



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



FOOD AND THE CITY

Il cibo e la città

VII Congresso AISU
Milano-Padova 2-5 settembre 2015



FOOD AND THE **CITY**

Il cibo e la città

VII Congresso AISU
Milano-Padova 2-5 settembre 2015

in copertina

Giotto, *Le nozze di Cana*, Cappella degli Scrovegni,
inizio XIV sec.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



DIPARTIMENTO
DI SCIENZE STORICHE
GEOGRAFICHE
E DELL'ANTICHITÀ

a cura di

Giovanni Luigi Fontana
Andrea Caracausi
Francesco Vianello

Associazione Italiana
di Storia Urbana

VII Congresso AISU
Milano-Padova, 2-5 settembre 2015

Comitato scientifico

Paola Lanaro, Università di Venezia Ca' Foscari, Presidente AISU
Salvo Adorno, Università di Catania
Donatella Calabi, Università IUAV di Venezia
Giovanni Cristina, Università di Catania
Maria Grazia D'Amelio, Università di Roma Tor Vergata
Gerardo Doti, Università di Camerino
Giovanni Luigi Fontana, Università di Padova
Alberto Guenzi, Università di Parma
Francesca Martorano, Università Mediterranea di Reggio Calabria
Luca Mocarrelli, Università di Milano Bicocca
Melania Nucifora, Università di Catania, sede di Ragusa
Sergio Onger, Università di Brescia
Heleni Porfyriou, CNR di Roma
Fulvio Rinaudo, Politecnico di Torino
Massimiliano Savorra, Università del Molise
Giuseppe Stemperini, Università di Roma Tre
Donatella Strangio, Università di Roma La Sapienza
Rosa Tamborrino, Politecnico di Torino
Carlo Travaglini, Università di Roma Tre
Guido Zucconi, Università IUAV di Venezia

Comitato organizzativo

Andrea Caracausi
Giovanni Luigi Fontana
Elena Svalduz
Francesco Vianello
Stefano Zaggia

con la collaborazione di:

Pamela Adediwura
Stefania Ribolli
Martina Suppa

Segreteria amministrativa

Luisel Bolzonella
Maria Grazia Dainese
Matteo Mignolli

Coordinatore AISU 2015

Giovanni Luigi Fontana

ISBN 978 88 6787 432 3

© 2015 Università di Padova

Tutti i diritti di traduzione, riproduzione e adattamento,
totale o parziale, con qualsiasi mezzo (comprese
le copie fotostatiche e i microfilm) sono riservati.

Fotografie

Massimo Pistore (pp. 4-7, 11, 20-21, 23, 31-33, 42-43, 56-58)
Mirco Bortolato (p. 68)
Biblioteca Internazionale "La Vigna", Vicenza (p. 15)

Grafica e stampa

CLEUP SC

Coop. Libreria Editrice Università di Padova'
via G. Belzoni, 118/3 – Padova (Tel. +39 049 8753496)
www.cleup.it - www.facebook.com/cleup

FOOD AND THE CITY

Il cibo e la città

VII Congresso AISU
Milano-Padova 2-5 settembre 2015



EXPO
MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Donatella Strangio
Rosa Tamborino
Carlo M. Travaglini

