

Parco Archeologico di Ercolano
martedì, 22 aprile 2025

Parco Archeologico di Ercolano

martedì, 22 aprile 2025

Quotidiani

02/04/2025	La Ragione Pagina 11	VALENTINA MONARCO	5
<hr/>			
30/03/2025	Il Mattino Pagina 34	FRANCESCA MARI	7
<hr/>			
28/03/2025	La Repubblica (ed. Napoli) Pagina 17	PAOLO DE LUCA	8
<hr/>			

Web

18/04/2025	gazzettinoitalianopatagonico.com		10
<hr/>			
17/04/2025	latorre1905.it		20
<hr/>			
16/04/2025	pikarus.com	Redazione	21
<hr/>			
16/04/2025	italiaatavola.net	Vincenzo D'Antonio	23
<hr/>			
14/04/2025	famelici.it	Monica Viani	25
<hr/>			
10/04/2025	arborsapientiae.com		26
<hr/>			
10/04/2025	polisnews.it	Pietro Di Marco	29
<hr/>			
09/04/2025	24orenews.it		30
<hr/>			
06/04/2025	napolidavivere.it		32
<hr/>			
04/04/2025	hollywoodreporter.it	Giovanni Stani	34
<hr/>			
01/04/2025	intaberna.it		36
<hr/>			
31/03/2025	liquidarte.it	Diana Millan	38
<hr/>			
29/03/2025	gbopera.it	Davide Oliviero	41
<hr/>			
29/03/2025	archeologiavocidelpassato.com		43
<hr/>			
29/03/2025	foryoumag.net	Davide Oliviero	47
<hr/>			
29/03/2025	terranostranews.it	redazione	49
<hr/>			
28/03/2025	classicult.it		52
<hr/>			

28/03/2025	ilgiornalepopolare.it	<i>Elena Percivaldi</i>	57
'Dall'uovo alle mele': a Ercolano la mostra che svela la civiltà del cibo dei romani			
28/03/2025	controluce.it	<i>Tarquinio Minotti</i>	59
Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano			
28/03/2025	progettomuseo.com		62
Mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' Progetto Museo			
28/03/2025	zerottantuno.com		63
Ercolano: Dall'uovo alle mele - inaugurata la mostra del Parco a Villa Campolieto			
28/03/2025	napolitoday.it	<i>Redazione</i>	66
Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano: a Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano			
28/03/2025	Napoli Village		69
Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano			
28/03/2025	tvcity.it	<i>Redazione</i>	72
Dall'uovo alle mele: inaugurata la mostra a Villa Campolieto			
28/03/2025	lospakerscorner.eu		75
Dall'uovo alle mele			
28/03/2025	grandenapoli.it	<i>Alessandra Silvestri</i>	78
I piaceri della tavola a Ercolano, inaugurata la mostra a Villa Campolieto			
28/03/2025	agenziacult.it		81
Parco Archeologico di Ercolano, a Villa Campolieto la mostra Dall'uovo alle mele			
28/03/2025	mezzostampa.it		82
"DALL'UOVO ALLE MELE. LA CIVILTÀ DEL CIBO E I PIACERI DELLA TAVOLA A ERCOLANO". A VILLA CAMPOLIETO LA MOSTRA DEL PARCO ARCHEOLOGICO DI ERCOLANO - 28 MARZO 2025 - 31 DICEMBRE 2025			
28/03/2025	agenparl.eu		85
Dall'uovo alle mele - inaugurata la mostra del Parco a Villa Campolieto			
28/03/2025	arte.it		88
Dall'uovo alle mele, i piaceri della tavola nell'antica Ercolano			
28/03/2025	ottopagine.it		90
Come mangiavano gli antichi: ad Ercolano la mostra sul cibo a tavola			
28/03/2025	positanonotizie.it		93
"Dall'uovo alle mele": inaugurata la mostra del Parco di Ercolano a Villa Campolieto			
28/03/2025	cronachedellacampania.it	<i>Gustavo Gentile</i>	96
Dall'uovo alle mele - inaugurata la mostra del Parco a Villa Campolieto			
28/03/2025	finestresullarte.info		97
La gastronomia nell'antica Ercolano in mostra a Villa Campolieto			
28/03/2025	giornaleria.it	<i>Concetta Voto</i>	100
La civiltà del cibo e i piaceri della tavola nell'epoca romana in mostra a Villa Campolieto			
28/03/2025	ilgiornaledellarte.com	<i>Graziella Melania Geraci</i>	101
A Ercolano i piaceri della tavola iniziano con le uova			
28/03/2025	napolimagazine.com		102
MOSTRA - "Dall'uovo alle mele", a Villa Campolieto ad Ercolano			
28/03/2025	napolitan.it	<i>Redazione Napolitan</i>	105
Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano: mostra a Villa Campolieto			
28/03/2025	storiearcheostorie.com	<i>Mario Galloni</i>	108
'Dall'uovo alle mele': a Ercolano la civiltà del cibo di Roma			
27/03/2025	artribune.com		110
Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano			
26/03/2025	archeomedia.net		111
ERCOLANO (Na). Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo ed i piaceri della tavola.			
24/03/2025	stilearte.it	<i>Redazione</i>	112
Cosa mangiavano gli antichi romani di Ercolano? La loro dieta è simile alla nostra? Ecco gli ingredienti base dei nostri antenati			
24/03/2025	gazzettadinapoli.it	<i>Redazione Gazzetta di Napoli</i>	114
Dall'uovo alle mele, Ercolano a tavola			

24/03/2025	magazinepragma.com	<i>Maria Pia Nocerino</i>	115
<hr/>			
24/03/2025	tvcity.it	<i>Redazione</i>	116
<hr/>			
23/03/2025	notizenazionali.it	<i>Renato Aiello</i>	117
<hr/>			
22/03/2025	ifattidinapoli.it		118
<hr/>			

Villa Campolieto ospita la mostra 'Dall'uovo alle mele', viaggio nella cultura alimentare di Ercolano

Ercolano: inaugurazione della Mostra sul cibo a Villa Campolieto

Inaugurazione e presentazione stampa a Villa Campolieto della mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano'

Napoli: A Villa Campolieto a Ercolano la mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola"

La Ragione Quotidiani

Una mostra ricostruisce dieta e abitudini alimentari di due millenni fa

Come si mangiava a Ercolano

Un chicco di grano carbonizzato, un pezzo di pane annerito dal tempo: ciò che il Vesuvio ha distrutto, la cenere ha conservato. Tra i resti di Ercolano, il cibo diventa una testimonianza silenziosa della vita quotidiana di duemila anni fa.

Oggi questi frammenti rivivono in una mostra che racconta cosa mangiavano gli antichi ercolanesi e come vivevano il rapporto con il cibo. Una storia di sapori e abitudini domestiche che ci mette in contatto con i gusti e i sapori prediletti dagli abitanti della città prima dell'eruzione.

Intitolata Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano, la mostra fa rivivere la struggente quotidianità alimentare dell'antica Herculaneum, sepolta da una colata di magma in seguito all'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C.. Promossa dal Parco archeologico di Ercolano (in collaborazione con la Fondazione ente ville vesuviane), è ospitata nelle sale affrescate della vanvitelliana Villa Campolieto, nella cittadina vesuviana, e sarà visitabile fino al prossimo 31 dicembre.

All'ingresso gli scheletri dei fuggiaschi ritrovati sulla spiaggia ricordano che in quella città (riscoperta dagli scavi archeologici a partire dal 1710) a commerciare, fare politica e pregare erano donne e uomini come noi. Proprio grazie al ritrovamento di quegli scheletri, negli anni è stato possibile ricostruire un quadro sullo stato di salute della popolazione, sulle abitudini alimentari e anche sulle differenze di classe. Una dieta semplice, quasi basilare, per le classi meno abbienti, che diventava sempre più ricca ed elaborata man mano che ci si avvicinava ai membri dell'élite cittadina. «Grazie ai tanti reperti organici arrivati a noi in condizioni di preservazione straordinarie, questo mondo antico ci ricorda i molti punti in comune con il nostro, nel rapporto con l'alimentazione, la tavola e al tempo stesso con le diversità» spiega Francesco Sirano, direttore del Parco archeologico di Ercolano.

«Il fascino di questi luoghi risiede nella possibilità di toccare da vicino una quotidianità diversa che tuttavia parla una lingua molto simile alla nostra».

Ercolano (riconosciuta come patrimonio dell'Unesco) sa dirci molto ancora oggi, grazie alla qualità e alla quantità straordinaria di resti di cibo ritrovati nel corso degli scavi: tra le sale di Villa Campolieto in mezzo a pane, cereali, legumi, formaggi e persino uova dal guscio ancora intatto sembra quasi di vedere prendere vita un mercato, la tavolata di una taverna o un lussuoso triclinio. Tra i reperti colpisce una cassa di legno, probabilmente utilizzata come dispensa domestica, trovata con i resti di una focaccia e sacchetti contenenti diversi alimenti ancora al suo interno. Scopriamo così provando a immaginare i gesti, le abitudini e le conversazioni che la colazione era frugale e veloce, il pranzo leggero e spesso consumato in piedi in una delle tabernae di cui Ercolano era piena, mentre

VALENTINA MONARCO



La Ragione Quotidiani

la cena (soprattutto per le classi più agiate) era il vero momento conviviale. Quando oltre all'alimentazione basata su cereali e legumi sui triclini illuminati da candele e lanterne, tra aristocratici e politici, facevano finalmente la propria comparsa anche carne e pesce.

Il Mattino Quotidiani

Ercolano, i piaceri della tavola: dalle uova alle mele

FRANCESCA MARI

Francesca Mari «Ab ovo usque ad mala».

Così Orazio descriveva un pasto completo nell'antica Roma che, solitamente, cominciava con le uova e terminava con la frutta. Se i 300 scheletri fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto agli studiosi dati fondamentali sullo stato di salute e sull'alimentazione della popolazione dell'epoca, la mostra «Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano» a Villa Campolieto rappresenta un'occasione per immergersi nell'arte culinaria dell'epoca.

Un percorso immersivo, diviso in sezioni, che si snoda nelle sale del piano nobile dove si possono ammirare, su due livelli, gli affreschi, le decorazioni e i pavimenti del sito settecentesco e i reperti ercolanesi.

Il cibo di Herculaneum si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, oltre vasellame, pentole, utensili, oggetti quotidiani o di lusso che forniscono straordinari documenti della vita quotidiana di oltre duemila anni fa.

L'esposizione, organizzata dal parco archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane, resterà fino al 31 dicembre dopo essere stata inaugurata dal presidente della fondazione, Gennaro Miranda, il sindaco Ciro Buonajuto, cicerone d'eccezione il direttore del parco archeologico Francesco Sirano; ospiti il procuratore Pierpaolo Filippelli, il magistrato Catello Maresca, gli artisti Michele Iodice e Lello Esposito.

«Il cibo non solo come necessità fisiologica», spiega Sirano, «ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso anche importate dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, in special modo, per l'ospitalità e la condivisione della mensa nelle occasioni più importanti. La mostra è il compimento di un percorso culturale, costellato da tanti eventi, che parte da lontano e che deve il suo successo al partenariato con The Packard Humanities Institute».

«È frutto di una straordinaria collaborazione con il parco archeologico», rilancia Miranda, «e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA.



Dalle mele ai frutti di mare fino alle uova: la mostra sul cibo antico a Ercolano

PAOLO DE LUCA

di PAOLO DE LUCA Ci sono le mele, i legumi, i semi di cereali. Persino le uova. Non proprio freschissime, ma con ancora il guscio attorno. Spettacolari. Sembra di camminare in una dispensa attuale, tra alimenti reperibili in qualsiasi mercato o, cotti, in un fast food. Solo che queste primizie vesuviane hanno oltre duemila anni, cristallizzate a Ercolano durante l'eruzione del 79 dopo Cristo e che ora tornano in un'interessante mostra a Villa Campolieto.

Il Parco archeologico diretto da Francesco Sirano sfodera i suoi assi nella manica: i reperti organici, quelli più fragili e rari, quasi un unicum nel mondo antico. Sono sopravvissuti fino ad oggi grazie al processo di carbonizzazione dovuto alle nubi ardenti (che superavano i quattrocento gradi) che investirono la città e i suoi abitanti durante la tragedia. L'esposizione, intitolata Dall'uovo alle mele.

La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è organizzata in collaborazione con la fondazione Ente Ville Vesuviane, guidata da Gennaro Miranda, inizia oggi e sarà visitabile fino al 31 dicembre.

Uno degli obiettivi è quello di coniugare le antiche leccornie al cibo del presente, affatto diverso, collegando la stessa passione e ricerca, tutta italiana, verso il buon gusto enogastronomico, già molto presente tra i romani. Basti pensare ai tanti trattati di cucina e ricette arrivati fino a noi. La cena, soprattutto, era uno dei momenti più importanti della giornata, tra libagioni e banchetti, sinonimo di convivialità e ospitalità, spesso arricchiti da ingredienti importati dall'Africa, o fin dall'India.

Ecco, allora, nelle bacheche, resti di cereali, frutta, formaggio, anche frutti di mare. Accanto, gli strumenti quotidiani di una cucina nel primo secolo, tra colini (uno riporta inciso anche il nome del produttore), bilance, utensili vari. una macina e, caso speciale, una preziosa cassa di legno, vera e propria dispensa che restituì sacchetti di sacchetti con conserve e briciole varie di focaccia.

« Il progetto di questa mostra spiega Sirano - nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738- 2018. Talento Passato e Presente, che includeva un ciclo di tre esposizioni sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibo. L'allestimento segue dunque i precedenti e chiude un cerchio, « in un percorso di valorizzazione delle peculiarità conclude il direttore - che rendono Ercolano unica al mondo».

Senza contare lo sfondo di tutto rispetto: le sale settecentesche affrescate di Villa Campolieto. Da qui l'idea di procedere nel tour museale ricreando un effetto di stanza nella stanza, con pareti e teche volte a ricreare gli ambienti originali. Dopo un primo itinerario tra i calchi degli scheletri ritrovati nei fornicelli della Spiaggia grandene negli anni Ottanta, si prosegue in un ambiente dedicato al pane, eccellenza



La Repubblica (ed. Napoli)

Quotidiani

alimentare di tutti i tempi. Straordinarie le pagnotte bruciacchiate e dalle svariate forme. Ancora, si procede verso un a cucina d'antan, e in una taberna, dove solitamente si consumava il pranzo (magari in piedi, spesso freddo). Ancora, una ricca sezione sul commercio, tra mercati e macellum, più un'immane sezione sulla colazione, mediamente di pane intinto nel vino o un bicchiere di latte di Capra.

Ingresso mostra 7 euro. Combo visita Parco archeologico e Villa Campolieto, 19 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA L'esposizione, dedicata ai tesori organici restituiti dagli scavi, a Villa Campolieto, sarà visitabile fino al 31 dicembre.

In mostra a Villa Campolieto Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola ovvero: Un Incontro tra Passato e Presente

Giovanni Cardone Fino al 31 Dicembre 2025 si potrà ammirare a Villa Campolieto Ercolano la mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a cura di Francesco Sirano e Mariacarmen Pepe. La nuova esposizione del Parco Archeologico di Ercolano organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. I visitatori saranno immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Il progetto prevede in esposizione circa 230 reperti che offrono un quadro variegato dell'alimentazione degli abitanti di Ercolano. E' il poeta Orazio che afferma 'Ab ovo usque ad mala', un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici

in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Nel viaggio che molte volte ho fatto negli Scavi di Ercolano meraviglia della nostra terra e che danno risalto ha tutto il Miglio d'Oro ho sempre pensato che guardando, lungo il cardo V dell'antica Ercolano si erge un alto caseggiato che occupa un intero isolato della città, convenzionalmente denominato Insula Orientalis II. Si tratta di un tipo di caseggiato plurifamiliare con abitazioni a buon mercato ben noto dall'edilizia ostiense, ma con precedenti in età repubblicana, con botteghe e luoghi di produzione artigianale prospicienti sulla strada, provvisti di mezzanini (pergulae) e con uno o due piani superiori con funzioni esclusivamente abitative. In linea generale le botteghe erano collegate mediante una scala interna di legno al piano ammezzato, comprendente una o più stanze di abitazione e di deposito, mentre una scala a due rampe, ricavata in un apposito vano-scala, conduceva agli alloggi del piano superiore, disimpegnati da un ballatoio che probabilmente correva lungo tutta la facciata. L'Insula Orientalis II, con le sue botteghe, gli impianti produttivi e i modesti alloggi, rivela nell'estrema coerenza strutturale e nell'intima integrazione degli spazi l'esistenza di un progetto urbanistico unitario realizzato nei decenni centrali del I sec. d.C. in concomitanza con l'ampliamento della cd. Palestra o Campus che si



sviluppa alle spalle delle botteghe. Recenti indagini archeologiche eseguite nell'ambito dell'Herculaneum Conservation Project hanno infatti fra l'altro dimostrato che il sistema delle botteghe e l'ampliamento della cd. Palestra sono strettamente connessi al condotto fognario che, per 85 metri di lunghezza e a circa 3 metri di profondità, corre parallelo al cardo V e il cui muro perimetrale occidentale non è altro che il muro di facciata del caseggiato dell'Insula Orientalis II. Già in fase costruttiva, inoltre, per raccogliere gli scarichi delle latrine e delle cucine esistenti nei tre piani sovrapposti, erano stati previsti sia la posizione delle latrine nell'angolo destro dopo l'ingresso di ogni bottega, sia l'inserimento di tubuli di terracotta nello spessore dei muri. Non è escluso che queste latrine potessero essere usate oltre che dai proprietari delle botteghe anche dagli avventori. Al civico n. 8 di questo particolarissimo isolato, ove si concentra la maggior parte delle 55 installazioni commerciali e artigianali identificate in città, si apre un panificio scavato fra il 1933 e il 1936 e appartenuto al fornaio (pistor) Sextus Patulcius Felix, di probabili origini puteolane e trasferitosi a Ercolano negli ultimi anni di vita della città. Il suo anello con sigillo di bronzo (Sex. Patulci. Felicis, inv. 1033/76310), utilizzato per suggellare documenti e atti del possessore, fu rinvenuto nel mezzanino. Al piano terra, su una superficie di circa 83 metri quadrati, si sviluppano tutti gli ambienti collegati alla produzione del pane e, nell'angusto sottoscala, la latrina, del tipo a piccolo box con pavimento di tegole inclinato per consentire il deflusso dell'acqua scaricata con un secchio verso il condotto di scarico e quindi verso la sottostante fossa settica. Il primo ambiente, accessibile dalla strada, è uno spazio aperto in cui sono installate due macine granarie di lava trachitica; come di consueto (86 esempi noti a Pompei e 4 a Ercolano), esse sono costituite da una parte inferiore fissa (meta), di forma cilindrica e con la sommità conica, inserita su un bancone circolare in muratura, e da una parte superiore mobile (catillus) a forma di clessidra e in cui erano inseriti gli elementi lignei che, trainati da una bestia da soma, solitamente un asino, servivano a farla ruotare. Il grano veniva introdotto nell'imbuto del catillus e la molitura avveniva per effetto della rotazione della parte inferiore del catillus contro i fianchi della meta. Alle spalle di questo spazio è il retrobottega, mentre sulla sinistra è l'ambiente in cui è installato il vero e proprio forno; quest'ultimo, costruito in muratura, poggia su un ampio basamento dal piano rivestito di tegole, che prosegue all'interno della bocca del forno, e ha una copertura a volta che forma un'autentica cupola in cui il condotto di aerazione è costituito da un collo di anfora; sul paramento esterno della cupola, in cui sono evidenti i segni di riparazione, sono due falli apotropaici per proteggere la struttura dal malocchio. Nel corso degli scavi, il 19 agosto 1936, nella stanza del piano ammezzato furono recuperate 25 teglie di bronzo di forma circolare e di varie dimensioni, utilizzate per infornare le focacce (placentae), 18 delle quali sono esposte in mostra (cat. 00). Una foto d'archivio del 1937 restituisce una veduta d'insieme del forno del civico n. 8 con le strutture e gli apprestamenti restaurati e le teglie di bronzo 'musealizzate' nel retrobottega, secondo quello stile proprio di Amedeo Maiuri, che nello scavo e restauro dell'antica Ercolano concretizzò mirabilmente la sua idea di museo all'aperto, animando con particolari

anche minuti della vita quotidiana luoghi e strutture già di per sé stupefacenti. Posso affermare che lo scavo ad Ercolano è stato un fenomeno culturale anomalo. All'inizio si configura come un lavoro di miniera: pericoloso, massacrante. Eseguito nel Settecento a grande profondità nelle tenebre di cunicoli scarsamente illuminati dalla luce di fiaccole e lanterne, fra i miasmi della mofèta, è un'impresa disordinata, spesso distruttiva. Esplode a livello europeo quando dal ventre della terra vengono fuori opere di straordinaria bellezza. I primi ritrovamenti sembrano casuali, determinati dalla cronica carenza d'acqua a Resina, all'epoca poco più di un villaggio, che solo nel 1967 prenderà il nome della città antica. Per raggiungere la falda si scavavano pozzi sempre più profondi. Si racconta che un bel giorno un contadino soprannominato Enzecchetta abbia visto affiorare dall'acqua pezzi di marmo e alabastro. Non sapendo che farsene li vende a un marmoraro. Nella bottega li nota un gentiluomo di origini francesi, Maurizio Emanuele di Lorena principe d'Elboeuf. Comandava la cavalleria dell'esercito austriaco che a Napoli, dopo aver sgominato al Garigliano le truppe avversarie nell'estate del 1707, aveva posto fine a due secoli di dominazione spagnola. Poiché stava per sposarsi con una fanciulla della nobiltà napoletana, cercava elementi di pregio per abbellire una residenza estiva che si stava facendo costruire al Granatello presso il mare di Portici. Avendo capito che provenivano da un edificio antico compra il campo di Enzecchetta. Nel 1709, raccolta un po' di manovalanza, si mette a scavare cominciando dal profondo del pozzo. Dopo poco becca, sia pure inconsapevolmente, il Teatro di Ercolano. Raccontata così sembrerebbe una favoletta. E infatti la storia è un po' più complessa. Anzitutto pare che le esplorazioni compiute dal d'Elboeuf non siano state le prime. Si hanno testimonianze di cunicoli asfittici risalenti al Seicento. Poi forse il principe, almeno all'inizio, non cercava pezzi antichi da riutilizzare ma solo per farli ridurre in polvere allo scopo di ricavarne una specie di stucco che una volta induritosi si trasformava in belle superfici lucide. Ma chi era questo principe, descritto da alcuni come munifico protettore di artisti, da altri come un filibustiere? Indubbiamente si trattava di una persona colta. Gli fu dedicata una commedia, La Carlotta, pubblicata a Venezia nel 1708 e più volte rappresentata. Il palazzo che abitò a Napoli al largo San Giovanni a Carbonara era un cenacolo di artisti, aperto anche al teatro. È curioso apprendere come l'aveva ottenuto. Dopo essere entrato in città con due generali - uno diventò subito viceré - e aver assistito a un solenne Te Deum in cattedrale che nella capitale del Sud non si è mai negato ai vincitori fu nominato dall'arciduca e futuro re Carlo d'Austria che risiedeva a Barcellona 'Grande di Spagna di prima classe' oltre che generale. In tale qualità ottenne una facoltà definita ayuda de costa, cioè la possibilità di potersi risarcire. Non era davvero il tipo da fare complimenti. Fra i beni che furono sequestrati al principe di Santobuono si impossessò non solo del succitato palazzo assai vicino alla sede del comando delle truppe di cavalleria ma anche di una residenza a Portici dove trascorreva l'estate organizzando scorribande lungo le coste. L' ayuda, cioè, la interpretava a suo piacimento. Il posto gli piacque tanto che decise di costruirvi una villa o 'casino', che allora aveva per lo più l'aspetto di un palazzo con grande parco. Scelse un'area adiacente all'approdo del Granatello

