

# Avvisati: «Vi guido nell'antica Pompei prima dell'eruzione»

## Erminia Pellecchia

**L**ucius, 50 anni, impresario di pompe funebri, amico e socio di Marcus, danaroso costruttore di mezza età di monumenti funebri. Quintius è un omaccione dal ventre strabordante; fa il pubblicano, ovvero riscuote tasse per conto delle casse imperiali ma quando può presta soldi a strozzo con l'interesse annuo del quattrocento per cento. A completare questo singolare quartetto di liberti arricchiti, speculando sulla vita e sulla morte, c'è Secundus, pappone che guadagna fior di sesterzi con gli introiti degli otto bordelli di sua proprietà, disseminati in mezza Roma. Sono i protagonisti di Pompei. Guida turistica di un viaggiatore di 2000 anni fa ([Marlin editore](#), 176 pagine, 19 euro), il recente libro di Carlo Avvisati, giornalista esperto di archeologia e scrittore e poeta che non disdegna l'uso della lingua napoletana. Uscito il 21 febbraio è già un successo, non solo perché Pompei, per la sua fascinazione, è grande attrattore anche per la narrativa, ma semplicemente perché è una genialata scrivere questo insolito vademecum di viaggio, scientificamente corretto e nello stesso tempo divertente, alla scoperta dell'opulenta ma sfortunata città sepolta dalla lava nell'anno 79 d.C. raccontata attraverso le esperienze vissute

dai quattro ricconi "inviati" da Vespasiano, poco prima della terribile eruzione del Vesuvio, con l'incarico di relazionare sui continui terremoti, occasione per una vacanza strapagata nella Las Vegas dell'impero romano.

## IL PERSONAGGIO

Ad accompagnarli nel loro tour tra taverne, botteghe, monumenti, domus, terme e lupanari è Attica, giovane e sexy prostituta in abito rosso e scarpe alte allacciate al collo del piede, che il mestiere più antico del mondo l'ha scelto liberamente con la benedizione del papà. Grazie a lei riusciranno a entrare nel cuore pulsante della città del piacere con i suoi usi e costumi, i suoi vizi e virtù, una Pompei vitale e gioiosa malgrado i continui sobbalzi di una terra sempre più "ballerina", che si mostra ai loro occhi attraverso la sequenza di personaggi realmente esistiti, perché - spiega l'autore - quei Pinaro Ceriale orafo, il medico Celado, Victore il lenone, il guardiano delle terme Januarius, Asellina l'ostessa e le sue schiave pronte a far l'amore con chi le paga bene, Telefo il gladiatore, Conviva e Restituto Vettio, commercianti di vino che affidano la loro fortuna al priapo dal grande fallo che campeggia sull'insegna del loro negozio, Agatho il profumiere, Faventino il barbiere, Lucrezio produttore di garum,

che si porta appresso la puzza del pesce che si è trasformato in salsa, Lucio Albucio Celso, politico che promette l'impossibile pur di essere eletto, sono davvero gli abitanti della città negli ultimi giorni della sua esistenza». Dettagli accuratissimi, con attenzione particolare alla gastronomia e ai piatti in voga allora; niente è stato lasciato al caso «per il rispetto - dice Avvisati - che si deve all'intelligenza di chi visita la Pompei di oggi e per quella gente che, duemila e passa anni fa, è stata testimone e vittima di una tragedia immane che nessuno avrebbe mai potuto immaginare». Fatti, uomini e cose descritti da chi l'antica Pompei la conosce da dentro, avendo seguito per oltre trent'anni scavi e scoperte, e restituisce ora al lettore l'emozione e la meraviglia di un salto temporale di venti secoli, portandolo a vivere la città, in modo identico a quello di un pompeiano del I secolo dopo Cristo. Un saggio di questa full immersion nel passato l'avremo domani a palazzo Fruscione, dove nell'emeroteca comunale, alle 19 l'editore [Sante Avagliano](#), con Paolo Romano, direttore delle Guide [Marlin](#), e Felice Pastore, presidente del Gruppo archeologico salernitano, presenteranno il libro, in occasione degli incontri promossi da Fondazione Scuola medica salernitana e Centro studi Ferrante Sanseverino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ESCE PER [MARLIN](#)  
L'ORIGINALISSIMO  
BAEDEKER: UN TOUR  
TRA TAVERNE, DOMUS  
TERME, MONUMENTI  
BOTTEGHE E LUPANARI