Il cibo, nel corso dei secoli, ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella storia della città permeando, in un rapporto serrato con il territorio, la sua economia, la strutturazione dei luoghi, l'articolarsi delle funzioni, la conformazione degli spazi costruiti e aperti, lo scorrere della vita quotidiana e le ritualità collettive. Attraverso le scelte alimentari hanno trovato espressione materiale le divisioni e le commistioni tra gruppi, etnie, religioni; si sono manifestati i divari sociali; si è creata l'intimità del desco domestico; si è realizzata la condivisione di eventi straordinari sia in tempo di pace che di guerra. I legami del cibo con la vita sociale dei luoghi hanno prodotto valori culturali che oggi vengono riconosciuti come parte del patrimonio storico di città e territori, come una componente essenziale di memorie e narrazioni collettive, come fondamento di identità urbane, regionali e nazionali. A partire dall'antichità e fino all'età contemporanea i processi inerenti la produzione, la preparazione, lo scambio, la distribuzione e il consumo del cibo sono stati al centro delle politiche messe in atto da autorità cittadine e statali, terreno di confronto e di scontro tra ceti sociali e gruppi di interesse, in una continua dialettica tra produttori e consumatori, tra norme e pratiche, tra regolamentazione e libera iniziativa. L'architettura degli spazi destinati a queste funzioni, gli allestimenti e le rappresentazioni dei conviti e delle cerimonie, i mutamenti dei costumi e delle mode mettono in scena i legami molteplici del cibo con la vita urbana, offrendo spunti per valorizzare il suo significato specifico nella storia delle città e dei territori. Nell'anno di Expo 2015 di Milano, il Convegno dell'Aisu, organizzato dal Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità dell'Università degli Studi di Padova, promuove un ampio confronto interdisciplinare tra studiosi sui diversi temi relativi alla storia della città da cui emerge, ancora una volta, come protagonista la compagine urbana in tutta la sua multiforme complessità.

Over the centuries, food has always played a vital role in the city's history permeating, in a tight relationship with the territory, its economy, the structuring of places, the articulation of functions, the shape of the built-up areas and open spaces, the flow of everyday life and collective rituals. Through food choices, divisions and the mingling of groups, ethnicities and religions have found material expression; social gaps have been evidenced; the intimacy of the home dinner table has been created; and the sharing of extraordinary events has taken place, both in times of peace and war. The links between food and the social life of places have produced cultural values that are now recognized as part of the historical heritage of cities and territories, like an essential component of collective memories and narratives, as the foundation of urban, regional and national identities. Since ancient times and right up to the contemporary age, processes related to the production, preparation, trade, distribution and consumption of food have been the focus of policies implemented by city and state authorities, points of comparison and contention between social classes and interest groups, in a constant dialectic between producers and consumers, between rules and practices, between regulation and free enterprise. The architecture of the spaces allocated to these functions, the settings and representations of banquets and ceremonies, and changes of customs and fashions enact the multiple ties between food and urban life, offering insights to enhance the specific role it plays in the history of cities and territories. In the year of the Expo 2015 in Milan, the AISU Conference, organized by the Department of Historical, Geographical and Antiquity Sciences of the University of Padua, is promoting a broad interdisciplinary exchange between scholars on various topics relating to the history of the city, from which the urban structure emerges, yet again, as protagonist in all its multifaceted complexity.





programma/program



Mercoledì 2 settembre 2015 / Wednesday 2nd September 2015, Expo 2015 – Milano

15.30-18.30 **Pre-apertura del Congresso e presentazione del numero di "Ricerche storiche" su Esposizioni Universali in Europa. Attori, pubblici, memorie tra metropoli e colonie / Congress pre-opening – Teatro della Terra del Parco della Biodiversità**

Intervengono:

Paola Lanaro (Presidente Aisu), *Giovanni Luigi Fontana* (Università di Padova), *Anna Pellegrino* (Università di Padova), *Francesco Mineccia* (Università del Salento), *Donald Sassoon* (Queen Mary University of London), *Maurice Aymard* (EHESS - MSH Paris), *Donatella Calabi* (Università IUAV, Venezia), *Stefano Musso* (Università di Torino), *Marco C. Belfanti* (Università di Brescia), *Carlotta Sorba* (Università di Padova), *Giorgio Strappazzon* (VSassociati)

Giovedì 3 settembre 2015 / Thursday 3th September 2015, Padova

9.00-11.00 Visita al Giardino della Biodiversità / Visit to the Biodiversity Garden

11.15-13.15 **Sessione plenaria / Plenary Session – Aula Magna, Palazzo Bo**

11.15-12.15 **Saluti inaugurali e presentazione del Congresso / Opening ceremony – Aula Magna, Palazzo Bo**

Giuseppe Zaccaria, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Padova
Giovanni Luigi Fontana, Direttore del Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità - DiSSGeA
Flavio Rodeghiero, Assessore alla Cultura nel Comune di Padova
Paola Lanaro, Presidente Aisu

