedere, quando l’avidità sarà stata completamente repressa» ³⁸.

L’editto *de pretiis rerum venalium*, attraverso un puntuale sistema di misurazione e di controllo di prezzi, misure e pesi, collegato anche alla presenza di autorità con compiti di sorveglianza sulla correttezza delle transazioni, ha senza dubbio contribuito alla diffusione del mercato di Roma, un mercato che è riuscito a oltrepassare il confine dei piccoli villaggi, divenendo internazionale ³⁹. Ma contestualmente, fissando un prezzo massimo dei beni, ha inteso favorire un generale accesso ai prodotti alimentari e un adeguato approvvigionamento. Già nel I sec. a.C. l’interesse al buon funzionamento del mercato della carne era collegato alle regole di controllo dei prezzi: lo documenta bene l’iscrizione agoranomica del Pireo nella quale l’indicazione dei prezzi dei prodotti di macelleria imposti a opera dell’*agora-*

³⁵ D. VERA, *Del suino*, cit. (nt. 8).

³⁶ Si rinvia a quanto si dirà *infra*.

³⁷ Sul punto F. GRELLI, *L’esegesi dell’edictum de pretiis diocleziano e i fondamenti dell’attività normativa imperiale*, in *Diritto e società nel mondo romano* (cur. L. FANIZZA), Roma, 2005, p. 403 ss.; e più recenti M.V. BRAMANTE, *Statutum de rebus venalibus: contributo allo studio dell’Edictum de pretiis di Diocleziano*, Napoli, 2019 e *A proposito della pubblicazione dell’Edictum de pretiis di Diocleziano: un testimone dall’Egitto in PSI. XVII 1685 recto?*, in *Rivista di Diritto Romano*, 23, 2023, p. 9 ss.

³⁸ Così I. FARGNOLI, *I piaceri della tavola*, cit. (nt. 6), p. 27.

³⁹ In particolare, E. LO CASCIO, *La “New Institutional Economics” e l’economia imperiale romana*, in *Storia romana e storia moderna. Fasi in prospettiva* (cur. M. PANI), Bari, 2005, p. 69 ss.

nomos su due liste (nello specifico si parla di porzioni di interiora, testa e piedi, di carne di maiale, capra, bue), più bassi nella lista A, più alti nella lista B, in una percentuale che andava, a seconda dei prodotti, dal 25 al 10 per cento, mirava ad evitare quelle troppo gravi fluttuazioni di prezzo che avrebbero da un lato ristretto la categoria dei soggetti che poteva acquistare, dall'altro indebolito il sistema economico esponendolo inevitabilmente a speculazioni ⁴⁰.

L'editto diocleziano consente altre riflessioni. Nell'elenco dei singoli prodotti, a cominciare proprio dai generi alimentari, dopo cereali, legumi, semi, vini e olii, il calmiere prevedeva la categoria delle carni (*item carnis*), prendendone in considerazione ben cinquanta varietà e stabilendo per ciascuna il massimale in *denarii*: vi trovano spazio animali da cortile e animali selvatici, carni derivate da battute di caccia e carni prodotte in specifici allevamenti, maiali, buoi, cervi, caprioli, lepri e cinghiali, e poi anche volatili di ogni tipo, da fagiani e oche, a pernici, tortore, piccioni, tordi, e ancora cardellini, beccafichi, passeri, quaglie e storni.

Edictum Diocletiani 3.4.IV ⁴¹

Item carnis

1 <i>carnis porcinae</i>	Ital. po. unum	κ duodecim	26 <i>turtur <agrestis un>us</i>		κ duodecim
2 <i>carnis bubulae</i>	Ital. po. unum	κ duodecim	27 <i>turdoru<m decuria></i>		κ sexaginta
3 <i>carnis caprinae sive verbecinae</i>	Ital. po. unum	κ ο<c>το	28 <i>palumbo<rum par></i>		κ viginti
4 <i>vulvae</i>	Ital. po. unum	κ viginti quattuor	29 <i>columbin<orum par></i>		κ viginti quattuor
5 <i>suminis</i>	Ital. po. unum	κ viginti	30 <i>attagen<a></i>		κ viginti
6 <i>ficati optimi</i>	Ital. po. unum	κ sedecim	31 <i>anatu<m par></i>		κ quadraginta
7 <i>laridi optimi</i>	Ital. po. unum	κ sedecim	32 <i>lepus</i>		κ centum quinquaginta

