**Il percorso di visita**

La raffinatezza e il valore storico del piano nobile di Villa Campolieto hanno richiesto un approccio espositivo rispettoso; da qui nasce l’idea della **"stanza nella stanza"**, allestimento che crea un dialogo tra il passato e il presente.

Ogni sala è dotata di una **pedana sopraelevata**, che delinea lo spazio espositivo senza interferire con la pavimentazione e con l’ambiente in cui si inserisce. Il perimetro dell’**isola espositiva** è segnato da **pareti** che fungono da **quinte scenografiche** e da elementi di separazione permeabili, creando una percezione differenziata degli ambienti espositivi. Per rendere l’allestimento più funzionale, le pareti sono collegate da **sottili elementi metallici** che servono sia per la sistemazione dell’illuminazione che a sostenere **teli microforati sospesi**, che modulano la luce e creano un gioco di trasparenze e profondità.

L’esperienza del visitatore si sviluppa su due livelli: nel primo, attraversando le stanze affrescate, può apprezzare la ricchezza decorativa della villa settecentesche; nel secondo, entrando nello spazio allestito, vive una dimensione **multi-temporale**, in cui il racconto della cultura alimentare dell’anno **79 d.C.** riceve elementi di decodificazione con riferimenti al mondo contemporaneo ricavati direttamente dal quotidiano di Ercolano moderna.

L’allestimento mira a coinvolgere il visitatore in un’esperienza immersiva, spingendolo a riflettere sul significato di gesti quotidiani solo apparentemente semplici, con la proposta di un percorso narrativo che permetta di vivere il cibo e la sua storia in una dimensione multi-temporale.

La mostra si sviluppa attraverso sale espositive, ciascuna delle quali affronta una delle fasi fondamentali che caratterizzano il rapporto dell’uomo con il cibo. Il visitatore è libero di attraversare le stanze esplorando ciascun tema affrontato e soffermandosi anche su più aspetti dell’alimentazione, quali la produzione delle materie prime, i processi di conservazione, le tecniche di preparazione, il consumo e lo smaltimento degli scarti. Il percorso di visita fornisce una chiave di lettura chiara e intuitiva, permette di comprendere come ogni passaggio sia parte di un sistema articolato, che riflette non solo le esigenze nutrizionali, ma anche le dinamiche sociali, economiche e culturali dell’epoca.

**Le sale espositive**

L’ingresso all’esposizione introduce il tema della mostra esponendo dei reperti che potrebbero sembrare inusuali, ma che sono di grande impatto: i **calchi degli scheletri rinvenuti negli anni ’80.**

Questi resti umani, impressi per sempre dall’eruzione del 79 d.C., non solo testimoniano il tragico destino degli Ercolanesi, ma hanno anche permesso di ricostruire la loro dieta e abitudini alimentari. Le analisi sui resti hanno fornito informazioni preziose sulla qualità e varietà del cibo, sullo stato di salute della popolazione e sulle differenze nutrizionali tra le classi sociali.

Il primo tema offerto al visitatore è quello degli alimenti prodotti dall’agricoltura quali cereali e legumi. Elemento guida è il **Pane**, alimento essenziale per gli antichi Ercolanesi, così come per noi oggi. Oltre a nutrire, rappresenta un forte simbolo di continuità culturale, un filo che lega passato e presente attraverso le tecniche di lavorazione, la ritualità della preparazione e il valore sociale.

Questa sala guida il visitatore alla scoperta di uno dei principali alimenti nella dieta degli antichi Ercolanesi, offrendo la visione di pani e focacce carbonizzate quali frutto di una filiera produttiva basata sulle materie prime con le quali si produceva la farina per l’impasto, di strumenti di lavorazione ritrovati in un antico forno della città con un continuo rimando al presente.

La sala **Cucina: spazi, strumenti e pratiche**  guida il visitatore alla scoperta delle tecniche di preparazione del cibo, degli strumenti utilizzati e della gestione degli spazi domestici dedicati alla cottura. L’allestimento ci cala in una ideale cucina antica attraverso ricostruzioni e reperti per comprendere come e dove si cucinava in epoca romana, mettendo in evidenza aspetti funzionali, tecnologici e sociali. Il fulcro dell’esposizione nella grande isola espositiva è uno dei manufatti più affascinanti della mostra: una cassa lignea, rara testimonianza della vita domestica e vera e propria dispensa antica, utilizzata per conservare cibo e ritrovata con resti dei sacchetti nei quali alcuni alimenti erano conservati e frammenti di focaccia.

La sezione dedicata al **Mercato e tabernae: il commercio e il consumo del cibo**, ruota sugli scambi commerciali e la vendita di prodotti alimentari, un aspetto centrale della vita quotidiana di una città romana come Ercolano. Il visitatore è immerso in un ambiente che rievoca l’atmosfera del mercato antico, attraversando una sequenza di *tabernae*, le botteghe tipiche della città romana.

Con i **Tempi e spazi del mangiare** esploriamo la dimensione temporale e spaziale dei pasti nell’antica Roma, mostrando quando, come e cosa si mangiava. Al centro dell’allestimento, una meridiana in marmo scandisce simbolicamente il tempo dei pasti, accompagnando il visitatore attraverso le abitudini alimentari dell’epoca: dalla prima colazione, consumata tra le 8 e le 9 del mattino, per lo più frugale con un bicchiere di latte di capra o acqua aromatizzata, accompagnato da pane intinto nel vino o in una salsa d’aglio, al pranzo di mezzogiorno, un pasto rapido e spesso freddo, gustato in piedi nelle *tabernae* sparse lungo le strade della città, fino alla cena, il momento più conviviale e dove potevano essere servite ricche e varie pietanze, nelle case dei più ricchi consumata nei lussuosi triclini illuminati dalla luce calda e tremolante di candelabri e lucerne. Gli affreschi della sala della Villa borbonica e la disposizione degli elementi rendono l’esperienza ancora più immersiva.