12.15-13.00 **Lectio magistralis**

Massimo Montanari (Università di Bologna)
Una gastronomia cittadina. Cucine e culture d'Italia fra Medioevo ed Età moderna
An urban gastronomy. Cuisine(s) and culture(s) of Italy between the Middle Ages and the Modern Era

13.30-14.30 Pranzo / lunch – Sala della Basilica, Palazzo Bo

14.30 **Sessioni parallele / Parallel Sessions**

	Palazzo Bo			Palazzo Liviano			Dipartimento DiSSGeA				
	Aula Nievo	Archivio Antico	Aula L	Aula M	Aula N	Aula S	Aula Magna	STO1	STO2	STO3	Sala Bortolami
14.30	B01	A02	C07	B10	B14	A06	C04	C19	C18	C02	C37
15.30	B01	A02	C07	B10	A13	A06	C04	C19	C18	C02	C37
16.45	A17	A01	A11	C17	B09	B05	C12	C19	C18	C25	C26
17.45	A17	A01	A11	C17	B09	B05	C12	C19	C18	C25	C26

14.00 Smart Agrifood Day. Veneto agrifood: tradizione e innovazione - Palazzo Bo, Aula Magna

21.00 **FISAORCHESTRA "ARMONIA" di Treviso – Concerto "Musica di gusto" – Sala dei Giganti, Palazzo Liviano**

Direttore: Mirko Satto

Con la partecipazione di: Mara Paci, soprano – Matteo Mignolli, flauto traverso – Maddalena Murari, pianoforte

Venerdì 4 settembre 2015 / Friday 4th September 2015, Padova

	Palazzo Bo			Palazzo Liviano			Dipartimento DiSSGeA				
	Aula Nievo	Archivio Antico	Aula L	Aula M	Aula N	Aula S	Aula Magna	STO1	STO2	STO3	Sala Bortolami
9.00	A15	C14	C17	B16	B06		C31	C13	C20	C08	C35
10.00	A15	C14	C17	B16	B06			C13	C20	C08	
11.15	A15	C39	C27	B13	B12		C24	C09	C20	C16	C32
12.15	C15	C39	C27	B13	B12		C24	C09	C20	C16	C32
	Pranzo / Lunch - Sala della Basilica, Palazzo Bo										
14.30	B15	C10	C33	A10	C05		C01	A18	C20	C03	C06
15.30	B15	C10	C33	A10	C05		C01	A18	C20	C03	C06
16.45	B15	C10	C33	A10			C01	A18	C20	C03	
17.45									C20		

18.00 Visite guidate / guided visits

20.00 **Cena di gala / dinner – Agorà del Centro culturale Altinate S. Gaetano**

Sabato 5 settembre 2015 / Saturday 5th September 2015, Padova

	Palazzo Bo			Palazzo Liviano			Dipartimento DiSSGeA				
	Aula Nievo	Archivio Antico	Aula L	Aula M	Aula N	Aula S	Aula Magna	STO1	STO2	STO3	Sala Bortolami
9.00	A09	A03	A16	B08	B07	B11	C36	C21	B02	C11	C29
10.00	A09	A03	C22	B08	B07	B11	C36	C21	B02	C11	C29
11.15	A09	A12	C22	B08	B07	B11	C36	C21	A19		

9.30 Sessione A08 presso la Biblioteca "La Vigna", Vicenza

12.15 **Cerimonia di chiusura / Closing ceremony – Sala dei Giganti, Palazzo Liviano**

13.30 Pranzo / lunch – Palazzo Liviano

15.00 Visite guidate / Guided visits – Biblioteca "La Vigna", Vicenza – Masi agricola, Gargagnago di Valpolicella (Vr)

Registrazione / Registration

La registrazione si potrà effettuare nella giornata di apertura prima dei saluti inaugurali e per tutta la durata del Congresso.