⁴⁰ Sull'iscrizione agoranomica del Pireo v. M. RIZZI, *Legislazione di mercato ad Atene attraverso la documentazione epigrafica. Dalla fine dell'età ellenistica all'epoca imperiale*, Roma, 2016, cui si rinvia tra l'altro per l'ampia disamina delle fonti e della storiografia precedente.

⁴¹ Si segue la ricostruzione in I. FARGNOLI, *I piaceri della tavola*, cit. (nt. 6), p. 60 s.

8 <i>per<n>ae optimae sive petasonis sive Menapicae vel Ceritanae</i>	<i>Ital. po. unum</i>	κ <i>viginti</i>	33 <i>cunic<ulus></i>		κ <i>quadraginta</i>
9 <i>per<n>ae optimae petasonis Marsicae</i>	<i>Ital. po. unum</i>	κ <i>viginti</i>	34 <i><am>pe<lion es singulares</i>	<i>n. decem></i>	κ <i>quadraginta</i>
10 <i>adipis recentis</i>	<i>Ital. po. unum</i>	κ <i>duodecim</i>	35 <i><ampeliones agrestes</i>	<i>n. decem></i>	κ <i>viginti</i>
11 <i>axungiae</i>	<i>Ital. po. unum</i>	κ <i>duodecim</i>	36 <i><ficedulae</i>	<i>n. decem></i>	κ <i>quadraginta</i>
12 <i>ungellas quattuor et aqualiculum</i>	<i>pretio, quo caro distrabitur</i>		37 <i><passeres</i>	<i>n. decem></i>	κ <i>sedecim</i>
13 <i>isicium porcinum</i>	<i>unciae unius</i>	κ <i>duobus</i>	38 <i><glires</i>	<i>n. dece>m</i>	κ <i>quadraginta</i>
14 <i>isicia bubula</i>	<i>Ital. po. unum</i>	κ <i>decem</i>	39 <i><pa>bus ma<s></i>		κ <i>trecentis</i>
15 <i>Lucanicarum</i>	<i>Ital. po. unum</i>	κ <i>sedecim</i>	40 <i><pabus> femina</i>		κ <i>ducentis</i>
16 <i>Lucanicarum bubularum</i>	<i>Ital. po. un<um></i>	κ <i>decem</i>	41 <i>coturnices</i>	<i>n. <decem></i>	κ <i>viginti</i>
17 <i>fasianus pastus</i>		κ <i>ducentis quinquaginta</i>	42 <i>sturni</i>	<i>n. decem</i>	κ <i>viginti</i>
18 <i>fasianus agrestis</i>		κ <i>centum viginti quinque</i>	43 <i>aprunae</i>	<i>Ital. po. <I></i>	κ <i>sedecim</i>
19 <i>fasiana pasta</i>		κ <i>ducentis</i>	44 <i>cerbinae</i>	<i>Ital. po. I</i>	κ <i>duodecim</i>
20 <i>fasiana non pasta</i>		κ <i>centum</i>	45 <i>dorci sive caprae vel dammae</i>	<i>Ital. po. I</i>	κ <i>duodecim</i>
21 <i>anser pastus</i>		κ <i>ducentis</i>	46 <i>porcelli lanctantis</i>	<i>in po. I</i>	κ <i>sedecim</i>
22 <i>anser non pastus</i>		κ <i>centum</i>	47 <i>agnus</i>	<i>in po. I</i>	κ <i>duodecim</i>