che era stata «una macchiozza tutta di spine e siepi» dove dei padri devoti a San Pietro d'Alcantara, francescani di stretta osservanza detti alcantarini, avevano costruito una chiesa e una piccola dimora. Fece buttar giù ciò che apparteneva ai padri, risarcendoli con una 'limosina' di 50 ducati al mese perché si costruissero un nuovo convento di clausura più in là. E chiamò più di un progettista. Non solo il regio ingegnere e maggiore Cristofaro Schor ma anche il celebre architetto napoletano Ferdinando Sanfelice amante delle forme tardo-barocche, che gli progettò una bellissima scala di accesso alla facciata verso il mare. È opportuno dire che il rudere a più piani che si vede oggi è lontano anni luce dal progetto originario. Ma ciò che più conta nel nostro discorso è che il principe per valorizzare il suo casino abbia cercato di realizzare grandi opere nel 'tenimento' di Portici, fra cui un lungo acquedotto. Per cui è possibile che sfiorando qua e là, cominciando da una grotta che si fece regalare dai padri, abbia ammassato nella sua residenza e disperso per l'Europa molte più testimonianze dell'antichità di quanto comunemente si creda. Oltre tutto il convento dei padri agostiniani scalzi spesso tirato in ballo perché ritenuto adiacente al fondo di Resina dove operava il contadino Enzecchetta pare che all'epoca non esistesse. Quindi sarebbe pressoché leggenda l'acquisto del campo e del relativo pozzo da parte del principe così come tradizionalmente riportato. Probabilmente si è confuso con un altro pozzo situato in un altro convento, quello già degli alcantarini dal quale d'Elboeuf attinse acqua per le sue fontane, quello dal quale ebbe inizio l'esplorazione della Villa dei papiri. A complicare ancora le cose un visitatore straniero afferma di aver avuto nel 1783 l'accesso ai cunicoli stretti, bassi e sudici che portavano al Teatro attraverso «la botola di una casa di Portici». C'è evidentemente confusione nel ricordo di alcuni testimoni, che potrebbero aver riportato anche notizie di seconda mano, poiché consta che un afflusso abbastanza regolare di visitatori al Teatro è avvenuto fin dal 1750, quando si sistemarono delle stanze da cui cominciava una rampa che portava direttamente giù. C'è poi perfino chi ritiene che Ercolano fosse il cosiddetto Museo Ercolanese che in quegli anni si stava allestendo nella Reggia di Portici. È certo che l'illustre viaggiatore francese Charles de Brosses nel 1739, quasi all'indomani dell'inizio delle esplorazioni a Ercolano per conto del re, per accedere al profondo di 'un largo pozzo' si era servito di una fune e un verricello, una specie di rudimentale ascensore. Afferma che l'oggetto principale delle ricerche era «un anfiteatro o forse piuttosto un teatro». Per lui sarebbe stata una follia immaginare che lo scavo potesse restituire testi antichi, anche se era consapevole dell'illusione che si potessero trovare testi di Diodoro, Tito Livio, Sallustio e altri. Intanto progettava di scrivere personalmente i libri mancanti di Sallustio. Comunque siano andate le cose i risultati non mancarono. Dallo scavo del principe vennero fuori una miriade di frammenti, poi colonne intere, statue di marmo più o meno danneggiate, una grande lastra con un'iscrizione. Mentre fra gli eruditi napoletani, informati per vie misteriose, si accendevano strampalate discussioni sui rinvenimenti, dal fango pietrificato dell'eruzione vesuviana del 79 d.C. si estrassero tre statue femminili in marmo pressoché intatte. Rappresentavano una matrona e due ragazze, presumibilmente sue figlie, in seguito denominate Grande Ercolanese e Piccole

Ercolanesi. Il principe non le tiene per sé. Ambizioso com'è, pensa di ingraziarsi un lontano cugino, Eugenio di Savoia Soissons, presidente del consiglio imperiale a Vienna, che l'aveva fatto arruolare nel 1706 nella cavalleria imperiale. Entrambi fuorusciti, condannati in contumacia dal 'Re Sole' Luigi XIV come nemici della Francia, se avessero tentato di rientrare in patria avrebbero rischiato la vita. Fa restaurare clandestinamente le statue nella Roma dei papi, poi di nascosto le fa imbarcare ad Ancona e via Trieste le fa pervenire in regalo al presunto benefattore nella sua residenza al castello del Belvedere. Restano qui fino alla morte di Eugenio. Quando gran parte dei suoi beni vanno all'asta le compra Augusto III elettore di Sassonia e futuro re di Polonia, che le fa sistemare in un padiglione del suo palazzo a Dresda. Da questa città nel 1738 parte per Napoli la figlia non ancora quindicenne dell'elettore Maria Amalia Cristina dopo aver sposato per procura, previa dispensa papale per la minore età, il re di Napoli Carlo di Borbone che aveva circa 22 anni, essendo nato nel 1716. Primogenito di Filippo V re di Spagna, era stato messo sul trono già da alcuni anni per volontà della madre Elisabetta Farnese di Parma, seconda moglie di Filippo, che aveva favorito questo matrimonio a discapito di una precedente ipotesi di fargli sposare una sorella di Maria Teresa d'Austria. In un complesso rapporto diplomatico con le maggiori potenze europee Elisabetta, d'intesa con Filippo, aveva prima fatto riconoscere Carlo signore di Parma e Piacenza, poi nel 1734 gli aveva fatto conquistare il reame di Napoli e Sicilia con l'impiego di un forte contingente di truppe spagnole. I patti erano che la corona di Spagna sarebbe rimasta per sempre separata da quella di Napoli. Ciò favorì la costituzione nel Sud di un regno indipendente aperto all'Europa, molto diverso dai precedenti assetti di viceregno. Si crede che grazie a Carlo di Borbone si sia diffusa in Europa la conoscenza di Ercolano. In realtà, come si è accennato, il principe d'Elboeuf fece ampiamente la sua parte. Spregiudicato, imbarcava al Granatello tutto ciò che poteva vendere, soprattutto fuori d'Italia. Le prime notizie in proposito le pubblica a Venezia nel 1711 il 'Giornale de' letterati d'Italia': «Nel casale di Resina con l'occasione di racconciare una cisterna s'incontrarono alcuni marmi, il che diede impulso al Sig. Principe d'Elboeuf di farvi cavare a sue spese; e si crede esservi stato un tempio della antica città detta Herculaneum, mentovata da Plinio, Cicerone e Strabone». C'era dunque la consapevolezza che si trattasse di Ercolano. In quanto all'ipotesi di un tempio fu sostenuta a lungo, finché non fu smentita dall'antiquario cortonese Marcello Venuti, al soldo del re di Napoli, in uno scritto edito a Firenze nel 1748. Stranamente a Parigi notizie aggiornatissime sulla scoperta di una ville souterraine erano state pubblicate l'anno prima, ma pare che in Italia pochi se ne fossero accorti. A Venezia, però, proprio nel 1747 era stato pubblicato un libretto anonimo dal titolo Notizie curiose intorno allo scoprimento della città d'Ercolano vicino a Napoli. Tornando al principe, fece pervenire al suo luogo natio, Saint-Étienne di Elboeuf-sur-Seine in Alta Normandia, splendidi marmi ercolanesi perché decorassero l'altare maggiore della locale chiesa cinquecentesca. Nessuno sa se a pagamento o come munifico dono. Carlo è considerato un sovrano illuminato. Ma c'è chi lo descrive, specialmente all'inizio del suo regno che durò venticinque anni, come una figura scialba, bigotta,

dedito soprattutto alla caccia e alla pesca. Non aveva pietà per i bracconieri. Chi nell'ambito dei siti reali era trovato in possesso di penne di fagiano non se la passava liscia. Le strade che fece costruire sembravano adatte per raggiungere con maggiore facilità i luoghi di caccia: fino a Venafro, Persano. Ebbe la mania del grandioso, che l'indusse a commissionare opere imponenti. Come la Reggia di Caserta progettata da Luigi Vanvitelli, con le scenografiche cascate alimentate da acqua portata su maestosi ponti dal Taburno superando un percorso di quaranta chilometri. E il Palazzo di Capodimonte, di cui si iniziò la costruzione su progetto di Giovanni Antonio Medrano in una zona isolata mal collegata col centro cittadino, che sarebbe diventata più accessibile con la realizzazione del ponte della Sanità in epoca napoleonica. Il Reale Albergo dei poveri iniziato da Ferdinando Fuga, che nella forma attuale è solo la quinta parte di quanto progettato, avrebbe dovuto ospitare i poveracci privi di mezzi di sostentamento: un'utopia, se si considera che all'epoca dovevano essere una miriade. Protesse artisti, incisori, promosse la costruzione dello splendido teatro San Carlo, il risanamento di interi quartieri, l'istituzione a Capodimonte di una fabbrica di porcellane. Tuttavia la fama maggiore, in Europa, gli venne dagli scavi di Ercolano e Pompei. Quelli di Ercolano cominciarono nell'anno in cui si sposò, quelli di Pompei dieci anni più tardi, nel 1748. È bene dire subito che si tratta di due imprese completamente diverse. Ercolano, quasi in verticale sotto al Vesuvio, era stata sepolta da un'enorme alluvione fangosa che collassando rovinosamente dal vulcano fece retrocedere la costa di mezzo chilometro ingoiando l'abitato. Sigillò persone e cose, ma preservò tutti i materiali deperibili fino al pane, al guscio d'uovo. Se ne perse presto la memoria. Pompei era stata invece coperta da strati alterni di cenere e lapilli, attraverso i quali penetravano gli agenti atmosferici col loro potenziale distruttivo. I miasmi soffocarono gli abitanti, ma della cività non si perse mai la memoria. Presto cominciarono le incursioni degli effossori, i cercatori di tesori. Le suggestive immagini delle vittime, persone e animali, nonché gli infissi delle abitazioni, parti di alberi o di piante sono calchi, eseguiti secondo un ingegnoso metodo inventato dall'archeologo Giuseppe Fiorelli. C'è anche da ricordare un fattore spesso sottovalutato. Tutta la Campania aveva subito nel 62 uno spaventoso terremoto. L'opera di ricostruzione, ove più ove meno, era in corso quando sopravvenne l'eruzione del Vesuvio. Si ritiene che la regina, memore delle tre 'Ercolanesi' viste a Dresda, abbia favorito gli scavi di Ercolano. Ciò appare verosimile, anche perché la residenza di d'Elboeuf ricca ancora di molte testimonianze archeologiche - si sa che finché fu del principe conteneva statue e colonne e ben 177 busti, forse non tutti da Ercolano - dopo parecchi passaggi di mano era stata annessa ai siti reali. Il principe l'aveva venduta, stabilendosi definitivamente in Francia quando le mutate condizioni politiche glielo avevano consentito. Dal 1742 fece parte dei possedimenti adiacenti al Palazzo di Portici, al quale fecero subito corona molte fastose abitazioni della nobiltà e dell' establishment napoletano, come è testimoniato da una Istoria del Reame di Napoli pubblicata nel 1749. Nacque così il primo nucleo delle ville vesuviane del 'Miglio d'oro', estesosi poi verso Torre del Greco e i centri limitrofi. Occorre anche ricordare che Carlo era diventato erede di una grande collezione

di antichità lasciatagli dalla madre, prima dispersa fra Parma e Roma, che comprendeva fra varie sculture opere colossali. Stupendo il gruppo del Toro farnese, che restò a lungo nella Villa Reale di Chiaia prima di passare nel 1826 al Museo di Napoli. Gli scavi reali cominciarono dove si ritiene che nel 1716 si sia fermato d'Elboeuf, il quale avrebbe raggiunto la cavea e la scena del Teatro a quasi trenta metri di profondità senza rendersi conto della natura dell'edificio. I lavori erano diretti dal capitano spagnolo del genio ingegnere Rocco Gioacchino d'Alcubierre, che si occupava contemporaneamente della costruzione della Reggia. Dopo trentuno anni si sarebbe vantato di essere stato proprio lui a segnalare al ministro Bernardo Tanucci che da alcuni pozzi si poteva accedere a una 'antica città'. Avrebbe appreso la notizia quando stava eseguendo, a seguito di un ordine ricevuto il 3 agosto 1738, una pianta dettagliata di boschi, terreni e fabbricati che dovevano costituire l'area del Palazzo. Anche se la notizia della città potrebbe essere stata influenzata da vicende ulteriori è senz'altro credibile che abbia fatto calare con delle funi un operaio nella profondità di un pozzo, da cui era risalito mostrando un cofano con «piccole pietre di vari diaspri, pezzetti di metallo e altro». Grazie all'interessamento del primo ministro marchese José Joaquín di Montealegre, che Elisabetta aveva messo alle costole del giovane sovrano, aveva avuto l'assenso a poter servirsi per le ricerche di quattro dei settecento operai impegnati a Portici. Invitato dopo pochi giorni a 'levar mano' per l'irrisione di alcuni personaggi della corte l'Alcubierre sarebbe riuscito in seguito a convincere definitivamente il re. La manovalanza che adoperò era raccogliatrice. Comprendevo ergastolani e schiavi turchi. Ciò non deve meravigliare. Nella costruzione della Reggia di Caserta fu impiegata una legione di galeotti e schiavi musulmani che erano stati razzati lungo le coste africane. Si procedette esclusivamente per cunicoli, creando pozzi di luce e di aerazione. Vennero fuori pezzi di colonne, di statue, marmi, frammenti di iscrizioni. Finalmente proprio da un'iscrizione ricostituita dal Venuti - che era stato chiamato da Cortona a Napoli per occuparsi originariamente della biblioteca e delle collezioni farnesiane - si ebbe la certezza che l'edificio in parte esplorato e sistematicamente spogliato era il Theatrum Herculaneense, del quale un certo Lucio Annio Mammiano Rufo aveva finanziato la costruzione. È difficile immaginare cosa sarebbe potuto essere il Teatro di Ercolano, costruito per circa millecinquecento spettatori, se non fosse stato completamente spogliato come una cava di opere antiche: intatto, con tutte le sculture al loro posto o a breve distanza dalla collocazione originaria per l'impatto con la marea del fango. Da godere cominciando dal prospetto esterno con doppio ordine di arcate e poi dalla summa all'ima cavea con le gradinate, l'orchestra, il tavolato del palcoscenico, l'imponente frontescena (scaenae frons) alto due piani, rivestito di marmi policromi e spartito da colonne marmoree e nicchie per le statue, fra cui le tre 'Ercolanesi'. Avanzando alla cieca ci si accostò inconsapevolmente al centro cittadino. Si cercavano tesori. Non solo statue ma suppellettili, mosaici, pitture. Poiché le pitture erano decorazione di pareti, quando staccate e accuratamente incassate non passavano per i cunicoli venivano fatte a pezzi. Più o meno lo stesso per i pavimenti a mosaico, sottratti alle abitazioni antiche anche in più pezzi per reimpiegarli come pavimenti della Reggia. In superficie

era issato, con grande fatica, solo ciò che si riteneva avesse valore. Il resto era considerato rifiuto. A mano a mano che si procedeva, spappolando la massa tufacea a colpi di piccone e anche con qualche mina, i cunicoli che erano stati esplorati erano riempiti di nuovo e qualche volta riesplorati per sbaglio. Si trascuravano i frammenti. Grandi pezzi di statue bronzee che una volta recuperati non si riusciva a connettere venivano fusi. Diventavano candelabri, medaglioni con l'effigie dei sovrani, immagini sacre. Di una grandiosa quadriga di bronzo con auriga che forse rappresentava Augusto divinizzato secondo alcuni studiosi Vespasiano - si recuperò intatta solo la testa di un cavallo. Un altro cavallo, intero, fu ricomposto da più di cento pezzi eterogenei. Qualcuno si vantava che fossero stati anche più di duecento. L'Alcubierre diresse gli scavi per circa un quarantennio. Nei primi tre anni tenne un minuzioso diario, nel quale elencava con precisione gli oggetti che giorno per giorno venivano in luce: «diversos pedazos de marmol una estatua de metal un rayo de la rueda del Carro Triunphal». L'ultima data è 31 maggio 1741, prima che abbandonasse provvisoriamente ogni attività a seguito di una malattia agli occhi. Riprese a lavorare dal 1745 redigendo altri diari, rimasti a lungo manoscritti. Da questi documenti apprendiamo quanto fosse severo il re nei confronti di chi commetteva furti di oggetti archeologici. Si parlava di sparizione di monete d'oro. Nel settembre 1740 tre uomini e due donne di Resina furono incolpati della sottrazione di alcuni recipienti di bronzo, tre lucerne di terracotta, due corniole y otras cosas menudas . Gli uomini subirono l'umiliazione della fustigazione e furono condannati da due a tre anni di carcere, alle donne fu inflitto il confino. In seguito un avviso ben visibile nel cantiere minacciava un minimo di sette anni di carcere per gli operai, la galera a vita a Malta per gli schiavi e gli ergastolani. Non si sa se c'è riferimento con quei galeotti napoletani che Napoleone nel 1798 liberò quando occupò l'isola per impiegarli come combattenti contro gli inglesi. In questo primo scavo reale destarono ammirazione grandi pitture del ciclo di Teseo e di Eracle. Decoravano le nicchie absidate in fondo a un imponente edificio rettangolare con un'area scoperta e ampi porticati laterali, ritenuto a lungo Basilica, cioè luogo di discussione di vertenze civili e commerciali. Oggi si crede, più verosimilmente, che debba trattarsi di un Augusteum , cioè di un edificio destinato al culto imperiale, situato proprio di fronte a un Sacello degli Augustali scoperto negli anni Cinquanta e avente col decumano massimo funzione non di foro, come si è creduto fino a poco fa, ma di luogo pubblico adiacente a uno spazio più grande che doveva essere il foro vero e proprio. C'è un altro edificio chiamato Basilica noniana all'incrocio fra il cardo III e il decumano massimo, sul lato occidentale del cardo. Scavato solo in parte, è un complesso imponente, forse spartito in tre navate, con ingresso principale sul decumano. Da qui provengono la maggior parte delle sculture della famiglia dominante di Marco Nonio Balbo, proconsole per la provincia romana di Creta e Cirenaica, una sorta di 'galleria di famiglia'. Oltre a un ritratto del proconsole posto probabilmente per errore, dopo il ritrovamento, su una statua di togato la 'galleria' conteneva un'analogia statua di suo padre che si chiamava esattamente come lui e statue di sua madre Viciria, della moglie Volasennia e di due splendide ragazze che dovevano essere

sue figlie. Non dovrebbero invece provenire da qui le due statue equestri di Marco Nonio Balbo che furono trovate nel porticus post scenam del Teatro - da collocare certamente in un'area centrale sulla quale gli studiosi non hanno finora trovato un accordo - né una terza statua equestre in bronzo dello stesso proconsole trovata pure nell'area del Teatro. Nell'area del foro c'erano certamente, fra gli edifici pubblici, un macellum (mercato coperto) e una mensa ponderaria, noti da iscrizioni. Nello stesso periodo vennero in luce splendidi dipinti su marmo, veri e propri 'quadri', fra cui le famose Giocatrici di astràgali, da intendere come parte del mito di Niobe punita da Apollo e Diana con l'uccisione della prole per essersi vantata con Latona di essere più prolifico di lei. L'esplorazione raggiunse la Palestra verso il limite orientale della città e molte abitazioni fino all'estremo sud. Dal primo edificio furono staccate finissime pitture come L'attore re (1761) e la sovrabbondante decorazione prospettica detta Scenografia teatrale (1743), mentre dalla meridionale Casa dei cervi il bottino fu, pare, di oltre novanta pitture. Proprio qui fu scoperto un pezzo di pane con la 'marca' dello schiavo Celer, come annotò scrupolosamente l'Alcubierre sotto la data del 5 ottobre 1748. La scoperta più clamorosa avvenne però nei pressi del litorale verso Napoli. Nel 1750 fu individuata la grandiosa villa di cui si è accennato innanzi, coperta oltre che dal fango solidificato del 79 dalla lava dell'eruzione del 1631, proprio quella che creò il Granatello. Probabilmente era appartenuta a Lucio Calpurnio Pisone Cesonino suocero di Cesare e per questo detta 'dei Pisoni', anche se la discussione sul proprietario resta aperta. Più appropriata la denominazione di Villa dei papiri per la biblioteca di oltre mille scritti sulla delicata membrana del papiro lì trovati nel 1752, di prevalente contenuto filosofico in lingua greca. Si è scoperto in seguito che non mancavano opere latine di Lucrezio, di Ennio suo maestro, di Cicerone. L'autore più rappresentato era il filosofo epicureo Filodemo di Gàdara - città della Siria - amico di Lucio Calpurnio Pisone. Era uno dei tanti maestri di cultura greca venuti a Roma in un periodo nel quale la filosofia consolatoria dell'epicureismo era assai di moda. Poi doveva essersi trasferito come ospite a Ercolano proprio nella villa. Accuratamente arrotolati, i papiri furono scambiati all'inizio per pezzi di legno carbonizzati, perfino per stoffe e reti. Un patrizio colto dell'epoca di Augusto aveva creato nella sua fastosa dimora una specie di cenacolo letterario frequentato, pare, anche da Virgilio e altri della scuola napoletana di Sirone a Posillipo. La villa era piena di opere d'arte. Oltre alle pitture parietali e ai mosaici vi si rinvennero quasi mille sculture, fra cui grandi bronzi come il Fauno ebbro, le cosiddette Danzatrici, la coppia di Corridori, ora tutti al Museo archeologico di Napoli insieme con ritratti in bronzo e marmo di strateghi, dinasti, filosofi, poeti, oratori, infiniti bronzetti. Della villa redasse un'accurata pianta l'ingegnere militare svizzero Karl Weber, subentrato all'Alcubierre nella direzione dei lavori dopo esserne stato collaboratore, mentre di tutto l'abitato esplorato per cunicoli ci resta una precisa pianta eseguita a seguito di accurati rilievi dell'ufficiale del genio spagnolo e architetto Francesco La Vega, che subentrò come direttore alla morte del Weber nel 1763. Col Weber si era avuto un grande salto di qualità nella documentazione degli scavi. Redasse anche un progetto per mettere completamente