Smart Agrifood Day

Veneto agrifood: tradizione ed innovazione



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

3 Settembre 2015 - Aula Magna - Palazzo Bo

- 14.00 Registrazione
- 14.30 Indirizzi di saluto
GIUSEPPE ZACCARIA, Magnifico Rettore dell'Università di Padova
ANTONIO BONALDO, Regione del Veneto
Introduzione
GIOVANNI LUIGI FONTANA (Università di Padova)
LUCIANO GAMBERINI (Università di Padova)
- 14.45-17.00 **Innovazione nell'AgriFood tra produzione sicurezza e valorizzazione**
MARIO PEZZOTTI (Università di Verona)
Ricerca avanzata nel solco della tradizione in viticoltura ed enologia
LUIGI BUBACCO (Università di Padova)
Come la natura ci insegna a controllare la struttura del ghiaccio negli alimenti
FABIO VIANELLO (Università di Padova)
Applicazione delle nanotecnologie nel settore alimentare
- 16.00-16.15 *Coffee break*
ISABELLA PROCIDANO (Università di Venezia "Ca' Foscari")
Qualità dei servizi e soddisfazione del cliente nelle imprese vitivinicole del distretto del Prosecco
VIVIANA FERRARIO e MASSIMO ROSSETTI (Università IUAV, Venezia)
Paesaggi e architetture del vino: tradizione/innovazione
- 17.00-17.15 **L'importanza di innovare nel settore AgriFood**
GIOVANNI TALIANA, Presidente della sezione alimentari di Confindustria Padova
- 17.15-18.00 Tavola Rotonda: *Innovation transfer: quali modelli per il Veneto Agrifood*
Partecipano i Relatori e le aziende:
SANDRO BOSCAINI (Presidente di Masi Agricola Spa)
DARIO LOISON (Presidente di Loison pasticceri dal 1938)
MICHELE VECCHIATO (Amministratore Delegato di Birrificio Antoniano S.r.l. Società agricola)
CRISTINA MARCHETTI (Direttore generale di Valbona)
Moderatori: GIOVANNI LUIGI FONTANA, LUCIANO GAMBERINI
- 17.45-18.00 Conclusioni
- 18.00 Networking Cocktail

Evento organizzato dalla Regione Veneto e Veneto Innovazione, in collaborazione con Unioncamere del Veneto – Eurosportello Veneto e l'Università degli Studi di Padova



MACROSESSIONE A - CIBO, CULTURA E SOCIETÀ / FOOD, CULTURE AND SOCIETY

Coordinatore di macrosessione: Carlo M. Travaglini (Università di Roma 3)

A01 Fame di guerra: cibo e conflitti nella città moderna e contemporanea

Coordinatore: Daniela Adorni (Università di Torino)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Palazzo Bo, Sala Archivio antico

Eleonora Belloni (Università di Siena), *Nutrire la città mobilitata. Il problema alimentare a Siena negli anni della Grande Guerra*

Cinzia Bonato (Università di Torino), *Genova e il consumo alimentare durante la guerra di successione austriaca (1745-46)*

Stefano Magagnoli (Università di Parma-Food Lab), *Ricettari di guerra: strategie di sopravvivenza per le famiglie urbane*

Fabrizio Pedone (Sapienza Università di Roma), *Palermo 1944. La strage del pane*

Davide Tabor (Università di Torino), *Propaganda di genere nella città fascista. Gli orti urbani nella Seconda Guerra Mondiale*

A02 Tra patrimonio sociale e promozione delle destinazioni turistiche: il cibo come veicolo dell'immagine urbana

Coordinatrici: Patrizia Battilani (Università di Bologna)

Daniela Calanca (Università di Bologna)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Bo, Sala Archivio antico

Patrizia Battilani (Università di Bologna), Giuliana Bertagnoni (Università di Bologna), *Il restyling di una vecchia icona pop: la storia transnazionale degli Spaghetti alla bolognese*

Daniela Calanca (Università di Bologna), *"Rimini Street Food": la piada "The best snack in the world"*