23 <i>pullor<um par unum></i>		<i>κ sexaginta</i>	48 <i>haedus</i>	<i>in po. I</i>	<i>κ duodecim</i>
24 <i>perdix <unus></i>		<i>κ triginta</i>	49 <i>sevi</i>	<i>Ital. po. I</i>	<i>κ sex</i>
25 <i>turtur <singularis</i>		<i>κ sedecim></i>	50 <i>butyri</i>	<i>Ital. po. I</i>	<i>κ sedecim</i>

La carne di maiale compare in apertura della lista, prezzata 12 denari a libbra contro gli 8 denari della carne di capra e castrato (*carnis caprinae sive verbecinae*). L'elenco conferma la specifica utilizzazione di tutte le parti del maiale, lavorate o meno, dalla vulva alle salsicce: addirittura 24 denari è il prezzo stabilito per la vulva di scrofa (*vulva*), più costosa delle mammelle (*sumina*), considerate anch'esse una vera prelibatezza, vendute a 20 denari. Il prezzo degli insaccati si differenzia a seconda che si trattasse di salsicce di maiale (*isicina porcina*), vendute a 2 denari, o di bovino (*isicina bubula*), più care, perché prezzate a 10 denari.

Fanno parte dell'elenco il grasso e il lardo di maiale, molto utilizzati dai romani come condimenti, venduti rispettivamente a 12 e 16 denari a libbra. Del resto, il *De re coquinaria* propone alla cucina numerosi piatti che prevedevano l'uso del maiale e dei suoi derivati, dal *porcellus assus tractomelitus*, cotto arrosto con pasta e mele, al *porcellum oenococtum* lavorato con vino, e poi ancora il porcello lesso, salato, ortolano, etc. Petronio, nei racconti delle cene-spettacolo a casa di Trimalcione (*Sat.* 49), riporta che i Romani impazzivano per il *porcus troianus*, un piatto a base di maiale farcito di altre carni e condito con verdure, salse e formaggio fuso, che è anche una interessante testimonianza di come i termini storico-geografici abbiano influenzato i nomi e le caratteristiche della cucina antica, in quanto la sua denominazione deriverebbe da quel cavallo di Troia che era cavo e stipato di soldati.

Le voci dell'*edictum* diocleziano attestano anche un'attenzione per la qualità della carne di maiale, misurata non solo in ragione dell'età dall'animale, ma anche della sua provenienza. Così, per esempio, il maialino da latte (*porcellus lactans*) aveva un prezzo più alto della carne di maiale adulto, evidentemente perché, essendo più tenero, era ritenuto più prelibato oltretutto consentiva una particolare preparazione in cucina. Per quanto riguarda la provenienza, il differente prezzo documentato per le salsicce di tipo lucano (*isicina Lucanicarum*, oggi la salciccia luganega) o il prosciutto della Menapia o della Cerritania (*petaso Menapicae vel Cerritanæ*) o della Marsica (*petaso Marsicae*) richiama l'attenzione sull'importanza (e diffusione) degli allevamenti, delle zone deputatevi e del sistema dei pascoli: si considera la carne di maiale non più soltanto da un punto di vista dell'approvvigionamento (e quindi della quantità) che sta dietro ai grandi allevamenti di cui parla

Strabone (*Geogr.* 4.4.3; 5.1.12), ma anche da quello della qualità, nella consapevolezza del rapporto, di qualità appunto, fra la ricchezza e la varietà dei pascoli, da un punto di vista botanico, e il sapore delle carni.