in luce il Teatro. Ma i costi, cinque milioni di ducati napoletani, sembrarono proibitivi e il progetto, ritenuto 'una pazzia', fu subito archiviato. Personaggio da non sottovalutare La Vega, per molti decenni anche direttore di Pompei, dove fu innovatore nel restauro degli edifici e protagonista di grandi scoperte fra cui il Tempio d'Iside. Il rinvenimento dei papiri fu un grande avvenimento culturale di cui all'inizio non ci si rese conto, anche perché molti volumina oltre che essere carbonizzati erano stati schiacciati dalla pressione degli scaffali, anch'essi carbonizzati, precipitati uno sull'altro. Si trattava della prima grande biblioteca antica venuta in luce. Quando si capì che i rotoli contenevano degli scritti si tentò invano di aprirli. Al minimo contatto si riducevano in polvere. Si cimentò inutilmente con un trattamento chimico l'alchimista Raimondo di Sangro, principe di Sansevero. Finalmente il padre scolio Antonio Piaggio, un genovese che aveva lavorato alla Biblioteca Vaticana, mise a punto una macchina di sua invenzione che riusciva a srotolarli con estrema lentezza, dandovi consistenza con una sostanza collosa e strisce di pelle ricavate da vesciche di animali. Lavorò molti anni, stipendiato da Carlo di Borbone, con la collaborazione di un solo aiutante. Oggi le tecniche di svolgimento sono molto diverse, fra cui quelle messe a punto dalla scuola di papirologia di Bergen in Norvegia diretta da Knut Kleve che hanno consentito, tra l'altro, la lettura di nuovi testi latini. I papiri e l'ingegnosa macchina di padre Piaggio, già nel Museo Ercolanese annesso alla Reggia di Portici e poi trasferiti nel Museo Borbonico di Napoli, si trovano ora in una apposita sezione della Biblioteca Nazionale detta 'Officina dei papiri'. Trattandosi di iniziativa reale, occorre una speciale autorizzazione per accedere agli scavi e alla galleria d'arte annessa al Palazzo poi chiamata Museo Ercolanese, affidato dal 1751 alla responsabilità del pittore romano Camillo Paderni. Quelli che riuscivano a ottenerla non erano molti, fra cui i rampolli del 'Grand Tour' che quasi tutti scalavano il Vesuvio. Le testimonianze in proposito sono per lo più sconcertanti. A parte l'angustia delle gallerie dove si rischiava di soffocare per il fumo delle torce secondo la testimonianza del de Brosses del 1739, si riteneva che gli scavi fossero eseguiti da persone ignoranti: people of no taste or erudition, con allusione agli spagnoli. La testimonianza è di Thomas Gray che nel 1740 visitò il cantiere con Horace Walpole, figlio del primo ministro britannico. Eppure il re pagava una legione di restauratori, incisori, autori di acquerelli, alcuni reclutati a Firenze e Roma. In ciò si avvale dell'intelligente collaborazione del marchese Bernardo Tanucci, già docente universitario a Pisa, che diventerà reggente alla sua partenza da Napoli dando nuovo impulso alla ricerca archeologica. Anche lui non sarebbe stato tenero con quegli sterratori che fossero stati sorpresi a sottrarre oggetti dagli scavi: pure questi fustigati a sangue e spediti nelle galere. L'opera di Tanucci nel periodo di Carlo e ancor più in quello del figlio Ferdinando non va assolutamente sottovalutata. Autorevole e riformatrice, durò circa quarant'anni. Per niente apprezzata dalla regina Carolina d'Austria moglie di Ferdinando perché considerata pregiudizialmente filospagnola, fu improntata a grande austerità e alla buona amministrazione. Portò a una notevole limitazione degli abusi ecclesiastici, all'esproprio delle proprietà della Compagnia di Gesù e a un'organizzazione laica dell'istruzione, con la fondazione

di collegi e scuole di arti e mestieri. Nel quarantennio in cui Tanucci a Napoli fece il bello e il cattivo tempo i rapporti culturali con la Toscana furono intensi e fecondi. Dopo l'inizio degli scavi a Pompei - dove lavorando di badile si mettevano in luce con relativa facilità strade, edifici, sepolcri - a Resina si continuò a cercare. Il Satiro dormente e la quinta Danzatrice furono infatti trovati nel 1756, il Mercurio in riposo poco dopo, nel 1758. Le scoperte furono pubblicizzate - come si è accennato - da un volumetto di Marcello Venuti. E anche da un prolisso inventario del Museo di Portici redatto da Ottavio Antonio Bayardi, un monsignore nativo di Parma. Ben protetto a corte perché nipote del ministro marchese Giovanni Fogliani Sforza d'Aragona, fu l'istigatore della confisca di un precedente scritto del Venuti. Le cose andarono così: il Venuti, fattosi calare nel pozzo, grazie a uno scavo mirato dimostrò grande acume nel riconoscere sia l'edificio del Teatro che la sua appartenenza alla città di Ercolano, che molti ritenevano ubicata dov'è Torre del Greco. Ciò non piacque al Bayardi, che stava redigendo il suo straripante inventario: un progetto di sette volumi di Prodrumi delle antichità d'Ercolano, di cui cinque con ampie digressioni sui miti di fondazione della città furono pubblicati dalla Regia Stamperia. Da qui la grande ostilità nei confronti del Venuti, avversato anche perché ritenuto responsabile dell'arbitraria diffusione dei risultati di un'iniziativa reale. Ottenne un tardivo riconoscimento quando fu nominato dal re Carlo marchese di Cuma prima che se ne tornasse a Cortona. Pare non per sua volontà. Continuarono a far notizia, negli anni seguenti, gli scempi negli scavi e nei restauri. A Firenze circolò perfino la voce che la pubblicità fatta intorno a Ercolano fosse «una gigantesca bolla di sapone e una truffa alla napoletana». Sembrò una svolta, nel 1755, la fondazione della Regia Accademia Ercolanese, fortemente voluta dal Tanucci, che doveva riunire quindici eruditi del tempo allo scopo di pubblicare in esclusiva le scoperte. La finalità dell'iniziativa era, soprattutto, la glorificazione della monarchia spagnola. Nel 1757 apparve, edito sempre dalla Regia Stamperia, il primo di una serie di grandi tomi ricchi di incisioni. Il piano editoriale era di quaranta volumi. Ne uscirono otto fino al 1792 sotto il titolo *Le antichità di Ercolano esposte*, ben oltre la partenza di Carlo da Napoli: cinque sulle pitture, due sui bronzi, uno sulle lucerne, lanterne e candelabri, tutti prolissi di erudizione. Non erano in vendita, ma costituivano un munifico dono del sovrano. La loro diffusione favorì notevolmente la moda del neoclassicismo. Prima in Europa, poi anche oltreoceano: Thomas Jefferson era orgoglioso di esibirne una copia nella sua biblioteca privata. Malgrado la decisa avversione della corte borbonica in molti paesi europei apparvero ben presto libri che descrivevano gli scavi di Ercolano, corredati anche di tavole. Particolarmente diffuso un volume pubblicato nel 1753 a Londra dall'architetto Charles Bellicard, che fu ripubblicato in seconda edizione nel 1756 e l'anno dopo ebbe un'edizione in francese. I disegni erano di Charles Nicolas Cochin, che nel 1751 aveva pubblicato per conto suo una *Lettre sur les antiquités d'Herculanum, aujourd'hui Portici*. Interessante la sua testimonianza su operai che, lavorando per la residenza di Portici del principe d'Elboeuf, erano giunti a «une voûte sous laquelle ils trouvèrent des statues». Un colpo di grazia alla credibilità delle iniziative reali a Ercolano sembrò darlo l'abate

tedesco Johann Johachim Winckelmann, considerato il fondatore dell'archeologia intesa come scienza dell'antichità. Figlio di un ciabattino, venne quattro volte a Napoli. La prima escursione la fece agli inizi del 1758 proveniente da Roma, dove era approdato con una borsa di studio ottenuta grazie anche all'interessamento del nunzio apostolico a Dresda Alberico Archinto. Munito di varie lettere di presentazione, pensava di essere ricevuto con riguardo a corte. Particolarmente dalla regina, sorella del principe ereditario di Sassonia Federico Cristiano, che l'anno prima aveva visitato lo scavo di Ercolano accompagnato da Marcello Venuti. Ma non fu così. Dovette aspettare a lungo, benché fosse diventato amico di padre Piaggio, del quale fu anche ospite. Quando finalmente poté accedere al Teatro e al Museo fu guardato a vista, con l'assoluto divieto di prendere appunti e fare disegni, come avveniva per qualsiasi visitatore. Se ne vendicò pubblicando presso un libraio di Dresda due lettere feroci, che ebbero vasta eco. Se la prese in particolare con l'Alcubierre che, disse, non avrebbe avuto a che fare con le antichità più della luna coi gamberi. In seguito i contrasti si appianarono. Grazie a Tanucci fu ricevuto a corte, ebbe in dono una copia delle Antichità e poté visitare anche gli scavi in corso a Pompei, su cui pubblicò un resoconto a Zurigo. Da Napoli nel 1767 ebbe modo di osservare una violenta eruzione del Vesuvio, che fece affluire la gente nelle chiese per implorare l'intervento di San Gennaro contro la lava. Un suo biografo descrive la sua ascesa al Vesuvio, attingendo alle lettere dello stesso Winckelmann. Con due amici giunge al cratere dopo ore di cammino mentre masse di cenere offuscavano l'aria. Scendendo verso Resina dove avevano lasciato il calesse si dissetano con due fiaschi di Lacrima Christi. Tornato in Italia nel 1769, Winckelmann trovò tragica morte a Trieste. Nell'ottobre del 1759 Carlo lasciò il trono di Napoli per quello di Spagna. La demenza del primogenito Filippo l'aveva costretto a trasferire la successione a Ferdinando, un bambino di appena otto anni. Un consiglio di reggenza presieduto dal ministro Tanucci ne avrebbe tutelato i diritti finché non avesse compiuto sedici anni. La partenza di Carlo fu napoletanamente festosa. La folla dal molo, dalla spiaggia di Chiaia, dalle terrazze delle case volle vedere la sua nave allontanarsi. Lasciava una capitale ricca di monumenti, ben diversa dalla città ereditata dai viceré austriaci e spagnoli. Tutto il patrimonio archeologico venuto fuori dagli scavi rimaneva qui, così come le ricche collezioni farnesiane ereditate dalla madre. Volle lasciare perfino un anello che portava al dito, proveniente dagli scavi di Pompei. Dalla Spagna avrebbe continuato a vigilare su Napoli fino alla morte, affidandosi prevalentemente al fido Tanucci. Il 1765 è la data tradizionalmente riportata per la fine dello scavo di miniera a Ercolano, mentre faceva sempre più notizia Pompei, dove fra altre meraviglie era stato scoperto intatto l'Odeon, il teatro coperto. Fu un peccato, perché da minuziose relazioni all'Alcubierre di Karl Weber e Francesco La Vega recentemente pubblicate si deduce che il 1764 era ancora un anno ricco di promesse per Ercolano. Sotto alla masseria del marchese De Bisogno - da cui, dopo una lunga stasi, lo scavo riprenderà all'aperto nel 1828 - e nelle immediate vicinanze venivano in luce oggetti d'indubbio interesse. Fra cui un Priapo di bronzo 'in guisa di animale alato', fornito di due campanelli. A conclusione di quanto ho detto è opportuna qualche riflessione.

Una è quella che fu fatta anche in occasione del Convegno internazionale del 1988 per celebrare i 250 anni dall'inizio ufficiale dell'impresa archeologica a Ercolano, ritenendosi abusiva ogni ricerca antecedente al 1738. Bisogna anzitutto sgombrare il campo dalle 'leggende archeologiche'. Non esiste una corte entusiasta per lo studio delle antichità, un re instaurator artis che acquisisce una proprietà perché vicina agli scavi e fa dotte discussioni con Tanucci, definito da uno studioso suo 'ministro archeologo'. Potrebbe anche essere leggenda, come si è accennato, l'interesse della giovane principessa che viene da Dresda sognando scoperte. Anche se è vero che più dei sovrani - quelli di casa Borbone tristemente bigotti - furono le regine venute da fuori a promuovere cultura nelle corti napoletane. Dopo Maria Carolina, sorella di Maria Antonietta ghigliottinata a Parigi, assai entusiasta della ricerca archeologica fu Carolina Bonaparte, moglie dell'infelice Gioacchino Murat. Il motivo ispiratore di molte iniziative dei sovrani borbonici fu indubbiamente politico. Ciò vale per Carlo e ancor più per il re 'lazzarone' Ferdinando, che represses nel sangue ogni richiesta di modernità e nel 1803 inviò in regalo a Napoleone, per ingraziarselo, pezzi archeologici e rotoli di papiri. Mediante la cultura si voleva legittimare la monarchia con le sue folli spese in un mondo che stava rapidamente cambiando, mentre alla gente mancava il pane. Di ciò erano consapevoli gli intellettuali aperti all'illuminismo come Antonio Genovesi e Ferdinando Galiani, antesignani di quelli che numerosi finiranno sul patibolo dopo la tragica esperienza della Repubblica Partenopea. Anche se il giudizio sui re borbonici può essere inquinato dalla retorica risorgimentale - ad esempio, quel Ferdinando che all'inizio del regno affida al Tanucci un timbro con la sua firma per non avere il fastidio di autografare i documenti è anche il sovrano che fa immettere nel Real Museo Borbonico nuove collezioni, consentendo che l'istituto divenga 'proprietà allodiale', cioè estranea ai beni della corona - non si può non riconoscere la differenza di qualità quando alla corte di Napoli bazzicano regine provenienti da culture ben diverse rispetto a quella locale. Talvolta, come nel caso di Maria Carolina moglie di Ferdinando, sacrificate alla ragion di Stato. La madre Maria Teresa ne era tanto consapevole che convinse il figlio Giuseppe II d'Asburgo a recarsi nell'aprile del 1769 a Napoli per verificare come stavano effettivamente le cose. In tale occasione l'imperatore andò con vasto seguito prima a Portici poi a Pompei, dove - alla presenza di Ferdinando, Tanucci, La Vega - l'attendeva la fittizia scoperta di una casa con scheletro già precedentemente scavata. Una riflessione va fatta anche per le pitture e i mosaici. Si è tanto parlato di chi li ha staccati dal loro contesto originario per esporli come quadri o pavimenti prima nel Reale Museo Ercolanese e poi in quello che attualmente è il Museo archeologico di Napoli. Ma se quei distacchi non fossero avvenuti gran parte del patrimonio decorativo antico - e non solo delle città vesuviane - oggi sarebbe perduto. A causa degli agenti atmosferici e ancor più dell'incuria di chi, a ogni livello e in diversi momenti storici, ha avuto la responsabilità della gestione dei beni culturali nel nostro Paese. Le scoperte di Amedeo Maiuri dal 1927, che appaiono come un miracolo per la vastità dell'area messa in luce, sono favorite - come le precedenti, particolarmente dopo l'Unità d'Italia - da precise finalità politiche. Lo studioso era stato catapultato da Rodi a Napoli

nel 1924 dal fascismo, che per espressa volontà di Mussolini aveva silurato il liberale Vittorio Spinazzola, legato al conterraneo e grande meridionalista Francesco Saverio Nitti. Chi era Spinazzola? Figlio di un patriota, Nicola, entrato a Napoli al seguito di Garibaldi, era uno studioso schietto, sanguigno, senza pregiudizi. Diventato soprintendente nel 1911 dopo aver diretto il Museo di San Martino, aveva tenuto alcuni anni con sé Maiuri come giovane ispettore. Era approdato all'archeologia dalla storia dell'arte, ma una volta a contatto di Pompei aveva affinato le precedenti tecniche inaugurate da Giuseppe Fiorelli. Scavando a Via dell'Abbondanza aveva imposto l'attenta e rigorosa conservazione di qualsiasi dettaglio, salvaguardando ogni traccia di trasformazione delle case, che si presentavano così nel loro sviluppo storico dalle sopraelevazioni ai frazionamenti, alle aperture di vani di luce. Due suoi volumi ricchissimi di dati, di acute osservazioni, di planimetrie furono pubblicati postumi dopo la caduta del fascismo, nel 1953, dal genero Salvatore Aurigemma. Fu anche autore - come si è accennato - di un rivoluzionario riordinamento del Museo di Napoli. Sistemò al muro, come un grande quadro, il mosaico della battaglia d'Isso fra Alessandro e il 'gran re' persiano Dario, proveniente dalla Casa del Fauno di Pompei. Amico di Benedetto Croce, di Michelangelo Schipa e un po' di tutta l'intelligenza napoletana di quel periodo, ingoiò l'ingiustizia con apparente serenità. Maiuri non era fascista, ma per sua natura ossequioso verso i potenti. Senza l'obbedienza alle gerarchie militari non avrebbe potuto creare dal nulla uno splendido museo a Rodi, riempiendolo delle sue scoperte in un decennio nel Dodecaneso e anche dei tanti oggetti che era riuscito a strappare al mercato nero. Fu proiettato a Napoli nel 1924 soprattutto perché ritenuto elemento duttile a una dittatura bramosa di colpire la fantasia degli italiani con la retorica della romanità. Ercolano e Capri sembrarono strumenti adatti per tale finalità, da gestire con procedure straordinarie tramite l'Alto Commissariato istituito per Napoli e provincia nel 1925, al cui vertice c'era il prefetto Michele Castelli. Si allestì per il 18 maggio, seguendo un copione ormai collaudato, il solito palco per le autorità, ma questa volta era molto più grandioso. Si trattava di una vasta tribuna in stile neoclassico con cupola torreggiante al centro fra pennoni e orifiamme, sistemata in alto sulla scarpata drasticamente spianata per l'accesso degli invitati dal vico Mare, con colonne allineate a quelle ancora in vista della Casa d'Argo. Si costruì pure una lunga scalinata che, coperta da un tappeto rosso, portava giù all'antico piano di calpestio. Il re Vittorio Emanuele III volle essere più raffinato dei suoi predecessori, dando il via ai lavori con una piccozza che era un'opera d'arte, sulla quale era stata incisa la frase *Herculaneum effodiendum est*. Pronunciò l'orazione ufficiale il direttore generale Arduino Colasanti. Mussolini non partecipò alla cerimonia, ma in seguito visitò gli scavi. Ed è a lui che - tramite il ministro della Pubblica Istruzione Pietro Fedele - Maiuri fa riferimento quando teme che i lavori possano arrestarsi per carenza di finanziamenti. Ricorda che «per bocca del Duce se ne era annunciata e promessa solennemente la continuità». Il commissario Castelli non lesinò mezzi e supporto tecnico per gli espropri. La pianta di Ercolano ormai era nota. Quella di Francesco La Vega del 1797 - che pare non mostrasse tutta l'area esplorata nel Settecento era stata

