

COMUNICATO STAMPA

**“CONVIVIA. IL GUSTO DEGLI ANTICHI”
UNA MOSTRA PER RISCOPRIRE LE ABITUDINI ALIMENTARI
DEGLI ANTICHI NELLE CITTÀ VESUVIANE**

*Tra i reperti esposti, la bottiglia di olio d'oliva più antica del mondo, utensili,
vasellame per la tavola e la cucina dalle Collezioni del MANN*

*La mostra è sostenuta e finanziata dalla Regione Campania
nell'ambito del Poc 2014-2020*

28 giugno 2022 – 8 gennaio 2023, Lapis Museum (Napoli)

Utensili, vasellame e commestibili fossili tratti dalla Collezione dei Commestibili del MANN – tra cui la bottiglia di olio d'oliva più antica del mondo – seppelliti dall'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C., in un percorso dove approfondimenti multimediali e ricostruzioni 3D accompagnano il visitatore alla scoperta della *Campania felix*.

Dal 23 giugno 2022 all'8 gennaio 2023, il Lapis Museum di Napoli (presso la Basilica di Santa Maria Maggiore alla Pietrasanta, in Piazzetta Pietrasanta) ospita **“Convivia. Il gusto degli antichi”**, la mostra che racconta le abitudini alimentari del mondo antico, alle origini della nostra dieta mediterranea.

Ideata e curata dal **Museo Archeologico Nazionale di Napoli** e dalla **prof.ssa Giovanna Greco**, finanziata e promossa dalla **Regione Campania** - nell'ambito del Poc 2014-2020 - attraverso la **Scabec**, in collaborazione con il **Museo Archeologico Virtuale di Ercolano**, il **Lapis Museum**, il **Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli**, **Naus Editoria**, la mostra si sviluppa attraverso due percorsi narrativi che delineano il processo culturale che porta *dall'agricoltura alla cultura del cibo*. Ed è Plinio (il suo ologramma) a raccontare della ricchezza dei suoli della Campania antica, dell'intensa coltivazione dei cereali, della grande varietà dei vigneti e dei fiorenti uliveti.

Il riscontro materiale al racconto pliniano è tratto dalla Collezione dei Commestibili del MANN, unica al mondo, costituita da migliaia di resti di piante di uso alimentare. In mostra vengono esposti, oltre alla famosissima bottiglia di olio d'oliva, cereali come farro e orzo,

olive e poi vinacce, cioè resti di spremitura del vino che da poco si è scoperto essere materiale settecentesco e non di epoca romana. La cultura del cibo e la manipolazione delle risorse alimentari hanno trovato, nei ricchi depositi del MANN, oggetti e vasellame che raccontano di come si conservano le risorse alimentari (con i grandi contenitori), di come si prepara il cibo nelle diverse forme di cottura (bollito, fritto, arrosto) e di come si imbandisce la tavola.

Il vasellame selezionato ricompone una completa batteria di pentole per la cucina. Un ambiente destinato alla cucina viene invece ricostruito in forma virtuale. Il servizio per il consumo a tavola è composto di vari tipi di piatti, brocche, bicchieri, fruttiere, contenitori per salse, olio, aceto, sale e pepe. Numerose sono anche le riproduzioni di affreschi e pitture che illustrano la varietà dell'alimentazione antica. Saranno raccontati i menù, le ricette, le diverse qualità di pane e panettoni dolci; una carta dei vini con il suo prezzo offrirà uno spaccato sui costi della spesa quotidiana in una città vesuviana. Una finestra è dedicata al consumo del vino alla greca, proponendo il tema del simposio con tutto il set di vasellame utilizzato per la cerimonia conviviale.

Il racconto espositivo della mostra, arricchito dalla lettura di testi antichi, vuole illustrare a grandi linee quello che doveva essere il regime alimentare del quotidiano della società antica, basato sostanzialmente sul consumo di cereali, formaggio, pesce, olive, verdure e legumi. Non fa parte della dieta quotidiana il consumo delle carni rosse. I resti ossei recuperati attestano il consumo di pollame o animali da caccia. Le ricette, le carte dei vini, le diverse qualità di pani, taralli e panettoni offrono uno spaccato della vita quotidiana e dell'alimentazione giornaliera quanto mai vivace e ancora oggi viva nei nostri mercati.

“Convivia. Il gusto degli antichi” è curata da un comitato scientifico composto da **Paolo Giulierini, Marialucia Giacco, Giovanna Greco, Gaetano Di Pasquale**. Il progetto allestitivo e la direzione tecnica sono a cura di **Ferdinando d'Agostino e Silvia Neri**.

La mostra rientra nel circuito **campania>artecard**, il pass turistico della Regione Campania che offre l'opportunità di visitare i principali luoghi della cultura regionali e di viaggiare a bordo del trasporto pubblico locale.

Biglietti

Intero (+18anni): 8 euro

Ridotto (6-18 anni e scolaresche): 4 euro

Bambini (0-6 anni): gratuito

Gruppi (almeno 10 persone): 6 euro

Speciali famiglia:

2+1 (2 interi+1 ridotto): 16 euro

2+2 (2 interi+2 ridotti): 20 euro

2+3 (2 interi+3 ridotti): 24 euro

Possessori campania>artecard: 4 euro

Info: www.lapismuseum.com

Cartella stampa: <https://www.scabec.it/area-media>

—
UFFICIO STAMPA Scabec S.p.A.

Gianluca Durante – 328 2114128

Piergiorgio Gambardella – 339 3132579

Via Generale Orsini, 30

80132 Napoli – Italia

www.scabec.it