

# NUTRIRE L'IMPERO. Storie di alimentazione da Roma e Pompei

written by Antonio Mazzuca | 06/07/2015

La mostra "NUTRIRE L'IMPERO. Storie di alimentazione da Roma e Pompei", in scena fino al 15 novembre all'Ara Pacis di Roma indaga la storia dell'alimentazione ai tempi dell'impero, muovendosi tra Roma e Pompei e tracciando le coordinate della prima globalizzazione dei consumi nella storia della civiltà.

Un mercato alimentare globalizzato, questo fu l'universo del cibo sotto Roma. Olio dall'Andalusia, vino dalla Gallia, pane fatto col grano d'Egitto. La delocalizzazione dei consumi nasce allora, sotto le insegne imperiali dell'Urbe. La più grande metropoli dell'antichità faceva da collettore alle produzioni di ogni territorio romano e romanizzato, rilanciandole verso ogni angolo dei suoi domini. Nell'anno di Expo anche Roma continua a portare il suo contributo alla causa della cultura alimentare e lo fa ripercorrendo la storia che l'ha resa grande agli occhi del mondo, quella di un impero romano che non è solo campagne di conquista e maestose opere edilizie, ma anche gesti quotidiani, costume popolare e attitudine commerciale.



La mostra si propone di tracciare un quadro complessivo sull'alimentazione al tempo dei Romani, esponendo negli spazi del Museo dell'Ara Pacis reperti archeologici, plastici, ricostruzioni e apparati multimediali, che condurranno i visitatori sulle tracce della prima globalizzazione dei consumi nella storia dell'umanità. Non solo cosa e come si mangiava, ma anche come si provvedeva all'approvvigionamento, al trasporto, alla conservazione delle risorse su un territorio vasto come quello imperiale dell'età d'oro, quando la stabilità ritrovata con la pax romana determinò una delocalizzazione della produzione dei beni primari in tutto il bacino del Mediterraneo.

Migliaia di tonnellate di merce commestibile venivano trasportate sistematicamente e con perfetta organizzazione dai più remoti confini dell'Impero fino alla capitale. Viaggiavano via terra ma più spesso via mare, con delle imbarcazioni apposite, approdando sulla costa tirrenica e risalendo il Tevere per giungere nel cuore della città. Buona parte di questo fiume di derrate andava poi conservata. Infine il consumo, con modalità e stili di vita che ci appaiono spesso incredibilmente attuali: il desco nelle case del popolo, le cene sontuose dei ricchi nei triclinia ed infine i thermopolia e le popinae, tavole calde e bar, quello che potrebbe considerarsi precursore del moderno "street food". E se oggi il consumo alimentare di massa è tutto un fiorire di salse su carni e verdure, nell'impero d'allora spopolava il garum, salsa a base di pesce macerato e fermentato, ed oggi una preparazione ritenuta simili è alla base di una salsa usata nel Sud-est asiatico (nước mắm).

La mostra è a cura della Sovrintendenza capitolina ai Beni Culturali (Assessorato Cultura) con la Soprintendenza speciale per Pompei, Ercolano e Stabia (un connubio che si rinnova a 25 anni dalla

fortunata esperienza di Riscoprire Pompei, 1993). Alla Sovrintendenza capitolina appartiene la coppia degli ideatori e coordinatori scientifici: Claudio Parisi Presicce - il sovrintendente - e Orietta Rossini.

Si passa così dalla ricostruzione in grafica digitale del Porto di Traiano alla scoperta della figura del praefectus Annonae, un imprenditore che apparteneva alla classe dei cavalieri, nominato direttamente dall'imperatore, a capo dell'amministrazione Annoniana, al corredo da tavola in argento - il cosiddetto Tesoro di Moregine - rinvenuto a Pompei. L'editto dei prezzi che Diocleziano volle emanare nel 301 d.C., che fissava il tetto massimo dei prezzi delle merci che circolavano, dei salari pagati e dei servizi erogati nei territori controllati da Roma. E' noto che e suoi effetti sul piano economico furono negativi, provocando sia paralisi del commercio che mercato nero. Il suo valore documentale è tuttavia prezioso, fornendo una serie di informazioni sui prodotti e i commerci della sua epoca.

In mostra anche i celebri resti organici cristallizzati nel tempo dall'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C., dalle focacce appena sfornate ai piselli decorticati.