messa in rapporto con l'abitato di Resina nel celebre volume *Campanien* del tedesco Julius Beloch, pubblicato in prima edizione a Berlino nel 1879 quando l'autore aveva solo 25 anni e subito diventato strumento fondamentale di studio. Appariva chiaro che fra la 'strada per le Calabrie' - oggi corso Resina - e la costa c'erano vaste aree ancora libere da fabbricati. Impensabile uno scavo verso l'allora ipotizzato decumano superiore, probabile attraversamento della strada costiera che da Neapolis conduceva a Nocera oppure alla penisola sorrentina. L'esplorazione verso il cardo I sarebbe stata pressoché impossibile, per la difficoltà di superare il vico Mare col sottostante collettore di fogna e la presenza, al di là di quella stretta arteria, di una cortina di abitazioni. Scartata l'ipotesi di procedere «con due diverse escavazioni» - cioè con un'esplorazione dai vecchi cunicoli borbonici affiancata da un'altra all'aperto - si cominciò dall'area oggetto dei precedenti scavi, con l'intento di avanzare prima verso est e nord, mettendo in luce l'insula III delimitata dal decumano inferiore e dai cardines III e IV nonché l'intero complesso delle Terme, per poi avanzare nel resto del tessuto cittadino. Non era un lavoro facile. Lo spesso banco tufaceo poteva essere rimosso per molti metri con mezzi meccanici e martelli pneumatici sia di fianco che dall'alto, ma una volta affrontato un edificio bisognava procedere con la massima cautela. I muri dovevano essere puntellati, le travi di legno sostituite lasciandone tracce a vista, le tegole salvaguardate per quanto possibile. Vale la pena ascoltare il protagonista: «Muri, colonne, statue, bronzi appaiono aggrumati, insozzati di scorie, spesso come illividiti e maculati di sangue o maciullati, pesti e frantumati Occhi e mani sicure ci vogliono per distinguere nell'uniforme grigiore cinereo le mura dal terreno, per enucleare un oggetto - dalla scultura in marmo o in bronzo alla membrana di un tessuto - dal suo involucro di fango. Terra e edifici paiono d'uno stesso colore e tutto appare immerso e coagulato in un'immensa fiumana solidificata, spesso travolto e trascinato lontano». Eppure si procede a tempi di record, grazie anche all'impianto di una decauville. Il materiale di risulta era trasportato all'inizio su carri tirati da cavalli. Il risultato desta grande meraviglia se si considera, anche, che la Soprintendenza di allora era enorme. Andava dal basso Lazio a Velia, comprendendo oltre a tutto il territorio della Campania e del Molise la gestione di grandi parchi archeologici come Pompei, Paestum, quelli dei Campi Flegrei e delle isole. Il lavoro comincia nell'aprile del 1927. Di tutta la fatica di generazioni di cavamonti, architetti, ingegneri, studiosi sembrava essere rimasto solo «un gruppetto meschino di edifici a valle dell'abitato di Resina, affondati entro alte ripe di terra e di mura». Tra il 1927 e il 1929 si completa lo scavo della Casa dello scheletro - dove lo scheletro era solo un ricordo dell'esplorazione borbonica eseguita fra il 1830 e il 1831 - e del grande complesso della Casa dell'albergo. Si mettono poi rapidamente in luce e si restaurano numerose altre abitazioni, fra cui alcune con arredamento di legno o di anomala struttura: Casa del tramezzo di legno, Casa a graticcio. La prima era una grande abitazione signorile col prospetto esterno sul cardo IV intatto fino al secondo piano, che originariamente doveva estendersi per tutta la profondità dell' insula , abbastanza svilita quando fu frazionata e sia lungo il decumano che sul retro, sul cardo III, si aprirono botteghe

e povere dimore di artigiani. Si entrava in un grandioso atrio col tetto compluviato, fornito di gronde a testa di cane dalle quali l'acqua piovana scorreva in un impluvio rivestito di lastre di marmo che facevano intravedere una precedente fase con tessere bianche, con sottostante cisterna. Aveva la singolare caratteristica di un tramezzo di legno spartito in tre porte bivalvi, che una volta chiuse rendevano il tablino una riservata stanza di soggiorno. La Casa a graticcio presentava invece tutte le caratteristiche di un condominio popolare. Costruita con materiali poveri, con tramezzi di telai in legno riempiti di muratura oppure in opus craticium, cioè in graticciato di canne, aveva in comune fra i condomini la luce di un cortile e l'acqua di un pozzo. Pur con l'innovazione del cortile rispetto al tradizionale atrio - rivoluzionaria, che durerà nel Napoletano per quasi venti secoli - era in stridente contrasto rispetto ai notevoli valori estetici della non lontana Casa del bel cortile, il cui nucleo era un suggestivo cortiletto con un'adiacente scala in muratura che portava al piano superiore. Quest'abitazione rappresentava infatti la fase di passaggio dalla casa ad atrio a quella con cortile in un ambiente diverso: monofamiliare con adeguato reddito. Nei tre anni seguenti si scava tutta l' insula IV con le splendide Casa dell'atrio a mosaico e Casa dei cervi che restituisce pregevoli sculture. Qui ci si imbatte in abitazioni che avevano stravolto la pianta originaria ovest-est o viceversa, con la consueta successione ingresso-atrio-tablino, per l'esigenza primaria di ottenere triclini e ambienti di soggiorno prospicienti ampi giardini nonché solarie e spazi di siesta di fronte al panorama del golfo. Al posto dei tradizionali peristili che erano porticati con colonne si erano costruiti ampi corridoi fenestrati che, affacciando sui giardini con imposte che si potevano chiudere, rappresentavano un passaggio protetto verso le parti della casa esposte alle intemperie. Si lavora anche nell' insula V mettendo in luce altre abitazioni, fra cui spicca la Casa sannitica, con l'atrio sormontato da un elegante loggiato. Antica nobile dimora con la rara testimonianza nella fauce d'ingresso di pitture di primo stile, una sorta di bugnato di finto marmo policromo, nel corso del tempo era stata completamente rimaneggiata. Delimitata in origine da due cardines e dal decumano inferiore, era stata frazionata, perdendo dietro al tablino un porticato e un vasto giardino e soffrendo la violenta intrusione di un'altra abitazione dalla parte del decumano. A sinistra del bel portale c'era lo sconcio edilizio di una ripida scala in legno che serviva da ingresso per un piano superiore, aggiunto e dilatatosi sul cardo IV con la violenta protuberanza di un meniano. Fino al 1937 si lavora anche alle insulae orientali, scavando per tutta la profondità possibile la Casa della gemma e la sontuosa Casa del rilievo di Telefo, ricca di rilievi e oscilla in marmo, con figure di satiri e maschere teatrali sospese fra gli intercolumni di un porticato rosso lucido. Nel 1938 si completa lo scavo dell' insula V fino al decumano massimo individuando numerose altre abitazioni, fra cui la vasta Casa del Bicentenario col suo mistero della possibile presenza di un precoce culto della Croce. Famosa anche per il ritrovamento, sempre nel 1938, di un cospicuo archivio di tavolette cerate che riguardavano il processo a carico di Giusta, figlia di una schiava, per rivendicarne l'eredità ritenuta illegittima. All'area archeologica si accedeva ormai da un monumentale ingresso lungo la principale arteria di Resina denominata corso

Ercolano, quella che in seguito sarà chiamata corso Resina quando la città prenderà il nome di Ercolano. Misteri degli amministratori. Il lavoro compiuto fino alla seconda Guerra mondiale - che risparmiò Ercolano, a differenza di Pompei: solo un paio di bombe all'ingresso, con danni modesti - è davvero imponente. Era soprattutto l'edilizia privata, grazie all'eccezionale conservazione, a fare della città un unicum. Una sorta di capitolo irripetibile di storia dell'architettura antica, con soluzioni innovative come il cortile al posto dell'atrio, la dilatazione verso il panorama del golfo di case che a spese delle parva moenia avevano adottato ardite tecniche di opus caementicium, grandi complessi a più piani. Le abitazioni riflettevano il dinamismo di nuove classi mercantili che avevano sconvolto abitudini secolari una volta impossessatesi di antiche domus patrizie sopraelevandole, sminuzzandole in quartierini da affittare, aprendo misere botteghe accanto ad accessi aristocratici. Al silenzio di dimore chiuse da grate si contrapponevano aperture piene di luce, di gente rumorosa che dialogava con la strada. Scrive il protagonista: «Lo scavo d'anteguerra ha segnato il trionfo dello scavo della casa: case minime, racchiuse, serrate e assediate entro un angusto rettangolo invalicabile e che tuttavia riescono ad avere il loro giardinetto e sul giardino la stanza privilegiata di siesta e di frescura; case signorili costruite con una libertà e una spregiudicatezza d'impianto che non si ritrova nelle belle case pompeiane, più fedeli alle influenze ellenistiche degli ampi peristili e degli oeci colonnati; e infine tutta una serie di abitazioni del ceto medio, ognuna con la sua impronta di nitore, di benessere, di amorosa cura non senza una certa borghesuccia ostentazione del triclinio dipinto a nuovo, del larario messo scenograficamente dirimpetto alla porta di casa davanti agli occhi dei passanti, del giardinetto tirato su con secchiellini d'acqua nella penombra del cortile». Si pensava che dopo la razzia dei Borbone difficilmente Ercolano avrebbe restituito opere d'arte. E invece, a parte i bei mosaici a paste vitree nella Casa di Nettuno e Anfitrite, in un frontone di un portale nella Casa dei cervi e le numerose pitture un po' dappertutto, ecco ancora nella inesauribile Casa dei cervi l' Ercole ebbro, il meraviglioso gruppo dei cervi assaliti dai cani e nella Casa del rilievo di Telefo, come si è accennato, splendidi rilievi di marmo e pinakes, oscilla. Per non parlare, nel suburbio meridionale, della testa in marmo del proconsole Marco Nonio Balbo, quando lo scavo superò i forniche che tappavano i cardines III e V e si dilatò nei due spazi contrapposti dell'Area sacra e delle Terme suburbane. Ercolano appariva una città a misura d'uomo, appaiata a Pompei dalla data della distruzione ma con caratteristiche completamente diverse. Se davvero era nata come baluardo costiero come Partenopesul colle di Pizzofalcone, ora si presentava come un centro raccolto, di poche migliaia di abitanti fra i quali non erano percepibili grandi frizioni sociali. La mancanza di un retroterra aveva impedito il crearsi di notevoli fortune terriere. Molti ricchi di un tempo, abbandonando la città per le grandi ville suburbane, avevano lasciato spazio ad abitanti che vivevano per lo più di piccolo commercio, artigianato, pesca. La città non presentava vistosi solchi nelle strade, chiassosa pubblicità elettorale. Era dotata di un teatro, di una grande palestra, di due diversi complessi termali, di numerosi ambienti per il culto, di cui qualcuno aperto alle nuove religioni esoteriche. C'erano

fontane pubbliche, cisterne e pozzi che attingevano alla falda, sistemi fognari per l'epoca all'avanguardia. Ed era ordinata, pulita. Un'ordinanza dell'edile Marco Alficio Paulo, dipinta ben visibile all'angolo fra il decumano massimo e il cardo IV - cioè in pieno centro - stabiliva severe sanzioni per chi defecava sulla pubblica via: pene pecuniarie per i liberi, frustate per i servi. A Pompei gli stercorari e i mingitores in muro erano solo ammoniti dai proprietari delle abitazioni mediante graffiti, con quale risultato possiamo immaginare: «Discede, cacator, non est hic tutum culum aperire tibi». Al massimo si minacciava il malocchio e l'ira degli dei: «Cacator, cave malum aut, si contempseris, habeas lovem iratum». Da alcuni anni c'è il vezzo di denigrare l'opera di Maiuri e la sua concezione di Ercolano come 'città museo'. Qualche critica risulta fondata, ma è insopportabile la prosopopea di chi dimentica in quale contesto operò lo studioso ciociaro, quando la conservazione non era una scienza come oggi bensì un patrimonio di cognizioni pratiche che le maestranze tramandavano di padre in figlio: le pitture, ad esempio, erano trattate con un impasto di cera e benzina, poi spazzolate vigorosamente, e si mantenevano lucide e brillanti. Si esaminano minuziosamente le tessiture murarie, gli elementi lignei più o meno carbonizzati lasciati in vista per scoprire la sostituzione temeraria. C'è anche chi ha scritto di 'travisamenti' ponendo il misterioso titolo *Inventio Herculaneis*. Cioè, pare si vorrebbe dire, una realtà urbanistica completamente inventata. Fra i grandi meriti di Maiuri c'è il recupero dell'arredo domestico della casa romana, che sarebbe pressoché sconosciuto senza il suo contributo. Tutto ciò che era stato scoperto nei cunicoli, di cui c'è notizia nei giornali di scavo, era andato distrutto. Con la consulenza del chimico Selim Augusti si applicò il metodo di consolidare i mobili in legno con cera sciolta in benzina, lo stesso adoperato per i dipinti. Che piaccia o no, tale metodo ha consentito la conservazione di numerosi tavolini, armadi, casse, sgabelli, armadi, letti. Compresa la tenera culla di un bambino, con resti del materasso di foglie e del corpicino del piccolo. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente' che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l'Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra 'Splendori. Il lusso negli ornamenti a Ercolano', la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione 'Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano' e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. 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 settecentesca; 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. Il Percorso Espositivo 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. Infine con i Tempi e spazi del mangiare si esplora 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. Villa Campolieto Ercolano Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola dal 28 Marzo 2025 al 31 Dicembre 2025 dal Lunedì alla Domenica dalle ore 9.00 alle ore 19.00 Foto Allestimento della Mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola dal 28 Marzo 2025 al 31 Dicembre 2025 Villa Campolieto Ercolano courtesy Parco Archeologico di Ercolano. Ho condiviso l'articolo Facebook X LinkedIn Twitter WhatsApp

Pasqua e Pasquetta al Parco Archeologico di Ercolano: un viaggio tra antichi sapori e legni millenari

Ercolano In occasione delle festività di Pasqua e Pasquetta, il Parco Archeologico di Ercolano è lieto di annunciare l'apertura del sito, invitando il pubblico a vivere un'esperienza unica tra storia, cultura e suggestioni senza tempo. I visitatori avranno l'opportunità di immergersi nelle ultimissime mostre allestite dal Parco, che arricchiscono il percorso di visita con due affascinanti viaggi tematici: Presso Villa Campolieto, l'esposizione dedicata agli usi alimentari degli antichi ercolanesi accompagnerà i visitatori alla scoperta delle abitudini quotidiane, dei rituali conviviali e delle testimonianze materiali che raccontano la cultura del cibo nel mondo romano. All'Antiquarium del Parco, prende vita un racconto coinvolgente sul vivo mondo dei legni mai distrutti dall'eruzione del 79 d.C., una straordinaria occasione per ammirare da vicino reperti lignei perfettamente conservati, simbolo dell'eccezionale stato di conservazione del sito di Ercolano. Nella città antica si potranno visitare le Case del Colonnato tuscanico e del Sacello di legno riaperte dal 19 marzo dopo più di vent'anni di chiusura e il riallestimento della stanza del custode nel Sacello degli Augustali. Tutto si

potrà visitare con l'aiuto della nuova App: Ercolano digitale scaricabile gratuitamente dai maggiori stores con itinerari tematici offerti in 9 lingue. Un invito speciale a trascorrere le festività all'insegna della scoperta, tra le meraviglie di uno dei siti archeologici più straordinari al mondo, patrimonio UNESCO. Il Parco sarà regolarmente aperto sia domenica 20 che lunedì 21 aprile, con i consueti orari di visita. Per informazioni su biglietti e orari, è possibile consultare sito ufficiale: www.ercolano.cultura.gov.it. Vi aspettiamo per un'indimenticabile Pasqua alla scoperta di una vita quotidiana antica che parla ancora oggi alla nostra mente e al nostro cuore!



DALL'UOVO ALLE MELE. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano

Redazione

Una straordinaria rassegna delle tradizioni culinarie degli abitanti dell'antica Ercolano Villa Campolieto di Ercolano ospita la mostra DALL'UOVO ALLE MELE. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano Locandina mostra Per la sua bellezza e preziosità artistica e architettonica, Villa Campolieto ad Ercolano è la sede della Fondazione delle Ville Vesuviane. Edificata nella seconda metà del Settecento con intervento di Luigi Vanvitelli, la villa è riccamente decorata e affrescata. Dal 27 marzo 2025 la villa ospita la mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano. L'esposizione, visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025, è organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici emersi dal sito. Il Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, Francesco Sirano, è guida eccezionale in un percorso che accompagna il visitatore nella scoperta della cultura alimentare dell'antica Ercolano, con reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive. La mostra si propone come un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. Installation view Il titolo della mostra richiama la frase del poeta Orazio Ab ovo usque ad mala, che si riferisce al pasto completo nell'antica Roma, che solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti. Ercolano ci consegna una grande



quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo.

Dall'uovo alle mele: la mostra sul cibo nell'antica Ercolano a Villa Campolieto

A Villa Campolieto, la mostra esplora la tavola di Ercolano prima del 79 d.C., tra alimenti ritrovati, riti del pasto e indizi sulle abitudini di una civiltà sepolta dal tempo

Vincenzo D'Antonio

Dalla seconda settimana di aprile, l' Antiquarium del Parco archeologico di Ercolano accoglie un'ampia scelta della collezione di mobili e strumenti di legno proveniente dall'antica città , unica al mondo nel suo genere. Gli straordinari reperti, testimoni della vita quotidiana dell'antica città romana, hanno assunto nel tempo un valore sempre più identitario per il sito. L'eruzione del Vesuvio, infatti, carbonizzò senza bruciare arredi e oggetti. Ed è stata proprio la distruzione operata dalla catastrofica eruzione del Vesuvio del 79 d.C. ad averceli consegnati; la massa alta 20 metri di fango piroclastico ad altissima temperatura precipitata sulla città ha fatto sì che a causa dell'assenza di ossigeno il legno si sia carbonizzato e non combusto. Villa Campolieto ad Ercolano Dopo essere stati in mostra per un anno alla Reggia di Portici , gli arredi in legno trovano dimora in via sperimentale nell'Antiquarium con una disposizione che ricrea due ambienti tipici di una casa romana , restituendo la funzionalità stessa degli oggetti esposti. È questo il terzo approfondimento tematico dopo quello inerente alla conoscenza delle attività marinarie cui erano dediti gli antichi abitanti di Ercolano, reso possibile visitando il Padiglione della Barca , e quello inerente all'idea del lusso attraverso gli ori, le pitture e le statue esposti nel piano sottostante. E della civiltà del cibo e i piaceri della tratta la mostra "Dall'uovo alle mele" visitabile fino a fine anno a Villa Campolieto ad Ercolano . Che cosa sapere su Villa Campolieto Sorta in una posizione fra le più felici e suggestive, a valle della borbonica strada delle Calabrie, non lontano dalla Reggia di Portici e contigua alla Villa Favorita, Villa Campolieto venne edificata per volontà del Principe Luzio De Sangro , duca di Casacalenda, che nel 1755 affidò il progetto e l'esecuzione dei lavori a Mario Gioffredo. Costretto ad abbandonare l'opera intorno al 1760 fu sostituito da Luigi Vanvitelli che, dal 1763 al 1773 (anno della sua morte) ne diresse i lavori, completati nel 1775 dal figlio Carlo. La Villa Campolieto, acquisita nel 1977 dall'Ente per le Ville Vesuviane , oggi Fondazione , dopo sei anni di restauro è stata riportata al suo primitivo splendore e restituita alla pubblica fruizione . La mostra "Dall'uovo alle mele" a Villa Campolieto La mostra " Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola ", curata dal Parco archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane, invita i visitatori a un'immersione unica nell'antica Ercolano . Un viaggio sensoriale che attraversa le tradizioni culinarie , svelando i piaceri e le abitudini alimentari di una civiltà che celebrava il cibo come parte essenziale della vita quotidiana. La mostra prende il titolo dal celebre detto di Orazio , "Ab ovo usque ad mala", che descrive un pasto completo nell'antica Roma, iniziando con le uova e terminando con i frutti. Attraverso una selezione di reperti organici



eccezionalmente ben conservati, i visitatori possono scoprire la varietà di cibi consumati dagli abitanti di Ercolano , tra cui pane , cereali , legumi , frutta , uova , formaggi e frutti di mare . Questi alimenti, oltre a dare un'idea della dieta dell'epoca, raccontano anche la cura e l'arte della preparazione dei piatti. Villa Campolieto ospita 'Dall'uovo alle mele': un viaggio nella cucina dell'antica Roma Gli spazi espositivi sono progettati con un approccio che crea un vero e proprio dialogo tra il passato e il presente , grazie all'innovativo allestimento della stanza nella stanza. In questo modo, la visita non solo rivela i reperti antichi, ma arricchisce l'esperienza con l'atmosfera unica della villa settecentesca. Un altro elemento di grande interesse della mostra è il collegamento tra i resti trovati nel sito archeologico e le informazioni sullo stato di salute degli abitanti di Ercolano . Oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati lungo l'antica spiaggia offrono nuovi dati sulle abitudini alimentari e sulla vita quotidiana di chi abitava la città prima dell'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C . Questa mostra rappresenta dunque non solo un'esplorazione storica, ma anche un'opportunità per riflettere sulle radici culturali del cibo e sulla sua importanza, che travalica il semplice nutrimento, diventando una vera e propria forma di piacere e di identità culturale.

Villa Campolieto e la mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano

Monica Viani

Tra le ville settecentesche di Ercolano, imperdibile è Villa Campolieto, in Corso Resina. I lavori furono inizialmente affidati a Mario Gioffredo, successivamente sostituito da Luigi Vanvitelli e, dopo la sua morte, dal figlio Carlo. Conosciuta per il grande portico a forma ellittica con vista sul mare e le due enormi rampe di scale ellittiche che conducono al giardino sottostante, conserva all'interno affascinanti affreschi settecenteschi. Fino al 31 dicembre è visitabile una mostra assai ben curata: Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano. Il titolo richiama ciò che ci ha tramandato il poeta Orazio che affermava che un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con la frutta. La mostra sottolinea come il cibo non sia solo nutrimento, ma anche cultura e identità di un popolo. All'interno sono esposti resti di pane, cereali, legumi, frutti, formaggi carbonizzati, oltre a pentole e vasellame. Tutti reperti che offrono la possibilità di ricostruire la dieta degli Ercolanesi e del sistema di smaltimento dei rifiuti. Un'esposizione che risulta piacevole anche per la scelta del concept stanza nella stanza nel rispetto degli ambienti settecenteschi e per la sua capacità di mettere in relazione il passato con il presente attraverso un dialogo che ci fa comprendere il percorso culturale che ci ha portato ad essere quelli che siamo.



Nuova mostra sul cibo ad Ercolano 2025

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano A Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano 28 marzo 2025 31 dicembre 2025 Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala'*, un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi - dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano . I



gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso-conclude il Direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l'Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano, la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano e quest'ultima è allestita nella vanvitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta

indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dichiara La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolanesi. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa.

