

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Ciclo di incontri intorno a cibo, storia e società

PROGRAMMA

La cucina come spazio d'incontro, di aggregazione, carico di significati simbolici; il cibo e le tradizioni alimentari come elementi culturali, fattori di incontro e dialogo tra diverse identità culturali e sociali, costituiscono l'orizzonte in cui si colloca questo primo ciclo di sei incontri del progetto "Dalla terra alla tavola, vita in cucina".

Autori ed esperti appartenenti a differenti ambiti disciplinari presentano e discutono i temi affrontati nelle loro ricerche e nelle loro pubblicazioni, nel tentativo di offrire una chiave nuova per interpretare la storia e la cultura italiane in rapporto al cibo e all'alimentazione, sviluppando il tema da specifiche angolature (la storia d'Italia, il territorio milanese e lombardo, il cinema, l'arte, l'archeologia, il lavoro e il mondo di Internet).

Mercoledì 3 aprile 2013 – ore 18

Biblioteca Nazionale Braidense, Via Brera, 28 - Milano

I sessant'anni dell'Accademia Italiana della Cucina

Giovanni Ballarini, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

Cucina in Italia oggi. Autunno o primavera?

Paolo Petroni, Segretario Generale e Presidente del Centro Studi Franco Marenghi

Perenne attualità dell'Accademia Italiana della Cucina

Coordina *Gianni Fossati*, Accademico e giornalista

Mercoledì 10 aprile 2013 – ore 18

Biblioteca Nazionale Braidense, Via Brera, 28 - Milano

Storia e paesaggio dell'alimentazione nel Milanese

Lucia Bisi, autrice del volume "Nutrire Milano", discute con *Davide Rampello*, Coordinatore artistico del Padiglione Zero di Expo 2015 e *Marilena Poletti Pasero*, Presidente Unione Lettori Italiani

Mercoledì 17 aprile 2013 – ore 18

Biblioteca Nazionale Braidense, Via Brera, 28 - Milano

Cinema e cibo: Ugo Tognazzi, gastronomo lombardo

Cristina Bragaglia, Docente di Storia del cinema

Mercoledì 8 maggio 2013 – ore 15

Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia, Via E. De Amicis, 11 - Milano

Cibo, archeologia e ambiente. L'alimentazione dalla tarda antichità all'alto Medioevo

Cristina Cattaneo, Docente di Antropologia
Marina De Marchi, Funzionario archeologico

Mercoledì 15 maggio 2013 – ore 18

Biblioteca Nazionale Braidense, Via Brera, 28 - Milano

Cibo e identità. La storia d'Italia attraverso la tavola

Emanuela Scarpellini, Docente di Storia contemporanea e autrice del volume "A tavola! Gli italiani in 7 pranzi", discute con *Alberto Capatti*, Docente di Scienze gastronomiche e *Giorgio Bigatti*, Docente di Storia economica

Mercoledì 22 maggio 2013 – ore 18

Archivio di Stato di Milano, Via Senato, 10 - Milano

Cibo, Internet e social network: tra passione e lavoro

Ivana Pais, Docente di Sociologia economica

I RELATORI

Giovanni Ballarini, dal 2008 Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e dal 2004 Professore Emerito dell'Università degli Studi di Parma, dove è stato docente in Scienze gastronomiche. Autore di numerosi articoli e libri, il più recente dei quali è *Cultura e gastronomia. Tra tecnica e arte* (Plan, 2012), una ricerca antropologica intorno all'alimentazione umana.

Giorgio Bigatti, insegna Storia economica all'Università Bocconi e Direttore della Fondazione Isec. Tra le sue opere, studi sugli archivi d'impresa e anche: *La provincia delle acque. Ambiente, istituzioni e tecnici in Lombardia tra Sette e Ottocento* (Angeli, 1995) e *La città operosa: Milano nell'Ottocento* (Angeli, 2002).

Lucia Bisi, architetto e scrittrice, ha pubblicato il volume *Nutrire Milano. Storia e paesaggio dell'alimentazione in città* (Skira, 2011), in cui analizza la relazione tra la civiltà alimentare di Milano e del contado con la sua struttura urbana, in un inedito viaggio nel tempo e nello spazio.

Cristina Bragaglia, insegna Storia del cinema Università degli Studi di Bologna, ha pubblicato testi e saggi sui rapporti tra cinema e letteratura e di critica cinematografica. Tra le sue opere: *Sequenze di gola: cinema e cibo* (Cadmò, 2002).

Alberto Capatti, ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo Rettore. Fa parte del comitato scientifico di CasArtusi. Ha diretto i mensili *La Gola* e *Slow*. Fra le sue opere recenti l'edizione commentata de *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (BUR, 2010). Sta preparando una storia della cucina italiana (1945-2000).

Cristina Cattaneo, insegna Antropologia all'Università degli Studi di Milano ed è Direttore del Labanof (Laboratorio di antropologia e odontologia forense) nella medesima Università. È autrice, con Monica Maldarella, di *Crimini e farfalle. Misteri svelati dalle scienze naturali* (Cortina, 2006)

Marina De Marchi, già Funzionario archeologico della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia, ha curato i cataloghi di diverse raccolte archeologiche di musei lombardi.

Gianni Fossati, componente del Consiglio di presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina. Giornalista e saggista, collabora a quotidiani, periodici e programmi televisivi. Già docente all'Alta Scuola in Media e Comunicazione dell'Università Cattolica di Milano.

Paolo Petroni, Segretario Generale e Presidente Centro Studi Franco Marenghi, è autore di numerose monografie sui cibi e le tradizioni della cucina italiana in una collana curata per Giunti Editore.

Ivana Pais, insegna Sociologia economica all'Università Cattolica di Milano. Da anni studia i social network e le comunità professionali digitali, all'interno delle quali ha affrontando anche il fenomeno recente dei "food blogger". A questi temi è dedicato il suo ultimo libro *La rete che lavora. Mestieri e professioni nell'era digitale* (Egea, 2012).

Marilena Poletti Pasero, Presidente dell'Unione Lettori Italiani. Dal 1991 cura e conduce gli eventi letterari della stessa associazione.

Davide Rampello, già Presidente della Triennale di Milano dal 2003 al 2011, è stato nominato Direttore artistico del Padiglione Zero di Expo 2015.

Emanuela Scarpellini, insegna Storia contemporanea all'Università degli Studi di Milano. Oltre che sulla storia sulla società europea, i suoi interessi si concentrano sulla storia culturale, politica ed economica del Novecento. Il suo ultimo libro *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi* (Laterza, 2012), è il racconto sulla storia e le geografie degli italiani partendo dal modo in cui mangiano.



Coordinamento promosso da:
Archivio di Stato di Milano, Bibliolavoro,
Biblioteca Nazionale Braidense,
Fondazione ISEC, Società Umanitaria,
Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia

Sfondo del programma: *Un corso di economia domestica alla "Gioiosa", ricreatorio per orfani di guerra* (1919, Archivio Storico Società Umanitaria)
Elaborazione grafica VINCENZA PETRILLI