Altra puntualizzazione che dimostra una specifica attenzione nei confronti della qualità del prodotto riguarda poi le voci che distinguono il prezzo dell'animale a seconda della sua derivazione, se da allevamento oppure selvatico, dove il primo ha un prezzo maggiore perché più tenero e più grasso: così il fagiano che aveva un prezzo di 200 denari se di allevamento (*fasianus pastus*) e 125 se selvatico (*fasianus agrestis*), o l'oca da vendersi per 200 denari se di allevamento (*anser pastus*) e 100 denari se non di allevamento (*anser non pastus*). Non pare irrilevante constatare come questa differenziazione tra animale domestico e animale allo stato selvaggio fosse ben nota agli autori latini. Già Plinio il Vecchio, nell'ottavo libro della sua *Naturalis historia*, dedicato proprio alla zoologia degli animali terrestri, metteva in evidenza, per esempio, la distinzione tra il maiale domestico, *sus*, e quello selvatico, *aper*, il cinghiale: del primo viene descritto l'intero periodo dell'allevamento dal momento della gravidanza della scrofa, generalmente due volte l'anno, fino al suo consumo in tavola dove ogni parte veniva mangiata e gustata (*Nat. hist.* 8.205-209), dell'altro si sottolinea il colore del pelo, bronzo negli esemplari selvatici, nero negli altri, facendo risalire a Publio Servilio, padre di Rullo che si fece promotore della legge agraria, l'usanza di servire a tavola l'intero cinghiale (*Nat. hist.* 8.205-209). Del resto l'alimentazione e lo stile di vita diverso dell'animale selvatico rispetto a quello domestico doveva incidere sulla qualità del prodotto. E in Marziale si legge un puntuale riferimento al fatto che non necessariamente la carne di animale selvatico era di peggiore qualità:

Mart. *Ep.* 8.22: *Invitas ad aprum, ponis mihi, Gallice, porcum. Hybrida sum, si das, Gallice, verba mihi.*

L'ospite, attirato a cena da Gallico con la promessa di mangiare cinghiale, si lamenta quando gli viene presentato un porco. Il che ben potrebbe ricollegarsi altresì alle abitudini culinarie dei Romani, attratti da cibi raffinati, meno noti.

8. A partire dall'età imperiale i servizi di pubblica utilità vengono inquadrati all'interno di un sistema politico e finanziario basato sul pagamento delle imposte, e ai *suarii* spettava il compito di corrispondere il *canon suarius*. L'introduzione di simile imposta risalirebbe verosimilmente a Diocleziano che, nell'ambito del programma di riorganizzazione economica dell'impero, impose alle province dell'Italia meridionale di pagare un contributo in maiali per rifornire il mercato di Roma e le distribuzioni al popolo ⁴². Di lì a breve, già nel IV secolo, complice la crisi econo-

⁴² In particolare, le regioni impegnate a versare la quota più consistente di maiali erano Cam-

mica, fu introdotta la possibilità di versare il canone annonario in denaro, che consentiva di acquistare con le somme incassate i maiali al prezzo di mercato vigente.

Il governo centrale si preoccupò tempestivamente di introdurre qualche elemento di controllo nelle operazioni di riscossione del *canon suarius*, come dimostra la seguente costituzione di Giuliano e come appare anche nei richiami ai *iudices regionum* di costituzioni precedenti:

C.Th. 14.4.3: Imp. Iulianus A. Flavio Aproniano suo salutem. Ea pretia, quae in Campania per singulos annos repperiuntur, suariis urbis Romae debent solvi, ita ut periculo suariorum populo porcinae species adfatim praebeatur. Et quia officialibus pro omni supplicio sufficit direptorum restitutio, quidquid ultra senos folles per singulas libras claruerit flagitatum, id fisci viribus protinus vidicetur. Exactio autem nummaria non per officium tuum vel ipsos suarios, sed per officiales consularis iuxta praeceptum nostrae mansuetudinis competentem sortiatur effectum. Nam quia maiorum potestatum officiales solent esse provincialibus perniciosi, per ordinarios iudices adque curias etiam hanc exactionem convenit celebrari. Per singulos itaque annos iuxta pretia, quae repperiuntur in publica conversatione, per Campaniam habitantes pecuniam pro singulis libris porcinae praecipiantur exsolvere, ita ut non ad pretia, quae in urbe Roma repperiuntur, sed quae apud campanos in publicis usibus habentur, nummaria celebretur exactio, suariis autem celebrandae nummariae exactionis facultas denegetur. Nam dedimus litteras ad virum clarissimum consularem, ut remotis officialibus praefecturae urbanae et suariis ipse totius exactionis instantiam adque periculum ad suam curam sollicitudinemque revocare contendat. Qui evidentissimo discrimini constituetur obnoxius, si in transmittendis pecuniis aliqua fuerit materia deceptionis exorta. Dat. V id. Decemb. Antiochiae d. n. Iuliano A. IIII et Salustio cons. (363 Dec. 9)⁴³.