Drop of Wonder: Un'Esperienza Immersiva a Villa Campolieto

Sabato 12 Aprile, Villa Campolieto si trasformerà in un palcoscenico straordinario per Drop of Wonder, un evento unico che fonde arte, storia e sapori in un viaggio sensoriale indimenticabile. Dalle 18:00 all'1:00, gli spazi monumentali e i giardini della villa accoglieranno una serie di performance teatrali, musica dal vivo, arte contemporanea e degustazioni d'eccellenza. []

Pietro Di Marco

Sabato 12 Aprile, Villa Campolieto si trasformerà in un palcoscenico straordinario per Drop of Wonder, un evento unico che fonde arte, storia e sapori in un viaggio sensoriale indimenticabile. Dalle 18:00 all'1:00, gli spazi monumentali e i giardini della villa accoglieranno una serie di performance teatrali, musica dal vivo, arte contemporanea e degustazioni d'eccellenza. La serata avrà inizio con un aperitivo caratterizzato da performance visionarie e tour della villa. Tra i momenti clou, il Steampunk Show a cura del Circo Nero Italia, che promette di incantare il pubblico con luci, costumi e personaggi straordinari in un viaggio teatrale senza precedenti. A seguire, il live show di H.E.R., talentuosa violinista elettrica, che porterà il pubblico in un'esperienza sonora carica di emozioni. La chiusura della serata sarà affidata al dj set Zona de Frontera di Vincenzo Cipolletta e Danilo De Santo, che infonderà energia e vibrazioni eclettiche. La Tasting Experience darà l'opportunità agli ospiti di poter gustare una selezione di 11 etichette premium nella Gin Experience, accompagnata da un Food Corner a cura di Tavernetta Colauri e street food. Non mancherà il Saint Germain Tasting Point, dove scoprire aromi sofisticati e pairing sorprendenti. Ad arricchire la serata vi sarà uno spazio dedicato all'arte visiva, con live painting, installazioni e momenti di ispirazione collettiva, ideale per chi cerca connessioni autentiche e creatività condivisa. Per chi acquista il biglietto completo, sarà altresì possibile partecipare al Museum Tour della mostra Dall'uovo alle mele: la civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano nel I sec. d.C., un'opportunità imperdibile per scoprire la storia del gusto ai tempi dei Romani. Drop of Wonder non è solo un evento, ma un'esperienza che trasforma Villa Campolieto in uno spazio dove convivono estetica, performance, storia e sapori. Un'opportunità unica per vivere una serata fuori dal tempo, dove ogni momento è un'opera d'arte. Per maggiori info visitare la pagina: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-drop-of-wonder-aperitivo-con-performance-visionarie-a-villa-campolieto-1304166008639?aff=erelexpmlt> Così in una nota DropEventi.



'Dall'uovo alle mele', in mostra a Villa Campolieto (Ercolano)

In occasione della giornata inaugurale di Praesentia, il nuovo ciclo di eventi promosso dalla Regione Campania, si è tenuta a Villa Campolieto una visita riservata alla Stampa per la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano', organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. Villa Campolieto è un gioiello del Miglio d'Oro progettato da Luigi e Carlo Vanvitelli, che per l'occasione si trasforma in contenitore espositivo e spazio narrativo. Gli ambienti affrescati ospitano i reperti in teche discrete, seguendo il concept della 'stanza nella stanza', per un allestimento che valorizza sia il contenuto che il contenitore. Il contrasto tra la sobrietà degli oggetti antichi e l'opulenza borbonica crea un dialogo tra epoche che stimola riflessioni su lusso, quotidianità e identità culturale. È stato un pomeriggio tra affreschi barocchi e reperti antichi, in cui i giornalisti hanno potuto esplorare un'esposizione che racconta, attraverso il cibo, la cultura e l'identità di una civiltà che continua a parlare al presente. L'incontro è stato introdotto dai saluti istituzionali e dagli interventi del Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, Francesco Sirano, del Presidente della Fondazione, Gennaro Miranda. Entrambi hanno sottolineato l'importanza dell'integrazione tra patrimonio archeologico e architettura storica, in un dialogo che unisce Ercolano romana e borbonica all'interno di una visione contemporanea della fruizione culturale. Il dott. Sirano si è rivelato una guida d'eccezione, accompagnandoci in un viaggio alla scoperta della cultura alimentare dell'antica città. Attraverso reperti, utensili e ricostruzioni scenografiche, ha illustrato in modo vivido le influenze della cucina ercolanese sulle tradizioni gastronomiche successive, offrendo una prospettiva affascinante sul legame tra passato e presente a tavola. La sua competenza ha reso l'esperienza non solo istruttiva ma anche coinvolgente, sottolineando l'eredità culturale di Ercolano anche in ambito culinario. La mostra, inaugurata il 27 marzo e aperta al pubblico fino al prossimo 31 dicembre, ricostruisce la quotidianità alimentare degli antichi abitanti di Ercolano attraverso eccezionali reperti organici sopravvissuti all'eruzione del 79 d.C.: pani carbonizzati, cereali, legumi, frutta, uova, formaggi, pesce e persino frutti di mare. Accanto a questi, strumenti da cucina e oggetti d'uso come pentole in bronzo, coltelli, vasellame e grattugie restituiscono un'immagine sorprendente di una gastronomia raffinata e aperta alle influenze del Mediterraneo e dell'Oriente romano. Il titolo, ispirato alla celebre espressione oraziana 'ab ovo usque ad mala' ('dall'uovo alle mele'), guida un percorso che svela non solo cosa si mangiava, ma come si viveva il cibo: tra rituali, simbolismi e momenti di socialità. Una mostra che chiude un ciclo e apre nuove visioni 'Dall'uovo alle mele' rappresenta il terzo capitolo di un trittico espositivo cominciato nel 2018 con 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato



e Presente', proseguito con 'SplendOri' (2019) e 'Materia' (2022). Un progetto che ha portato l'archeologia fuori dai confini tradizionali, come ha ricordato il dott. Francesco Sirano : «Questa mostra rappresenta un nuovo modo di raccontare il patrimonio: attraverso il cibo esploriamo valori, relazioni, abitudini che ci legano profondamente al nostro passato» . La mostra racconta anche come il cibo fosse, nell'antichità, strumento di distinzione sociale e condivisione , tra banchetti aristocratici e pasti popolari nelle popinae (le osterie di oggi ndr), ma anche simbolo spirituale e armonia cosmica. Un'eredità che, come sottolineato dai curatori, continua a vivere nella cultura campana contemporanea , nella cura per la qualità, nell'ospitalità, nel valore attribuito alla tavola. ' Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano ' , è visitabile fino al 31 dicembre 2025. L'esposizione condurrà i visitatori attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO. La mostra è inserita nell'ambito del progetto 2025 'Praesentia - Gusto di Campania. Divina' , promosso dalla Regione Campania.

Drop of Wonder a Villa Campolieto: un'esperienza immersiva tra arte, storia e sapori

Napoli da Vivere è media partner ufficiale dell'evento - Contenuto Sponsorizzato

Sabato 12 aprile 2025 Villa Campolieto si trasforma nel cuore pulsante della creatività con Drop of Wonder, l'evento che fonde spettacolo, cultura e degustazione in un'unica notte fuori dal tempo. Un aperitivo visionario che promette di incantare i sensi e risvegliare la meraviglia in uno dei luoghi più iconici del Miglio d'Oro. Napoli da Vivere, sempre in prima linea per raccontare il meglio degli eventi sul territorio, è orgogliosa di essere media partner ufficiale di questo appuntamento imperdibile. Un viaggio tra suggestioni teatrali, degustazioni esclusive e performance uniche. Dalle 18:00 all'1:00, le sale monumentali e gli spazi all'aperto di Villa Campolieto ospiteranno performance teatrali, musica dal vivo, arte contemporanea e tasting experience d'eccellenza. Drop of Wonder è molto più di un evento: è un'esperienza immersiva in cui estetica, gusto e visione si fondono per creare un'atmosfera irripetibile. Il programma della serata Drop of Wonder Villa Campolieto Art Performance Tra i momenti più attesi, lo spettacolo Steampunk Show firmato Circo Nero Italia: luci, costumi e personaggi visionari per un viaggio teatrale fuori dagli schemi. A seguire, il live show di H.E.R., violinista elettrica che fonde energia e poesia in un set sonoro ad alto impatto emotivo. In chiusura, il dj set Zona de Frontera di Vincenzo Cipolletta e Danilo De Santo accenderà l'atmosfera con sound eclettici e vibranti. Tasting Experience Gin Experience: degustazione di 11 etichette premium selezionate Food Corner a cura di Tavernetta Colauri + street food Saint Germain Tasting Point: scoperta di aromi sofisticati e pairing sorprendenti Salotto Creativo Uno spazio dedicato all'arte visiva con live painting, installazioni e momenti di ispirazione collettiva. Perfetto per chi cerca connessioni autentiche e creatività condivisa. Museum Tour (su prenotazione) Per chi sceglie il biglietto completo, sarà possibile partecipare al tour guidato della mostra 'Dall'uovo alle mele: la civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano nel I sec. d.C.', allestita al piano nobile della villa. Un'occasione imperdibile per scoprire la storia del gusto ai tempi dei Romani. Biglietti e prenotazioni Biglietti in prevendita: - Ingresso con tour mostra: 20 - Ingresso evento: 15 Ingresso al botteghino: - 15 entro le ore 20:00 con prenotazione su Eventbrite - 20 dopo le 20:00 o senza prenotazione Prenota subito il tuo biglietto su Eventbrite per non perdere l'occasione di vivere una notte indimenticabile tra performance, arte e degustazioni. Come arrivare e dove parcheggiare Villa Campolieto si trova in Corso Resina, 283 - Ercolano (NA), nel cuore del Miglio d'Oro. Sono disponibili diverse aree di sosta: Parcheggio interno custodito - Corso Resina 283 (80 posti) Parcheggio Miglio D'Oro - Corso Resina 322 (60 posti) Parcheggio Villa Favorita - Corso Resina (50 posti) Parcheggio Scavi di Ercolano - Via dei Papiri Ercolanesi (200 posti) Parcheggio non custodito - Via Marittima, 30 Perché non puoi mancare Drop



of Wonder è l'evento perfetto per chi vuole vivere una serata alternativa a Napoli , tra arte contemporanea, cultura storica e piaceri del palato. Un'occasione per scoprire Villa Campolieto sotto una nuova luce e lasciarsi ispirare dalla bellezza del patrimonio vesuviano. © Napoli da Vivere 2025 - riproduzione riservata

Zuppe, patine, pane, garum: viaggio nei sapori dell'antica Roma

A Villa Campolieto, presso Ercolano, una mostra, 'Dall'uovo alle mele', ricostruisce i piatti principali della civiltà latina

Giovanni Stani

Nella raffinata cornice di Villa Campolieto, la mostra 'Dall'uovo alle mele' restituisce vita e voce alla quotidianità alimentare dell'antica Ercolano. Reperti organici eccezionali, utensili da cucina e testimonianze letterarie ricompongono un affresco vivido della tavola romana: un luogo di cultura, piacere e identità. Da qui prende spunto un viaggio tra i cinque cibi più emblematici del mondo romano, ancora sorprendentemente vicini ai nostri gusti. Il titolo stesso della mostra tratto dall'espressione oraziana *ab ovo usque ad mala*, 'dall'uovo alle mele' evoca l'ordine rituale del pasto romano, che iniziava con le uova e si concludeva con la frutta. Un'intera civiltà si rifletteva nella tavola, dalla preparazione alla condivisione. Ed è proprio questa stratificazione culturale che rivive nei sapori, nei gesti e nei piatti che ancora oggi possiamo riconoscere. Garum: il sapore dell'Impero Il garum era la quintessenza del gusto romano. Una salsa ottenuta dalla fermentazione di interiora e pesce azzurro sotto sale, lasciata riposare per settimane al sole, poi filtrata e imbottigliata. Si trattava di un condimento universale, presente in quasi tutte le ricette: carni, verdure, legumi, perfino dolci. Un ingrediente dal sapore intenso e saporito che dava profondità e complessità ai piatti. Prodotto in grandi quantità nelle regioni costiere dell'Impero, soprattutto nella Penisola Iberica e nel Nord Africa, il garum era un bene commerciato su vasta scala. Le anfore marchiate con il nome del produttore arrivavano a Roma come oggi arrivano le bottiglie di olio o di vino pregiato. Alcune qualità erano raffinate, adatte ai palati più ricchi; altre, più forti, venivano consumate dal popolo. Plinio il Vecchio lo cita con reverenza e Apicio lo usa quasi ovunque. Il garum era l'anima invisibile della cucina romana, una sorta di 'colatura dell'antichità' che ancora oggi rivive in alcuni prodotti artigianali del Sud Italia. Panis: il pane, simbolo di civiltà Insieme al garum, il pane è forse il cibo che più di ogni altro rappresenta la continuità tra mondo romano e cultura occidentale. Nell'antica Roma era onnipresente, prodotto nei forni pubblici e venduto quotidianamente. Le forme erano diverse, ma la più celebre è il panis quadratus, ritrovato carbonizzato a Pompei ed Ercolano, con il caratteristico taglio a spicchi sulla superficie. La panificazione era un'arte quotidiana e un'attività commerciale strutturata. A Roma, i fornai (pistores) erano numerosi e organizzati in corporazioni. Il pane era spesso arricchito con miele, semi, formaggio o olive, e accompagnava ogni pasto. Esistevano anche varianti raffinate per le classi abbienti e tipi più rustici per la plebe. Al di là della nutrizione, il pane era carico di valore simbolico: offerto agli dei, portato in dono, utilizzato nei rituali religiosi. Puls: la zuppa originaria Se il pane rappresenta la stabilità dell'Impero maturo, la puls è la memoria delle origini. Si trattava di una pappa densa



preparata con farro o altri cereali bolliti, a cui si potevano aggiungere legumi, verdure, formaggi o pezzetti di carne. Era il piatto base della Roma arcaica, semplice, nutriente e democratico. I soldati la mangiavano nei campi, i contadini nelle campagne. Era la colonna vertebrale dell'alimentazione prima della diffusione del pane lievitato. Plinio la cita con orgoglio come esempio della sobrietà romana, contrapposta al lusso delle nuove mode orientali. Oggi la puls è poco più che un ricordo, ma ne sopravvivono i discendenti: le minestre di grano, le zuppe contadine, le vellutate di cereali che tornano nelle nostre cucine come simbolo di benessere e naturalità. Un cibo umile, ma profondamente identitario. Patinae: l'arte della stratificazione Le patinae erano piatti cotti in teglia, simili a sformati o timballi, e rappresentavano una delle espressioni più complesse della cucina romana. Apicio ne descrive numerose versioni: con pesce, con carne tritata, con frutta, latte, uova e vino. Erano piatti da banchetto, sofisticati, serviti durante i convivium per stupire gli ospiti. Una patina de piris, a base di pere, vino passito e pepe, poteva affiancare una patina de piscibus con spezie orientali e salsa di garum. In alcuni casi, la preparazione era multistrata, con alternanza di ingredienti diversi, quasi a costruire un paesaggio gastronomico. È difficile non pensare alle lasagne, ai timballi, ai pasticci moderni. La patina, con la sua struttura modulare, è l'antenata delle preparazioni complesse della cucina italiana: un piatto che non si limita a nutrire, ma racconta un'idea di forma, estetica e misura. Frutta secca e miele: la dolcezza naturale In assenza di zucchero, il miele era l'elemento dolcificante per eccellenza. I Romani lo utilizzavano in tutti i momenti del pasto: nel vino caldo (mulsum), nelle salse, nei piatti agrodolci, nei dolci veri e propri. La frutta secca datteri, fichi, noci, mandorle era consumata fresca, cotta o mescolata con latticini e miele. I dolci romani erano più sobri dei nostri, ma non meno raffinati. Si preparavano globuli (frittelle immerse nel miele), savillum (una sorta di cheesecake con formaggio, farina e uova), e piccole focacce con semi di papavero e miele. Il sapore era intenso, aromatico, spesso speziato. Il fine pasto romano era quindi leggero e simbolico: la frutta chiudeva il banchetto, ricollegando il cibo alla natura e alla ciclicità della vita. Proprio da qui deriva l'espressione 'alle mele', che conclude il celebre detto oraziano.

Ab ovo usque ad mala: archeologia del cibo a Ercolano

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' Villa Campolieto Mostra del Parco Archeologico di Ercolano 28 marzo 2025 - 31 dicembre 2025 La nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane viene ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. I visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano. L'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di

conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il primo tema offerto al visitatore è quello degli alimenti prodotti dall'agricoltura quali cereali e legumi. La prima sala è dunque dedicata al pane, alimento essenziale per gli antichi Ercolanesi, così come per noi oggi, rappresenta un forte simbolo di continuità culturale. 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. 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. 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, 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

Dall'uovo alle mele inaugurata la mostra del Parco a Villa Campolieto

Diana Millan

'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma 'Ab ovo usque ad mala', un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. 'Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano- I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al



Dall'uovo alle mele - inaugurata la mostra del Parco a Villa Campolieto

31 Marzo 2025 |
 Reportage |
 Tempo di lettura stimato: 5 minuti

"Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano" - A Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano 28 marzo 2025 - 31 dicembre 2025



tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra -aggiunge il Direttore- rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso -conclude il Direttore- che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori'. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente' che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l'Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra 'SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano', la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione 'Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano' e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. 'Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto -dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane- Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra.' Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico

Il dichiara: 'La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa'.

Ercolano, Villa Campolieto: Dall' uovo alle mele. La civiltà del cibo ed i piaceri della tavola ad Ercolano

Ercolano, Villa Campolieto DALL'UOVO ALLE MELE. LA CIVILTÀ DEL CIBO ED I PIACERI DELLA TAVOLA AD ERCOLANO allestita dal Parco Archeologico in collaborazione con la Fondazione Ente Vill

Davide Oliviero

Ercolano, Villa Campolieto DALL'UOVO ALLE MELE. LA CIVILTÀ DEL CIBO ED I PIACERI DELLA TAVOLA AD ERCOLANO allestita dal Parco Archeologico in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane Ercolano, 28 marzo 2025 «Ab ovo usque ad mala», scrive Orazio, e con quella formula ci consegna non solo la sequenza canonica di un pasto romano dalle uova agli acini ma un'idea precisa di civiltà: ordinata, completa, consapevole. Il cibo non come necessità, ma come linguaggio. La mostra Dall'uovo alle mele, allestita nella Villa Campolieto di Ercolano dal Parco Archeologico in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane, si presenta come molto più di un'esposizione. È un'opera di pensiero. L'arte del mangiare, per i Romani, era arte del vivere, e vivere significava comporre l'esistenza secondo un ordine morale, simbolico, estetico. Nelle stanze affrescate della villa settecentesca già in sé emblema di un'idea alta di residenza i reperti antichi non sono messi in fila, ma messi in dialogo. Pane, fichi, datteri, legumi, uova, olive, miele, pesci, formaggi, frutti di mare. I resti carbonizzati, custoditi per due millenni dalla furia del Vesuvio, tornano oggi a dirci non solo cosa si mangiava, ma come si pensava attraverso il cibo. L'attenzione alla qualità della materia prima, spesso proveniente da remote province dell'Impero (grano egiziano, spezie indiane, garum ispanico), rivela una cultura culinaria profondamente globalizzata, seppure sorretta da un gusto identitario e rituale. Si mangiava con intelligenza, e si cucinava con rispetto: verso gli dei, verso gli ospiti, verso il tempo. L'alimentazione romana, lo dimostra chiaramente questa mostra, era una sofisticata architettura sociale. La mensa non era solo luogo di nutrimento, ma teatro della conversatio, palcoscenico della gerarchia, veicolo di relazioni. L'aristocrazia si distingueva per le raffinatezze del triclinio, mentre le classi subalterne mangiavano nei popinae, taverne affollate e fragranti, i cui banchi marmorei e pentole annerite riemergono ora come reliquie della vita minuta. Non meno affascinanti sono gli strumenti: pentole di bronzo, coltelli di ferro, paioli, grattugie, mestoli, colini e formelle per modellare i pani. Oggetti che ci parlano di mani, di gesti, di sapere tacito tramandato tra generazioni. Ogni coccio, ogni mestolo, ogni cucchiaio in osso o bronzo è testimonianza della sapienza domestica, un sapere tecnico e poetico insieme. Il cibo si tagliava, si bolliva, si frigeva, si tritava, si pestava nel mortarium con pazienza; le spezie si dosavano con cura, perché anche l'equilibrio dei sapori era, per i Romani, un modo di imitare l'armonia del cosmo. Il garum, la famosa salsa di pesce fermentato, simbolo della cucina imperiale, dice molto della capacità romana di trasformare l'umile in eccelso. Così come i dolci, preparati con fichi secchi, miele e ricotta, anticipano quella raffinatezza che oggi consideriamo nostra, ma che ha lì la sua radice. Il piacere

GBOPERA



della gola non era un vizio, bensì un esercizio spirituale, una misura di virtù. Ne parla Seneca, che ammonisce contro gli eccessi, ma riconosce la dignità del cibo sobrio; ne parla Apicio, il gastronomo imperiale, che raccolse le sue *De re coquinaria* come un trattato scientifico della cucina. Ecco allora che la mostra non è solo narrazione visiva, ma anche proposta etica. In un tempo in cui la filiera alimentare è dominata dalla logica industriale, Dall'uovo alle mele ci chiede di riflettere. Se nel 79 d.C. si moriva, ma si cucinava con rispetto, oggi che viviamo più a lungo siamo forse più lontani dal cibo che ci nutre davvero. L'alimentazione, oggi come allora, è gesto culturale e responsabilità politica: nel piatto che scegliamo, nella spesa che facciamo, nella convivialità che sappiamo costruire. Come ben ricorda il direttore del Parco Francesco Sirano, questa mostra completa un trittico: dagli ori del lusso a Ercolano, ai legni della Reggia di Portici, fino a questo menu dell'identità. L'idea che i reperti siano ambasciatori di senso in luoghi diversi dal Parco è non solo intelligente, ma necessaria. L'archeologia non deve essere custodita, ma distribuita, condivisa, fatta vivere. In conclusione, Dall'uovo alle mele è una mostra che si gusta come un banchetto romano: in cui ogni portata è un frammento di civiltà, ogni utensile un'eco di gesti antichi, ogni spazio della Villa Campolieto un invito alla memoria attiva. Non celebra soltanto ciò che è stato, ma ciò che può ancora essere. Perché ogni cultura che si rispetti comincia e finisce a tavola.