Francesca Malleo (Università di Palermo), *Il cibo da strada tra narrazione, promozione e valorizzazione della destinazione turistica della "succulenta" città di Palermo attraverso l'esperienza di STREET Tour Palermo*

Giacomo Zanibelli (Università di Siena), *Il panforte senese. L'immagine di una città attraverso la sua industria dolciaria*

Nilce Da Silva (Université du Québec à Trois-Rivières), *Il ruolo del cibo nella costruzione dell'immagine dei luoghi: l'Italia nella memoria dei turisti canadesi*

Ilaria Zilli (Università del Molise), *Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica: il Molise fra mari e monti*

A03 Urbano, troppo urbano? Costruzioni sociali del cibo e dell'alimentazione tra processi di gentrificazione e riscoperta delle biodiversità

Coordinatore: Franca Bimbi (Università di Padova)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Bo, Sala Archivio antico

Vincenzo Romania (Università di Padova), *Veganism and the post-urban condition: an analysis of the Italian case*

Alice Brombin (Università di Padova), *Il cibo negli ecovillaggi. Quando la cultura si fa natura*

Martin Eynard (Universidad Nacional de Cordoba), *Conflitti alimentari urbani e partecipazione femminile nella città di Cordoba (Argentina) dalla crisi del 2001 in poi*

Francesco Della Puppa (Università di Padova), *Around the table and in the kitchen. Feeling at home or feel in exile? Polysemy of food, transculturation processes and gender dynamics in the multicultural city of superdiversities*

Silvia Segalla (Università di Padova), *Le trasformazioni del paesaggio veneto attraverso i menù delle osterie*

Giulia Storato (Università di Padova), *Children's tales on food: belongings and the multi-diversity of the city*

Manuela Tassan (Università di Milano - Bicocca), *Le culture del cibo "naturale": Gruppi di acquisto solidale, produttori neo-rurali e ristorazione*

Anna Pacifico (Presidente Società delle Lettere, delle Arti, delle Scienze Veneto), *Habitus della cura e habitus del consumo*

A06 Consumi di lusso e approvvigionamento urbano

Coordinatore: Salvatore Ciriaco (Università di Padova)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Liviano, Aula S

Bhaswati Bhattacharya (Centre for Modern Indian Studies, Göttingen), *The India Coffee House, 1940-1958*

Annette Condello (Perth University), *Serving the city from its outlying buildings: lemon greenhouses and its cordial boundaries*

Paolo Buonora (Archivio di Stato di Roma), *L'oro rosso: lo zafferano de L'Aquila in età moderna*

Isabella Cecchini (Università di Venezia "Ca' Foscari"), *Zucchero: reti di approvvigionamento e mercanti internazionali a Venezia in età moderna*

A08 Nutrire Venezia e le città di terraferma tra età medievale ed età moderna

Coordinatori: Edoardo Demo (Università di Verona)
Danilo Gasparini (Università di Padova)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.30, Vicenza, Biblioteca Internazionale "La Vigna"

Francesco Bianchi (Istituto per le Ricerche di Storia, Vicenza), *Curare la fame, curare le malattie. Cibo, ospedali e confraternite nel Rinascimento veneto*

Frediano Bof (Università di Udine), *Modelli di consumo e regimi vittuari a Udine e nel Friuli in età moderna*

Ivan Buonanno, *Il vino in laguna: storia della mesquita del vino a Venezia*

Edoardo Demo (Università di Verona), *Mercanti di cibo. L'approvvigionamento alimentare di Vicenza nella prima età moderna (secc. XV-XVII)*

Danilo Gasparini (Università di Padova), *Il sistema di approvvigionamento di Venezia dalle campagne trevigiane in età moderna*

Mattia Viale (Università di Verona), *La diffusione dei beni coloniali a Venezia tra Sei e Settecento vista attraverso gli inventari del Giudice del Proprio*

A09 Cibo, consumo e narrazione identitaria. Una prospettiva storico-antropologica

Coordinatori: Giovanni Favero (Università di Venezia "Ca' Foscari")
Valeria Emilia Re (Università di Venezia "Ca' Foscari")

