SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

Parco archeologico di Ercolano. A Villa Campolieto una mostra sul cibo

di **Lorenzo Asti** · 28 marzo 2025, 22:39

Un vero e proprio viaggio alla scoperta delle abitudini alimentari dell'antichità romana, attraverso un gioco di richiami alla modernità, nella splendida cornice affrescata di Villa Campolieto.

E' "Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola" , la nuova mostra del Parco Archeologico di Ercolano visitabile fino al prossimo 31 dicembre 2025.

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".*

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2025/03/28/parco-archeologico-di-ercolano-a-villa-campolieto-una-mostra-sul-cibo/

© 2026 Istituzioni24