Ercolano. Aperta a Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro, la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano': viaggio alla scoperta dell'arte culinaria romana grazie ai dati forniti dagli studi sugli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia e ai resti carbonizzati di cibo

Inaugurazione della mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano': da sinistra, Gennaro Miranda, presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane; Elena Scarlato, consigliere Ville Vesuviane; Francesco Sirano, direttore parco archeologico di Ercolano; Ciro Bonajuto, sindaco di Ercolano (foto paerco) Un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti. Parola del poeta Orazio che afferma Ab ovo usque ad mala ('dall'uovo alle mele'). Ma Ercolano ha restituito una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione che non solo confermano le fonti letterarie, ma permettono di ricostruire l'invidiabile assortimento di cibi e alimenti presenti nell'antica Herculaneum grazie ai dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangia restituiti dagli studi sugli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. Allestimento della mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' a Villa Campolieto di Ercolano: il banchetto Mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' a Villa Campolieto di Ercolano: uova (foto paerco) Dal 28 marzo 2025 con la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' , il parco archeologico di Ercolano permette ai visitatori di immergersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo è dunque un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. La mostra, organizzata dal parco archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane, è ospitata fino al 31 dicembre 2025 nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro a Ercolano (foto ente ville vesuviane) Ambienti affrescati al piano nobile di Villa Campolieto a Ercolano (foto ente ville vesuviane) L'inizio della mostra 'Dall'uovo



alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' a Villa Campolieto di Ercolano (foto parco) Villa Campolieto . Era il 1738 quando Carlo di Borbone e Mariamalia di Sassonia scelsero Portici per costruire una nuova reggia e dare inizio agli scavi della città di Herculaneum. Da quel momento tutti i nobili napoletani seguirono la corte dei Borbone e innalzarono, nella zona costiera ai piedi del Vesuvio, una o più ville per il periodo estivo, creando un complesso architettonico unico al mondo per quantità e bellezza: le 122 Ville Vesuviane, un dialogo tra natura e artificio, rococò e neoclassicismo. Nella zona compresa tra i confini del comune di Ercolano, la concentrazione delle Ville Vesuviane è densa e di particolare prestigio, tanto che il tratto di strada che le vede in successione viene denominato Miglio d'Oro: edifici costruiti da architetti quali Luigi Vanvitelli, Ferdinando Fuga, Ferdinando San Felice, Domenico Antonio Vaccaro, completati da vasti giardini che lambivano la costa e decorazioni pittoriche realizzate da grandi artisti. Con il fine di conservare e salvaguardare questo cospicuo patrimonio, la legge dello Stato n.578 istituiva il 29 luglio 1971 l'Ente per le Ville Vesuviane, oggi Fondazione. Sorta in una posizione fra le più felici e suggestive, a valle della borbonica strada delle Calabrie, non lontano dalla Reggia di Portici e contigua alla Villa Favorita, Villa Campolieto venne edificata per volontà del Principe Luzio De Sangro, Duca di Casacalenda che, nel 1755, affidò il progetto e l'esecuzione dei lavori a Mario Gioffredo. Costretto ad abbandonare l'opera intorno al 1760 fu sostituito da Luigi Vanvitelli che, dal 1763 al 1773 (anno della sua morte), ne diresse i lavori, completati nel 1775 dal figlio Carlo. La Villa Campolieto, acquisita nel 1977 dall'Ente per le Ville Vesuviane, oggi Fondazione, dopo 6 anni di restauro, è stata riportata al suo primitivo splendore e restituita alla pubblica fruizione. La locandina della mostra permanente 'SplendOri. Il lusso negli ornamenti ad Ercolano' Francesco Sirano, direttore del parco archeologico di Ercolano, all'ingresso della mostra Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano alla Reggia di Portici (foto giorgia bisanti) Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018 , quando si intraprese il programma espositivo 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente' che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari (vedi <https://archeologiavocidalpassato.com/2019/02/14/ercolano-il-direttore-francesco-sirano-presenta-il-progetto-culturale-per-il-rilancio-del-sito-tre-mostre-lespressione-del-lusso-la-grande-tradizione-artigianale-legata-alla-lavorazione-d/>). In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del parco archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra ' SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano ', la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione ' Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano ' (vedi <https://archeologiavocidalpassato.com/2023/12/01/alla-reggia-di-portici-na-ultimo-mese-per-visitare-la-mostra-materia-il-legno-che-non-brucio-ad-ercolano-promossa-dal-parco-archeologico-di-ercolano-lunica-citta-del-mondo-romano/>) e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Allestimento della mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' a Villa Campolieto di Ercolano (foto paerco) 'Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi', dichiara il direttore del Parco, Francesco Sirano. 'I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il direttore rappresenta per me il compimento di un percorso: siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso conclude il direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori'. Il direttore Francesco Sirano alla mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' a Villa Campolieto di Ercolano (foto paerco) 'Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto', dichiara Gennaro Miranda, presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane. 'Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il parco archeologico di Ercolano e il direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale

di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra'. Lo scalone che porta al piano nobile di Villa Campolieto a Ercolano (foto ente ville vesuviane) 'La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane', interviene Matteo Lorito, rettore dell'università di Napoli 'Federico II', 'arricchisce l'offerta straordinaria del parco archeologico ercolanense. Il nostro dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolanesi. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al direttore Sirano e al direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa'.

'Dall'uovo alle mele': a Ercolano, il cibo come forma di civiltà. Un percorso espositivo che fonde archeologia e senso del presente nella Villa Campolieto

'Convivium sacrum humanitatis est.' (Petronio, Satyricon, 47) Il cibo, nell'antichità romana, non era solo nutrizione: era grammatica sociale, gerarchia simbolica, espressione concreta di un ordine cosmico interiorizzato. In questa prospettiva, la mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano ospitata a Villa Campolieto dal 28 marzo al 31

Davide Oliviero

'Convivium sacrum humanitatis est.' (Petronio, Satyricon, 47) Il cibo, nell'antichità romana, non era solo nutrizione: era grammatica sociale, gerarchia simbolica, espressione concreta di un ordine cosmico interiorizzato. In questa prospettiva, la mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano ospitata a Villa Campolieto dal 28 marzo al 31 dicembre 2025 va ben oltre il racconto didattico di una cultura alimentare perduta: essa si impone come spazio rivelatore, in cui la materia archeologica interagisce con l'architettura, la memoria e la coscienza del tempo. L'allestimento, progettato con un'intelligenza scenografica che raramente si incontra nel panorama espositivo italiano, si articola come una 'stanza nella stanza': non invade, ma accoglie; non sovrappone, ma sottolinea. Le sale affrescate della vanvitelliana Villa Campolieto opera emblematica del Miglio d'Oro diventano esse stesse reperto e cassa armonica di una narrazione che intreccia oggetti, spazi, luci e vuoti. Il risultato è un percorso immersivo, dove ogni reperto vasellame, resti organici, utensili sembra affiorare non dal suolo, ma dalla mente. Qui

l'archeologia non si limita a esporre: evoca. Ed evoca una Roma che sapeva fare del pasto un rito, del gesto della preparazione una liturgia domestica, dell'ospitalità una virtù sociale. Plinio il Vecchio, nel Naturalis Historia, racconta dell'incredibile varietà di frutti, ortaggi e spezie che giungevano sulle tavole romane: « omnia quae terra gignit, ut apta sint cibo, sunt cura et arte melius reddita ». Nulla si dava per scontato: la natura era potenziata dalla tecnica, e la tecnica dall'arte del vivere. I resti carbonizzati di pane, fichi, olive, legumi, uova, pesci, frutti di mare, formaggi ritrovati nelle case di Ercolano non sono soltanto tracce di vita interrotta, ma reperti del quotidiano, in cui si riflette l'intero sistema simbolico di una civiltà. Apicio, nel De re coquinaria, codificava questa arte gastronomica in ricette che rivelano il gusto per l'equilibrio e l'opulenza: dalla patina de piris (una torta di pere) al moretum (un condimento a base di formaggio, erbe e aglio pestati nel mortaio), emerge una cultura culinaria consapevole, raffinata, stratificata. L'esposizione si arricchisce di strumenti della preparazione grattugie, paioli, cucchiari, colini, formelle per il pane che ci riportano al tempo lento delle cucine romane, spesso collocate nei retrobottega o nei livelli seminterrati delle domus. In quei gesti umili, tramandati nel silenzio di mani femminili e schiave esperte, si giocava la qualità di un pasto e la reputazione del padrone di casa. Orazio, con il suo consueto disincanto, ci offre una sintesi lapidaria: 'Nil sine magno vita



labore dedit mortalibus' (Epistole, I.10.24) nulla senza grande fatica è dato agli uomini, neppure il piacere della tavola. L'intelligenza curatoriale della mostra risiede anche nel suo impianto narrativo, che non procede per generi alimentari, ma per spazi, funzioni e significati. Gli scheletri ritrovati sulla spiaggia, oltre 300 vittime dell'eruzione, restituiscono non solo biografie ma diete. Grazie all'archeometria e allo studio dei residui nei denti e nelle ossa, possiamo oggi conoscere le abitudini alimentari di quelle persone, donne, uomini e bambini che vissero e morirono ad Ercolano. Non si tratta più di astrazione accademica: queste vite si affacciano al presente, ci interpellano, ci somigliano. La mostra conclude un percorso iniziato anni fa, nel progetto 'Ercolano 1738-2018. Talento, passato e presente', che ha restituito il valore estetico e documentario degli ori, del legno e ora del cibo. Il ciclo si chiude simbolicamente qui, in una villa del Settecento, quasi a indicare la continuità tra l'antico e l'età della riscoperta borbonica. Ma più ancora, il cibo diventa ponte tra passato e futuro: perché, come scrive Columella nel *De re rustica*, 'fructus terrae sine cultura nullus est' il frutto della terra non nasce senza cura. E la cultura, oggi, ha bisogno di queste radici per dare nuovi frutti. Dall'uovo alle mele è dunque una mostra che pensa, educa, e soprattutto interroga. Dove sono oggi le nostre cucine? Dove la nostra attenzione alla qualità, alla provenienza, alla forma della condivisione? In una società che rischia di dimenticare il senso del limite, della misura e della stagionalità, l'alimentazione romana diventa specchio e monito. Ci ricorda che mangiare bene non è un lusso, ma un esercizio di civiltà. E se ogni banchetto romano cominciava con le uova e terminava con le mele, questo percorso inizia con la materia e termina nella coscienza.

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' A Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano

redazione

'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma ' Ab ovo usque ad mala', un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. ' Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano -. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al



tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso-conclude il Direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori'. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente' che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra ' SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano ', la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione ' Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano ' e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. 'Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra.' Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico

Il dichiara 'La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa'. © Copyright 2025

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano, la mostra

' Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano ', la mostra A Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano 28 marzo 2025 31 dicembre 2025 la locandina della mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo 2025 i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. È il poeta Orazio che afferma ' Ab ovo usque ad mala', un pasto completo nell' antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l' antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo . ' Il cibo , non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi', dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano . ' I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione



dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso conclude il Direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori'. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente' che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra ' SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano ', la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione ' Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano ' e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. 'Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto', dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane . 'Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra.' Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II , dichiara 'La mostra, magistralmente predisposta presso una delle

più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa'. 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 settecentesca; 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. ' Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' INFO UTILI PER LA VISITA
Luogo : Villa Campolieto, Corso Resina, 283, Ercolano (NA) Date : 28 marzo 31 dicembre 2025 Orari : 10:00 - 19:00 (ultimo ingresso ore 18:00) Biglietti presso le biglietterie di Villa Campolieto e del Parco Archeologico di Ercolano: BIGLIETTO COMBINATO PARCO ARCHEOLOGICO DI ERCOLANO + MOSTRA INGRESSO PARCO ARCHEOLOGICO DI ERCOLANO + INGRESSO MOSTRA 19 intero 4 ridotto: minori dai 6 ai 18 anni e per tutti i soggetti che godono di

agevolazioni a norma di legge per l'accesso ai luoghi della cultura statali GRATUITÀ per i minori fino a 6 anni; per i portatori di handicap e un loro familiare o altro accompagnatore BIGLIETTO COMBINATO VILLA CAMPOLIETO + MOSTRA INGRESSO VILLA CAMPOLIETO + INGRESSO MOSTRA 7 intero GRATUITÀ per i minori fino a 6 anni; per i portatori di handicap e un loro familiare o altro accompagnatore Parcheggio : interno gratuito fino a esaurimento della disponibilità . Giorni di chiusura Mostra: 7 e 4 giugno; 15 agosto; 6, 13, 20 e 27 settembre; 4 e 11 ottobre; 6, 13, 24, 25 e 31 dicembre. Per ulteriori info: <https://www.villevesuviane.net/le-ville/villa-campolieto/> <https://ercolano.cultura.gov.it/> Testo e immagini dall'Ufficio Stampa del Parco Archeologico di Ercolano

'Dall'uovo alle mele': a Ercolano la mostra che svela la civiltà del cibo dei romani

Elena Percivaldi

A Villa Campolieto un viaggio tra i sapori di Ercolano antica. Sirano: 'Un ponte tra passato e presente.' Ercolano Ha aperto i battenti nelle sale affrescate di Villa Campolieto, lungo il Miglio d'Oro, la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola,' organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. Un viaggio immersivo nella cultura alimentare dell'antica Roma, che intreccia reperti univoca pane carbonizzato a utensili di lusso a una narrazione che collega il 79 d.C. alla moderna Ercolano, il tutto ospitato in una delle più affascinanti dimore borboniche progettate da Luigi Vanvitelli. 'Dall'uovo alle mele,' come recita il poeta Orazio descrivendo un pasto romano completo, esplora il cibo non solo come necessità, ma come fulcro della vita sociale e culturale. 'Molte tradizioni persistono nella cultura campana di oggi,' spiega Francesco Sirano, direttore del Parco. 'La cura per le materie prime, la preparazione e l'ospitalità sono un filo rosso che unisce antico e moderno.' La mostra, ultimo atto di un ciclo espositivo iniziato nel 2018, porta i visitatori tra i resti di cereali, legumi, frutti di mare e uova, conservati dall'eruzione del Vesuvio, e oggetti che raccontano produzione, consumo e convivialità. Un dialogo tra passato e presente L'allestimento, curato per rispettare la raffinatezza di Villa Campolieto, adotta il concept della 'stanza nella stanza,' creando spazi che dialogano con gli affreschi settecenteschi senza oscurarli. Tra i pezzi forti, i reperti organici eccezionalmente preservati pane, formaggio, frutta e oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sulla spiaggia antica, analizzati per rivelare dieta e salute degli Ercolanesi. 'Questi resti ci parlano di una comunità viva,' aggiunge Sirano, 'fissata per sempre nel tempo.' La mostra si apre con immagini della Ercolano contemporaneamente mercati, tavole imbandite per poi immergersi nell'antichità, mostrando vasellame, pentole e strumenti che testimoniano un'arte culinaria sorprendente. 'Gli antichi importavano spezie dall'Africa e dall'India,' nota Sirano. 'La varietà e la qualità dei cibi erano invidiabili.' Un progetto di territorio Il percorso espositivo completa un trittico iniziato con 'SplendOri' (2019, Antiquarium di Ercolano) e 'Materia' (2022, Reggia di Portici), valorizzando il patrimonio locale in sinergia con enti come la Fondazione Ville Vesuviane e l'Università Federico II. 'Villa Campolieto è un ponte tra passato e presente,' afferma Gennaro Miranda, presidente della Fondazione. 'La cultura del cibo, allora come oggi, è un motore sociale ed economico.' Matteo Lorito, rettore della Federico II, sottolinea: 'Il Dipartimento di Agraria ha studiato i reperti organici, offrendo dati impressionanti sull'enogastronomia romana.' Miranda ringrazia il Ministro della Cultura Alessandro Giuli e il predecessore Gennaro Sangiuliano per il supporto, definendo la mostra 'un'impronta indelebile' per il Miglio d'Oro. Sirano vede nell'evento il coronamento di un sogno: 'Abbiamo portato



i tesori di Ercolano oltre le mura del Parco, facendoli ambasciatori di un'area unica al mondo.' Un invito alla scoperta Aperta fino a ottobre 2025, 'Dall'uovo alle mele' non è solo un'esposizione, ma un'esperienza sensoriale che celebra la convivialità romana e campana. I visitatori possono quasi percepire i profumi di un banchetto antico, tra le sale di una villa che respira storia. Un'occasione per riscoprire Ercolano, dove il cibo racconta chi siamo stati e chi siamo ancora.

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano

Tarquinio Minotti

'A Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano 28 marzo 2025 31 dicembre 2025 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca.

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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma ' Ab ovo usque ad mala', un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. ' Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano -. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila



anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso- conclude il Direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori'. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente' che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra ' SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano ', la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione ' Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano ' e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. 'Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno

il privilegio di visitare la mostra.' Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dichiara 'La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa'.

Mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' Progetto Museo

Ab ovo usque ad mala: il poeta Orazio affermava che un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti. La nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola', organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane, è un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. La mostra conduce il visitatore, attraverso le splendide sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più belle ville del Miglio d'Oro, alla scoperta della cultura alimentare dell'antica Ercolano nel I secolo d.C. alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito: reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive. Seguendo un filo rosso che lega presente e passato, la mostra esplora il tema del cibo non solo come necessità biologica ma come elemento fondamentale della vita sociale e culturale, facendo emergere con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico, rappresentando così un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi sopravvivono nella cultura campana odierna. Una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione testimonia un notevole assortimento di cibi e alimenti ma anche una sorprendente arte culinaria: resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. La raffinatezza e il valore storico del piano nobile di Villa Campolieto hanno richiesto un approccio espositivo rispettoso che non perde mai di vista la bellezza del sito vanvitelliano e sottolinea ulteriormente il legame tra presente e passato attraverso il concept della stanza nella stanza, creando spazi che dialogano con gli affreschi settecenteschi senza oscurarli. Dall'ingresso storico del Parco Ercolano si percorrerà un piccolo tratto del Miglio d'Oro per giungere a Villa Campolieto e visitare la mostra.



Sabato 12 aprile | "Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano" - Villa Campolieto
Visita guidata alla mostra
con Caterina De Vivo

Ab ovo usque ad mala: il poeta Orazio affermava che un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti.
La nuova mostra del **Parco Archeologico di Ercolano**, 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola', organizzata in collaborazione con la **Fondazione Ente Ville Vesuviane**, è un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. La mostra conduce il visitatore, attraverso le splendide sale affrescate di **Villa Campolieto**, una delle più belle ville del Miglio d'Oro, alla scoperta della **cultura alimentare dell'antica Ercolano** nel I secolo d.C. alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito: reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive.
Seguendo un filo rosso che lega presente e passato, la mostra esplora il **tema del cibo** non solo come necessità biologica ma **come elemento fondamentale della vita sociale e culturale**, facendo emergere con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico, rappresentando così un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi sopravvivono nella cultura campana odierna.
Una grande quantità e varietà di reperti organici - in eccezionali condizioni di conservazione - testimonia un notevole assortimento di cibi e alimenti ma anche una sorprendente arte culinaria: resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi, dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo.
La raffinatezza e il valore storico del piano nobile di Villa Campolieto hanno richiesto un **approccio espositivo rispettoso** che non perde mai di vista la bellezza del sito vanvitelliano e sottolinea

Ercolano: Dall'uovo alle mele - inaugurata la mostra del Parco a Villa Campolieto

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano A Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano 28 marzo 2025 - 31 dicembre 2025 Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala'*, - un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi - dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano . I



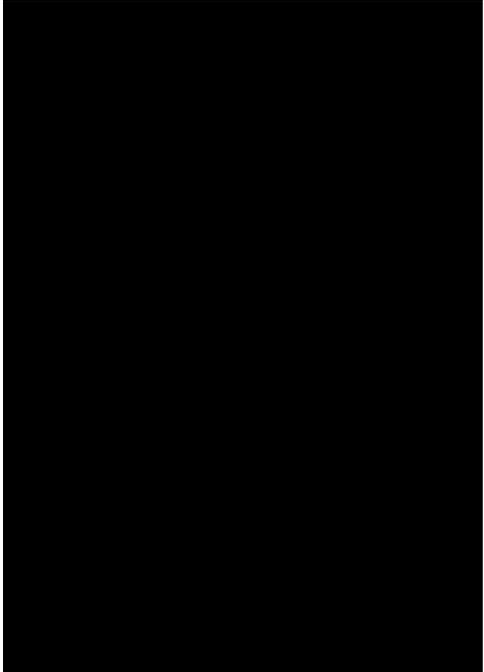
gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra -aggiunge il Direttore- rappresenta per me il compimento di un percorso, - siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso-conclude il Direttore- che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l'Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano, la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto - dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto

che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dichiara La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa.

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano: a Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano

Redazione

"Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola" è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano sugli uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo se delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma 'Ab ovo usque ad mala', - un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi - dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 dC, ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al



tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra - aggiunge il Direttore - rappresenta per me il compimento di un percorso, - siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso - conclude il Direttore - che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo progetto iniziale vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l'Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano, la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Miglio d'Oro!. "Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto - dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane - Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che partecipano l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresenta un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identificativo per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dichiara "La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco

Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggerimenti davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. **INFO UTILI PER LA VISITA** Luogo: Villa Campolieto, Corso Resina, 283, Ercolano (NA) Date: 28 marzo - 31 dicembre 2025 Orari: 10:00 - 19:00 (ultimo ingresso ore 18:00) Biglietti presso le biglietterie di Villa Campolieto e del Parco Archeologico di Ercolano: **BIGLIETTO COMBINATO PARCO ARCHEOLOGICO DI ERCOLANO + MOSTRA INGRESSO PARCO ARCHEOLOGICO DI ERCOLANO + INGRESSO MOSTRA** 19 intero 4 ridotto: minori dai 6 ai 18 anni e per tutti i soggetti che godono di agevolazioni a norma di legge per l'accesso ai luoghi della cultura statali **GRATUITÀ** per i minori fino a 6 anni; per i portatori di handicap e un loro familiare o altro accompagnatore **BIGLIETTO COMBINATO VILLA CAMPOLIETO + MOSTRA INGRESSO VILLA CAMPOLIETO + INGRESSO MOSTRA** 7 intero **GRATUITÀ** per i minori fino a 6 anni; per i portatori di handicap e un loro familiare o altro accompagnatore Parcheggio: interno gratuito fino a esaurimento della disponibilità. Giorni di chiusura Mostra: 7 e 4 giugno; 15 agosto; 6, 13, 20 e 27 settembre; 4 e 11 ottobre; 6, 13, 24, 25 e 31 dicembre. Per ulteriori info: <https://www.villevesuviane.net/le-ville/villa-campolieto/> <https://ercolano.cultura.gov.it/>

Napoli Village

Web

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala*, un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano . I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al



03/28/2025 10:21

"Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola" è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala*, un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali

Napoli Village

Web

tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso-conclude il Direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano , la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi

Napoli Village

Web

di Napoli Federico II dichiara La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa.

