vinetur

Pintura milenaria de vino y pizza desenterrada en Pompeya

Nuevos descubrimientos arqueológicos en las ruinas de la antigua ciudad ponen de relieve el arte culinario y la hospitalidad del Imperio Romano

lunes 3 de julio de 2023



A la sombra del otrora eruptivo Vesubio, los arqueólogos siguen desentrañando los misterios de la antigua ciudad de Pompeya. A pesar de los dos milenios transcurridos desde su catastrófico entierro en cenizas volcánicas, se siguen descubriendo nuevos hallazgos que nos ilustran sobre el estilo de vida y los gustos de quienes vivieron allí. En el último avance, los investigadores han descubierto un fascinante fresco que

representa un retablo culinario, ilustrando aún más la herencia gastronómica del Imperio Romano.

"Pompeya nunca deja de sorprender; es un cofre que siempre revela nuevos tesoros", declaró recientemente el Ministro de Cultura italiano, Gennaro Sangiuliano. Sus comentarios se hacen eco del sentimiento mundial hacia este yacimiento de gran riqueza histórica, que sigue cautivando a estudiosos y turistas por igual. Los nuevos tesoros de Pompeya, objeto de una intensa atención arqueológica, son testimonio de su valor perdurable.

El fresco en cuestión fue descubierto en el atrio de una casa de la 10ª subsección, también conocida como "insula", de la gran zona Regio IX de Pompeya. Se trata de un hallazgo excepcional que ofrece una vívida ventana a las antiguas costumbres gastronómicas romanas.

El fresco recién descubierto presenta una intrigante naturaleza muerta. Una copa de vino de plata descansa junto a un pan bien cubierto en una bandeja de plata, reflejando la afición romana por la gastronomía. Aunque el pan plano redondo adornado con ingredientes podría confundirse con un antecesor de la pizza, la ausencia de mozzarella y tomates -estos últimos no llegaron a Europa hasta el Renacimiento- indica que este plato habría estado más cerca de lo que hoy conocemos como focaccia.

Estos murales, conocidos como motivos de xenia, son representaciones de la hospitalidad ofrecida a los huéspedes por los propietarios de casas romanas, una práctica adoptada de la cultura griega helénica. En este fresco, las ofrendas representadas incluyen no sólo el pan plano y el vino, sino también granadas, una variedad de especias, un condimento al estilo del pesto y posiblemente dátiles. Este fresco aporta un contexto adicional al compromiso de los romanos con la hospitalidad, reflejando la sofisticación general de su sociedad.

Como reflexiona Gabriel Zuchtriegel, director general del Parque Arqueológico de Pompeya, esta humilde comida, contrastada con el lujo de las bandejas de plata y el refinamiento artístico, retrata una sociedad que valoraba tanto la sencillez como la opulencia. Y añade: "¿Cómo no pensar en la pizza, que también nació como un plato 'pobre' en el sur de Italia y ahora ha conquistado el mundo y se sirve en restaurantes

con estrellas Michelin?".

Sorprendentemente, la casa donde se encontró el fresco parece haber estado relacionada con una panadería, lo que subraya aún más la conexión culinaria. Desenterrado inicialmente en el siglo XIX, no fue hasta una reciente excavación que comenzó en enero cuando se descubrió el mural, añadiendo un bocado único al ya extenso menú de revelaciones históricas de Pompeya.

Según el Parque Arqueológico de Pompeya, este fresco se suma a los aproximadamente 300 murales descubiertos en yacimientos antiguos cercanos al Vesubio, cada uno de los cuales contribuye a nuestra comprensión de la vida y la época de los habitantes de la antigua Pompeya. Estos continuos descubrimientos refuerzan la posición de Pompeya como un recurso inestimable para la investigación arqueológica, a medida que seguimos profundizando en el pasado para comprender las raíces de nuestro patrimonio humano común.