

## Comunicato stampa

# NUTRIRE L'IMPERO. STORIE DI ALIMENTAZIONE DA ROMA E POMPEI

Museo dell'Ara Pacis  
2 luglio - 15 novembre 2015

**La mostra, ideata in occasione dell'EXPO 2015, racconta il mondo dell'alimentazione in età imperiale quando, intorno al bacino del Mediterraneo, si avviò la prima "globalizzazione dei consumi"**

Cosa e come mangiavano gli antichi romani? Come trasportavano migliaia di tonnellate di provviste dai più remoti angoli della terra? Come facevano a farle risalire lungo il Tevere fin nel cuore della città? E come le conservavano durante tutto l'anno? A queste e a tante altre curiosità risponderà la mostra **"Nutrire l'Impero. Storie di alimentazione da Roma e Pompei"** ospitata dal **Museo dell'Ara Pacis di Roma** dal 2 luglio al 15 novembre 2015 che tratterà un affresco complessivo sull'alimentazione nel mondo romano grazie a rari e prestigiosi reperti archeologici, plastici, apparati multimediali e ricostruzioni.

L'esposizione, ideata in occasione dell'**EXPO 2015**, è promossa dall'*Assessorato alla Cultura e al Turismo di Roma – Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali*, dall'*Assessorato a Roma produttiva e Città Metropolitana* e da *EXPO* con la cura scientifica della *Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali* e della *Soprintendenza speciale per Pompei, Ercolano e Stabia*, di nuovo insieme a 25 anni di distanza dalla fortunata esperienza della mostra *Riscoprire Pompei (1993)*. L'ideazione e il coordinamento scientifico sono di *Claudio Parisi Presicce* e *Orietta Rossini*. Ricostruzioni multimediali e catalogo (con testi di C. Parisi Presicce, M. Osanna, E. Lo Cascio, F. Coarelli, P. Arnaud, C. Virlovet, S. Keay, P. Braconi, C. Cerchiai, G. Stefani, M. Borgongino, M.P. Guidobaldi, A. Lagi) sono a cura di *Erma di Bretschneider*.

A seguito della *pax romana*, intorno al bacino del Mediterraneo si determinò quella che oggi chiameremmo la prima **"globalizzazione dei consumi"** con relativa **"delocalizzazione della produzione"** dei beni primari. In età imperiale i romani bevevano in grandi quantità vini prodotti in Gallia, a Creta e a Cipro, oppure, se ricchi, i costosi vini campani; consumavano olio che giungeva per mare dall'odierna Andalusia; amavano il miele greco e soprattutto il *garum*, il condimento che facevano venire dall'Africa, dall'Oriente mediterraneo, dal lontano Portogallo, ma anche dalla vicina Pompei. Ma, soprattutto, il pane che mangiavano ogni giorno era un prodotto d'importazione, fatto con grano trasportato via mare su grandi navi dall'Africa e dall'Egitto.

Il percorso espositivo ripercorre le soluzioni adottate dai romani per il **riifornimento e la distribuzione del cibo**, con i mezzi di **trasporto** via terra e soprattutto lungo le rotte marine. Si affrontano, inoltre, i temi della **distribuzione "di massa"** e del **consumo alimentare** nei diversi ceti sociali in due luoghi per molti versi emblematici: **Roma**, la più vasta e popolosa metropoli

dell'antichità, e l'area vesuviana, con particolare riguardo a Pompei, Ercolano e Oplontis, fiorenti centri campani.

Il visitatore è introdotto al tema del **movimento delle merci** da una grande carta del Mediterraneo realizzata con tecnica cinematografica. Qui si animeranno i principali flussi alimentari dei beni **a lunga conservazione** - grano, olio, vino e garum - e si visualizzano le **rotte marine** dai porti più grandi del Mediterraneo, Alessandria e Cartagine. In questa prima sezione è anche affrontato il problema della **lavorazione** degli alimenti primari, della loro **confezione** in anfore caratteristiche per ogni prodotto, dell'**immagazzinamento** e della **distribuzione** del cibo.