Dall'uovo alle mele: inaugurata la mostra a Villa Campolieto

'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata

Redazione

'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma ' Ab ovo usque ad mala', un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. ' Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano -. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila



TVCITY NEWS VIDEO TVCITY PARTNER RUBRICHE CONTATTI

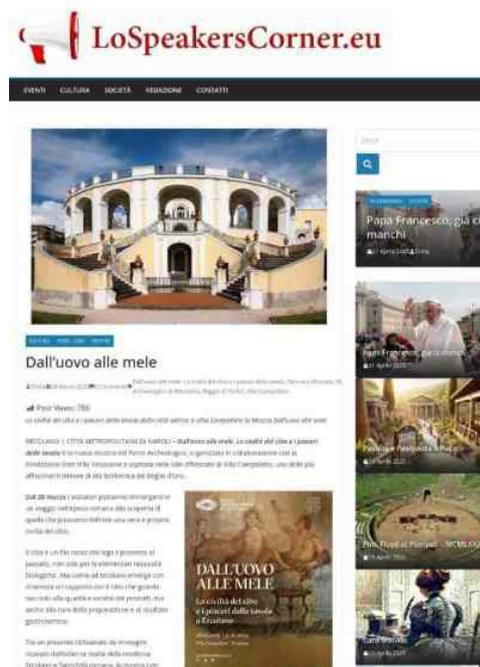


anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso- conclude il Direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori'. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente' che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra ' SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano ', la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione ' Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano ' e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. 'Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno

il privilegio di visitare la mostra.' Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dichiara 'La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa'.

Dall'uovo alle mele

Post Views: 785 La civiltà del cibo e i piaceri della tavola della città antica: a Villa Campolieto la Mostra Dall'uovo alle mele ERCOLANO | CITTÀ METROPOLITANA DI NAPOLI - Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti dimore di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori potranno immergersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato, non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida il Casino di Delizie settecentesco. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Herculaneum, la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. È il poeta Orazio che afferma: Ab ovo usque ad mala un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi. Oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo , non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi spiega il Direttore del



Parco Francesco Sirano - I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso: siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente , che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio: l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano , la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano . L'ultima, Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola , è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore vesuviane lungo il Miglio d'Oro. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto sottolinea Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito

lospeakerscorner.eu

Web

a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra.' Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II : La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella Reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolanensi. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa. il percorso di visita_rev.MP scheda info mostra_rev.mp scheda info Villa Campolieto Questo slideshow richiede JavaScript.

I piaceri della tavola a Ercolano, inaugurata la mostra a Villa Campolieto

"Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano": a Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano fino al 31 dicembre 2025

Alessandra Silvestri

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. La civiltà del cibo in mostra a Ercolano Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. È il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala'*, un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Le dichiarazioni Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano -. I gusti, le



ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso- conclude il Direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano , la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Nuova vita per lo stadio Collana al Vomero, presentato il progetto di restyling: come sarà Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane - Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco

Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dichiara La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa.

Parco Archeologico di Ercolano, a Villa Campolieto la mostra Dall'uovo alle mele

'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori... Per visualizzare l'articolo integrale bisogna essere abbonati. Per sottoscrivere un abbonamento contatta gli uffici commerciali all'indirizzo marketing@agenziacult.it. Se invece vuoi ricevere settimanalmente una selezione delle notizie pubblicate da AgenziaCULT registrati alla Newsletter settimanale gratuita. © AgenziaCULT - Riproduzione riservata

Home Page Chi siamo Contatti Privacy Policy

CULT

Parco Archeologico di Ercolano, a Villa Campolieto la mostra "Dall'uovo alle mele"

28 Marzo 2025 10:57 500 0 Commenti Museo web

Twitter Facebook LinkedIn Email

EQUITA' DI GENERE NELLA CULTURA - LETTURE LENTE

UNA GUIDA PER LA DECONSTRUZIONE E L'ABBATTIMENTO DEGLI STEREOTIPI DI GENERE

ASSOCIAZIONE DIVERSITY & INCLUSION IN JOURNALISM

Verso un giornalismo più inclusivo

"Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola" è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori...

Per visualizzare l'articolo integrale bisogna essere abbonati.

Per sottoscrivere un abbonamento contatta gli uffici commerciali all'indirizzo marketing@agenziacult.it.

Se invece vuoi ricevere settimanalmente una selezione delle notizie pubblicate da AgenziaCULT registrati alla Newsletter settimanale gratuita.

Nome utente o email *

"DALL'UOVO ALLE MELE. LA CIVILTÀ DEL CIBO E I PIACERI DELLA TAVOLA A ERCOLANO". A VILLA CAMPOLIETO LA MOSTRA DEL PARCO ARCHEOLOGICO DI ERCOLANO - 28 MARZO 2025 - 31 DICEMBRE 2025

letto 105 volte Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca.

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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala*, - un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi - dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la



cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra - aggiunge il Direttore - rappresenta per me il compimento di un percorso, - siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso - conclude il Direttore - che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano, la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto - dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane - Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università

degli Studi di Napoli Federico II, dichiara La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa

Dall'uovo alle mele - inaugurata la mostra del Parco a Villa Campolieto

(AGENPARL) - Roma, 28 Marzo 2025 (AGENPARL) Fri 28 March 2025

'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' A Villa Campolieto la Mostra del Parco Archeologico di Ercolano 28 marzo 2025 31 dicembre 2025

'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con

spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma 'Ab ovo usque ad mala', un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. 'Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura



campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano -. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra -aggiunge il Direttore- rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso-conclude il Direttore- che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori'. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo 'Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente' che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l'Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra 'SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano', la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione 'Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano' e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. 'Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito

a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra.'

Dall'uovo alle mele, i piaceri della tavola nell'antica Ercolano

Napoli - Sapevate che i pasti degli antichi Romani iniziavano con un uovo? 'Ab ovo usque ad mala' ('dall'uovo alle mele', e in senso figurato 'dall'inizio alla fine') recita un detto latino citato da Orazio. A raccontarci cosa ci fosse nel mezzo, come venisse preparato e consumato, quali significati avessero il cibo e all'atto del mangiare, è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, visitabile dal 28 marzo al 31 dicembre 2025. Nelle sale affrescate della Villa Campolieto, una delle più belle del cosiddetto Miglio d'Oro, Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola illustra la ricca cultura gastronomica fiorita nell'area vesuviana, attraverso numerosi reperti ritrovati a Ercolano: resti di pane, focacce, legumi, uova, formaggi, frutta, molluschi, pentole e vasellame comune o di lusso, capaci di raccontare usanze e ricette di duemila anni fa. Accanto a loro, sul banco dei testimoni, troviamo gli scheletri dei fuggiaschi scavati sull'antica spiaggia della città: il loro studio ha regalato informazioni fondamentali sullo stato di salute degli antichi ercolanesi e sulle abitudini alimentari di donne, uomini e bambini.

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola | Courtesy Parco Archeologico di Ercolano 'Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi', spiega il direttore del Parco Francesco Sirano: 'I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni importanti'. Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola | Courtesy Parco Archeologico di Ercolano Sezioni dedicate agli alimenti, alla cucina, al mercato e alle tabernae romane, ai tempi e agli spazi del mangiare scandiscono il percorso espositivo tra gli affreschi della Villa Campolieto, gioiello settecentesco progettato da Luigi Vanvitelli per il principe Luzio De Sangro. La storia della villa è legata a quella di Ercolano antica: era il 1738 quando i sovrani Carlo di Borbone e Mariamalia di Sassonia scelsero Portici per costruire una nuova reggia e dare inizio agli scavi archeologici. Molti nobili napoletani seguirono la corte reale innalzando sulla costa ai piedi del Vesuvio meravigliose residenze estive e così creando un complesso architettonico unico al mondo: 122 ville, mirabile confronto tra natura e artificio, neoclassico e rococò, allineate sulla strada oggi conosciuta come Miglio d'Oro. L'allestimento della mostra dialoga con i tesori della storica dimora, quasi un ponte tra passato e presente. Scopriamo così le tecniche di preparazione del cibo nella colonia romana, la ricostruzione di un'antica cucina



con i suoi strumenti e un reperto alquanto raro, una dispensa in legno che al momento del ritrovamento conteneva ancora sacchetti di provviste e frammenti di focaccia. Immaginiamo poi gli abitanti di Ercolano mentre fanno colazione, tra le 8 e le 9 del mattino, con un bicchiere di latte o acqua aromatizzata - e fin qui niente di strano - accompagnato da pane intinto nel vino o in una salsa all'aglio. Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola I Courtesy Parco Archeologico di Ercolano 'La mostra è un viaggio straordinario attraverso il tempo, che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale', osserva Gennaro Miranda, presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane, partner del progetto: 'I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana'. Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola chiude una trilogia di mostre iniziata sette anni fa con il progetto Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente , con l'obiettivo di valorizzare i reperti più significativi della città antica all'interno di alcuni dei più bei luoghi del territorio: protagoniste accanto a Villa Campolieto sono state la Reggia di Portici, sede dell'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano , e l'Antiquarium del Parco Archeologico, che ha ospitato SplendOri. Il lusso degli ornamenti a Ercolano . Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola I Courtesy Parco Archeologico di Ercolano Leggi anche: Ecco la nuova Ercolano, tra domus restaurate, un'app e percorsi personalizzati

Come mangiavano gli antichi: ad Ercolano la mostra sul cibo a tavola

L'iniziativa del Parco archeologico sul tema "Dall'uovo alle mele. I piaceri della tavola"

Ercolano. Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca.

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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala*, - un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi - dichiara il direttore del Parco Francesco Sirano. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la



cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra - aggiunge il direttore - rappresenta per me il compimento di un percorso, - siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso-conclude il Direttore- che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l'Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano, la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto - dichiara Gennaro Miranda, presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -. Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università

degli Studi di Napoli Federico II dichiara: "La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al direttore Sirano e al direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa".

"Dall'uovo alle mele": inaugurata la mostra del Parco di Ercolano a Villa Campolieto

Inserito da (Redazione Costa d'Amalfi), venerdì 28 marzo 2025 11:18:07

"Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola" è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma ' Ab ovo usque ad mala', - un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. " Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano -. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal



79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra - aggiunge il Direttore - rappresenta per me il compimento di un percorso, - siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso- conclude il Direttore - che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori". Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo "Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente" che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra " SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano ", la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione " Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano " e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. "Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto - dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno

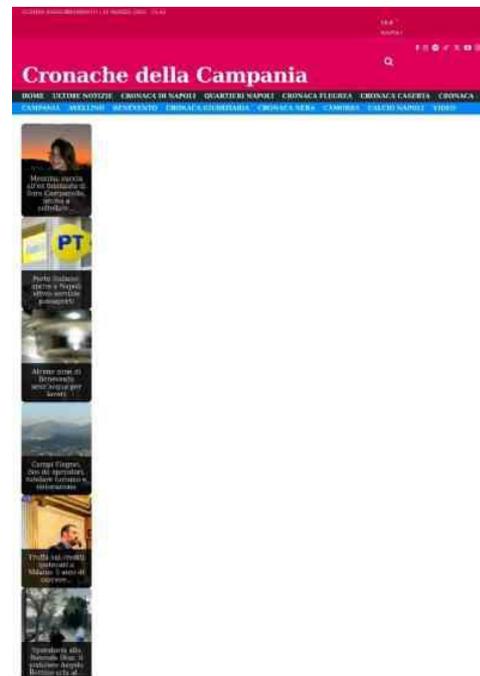
il privilegio di visitare la mostra." Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dichiara "La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa".

Dall'uovo alle mele - inaugurata la mostra del Parco a Villa Campolieto

Gustavo Gentile

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola' è la nuova mostra presso il Parco Archeologico di Ercolano, realizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. Villa Campolieto ospita l'esposizione che si propone di portare i visitatori in un viaggio nel tempo alla scoperta della civiltà del cibo nell'epoca romana. Punti Chiave Articolo Dal 28 marzo, i visitatori possono ammirare come il cibo, filo conduttore tra passato e presente, si manifestava nella qualità dei prodotti e nella cura della preparazione. La mostra è progettata per mantenere l'integrità della storica Villa Campolieto, integrandola con reperti esposti che celebrano la cultura alimentare romana e la ricca storia dell'antica città di Ercolano. Tra gli elementi esposti, più di 300 scheletri di abitanti di Ercolano offrono preziose informazioni sull'alimentazione e la salute della popolazione romana. Gli articoli esposti vanno dai resti carbonizzati di cibi come pane e frutta a utensili e vasellame. Queste testimonianze rivelano informazioni sugli aspetti fondamentali dell'alimentazione nell'antica Ercolano. Advertisement

Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane, ha espresso l'importanza di questa collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano, evidenziando come la mostra promuova la cultura del cibo come elemento centrale per la storia e l'economia del territorio. Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, ha poi sottolineato l'importanza delle ricerche agrarie e enogastronomiche nel contestuale incremento dell'offerta culturale del Parco. La mostra rappresenta un esempio virtuoso di collaborazione tra istituzioni e un'opportunità unica per esplorare la tradizione culinaria e culturale dell'antica Ercolano, creando un legame tra passato e presente.



La gastronomia nell'antica Ercolano in mostra a Villa Campolieto

La nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, allestita a Villa Campolieto, racconta la cultura del cibo nell'antica Roma, unendo reperti straordinari e l'eleganza settecentesca della villa. Dal 28 marzo, un viaggio alla scoperta delle abitudini alimentari degli antichi abitanti della città. Dal 28 marzo 2025 al 31 dicembre 2025, il Parco Archeologico di Ercolano propone una nuova mostra dedicata alla civiltà del cibo nell' antica Roma . Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è il titolo di un'esposizione che immerge i visitatori in un viaggio attraverso il cibo e le abitudini alimentari di una delle città più celebri dell'antichità, ereditando un patrimonio culturale che ancora oggi ci parla attraverso i suoi reperti. L'allestimento, ospitato nelle prestigiose sale affrescate di Villa Campolieto , si distingue per le meraviglie archeologiche di Ercolano e la bellezza settecentesca di una delle ville più rappresentative del Miglio d'Oro. Villa Campolieto, con la sua eleganza e la sua storia, accoglie il visitatore in un ambiente che si fa ponte tra le civiltà antiche e il contesto moderno. Allestimento della mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi, dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano . I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra, aggiunge il Direttore, rappresenta per me il compimento di un percorso, - siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso-conclude il Direttore- che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto, dichiara Gennaro Miranda , Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane. Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere,



è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. La mostra, Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolanesi. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa. Un racconto tra cibo e cultura Il percorso della mostra si sviluppa attorno a un filo conduttore che lega il cibo alla civiltà romana, con un focus particolare sull'importanza che la preparazione e il consumo del cibo rivestivano nella vita quotidiana degli antichi abitanti di Ercolano. Come affermava il poeta Orazio, il pasto romano iniziava ab ovo (dall'uovo) e finiva ad mala (alle mele), un concetto che diventa il punto di partenza per esplorare la varietà e la qualità degli alimenti consumati in quella che possiamo considerare una vera e propria civiltà gastronomica. Attraverso reperti straordinariamente ben conservati, come pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggi e frutti di mare, la mostra offre uno spunto per riflettere sull'alimentazione e sulla cultura del lusso e sulla raffinatezza della cucina antica. I visitatori sono accompagnati da una ricca selezione di utensili da cucina, pentole e vasellame, oggetti che raccontano l'evoluzione dell'arte culinaria, ma anche del consumo e dello smaltimento del cibo nell'antichità. Una particolare sezione è dedicata agli oltre 300 scheletri ritrovati lungo l'antica spiaggia di Ercolano, che forniscono dati sulla salute e sulle abitudini alimentari della popolazione. Gli studi sui resti umani hanno permesso di ricostruire una parte importante

finestresullarte.info

Web

della storia sociale della città e di capire meglio come il cibo influenzasse la vita quotidiana e la salute della sua gente. La bellezza di un allestimento rispettoso della storia Il piano nobile di Villa Campolieto, con la sua imponenza e bellezza, si inserisce in maniera armoniosa nel progetto espositivo. La scelta di un allestimento che si sviluppa come una stanza nella stanza risponde alla necessità di creare un dialogo rispettoso tra il contesto storico della villa e i reperti esposti. Questa scelta stilistica permette di valorizzare sia la magnificenza della villa che la ricchezza della civiltà romana, proponendo una visita che stimola i sensi e invita alla riflessione sulla relazione tra l'uomo, il cibo e il lusso. L'esposizione, inoltre, è accompagnata da immagini contemporanee di Ercolano, che aiutano a richiamare l'atmosfera attuale della città, legando così il passato al presente e facendo percepire l'evoluzione della civiltà e della cultura alimentare nel corso dei secoli. Un progetto che affonda le radici nel passato La mostra Dall'uovo alle mele si inserisce all'interno di un programma espositivo più ampio che ha avuto inizio nel 2018, con l'obiettivo di valorizzare e raccontare la storia di Ercolano attraverso i suoi reperti. Il ciclo espositivo, intitolato Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente , comprendeva una serie di mostre dedicate a oro, legno e cibo, e ha visto l'allestimento di importanti esposizioni in luoghi iconici del territorio: l'Antiquarium del Parco Archeologico ha ospitato la mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano , mentre la Reggia di Portici è stata la sede di Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano . Ora, con questa nuova esposizione, la città di Ercolano continua a offrire uno spunto per esplorare la sua storia dal punto di vista archeologico, ma anche attraverso il cibo, che rappresenta uno dei suoi elementi più affascinanti. Allestimento della mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola Allestimento della mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola Informazioni sulla mostra Titolo mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola Città Ercolano Sede Villa Campolieto Date Dal 28/03/2025 al 31/12/2025 Temi Archeologia , Parco Archeologico di Ercolano La gastronomia nell'antica Ercolano in mostra a Villa Campolieto

La civiltà del cibo e i piaceri della tavola nell'epoca romana in mostra a Villa Campolieto

Concetta Voto

Arte e Show 28 Marzo 2025 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola ' è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano , organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto , una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi nelle sale di Villa Campolieto in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che avevano popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade. Il poeta Orazio affermava ' Ab ovo usque ad mala', - un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi. ' Il cibo , non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi - dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano -. 'Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto - dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane - Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo.' L



La civiltà del cibo e i piaceri della tavola nell'epoca romana in mostra a Villa Campolieto

di Concetta Voto | Arte e Show | 28 Marzo 2025

"Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola" è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi nelle sale di Villa Campolieto in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche.

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.

Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che avevano popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade.

Il poeta Orazio affermava "Ab ovo usque ad mala", - un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande

A Ercolano i piaceri della tavola iniziano con le uova

Graziella Melania Geraci

Sarà visitabile fino a fine anno la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano «Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola» a cura di Francesco Sirano e Mariacarmen Pepe, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nella settecentesca Villa Campolieto. L'esposizione conclude il programma espositivo «Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente» che ha previsto un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica: ori, legni e cibi. I circa 230 reperti esposti offrono un quadro variegato dell'alimentazione degli abitanti di Ercolano; per il direttore del Parco Francesco Sirano «la mostra non parte dai luoghi in cui avvengono i momenti legati al cibo, ma piuttosto dalle persone e dalle azioni e quindi, ad esempio, da come fare il pane e cucinare. Tutto è giocato non per un confronto passato presente ma sul fatto che il presente ci aiuta a capire aspetti del passato». Il visitatore viene infatti invitato a vivere una dimensione multitemporale, in cui il racconto della cultura alimentare del 79 d.C. riceve elementi di decodificazione con riferimenti al mondo

contemporaneo ricavati direttamente dal quotidiano di Ercolano moderna. La mostra si sviluppa attraverso sale espositive, ciascuna delle quali affronta una delle fasi fondamentali che caratterizzano il rapporto dell'uomo con il cibo, la produzione delle materie prime, i processi di conservazione, le tecniche di preparazione, il consumo e lo smaltimento degli scarti. «I materiali mettono in rilievo alcuni aspetti di questa civiltà del cibo», continua Sirano, ma non potevamo certo parlare di tutto, abbiamo mostrato alcuni di questi aspetti e lo abbiamo fatto utilizzando anche un altro tipo di riflessione ovvero il tema della caducità umana». «La mostra si apre con alcuni calchi in resina degli scheletri, tra i 300 trovati sull'antica spiaggia, perché attraverso lo studio antropologico e le analisi fatte su questi reperti abbiamo molte informazioni sullo stato di salute e sull'alimentazione degli abitanti di Ercolano», spiega la curatrice Pepe. Si è definita la loro dieta, che cosa mangiavano, quali erano gli alimenti che potevano creare delle patologie. Abbiamo scoperto che mangiavano tanti carboidrati (responsabili di carie dentarie), ma il regime alimentare prevedeva anche verdure, legumi, cereali per la preparazione di zuppe». Inoltre, sono esposti i resti carbonizzati di pane, legumi, frutta, formaggio, frutti di mare e delle delicatissime uova, alimenti che rappresentano «Ab ovo usque ad mala» cioè, secondo Orazio, il pasto completo nell'antica Roma che solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti. Previsto per la mostra, aperta fino al 31 dicembre 2025, un biglietto integrato con il Parco Archeologico di Ercolano e la pubblicazione di un catalogo, di una guida breve e anche di un ricettario.



MOSTRA - "Dall'uovo alle mele", a Villa Campolieto ad Ercolano

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala'*, - un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano . I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la cura per la qualità delle materie prime, al



tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra -aggiunge il Direttore- rappresenta per me il compimento di un percorso, - siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso-conclude il Direttore- che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l'Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano, la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto - dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico

Il dichiara La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa.