02/07 - 15/11/2015

NUTRIRE L'IMPERO. Storie di alimentazione da Roma e Pompei

[www.arapacis.it](http://www.arapacis.it)

2 luglio - 15 novembre 2015 Tutti i giorni 9.30-19.30

La biglietteria chiude un'ora prima

*La mostra "[NUTRIRE L'IMPERO. Storie di alimentazione da Roma e Pompei](#)", in scena **fino al 15 novembre all'Ara Pacis** di Roma indaga la storia dell'alimentazione ai tempi dell'impero, muovendosi tra Roma e Pompei e tracciando le coordinate della prima globalizzazione dei consumi nella storia della civiltà.*

**Un mercato alimentare globalizzato**, questo fu l'universo del cibo sotto Roma. Olio dall'Andalusia, vino dalla Gallia, pane fatto col grano d'Egitto. La delocalizzazione dei consumi nasce allora, sotto le insegne imperiali dell'Urbe. La più grande metropoli dell'antichità faceva da collettore alle produzioni di ogni territorio romano e romanizzato, rilanciandole verso ogni angolo dei suoi domini.

**Nell'anno di Expo** anche Roma continua a portare il suo contributo alla causa della cultura alimentare e lo fa ripercorrendo la storia che l'ha resa grande agli occhi del mondo, quella di un impero romano che non è solo campagne di conquista e maestose opere edilizie, ma anche gesti quotidiani, costume popolare e attitudine commerciale.

La mostra si propone di tracciare **un quadro complessivo sull'alimentazione al tempo dei Romani**, esponendo negli spazi del Museo dell'Ara Pacis reperti archeologici, plastici, ricostruzioni e apparati multimediali, che condurranno i visitatori sulle tracce della prima globalizzazione dei consumi nella storia dell'umanità. Non solo cosa e come si mangiava, ma anche **come si provvedeva all'approvvigionamento**, al trasporto, alla conservazione delle risorse su un territorio vasto come quello imperiale dell'età d'oro, quando la stabilità ritrovata con la pax romana determinò una delocalizzazione della produzione dei beni primari in tutto il bacino del Mediterraneo.

Migliaia di tonnellate di merce commestibile venivano trasportate sistematicamente e con **perfetta organizzazione** dai più remoti confini dell'Impero fino alla capitale. Viaggiavano via terra ma più spesso via mare, con delle imbarcazioni apposite, approdando sulla costa tirrenica e **risalendo il Tevere** per giungere nel cuore della città. Buona parte di questo fiume di derrate andava poi conservata. Infine il consumo, con modalità e stili di vita che ci appaiono spesso incredibilmente attuali : il desco nelle case del popolo, le cene sontuose dei ricchi nei triclinia ed infine i thermopolia e le popinae, tavole calde e bar, quello che potrebbe considerarsi **precursore del moderno "street**

**food”**. E se oggi il consumo alimentare di massa è tutto un fiorire di salse su carni e verdure, nell'impero d'allora spopolava il garum, salsa a base di pesce macerato e fermentato, ed oggi una preparazione ritenuta simili è alla base di una salsa usata nel Sud-est asiatico (nước mắm).

La mostra è **a cura della Sovrintendenza capitolina ai Beni Culturali** (Assessorato Cultura) con la Soprintendenza speciale per Pompei, Ercolano e Stabia (un connubio che si rinnova a 25 anni dalla fortunata esperienza di Riscoprire Pompei, 1993). Alla Sovrintendenza capitolina appartiene la coppia degli ideatori e coordinatori scientifici: Claudio Parisi Presicce - il sovrintendente - e Orietta Rossini.

Si passa così dalla **ricostruzione in grafica digitale del Porto di Traiano** alla scoperta della figura del **praefectus Annonae**, un imprenditore che apparteneva alla classe dei cavalieri, nominato direttamente dall'imperatore, a capo dell'amministrazione Annoniana, al corredo da tavola in argento - il cosiddetto Tesoro di Moregine - rinvenuto a Pompei. L'editto dei prezzi che Diocleziano volle emanare nel 301 d.C., che fissava il tetto massimo dei prezzi delle merci che circolavano, dei salari pagati e dei servizi erogati nei territori controllati da Roma. E' noto che e suoi effetti sul piano economico furono negativi, provocando sia paralisi del commercio che mercato nero. Il suo valore documentale è tuttavia prezioso, fornendo una serie di informazioni sui prodotti e i commerci della sua epoca.

In mostra anche **i celebri resti organici cristallizzati** nel tempo dall'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C., dalle focacce appena sfornate ai piselli decorticati.

02/07 - 15/11/2015

[NUTRIRE L'IMPERO](#). *Storie di alimentazione da Roma e Pompei*

[www.arapacis.it](http://www.arapacis.it)

2 luglio - 15 novembre 2015 Tutti i giorni 9.30-19.30

*La biglietteria chiude un'ora prima*