I *suarii* avrebbero dovuto garantire che la fornitura di carne di maiale arrivasse a Roma entro il termine fissato e, soprattutto, nella quantità necessaria. La frase *periculo suariorum populo porcinae species adfatim praebeatur* ben esprime l'impegno cui erano tenuti i *suarii* ed evoca altresì l'importanza della loro corporazione: i *suarii*, dunque, erano tenuti a rispondere ai bisogni dell'*annona* di Roma. Conside-

pania, Lucania, Abruzzo, Sannio e Sardegna. Si vedano le riflessioni di D. VERA, *Nutrire, divertire, commerciare, amministrare: aspetti della storia urbana di Roma tardoantica*, in *Aurea Roma: dalla città pagana alla città cristiniana* (cur. S. ENSOLI, E. LA ROCCA), Roma, 2000, p. 330 ss., e poi anche E. LO CASCIO, *Mercato libero e "commercio amministrato" in età tardoantica*, in *Mercati e politica nel mondo antico* (cur. C. ZACCAGNINI), Roma, 2003, p. 317 ss. Sul tema già V. BANDINI, *Appunti sulle corporazioni romane*, Milano, 1937, p. 146 ss.

⁴³ Secondo O. SEECK, *Regesten der Kaiser und Päpste für die Jahre 311 bis 476 n. Chr. Vorarbeit. zu einer Prosopographie der christlichen Kaiserzeit*, Stuttgart, 1919, p. 211, la datazione corretta sarebbe il 362. Sul testo della costituzione v. anche E. LO CASCIO, *Canon frumentarius*, cit. (nt. 17), p. 173 s.

rando che il destinatario del provvedimento è il prefetto urbano Flavio Aproniano, si conferma quanto già sappiamo da Ulpiano ⁴⁴ che era il *praefectus urbi* a vigilare sulla corretta applicazione di tali norme. D'altra parte, nel nuovo assetto amministrativo dell'impero, con la creazione di una burocrazia della corte con funzioni strettamente connesse alla compagine che ruotava attorno all'imperatore, sia in Occidente che in Oriente e nelle province più importanti, al *praefectus urbi* spettava anche il compito di sovrintendere il mercato della carne, eventualmente coadiuvato da un *tribunus forii suarii* come si ricava dalla *Notitia Dignitatum*:

Not. Dign. Occ. 4.3: Sub dispositione viri illustris praefecti urbis habentur administrationes infrascriptae: Praefectus annonae. Praefectus vigilum. Comes formarum. Comes riparum et alvei Tiberis et cloacarum. Comes portus. Magister census. Rationalis vinorum. Tribunus forii suarii ...

Già Costantino aveva riconosciuto ai contribuenti la possibilità di scegliere se pagare la tassa in natura, e cioè in maiali, o in contanti, sempre sotto la vigilanza di *iudices regionum* che *per singulos annos ad scientiam tuam referant, quae in quibus locis sunt pretia porcinae, ut instructione hac a tua gravitate perpensa tunc demum suarii per diversa proficiscantur et pretia suscipiant, quae in his regionibus versari cognoveris*:

C.Th. 14.4.2: Idem [= Imp. Constantinus] A. Lucio Verino. In arbitrio suo possessor habeat, ne suario pecuniam solvat, quod ideo permissum est, ne in aestimando porcorum pondere licentia suariis praebeatur. Quod si iuste porcos suarius aestimaverit, huic pecuniam possessor, cui pensationis utriusque copia est indulta, numerabit. Ne autem suario in suscipienda pecunia detrimenti aliquid adferatur, singulis quibusque annis ea pretia porcinae possessor adnumeret, quae usus publicae conversationis adtulerit. Et quoniam non semper nec in omnibus locis una est forma pretiorum, pro diversitate locorum et temporum in specie pretia danda sunt, nisi ipsa porcina praestetur. Iudices autem regionum monendi sunt, ut per singulos annos ad scientiam tuam referant, quae in quibus locis sunt pretia porcinae, ut instructione hac a tua gravitate perpensa tunc demum suarii per diversa proficiscantur et pretia suscipiant, quae in his regionibus versari cognoveris. Queri enim suarii non poterunt, quia nihil interest, carius an vilius comparent, cum, quantum pretium daturi sunt, a possessore accipiant; et possessores erunt moderati in specie distrahenda, cum se sciant, quanto maiora pretia pro carne poposcerint, tanto plus suariis soluturos. Dat. III id. April. Constantino A. VII et Constantio C. cons. (326 [324] Apr. 11) ⁴⁵.

⁴⁴ D. 1.12.1.11 (Ulp., lib. sing. de off. praef. urb.): *Cura carnis omnis ut iusto pretio praebeatur ad curam praefecturae petinet, et ideo et forum suarium sub ipsius cura est ...*

⁴⁵ O. SEECK, *Regesten*, cit. (nt. 43), p. 173, propone di assegnare la costituzione al 324.

Quanto alle modalità di aderazione, evidentemente al fine di arginare i casi di abusi e le frodi da parte dei *suarii* che avrebbero danneggiato i contribuenti e, conseguentemente, la pubblica amministrazione, l'imperatore interveniva limitando la *licitia* dei *suarii* nello stimare il peso dei maiali: una valutazione inferiore rispetto a quella reale avrebbe infatti spinto i *possessores* ad aderare la prestazione, permettendo parallelamente ai *suarii* «di lucrare sull'*interpretium* tra prezzo di aderazione e prezzo di *coemptio*»⁴⁶. A maggior ragione il contribuente doveva pagare la somma corrispondente al prezzo di mercato della carne di maiale, secondo la quotazione delle diverse località e dei diversi momenti, e i *iudices regionum* erano tenuti appunto a indicare annualmente il prezzo nelle varie zone. In tal modo i *suarii* erano rassicurati che non avrebbero subito alcun danno, dovendo corrispondere lo stesso prezzo che ottenevano dai *possessores* (*non poterunt, quia nihil interest, carius an vilius compareant, cum, quantum pretium daturi sunt, a possessore accipiant*); da parte loro i *possessores* non avevano alcun interesse ad aumentare i prezzi della carne di maiale perché sarebbe incrementato anche quanto dovevano ai *suarii* (*erunt moderati in specie distrabenda, cum se sciant, quanto maiora pretia pro carne poposcerint, tanto plus suariis soluturos*).

L'esigenza, quindi, di garantire l'approvvigionamento di *caro porcina* per l'Urbe potrebbe essere alla base del provvedimento con cui Valentiniano I definì il sistema di remunerazione per i *suarii*:

C.Th. 14.4.4 pr.-1: Impp. Valentinianus et Valens AA. ad Praetextatum praefectum urbi. Per singulas et semis decimas, quibus suariorum dispendia sarciantur, damnum, quod inter susceptionem et erogationem necessario evenit, vini, hoc est septem et decem milium amphorarum perceptione relevetur. 1. Cui rei illud provisionis accedat, ut lucanus possessor et brittius, quos longae subvectionis damna quatiebant, possit, si velit, speciem moderata, hoc est septuagenarum librarum compensatione dissolvere, quod ibi debebit inferre, ubi vina fuerat traditurus. (367 Oct. [?] 8).