Nella seconda sezione le merci arrivano a Roma e a Pompei attraverso i porti di Pozzuoli e di Ostia. Qui è presentata la **ricostruzione in grafica digitale del porto di Traiano**, con i risultati inediti degli scavi recentissimi condotti dalla Soprintendenza di Ostia e dall'Università di Southampton per la ricostruzione del complesso portuale romano.

Chiude questa parte della mostra il tema della grande **distribuzione gratuita dei beni principali di sostentamento** ai cittadini romani adulti, la plebe urbana e romana alla quale era riconosciuto un privilegio unico: quello di condividere i beni della conquista, dapprima solo grano, ma dal III secolo d.C. anche olio, vino e carne.

La terza sezione illustra il **consumo delle merci** e dei prodotti alimentari che poteva avvenire sia in luoghi pubblici, come le *popinae* e i *thermopolia*, gli antichi "bar" o "tavole calde" in cui romani e pompeiani consumavano il "**cibo di strada**", sia nei raffinati *triclinia* (sale da pranzo in cui i commensali mangiavano stando semidistesi su tipici lettini da banchetto) del ceto abbiente. Esposizioni di resti di cibo da Ercolano aiuteranno a comprendere la qualità dei consumi in un ricco centro campano.

Grazie al contributo scientifico e ai prestiti provenienti da Pompei, Ercolano e Oplontis, sarà possibile ammirare corredi da tavola provenienti sia da contesti di estrema ricchezza - come il cosiddetto "**tesoro di Moregine**", un completo da tavola in argento di ritorno da cinque anni di esposizione al Metropolitan Museum di New York - sia raffinate suppellettili in ceramica, in vetro e in bronzo, sia infine il vasellame utilizzato in contesti quotidiani più popolari.

Due approfondimenti concludono la mostra: uno dedicato ai diversi **alimenti consumati in epoca romana** con la loro diffusione e il relativo prezzo (esemplificato dalla preziosa testimonianza dell'*Edictum de pretiis rerum venalium* dell'imperatore Diocleziano, il più famoso dei "calmieri" dell'antichità) e uno dedicato alla "**filosofia del banchetto**", laddove l'amore profondo per la vita e la festa alimentare che la celebra si mescola con la malinconica consapevolezza della fugacità di ogni piacere.

## SCHEDA INFO

<i>Mostra</i>	<i>Nutrire l'Impero. Storie di alimentazione da Roma e Pompei</i>
<i>Luogo</i>	Museo dell'Ara Pacis, Lungotevere in Augusta, Roma
<i>Apertura al pubblico</i>	2 luglio – 15 novembre 2015 Tutti i giorni dalle ore 9.30 – 19.30 (la biglietteria chiude un'ora prima)
<i>Info Mostra</i>	060608 (tutti i giorni ore 9.00 – 21.00) <a href="http://www.arapacis.it">www.arapacis.it</a> , <a href="http://www.museiincomuneroma.it">www.museiincomuneroma.it</a> Twitter: @museiincomune #Nutrirelimpero

<i>Promossa da</i>	Assessorato alla Cultura e al Turismo di Roma – Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali, Assessorato a Roma produttiva e Città Metropolitana ed EXPO
<i>Cura scientifica di</i>	Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali e Soprintendenza speciale per Pompei, Ercolano e Stabia
<i>Ideazione e coordinamento scientifico</i>	Claudio Parisi Presicce e Orietta Rossini
<i>Organizzazione</i>	Zètema Progetto Cultura
<i>Ricostruzioni multimediali e catalogo</i>	L'Erma di Bretschneider
<i>Sponsor Sistema Musei Civici</i>	MasterCard Priceless Rome
<i>Con il contributo tecnico di</i>	Atac
<i>Servizi di vigilanza</i>	Travis
<i>Si ringrazia</i>	Associazione "Porto di Ripetta"
<i>Biglietti</i>	Biglietto integrato Museo dell'Ara Pacis + Mostra € 17 intero, € 13 ridotto Solo mostra € 11 intero, € 9 ridotto

**Ufficio stampa Zètema Progetto Cultura**

Giusi Alessio [g.alessio@zetema.it](mailto:g.alessio@zetema.it) [www.zetema.it](http://www.zetema.it) @ZetemaCultura