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano: mostra a Villa Campolieto

Redazione Napolitan

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola è la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano, organizzata in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane e ospitata nelle sale affrescate di Villa Campolieto, una delle più affascinanti ville di età borbonica del Miglio d'Oro. Dal 28 marzo i visitatori sono immersi in un viaggio nell'epoca romana alla scoperta di quella che possiamo definire una vera e propria civiltà del cibo. Il cibo è un filo rosso che lega il presente al passato non solo per le elementari necessità biologiche. Mai come ad Ercolano emerge con chiarezza un rapporto con il cibo che guarda non solo alla qualità e varietà dei prodotti, ma anche alla cura della preparazione e al risultato gastronomico. ADVERTISEMENT Tra un presente richiamato da immagini ricavate dall'odierna realtà della moderna Ercolano e l'antichità romana, la mostra non perde mai di vista la bellezza della vanvitelliana Villa Campolieto, con spazi aperti e dialoganti con il prezioso contenitore. Attraversando le sale si gode tanto dei reperti esposti, quanto della splendida dimora settecentesca. 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. Gli oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sull'antica spiaggia di Ercolano hanno offerto dati sullo stato di salute della popolazione e sul cibo che mangiavano: erano uomini, donne, bambini che hanno popolato le strade e le case di Ercolano antica la cui vita non è mai veramente terminata, ma è in qualche modo giunta sino all'oggi fissata per sempre in quelle strade e tramandata al futuro attraverso lo scorrere delle generazioni. E' il poeta Orazio che afferma *Ab ovo usque ad mala'*, un pasto completo nell'antica Roma solitamente iniziava con le uova e terminava con i frutti - e come su un vassoio d'argento l'antica Ercolano ci consegna una grande quantità e varietà di reperti organici in eccezionali condizioni di conservazione, a dimostrazione di un assortimento invidiabile di cibi e alimenti. Materia prima e frutto di una sorprendente arte culinaria, il cibo di questa città romana si mostra attraverso i resti carbonizzati di pane, cereali, legumi, frutta, uova, formaggio, frutti di mare, ci sembra quasi di sentirne i profumi; oltre a vasellame, pentole, utensili, oggetti di uso quotidiano e di lusso, che restituiscono preziose informazioni sui principali aspetti dell'alimentazione degli antichi Ercolanesi: dalla produzione al consumo e allo smaltimento del cibo. Il cibo, non solo come necessità fisiologica, ma come elemento centrale della vita culturale e sociale, rappresenta un costante legame con il contemporaneo perché molte tradizioni e usi antichi persistono anche nella cultura campana di oggi -dichiara il Direttore del Parco Francesco Sirano -. I gusti, le ricette e l'etichetta a tavola sono cambiati negli oltre duemila anni che ci separano dal 79 d.C., ma abbiamo in comune la



cura per la qualità delle materie prime, al tempo dei Romani spesso importate anche dall'Africa e dall'India, per la preparazione e la presentazione dei piatti e, molto più importante, per l'ospitalità e la condivisione della mensa, specie nelle occasioni più importanti. La mostra aggiunge il Direttore rappresenta per me il compimento di un percorso, siamo partiti dagli oggetti di lusso nell'Antiquarium del Parco, passati alla celebrazione del legno alla Reggia di Portici e arriviamo con il cibo a Villa Campolieto. In un cerchio di valorizzazione delle peculiarità che rendono Ercolano unica al mondo, con i reperti del Parco ambasciatori di valori in un'area molto più estesa delle ristrette mura del Parco archeologico. Un percorso- conclude il Direttore che ci ha visto in compagnia degli enti locali, delle istituzioni culturali e di tante realtà di volontariato di questi splendidi territori. Il progetto di questa mostra nasce già nel 2018, quando si intraprese il programma espositivo Ercolano 1738-2018 Talento Passato e Presente che includeva un ciclo di tre mostre sui reperti più significativi della città antica, ossia ori, legni e cibi e di conseguenza sugli aspetti di questa antica comunità inerenti il lusso, l'artigianato e le abitudini alimentari. In questo iniziale progetto vi era anche la volontà di allestire le tre mostre nei luoghi più belli del territorio, l' Antiquarium del Parco Archeologico di Ercolano è stato la sede della mostra SplendOri. Il lusso negli ornamenti a Ercolano , la Reggia di Portici ha accolto l'esposizione Materia. Il legno che non bruciò a Ercolano e quest'ultima è allestita nella vantitelliana Villa Campolieto, una delle più belle dimore settecentesche lungo il Miglio d'Oro. Siamo orgogliosi di ospitare questa prestigiosa mostra a Villa Campolieto dichiara Gennaro Miranda, Presidente della Fondazione Ente Ville Vesuviane -Questo evento è frutto di una straordinaria collaborazione con il Parco Archeologico di Ercolano e costituisce un esempio virtuoso di sinergia tra istituzioni che condividono l'obiettivo comune di promuovere la storia e la bellezza del nostro territorio. La cultura del cibo, che un tempo rappresentava un atto di socialità e benessere, è ancora oggi un potente motore economico e sociale per il nostro territorio. L'enogastronomia locale continua a brillare per la sua autenticità e per i suoi prodotti tipici che, come nel passato, non sono solo una risorsa economica, ma un simbolo di orgoglio identitario per tutta la comunità. La mostra non si limita ad essere un evento espositivo ma è un viaggio straordinario attraverso il tempo che ci permette di esplorare l'arte del cibo nell'antica Ercolano ed il suo valore non solo nutrizionale, ma anche sociale e culturale. I piaceri della tavola, le tradizioni culinarie e la convivialità erano aspetti fondamentali della vita quotidiana degli antichi ercolanesi, e oggi, nel cuore del Miglio d'Oro, possiamo continuare a celebrare e riscoprire quelle stesse tradizioni, che sono ancora una parte essenziale della nostra vita quotidiana ed offerta turistica. Villa Campolieto diventa così un ponte tra passato e presente, un luogo in cui la memoria storica dialoga con il nostro tempo. Ringrazio sinceramente il Ministro della Cultura Alessandro Giuli ed il suo predecessore Gennaro Sangiuliano, il Parco Archeologico di Ercolano ed il Direttore Francesco Sirano per aver contribuito a rendere possibile questo progetto che, sono certo, lascerà un'impronta indelebile nella memoria culturale di tutti coloro che avranno il privilegio di visitare la mostra. Matteo Lorito, rettore dell'Università

degli Studi di Napoli Federico II dichiara La mostra, magistralmente predisposta presso una delle più belle ville vesuviane, arricchisce l'offerta straordinaria del Parco Archeologico Ercolanense. Il nostro Dipartimento di Agraria è da tempo impegnato in una proficua collaborazione con l'Ente, per il quale ha anche accolto nella sua sede, nella reggia di Portici, la singolare mostra sui legni ercolaneni. Collaborazione che oggi si estende ai tempi del cibo e dello studio dei reperti organici o correlati al tema dell'alimentazione. Questi ci forniscono una quantità di informazioni e di suggestioni davvero impressionanti sul nostro passato anche per aspetti enogastronomici oltre che della produzione agraria. Il cibo racconta chi siamo, come viviamo e, in questo caso, come eravamo e il percorso che ci ha portato ai giorni nostri. Congratulazioni al Direttore Sirano e al Direttore Miranda per questa straordinaria iniziativa.

'Dall'uovo alle mele': a Ercolano la civiltà del cibo di Roma

Mario Galloni

E. P. Ha aperto i battenti nelle sale affrescate di Villa Campolieto, lungo il Miglio d'Oro, la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola,' organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. Un viaggio immersivo nella cultura alimentare dell'antica Roma, che intreccia reperti unici dal celebre pane carbonizzato a utensili di lusso a una narrazione che collega il 79 d.C. alla moderna Ercolano, il tutto ospitato in una delle più affascinanti dimore borboniche progettate da Luigi Vanvitelli. 'Dall'uovo alle mele,' come recita il poeta Orazio descrivendo un pasto romano completo, esplora il cibo non solo come necessità, ma come fulcro della vita sociale e culturale. 'Molte tradizioni persistono nella cultura campana di oggi,' spiega Francesco Sirano, direttore del Parco. 'La cura per le materie prime, la preparazione e l'ospitalità sono un filo rosso che unisce antico e moderno.' La mostra, ultimo atto di un ciclo espositivo iniziato nel 2018, porta i visitatori tra i resti di cereali, legumi, frutti di mare e uova, conservati dall'eruzione del Vesuvio, e oggetti che raccontano produzione, consumo e convivialità. (foto: Parco Archeologico di Ercolano)

Un dialogo tra passato e presente L'allestimento, curato per rispettare la raffinatezza di Villa Campolieto, adotta il concept della 'stanza nella stanza,' creando spazi che dialogano con gli affreschi settecenteschi senza oscurarli. Tra i pezzi forti, i reperti organici eccezionalmente preservati pane, formaggio, frutta e oltre 300 scheletri di fuggiaschi ritrovati sulla spiaggia antica, analizzati per rivelare dieta e salute degli Ercolanesi. 'Questi resti ci parlano di una comunità viva,' aggiunge Sirano, 'fissata per sempre nel tempo.' (foto: Parco Archeologico di Ercolano) La mostra si apre con immagini della Ercolano contemporaneamercati, tavole imbanditeper poi immergersi nell'antichità. Mostrando vasellame, pentole e strumenti che testimoniano un'arte culinaria sorprendente. 'Gli antichi importavano spezie dall'Africa e dall'India,' nota Sirano. 'La varietà e la qualità dei cibi erano invidiabili.' L'allestimento (foto: Parco Archeologico di Ercolano) Un progetto per il territorio Il percorso espositivo completa un trittico iniziato con 'SplendOri' (2019, Antiquarium di Ercolano) e 'Materia' (2022, Reggia di Portici), valorizzando il patrimonio locale in sinergia con enti come la Fondazione Ville Vesuviane e l'Università Federico II. 'Villa Campolieto è un ponte tra passato e presente,' afferma Gennaro Miranda, presidente della Fondazione. 'La cultura del cibo, allora come oggi, è un motore sociale ed economico.' Matteo Lorito, rettore della Federico II, sottolinea: 'Il Dipartimento di Agraria ha studiato i reperti organici, offrendo dati impressionanti sull'enogastronomia romana.' (foto: Parco Archeologico di Ercolano) Miranda ringrazia il Ministro della Cultura Alessandro Giuli e il predecessore Gennaro Sangiuliano per il supporto, definendo la mostra 'un'impronta indelebile' per il Miglio d'Oro. Sirano vede nell'evento



il coronamento di un sogno: 'Abbiamo portato i tesori di Ercolano oltre le mura del Parco, facendoli ambasciatori di un'area unica al mondo.' Dall'uovo alle mele: un invito alla scoperta Aperta fino al 31 dicembre 2025, 'Dall'uovo alle mele' non è solo un'esposizione, ma un'esperienza sensoriale che celebra la convivialità romana e campana. I visitatori possono quasi percepire i profumi di un banchetto antico, tra le sale di una villa che respira storia. Un'occasione per riscoprire Ercolano, dove il cibo racconta chi siamo stati e chi siamo ancora. 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano' Villa Campolieto, Corso Resina, 283, Ercolano (NA) Dal 28 marzo al 31 dicembre 2025 Info: ercolano.cultura.gov.it

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano

La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO. Comunicato stampa Giovedì 27 marzo alle ore 17.30 nel sontuoso contesto del piano nobile di Villa Campolieto sarà presentata alla stampa ed inaugurata al pubblico la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano'. L'esposizione, che sarà visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025, è organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO. Il Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, Francesco Sirano, guida eccezionale in un percorso che accompagna il visitatore nella scoperta della cultura alimentare dell'antica Ercolano, con reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive.



ERCOLANO (Na). Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo ed i piaceri della tavola.

Nel sontuoso contesto del piano nobile di Villa Campolieto, l'esposizione sarà visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025, ed è organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO. Info: ercolano.ufficiostampa@cultura.gov.it



Cosa mangiavano gli antichi romani di Ercolano? La loro dieta è simile alla nostra? Ecco gli ingredienti base dei nostri antenati

Redazione

Immaginate di tornare indietro nel tempo, al 79 d.C., e di sedervi a tavola con gli abitanti di Ercolano. Quali odori avreste sentito nell'aria? Quali pietanze avrebbero riempito i piatti? La mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano', ospitata negli eleganti spazi di Villa Campolieto, promette di rispondere a queste domande con un affascinante viaggio nel gusto e nelle tradizioni alimentari di una civiltà che ha lasciato un'impronta indelebile nella cultura mediterranea. L'esposizione si terrà nella splendida Villa Campolieto, uno dei gioielli del Miglio d'Oro, celebre per il suo sontuoso piano nobile. Il pubblico potrà visitarla a partire dal 27 marzo 2024 (con inaugurazione alle ore 17:30) fino alla sua conclusione, fissata per il 31 dicembre 2025. La mostra è stata organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano, in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane, ed è progettata per offrire un'immersione completa nella quotidianità e nei sapori dell'antica Ercolano. Il menù di Ercolano: cosa mangiavano uomini e donne. Gli antichi abitanti di Ercolano avevano una dieta tanto ricca quanto curiosa, e recenti studi archeologici basati sull'analisi di isotopi presenti nelle ossa hanno permesso di ricostruire nei dettagli cosa finisse sulle loro tavole. Gli uomini, immersi nelle attività marittime, erano appassionati consumatori di pesce, crostacei e altri frutti di mare, che costituivano circa un quarto delle loro proteine. Questo elemento dietetico era molto più presente nella loro alimentazione rispetto a quella degli attuali abitanti della regione mediterranea. A completare il loro menù c'erano i cereali - come grano e miglio - utilizzati per preparare zuppe, focacce e pani rustici. Le donne, invece, avevano abitudini alimentari diverse. Preferivano consumare prodotti animali (carne e latticini) e verdure fresche, come fagioli, lenticchie e olive. Il consumo di frutta, tra cui fichi, ciliegie e pesche, era comune e, grazie alla vicinanza di terreni fertili ai piedi del Vesuvio, non mancavano ortaggi freschi e sapori genuini. Un tesoro di informazioni organiche. L'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., che seppellì la città sotto una coltre di materiali vulcanici, ha permesso una conservazione eccezionale di resti organici, inclusi cibi, semi, legni e materiali vegetali. Questa situazione ha aperto una finestra unica sulla vita quotidiana degli abitanti, consentendo agli archeologi di studiare cosa si mangiava, come si preparavano i pasti e quali alimenti venivano importati da altre regioni. L'ultimo giorno di Pompei, dipinto di Karl Pavlovi Brjullov del 1830-1833. Ad esempio, sono stati rinvenuti chicchi di grano carbonizzati, semi di fichi, gusci di noci e persino resti di frutta esotica, che testimoniano l'ampia gamma di prodotti disponibili all'epoca. Gli studi su questi materiali rivelano non solo le preferenze alimentari, ma anche informazioni sulle tecniche agricole e sulle reti di scambio commerciale che collegavano Ercolano al resto del Mediterraneo e oltre. Olio d'oliva e le calorie della vita romana



Una componente fondamentale della dieta era l'olio d'oliva, che non veniva usato solo come condimento ma rappresentava una delle principali fonti caloriche, coprendo circa il 12% del fabbisogno totale degli abitanti di Ercolano. Si stima che ogni individuo consumasse in media 20 litri di olio d'oliva l'anno. Questo ingrediente era fondamentale anche per il gusto delle pietanze, dal pesce alle verdure, fino al pane. Tecniche di cottura e abitudini alimentari I romani di Ercolano cucinavano sul focolare centrale delle loro abitazioni, utilizzando pentole e tegami in argilla o bronzo, e sfruttavano aromi come erbe selvatiche per insaporire i pasti. Il garum, una salsa a base di pesce fermentato considerata un condimento di lusso, arricchiva i piatti più prestigiosi, dimostrando il forte legame con la tradizione gastronomica mediterranea. La struttura dei pasti prevedeva una colazione leggera (spesso a base di pane, formaggio e frutta), un pranzo veloce e una cena più abbondante. Durante i banchetti, riservati alle élite, si potevano gustare anche alimenti pregiati come ostriche, selvaggina e vino speziato, simboli di ricchezza e opulenza. Un'eredità che vive ancora oggi Curiosamente, gran parte della dieta degli ercolanesi ricorda quella dell'odierna dieta mediterranea, considerata un modello di alimentazione sana. Cereali, olio d'oliva, verdura e frutti di mare erano già alla base dell'alimentazione di queste genti, ma gli antichi romani consumavano più pesce rispetto a noi e meno carne rispetto alle tradizioni moderne. L'esposizione 'Dall'uovo alle mele' ci invita a scoprire questa straordinaria cultura alimentare, che non era solo sopravvivenza, ma anche convivialità, piacere e identità culturale. Dai reperti archeologici come stoviglie, resti di cibo carbonizzati e strumenti da cucina, emerge uno spaccato vivo e autentico del loro rapporto con la tavola. Un invito alla scoperta La mostra, visitabile fino al 31 dicembre 2025, è un'occasione imperdibile per immergersi nei segreti dell'antica Ercolano, approfittando anche della straordinaria cornice di Villa Campolieto, perfetto punto di incontro tra storia, bellezza architettonica e scoperte archeologiche. Non è solo un'esposizione su come mangiavano gli antichi romani, è un viaggio multisensoriale alla riscoperta delle radici della cultura alimentare mediterranea. Info mostra: ercolano.cultura.gov.it

Dall'uovo alle mele, Ercolano a tavola

Giovedì 27 marzo alle ore 17.30 nel sontuoso contesto del piano nobile di Villa Campolieto sarà presentata alla stampa ed inaugurata al pubblico la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano'. L'esposizione, che sarà visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025, è organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO. Il Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, Francesco Sirano, guida eccezionale in un percorso che accompagna il visitatore nella scoperta della cultura alimentare dell'antica Ercolano, con reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive.

Redazione Gazzetta di Napoli



Villa Campolieto ospita la mostra 'Dall'uovo alle mele', viaggio nella cultura alimentare di Ercolano

Maria Pia Nocerino

ERCOLANO - Un viaggio affascinante tra sapori, tradizioni e usanze dell'antica Ercolano. Giovedì 27 marzo, alle ore 17.30, nella splendida cornice di Villa Campolieto, verrà presentata alla stampa e inaugurata al pubblico la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano'. L'evento è frutto della collaborazione tra il Parco Archeologico di Ercolano e la Fondazione Ente Ville Vesuviane e resterà visitabile fino al 31 dicembre 2025. Un percorso tra storia e archeologia del gusto. L'esposizione accompagnerà i visitatori alla scoperta delle abitudini alimentari degli antichi ercolanesi nel I secolo d.C., grazie a straordinari reperti rinvenuti nel sito archeologico, patrimonio dell'UNESCO. Attraverso le eleganti sale di Villa Campolieto, una delle residenze più suggestive del Miglio d'Oro, il pubblico potrà immergersi in un viaggio nel tempo, esplorando non solo cosa si mangiava, ma anche quando e come si consumavano i pasti nell'antica città vesuviana. A fare da guida d'eccezione nel percorso espositivo sarà Francesco Sirano, Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, che illustrerà i dettagli della mostra, ponendo l'accento sugli strumenti di cucina, gli utensili e le macchine sceniche che raccontano l'evoluzione della cultura gastronomica e le influenze che la cucina romana ha lasciato nelle tradizioni alimentari successive. Un evento imperdibile per appassionati di storia, archeologia e cultura enogastronomica, che si inserisce in un più ampio progetto di valorizzazione del patrimonio storico e artistico del territorio vesuviano.



Ercolano: inaugurazione della Mostra sul cibo a Villa Campolieto

Redazione

Giovedì 27 marzo alle ore 17.30 nel sontuoso contesto del piano nobile di Villa Campolieto sarà presentata alla stampa ed inaugurata al pubblico la mostra ' Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano'. L'esposizione, che sarà visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025, è organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO. Il Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, Francesco Sirano, guida eccezionale in un percorso che accompagna il visitatore nella scoperta della cultura alimentare dell'antica Ercolano, con reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive.



Inaugurazione e presentazione stampa a Villa Campolieto della mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano'

Renato Aiello

Giovedì 27 marzo alle ore 17.30 nel sontuoso contesto del piano nobile di Villa Campolieto sarà presentata alla stampa ed inaugurata al pubblico la mostra 'Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano'. L'esposizione, che sarà visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025, è organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO. Il Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, Francesco Sirano, guida eccezionale in un percorso che accompagna il visitatore nella scoperta della cultura alimentare dell'antica Ercolano, con reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive.



Notizie Nazionali NEWS REDAZIONE ACCEDI PIANA OFFICINE REGISTRATI

DALL'UOVO ALLE MELE

Giovedì 27 marzo alle ore 17.30 nel sontuoso contesto del piano nobile di Villa Campolieto sarà presentata alla stampa ed inaugurata al pubblico la mostra "Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano".

L'esposizione, che sarà visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025, è organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane.

La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO.

Il Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, Francesco Sirano, guida eccezionale in un percorso che accompagna il visitatore nella scoperta della cultura alimentare dell'antica Ercolano, con reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive.

Articolo successivo: **Ucraina, Zelenskiy: "Spingere Putin a fermare la guerra". Trump: "Solo lo posso farlo". Hagosjati a Madrid**

Articolo precedente: **Roma, 37enne ucciso ad Anzio**

Napoli: A Villa Campolieto a Ercolano la mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola"

Giovedì 27 marzo alle ore 17.30 nel sontuoso contesto del piano nobile di Villa Campolieto sarà presentata alla stampa ed inaugurata al pubblico la mostra Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola a Ercolano. L'esposizione, che sarà visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025, è organizzata dal Parco Archeologico di Ercolano in collaborazione con la Fondazione Ente Ville Vesuviane. La mostra condurrà il visitatore attraverso le splendide sale di una delle più belle ville del Miglio d'Oro alla scoperta di cosa, quando e come mangiavano nel I secolo d.C. gli antichi abitanti di Ercolano alla luce dei rinvenimenti unici e specifici del sito UNESCO. Il Direttore del Parco Archeologico di Ercolano, Francesco Sirano, guida eccezionale in un percorso che accompagna il visitatore nella scoperta della cultura alimentare dell'antica Ercolano, con reperti, utensili, macchine sceniche che evidenziano le influenze che la cucina antica ha avuto sulle tradizioni alimentari successive.