Era riconosciuto loro un compenso in anfore di vino sulla prestazione complessiva per il *damnum quod inter susceptionem et erogationem necessario evenit*, ovvero avevano diritto a un indennizzo in vino rapportato a 70 libbre di carne di maiale, corrispondente al 15% del totale delle libbre di carne da distribuire.

Allo stesso tempo i *suarii* non potevano sottrarsi ai loro obblighi, che coinvolgevano tutti i membri della famiglia tenuti ereditariamente a proseguire le loro funzioni⁴⁷:

⁴⁶ E. LO CASCIO, *Mercato libero*, cit. (nt. 42), p. 319. Ma sul provvedimento di Costantino anche S. MAZZARINO, *Aspetti sociali del quarto secolo*, cit. (nt. 17), p. 221.

⁴⁷ In tal senso anche il testo di C.Th. 14.4.7: Impp. Arcadius et Honorius AA. Florentino

C.Th. 14.4.5: Impppp. Valentinianus, Theodosius et Arcadius AAA. ad Albinum praefectum urbis Romae. Suariorum vires ea concidisse occasione comperimus, quod fundi eorum adque alia praedia in extraneas quasque personas multimoda donatione transcripta sunt. Quae sublimis eminentia tua aut ad memoratorum iura revocabit aut, si eorum detentatores putaverint abnuendum, subeant cum his communem sarcinam, quorum incubuere corporibus. Consanguineos quoque eorum vel originales ut memoratorum nomini functionique iubeas adiungi, plenum et aequitatis et iuris est. Dat. XV kal. Sept. Romae Timasio et Promoto cons. (389 aug. 18).

La disposizione lascerebbe intendere che i *suarii* disposti a lavorare al servizio dell'*annona* dovevano essere sempre di meno, al punto che si introducesse un obbligo ereditario di appartenenza al loro *corpus*, giustificato con ragioni di equità e giustizia. Quasi che la rilevanza pubblica (per il pubblico benessere) della funzione dei *suarii* richiedesse e giustificasse una disciplina particolarmente rigida, che era poi quella applicata al *corpus* dei *navicularii* altrettanto strategico per l'*annona* di Roma, e ad altri membri di corporazioni fondamentali per la vita economica del tempo:

C.Th. 14.4.1: Imp. Constantinus A. ad Pacatianum praefectum praetorio. Quoniam suariorum corpus ad paucos devenit, iubemus eos adstante populo romano dicere, quibus excusatio sit delata, quibus provenerit onus, ut his in medium publicae rationis eductis exemplum rei naviculariae proponatur. Itaque dinoscant facultates proprias suariorum esse obnoxias muneri ac de duobus alterum eligant; aut retineant bona quae suariae functioni destricta sunt ipsique suario teneantur obsequio aut idoneos quos volunt nominent, qui necessitati idem satisfaciant. Nullum enim vacare ab huius rei munere patimur, sed sive honoribus evecti sive quolibet versutiae genere fugerunt, revocari eos iubemus idque ipsum teste et audiente populo romano compleri ac nos super his consuli, ut animadvertamus in eos, qui hac tergiversatione usi sint; de reliquo functionis huius vacatione nulli penitus tribuenda, sed eo qui subripere potuerit post beneficium infirmatum, salutis etiam periculum subituro. Dat. VIII id. Mart. Romae Optato et Paulino cons. (334 Mart. 8).

Suario teneatur obsequio recita testualmente la costituzione dell'imperatore Costantino, a evidenziare il vincolo che legava i *suarii* al *corpus*, vincolo al quale non potevano sfuggire proprio per l'importanza che esso ricopriva in funzione delle esigenze di approvvigionamento. Pertanto, chi voleva abbandonare il *corpus*, avrebbe dovuto farlo pubblicamente, *adstante populo Romano*, indicando a chi andava tra-

praefecto urbi. *Heredes suariorum, filiorum etiam emancipatorum bona omnia ac patrimonia requirantur, ut, sive personarum agatur ratio sive rerum, non minus habeatur obnoxius quem possessio tenet quam quem successio generis adstringit, dummodo suo ordini adtributos suarii non amittant et propriis facultatibus solitisque subsidiis aliena adque longinqua et ab hoc munere distracta non quaerant.* Dat. XV kal. Mar. Mediolano Caesario et Attico cons. (397 Febr. 15).

sferito l'onere del *munus*, e tutti i suoi beni sarebbero stati vincolati all'esercizio della professione. Chi avesse acquistato tali beni sarebbe stato parimenti obbligato ad esercitare il mestiere di *suarius* o, in alternativa, a nominare una persona idonea a farlo ⁴⁸.

Indubbiamente a partire dagli ultimi decenni del III secolo, a seguito dei profondi mutamenti politici che interessarono Roma, il problema del rifornimento dell'Urbe diventò più complesso e la stessa immagine dei *suarii*, quale figura strategica nell'organizzazione economica, sociale e politica dell'impero, cambiò drasticamente.

La Novella 36 di Valentiniano III del 452 parla della distribuzione di 3.600.000 libbre di carne, in grado di soddisfare le richieste di 140.000 beneficiari ⁴⁹. Per quanto la Novella sembri alludere a una diminuzione della popolazione, che è sicuramente accertabile anche in base ad altre fonti, si potrebbe tuttavia ipotizzare una contrazione nella quantità individuale di carne distribuita, che ben si giustificerebbe con la crisi che l'impero stava attraversando in quel momento. Nel provvedimento ci si trova a parlare del *canon suarius*:

Nov. Val. 36: Impp. Valentinianus et Marcianus AA. Firmino praefecto praetorio et Patricio. [...] 1. Unde inlustris et praecelsa magnitudo tua pragmatici nostri tenore conperto sciat secundum saluberrimam suggestionem suam, quae ex magnifici viri parentis patriciique nostri Aëti dispositione processit, patronis corporis suariorum intuitu sacrae urbis Romae in primis hoc beneficium praestari debere, ut delegatione, quae his intra provinciam Sardiniam praebebatur, de qua propter incertum navigationis inlatio fluctuabat, ad arcam praetorianam reducta cum aliis proventibus, sub refusione universorum titulorum, qui dispersi antehac plurimum in reliquis habere probabantur, de vicinis provinciis, id est de Lucania sex milia quadringentorum, Samnio quinque milia quadringentorum, Campania mille nongentorum quinquaginta solidorum debita emolumenta oporteat decerni. 2. De boariorum etiam vel pecuariorum praestatione nongentos quinquaginta solidos exactos sibi noverint profuturos. Centum milia aequi ponderis porcinae de interpretiis iuxta priora constituta praebeant, [...] 7. Suarios ipsos nullius adparitionis neque iniuriae neque dispendiis subiacere manentibus circa eos, quae superiora scita sanxerunt. 8. Obnoxias sane suario, boario et pecuario corpori personas ad debita praecipimus cum agnatione, pecuniis et praediis onera revocari amotis omnibus, quae sibi contra leges praesumptio et ambitio vindicavit. [...] Dat. III. kal. Iul. Romae, Herculano vc. cons.

⁴⁸ Per un commento V. CRESCENZI, *Collegia professionali romani e arti medievali: il problema della continuità*, in *Ravenna Capitale. Dopo il Teodosiano. Il diritto pubblico in Occidente nei secoli V-VIII*, Santarcangelo di Romagna, 2007, p. 183 ss.

⁴⁹ Per una lettura della novella di Valentiniano III, anche alla luce del programma economico e sociale dell'imperatore, si veda F. ELIA, *Valentiniano III*, Catania, 2000, p. 168 ss.

Risulta significativo che ancora una volta un importante momento della vita di Roma come la crisi dell'ultimo impero (e, contestualmente, l'attenzione del potere centrale a certe difficoltà di approvvigionamento variabile da regione a regione), possa essere percepito e anche misurato attraverso le regole dettate per la carne porcina.