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Bo, Aula Nieveo

Sara Roncaglia, Sara Zanisi (Università di Milano, Associazione AVoce), *Contadini, imprenditori agricoli e nuovi contadini: etnografie di lavoro e del cibo in Lombardia*

Luca Rimoldi (Università di Milano - Bicocca), *Cucinare discorsi di memoria: Cibi, tradizioni e 'valori' delle Botteghe Storiche di Milano*

Simone Fagioli (Opificio Toscano di Economia Politica e Storia), *Tra il dire e il fare. Pellegrino Artusi e la scienza sociale in cucina versus liste vertiginose, ricette di casa e ricevute ritrovate*

Francesco Ammannati (Università Bocconi, Milano) *Disponibilità del cibo e modelli di consumo alimentare a Firenze alla fine dell'Ottocento*



Margerita Ferri (Università di Venezia "Ca' Foscari"), Cecilia Moine (Università di Venezia "Ca' Foscari"), *Setting the table: glasses, plates and dishes in the Trecento*

H. Guher Tan e Gurbey Hiz (Istanbul Technical University), *Public spaces of Istanbul related with eating habits between the 16th and early 20th centuries*

Marta Villa (Università di Trento), *Simbolismo alimentare nei processi di costruzione identitaria di una minoranza etnicolinguistica: il case study dei riti di fertilità di Stilfs in Vinschgau nelle Alpi orientali*

Maria Vidali (University of Thessaly), *Boundaries - from private land to communal festive meals (Tinos island)*

Cynthia Luderer, (PUC Sao Paulo, ESPM), *More than popcorn: Flavor's experience by moviegoers from Santos*

A10 Le classi sociali e gli usi alimentari dell'acqua

Coordinatori: Massimo Galtarossa (Università di Padova)
Laura Genovese (CNR-Istituto per la Conservazione e la Valorizzazione dei Beni Culturali)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Liviano, Aula M

Elena Granuzzo (Università di Padova), *Scienza e approvvigionamento idrico nel Settecento lombardo-veneto*

Fabiana Savorgnan Cergneu di Brazzà (Università di Udine), *Forme e modalità di consumo dell'acqua nella corrispondenza di Pietro Bembo*

Massimo Galtarossa (Università di Padova), *Vivere alle Terme e sviluppo urbano nel Settecento veneto*

Alessandro Furiesi (Musei civici di Volterra), *Distribuzione e consumo dell'acqua a Volterra fra Otto e Novecento*

Maria Iarossi, (Università del Molise), *Storie di acque: le acque minerali in Molise tra Otto e Novecento*

Elisa Ruggiero (Università di Padova), *L'uso dell'acqua ghiacciata nel nord Italia tra '500 e '700*

Irene Bevilacqua (Istituto Italiano per gli Studi Storici), *La diffusione sociale dell'acqua Paola tra casate nobiliari, istituti religiosi e privati giardini*

Laura Genovese (CNR - Istituto per la Conservazione e la Valorizzazione dei Beni Culturali), *L'acqua nell'era del turismo: i problemi idrici di Capri tra '700 e primi '900*

A11 Città e cibo nello specchio della letteratura

Coordinatore: Pietro Gibellini (Università di Venezia "Ca' Foscari")

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Palazzo Bo, Aula L

Pietro Gibellini (Università di Venezia "Ca' Foscari"), *Vino. Descrittori da Manzoni a D'Annunzio*
Alessandra Giappi (Università Cattolica, Brescia), *Osterie, latterie e altri luoghi conviviali nella poesia italiana del Novecento*

Barbara Troise Rioda (Università di Bologna), *La rappresentazione letteraria del mercato alimentare*

Persida Lazarević (Università di Chieti-Pescara), *A map of food in the Byzantine 15th century (in Radoslav Petković's Perfect remembrance of death)*

Tiziana Piras (Università di Trieste), *Fra Trieste, Vienna e Budapest: cibi e bevande nella narrativa di Giuseppe O. Longo*

Ivan Buonanno, *Enoscene: Storia del vino a teatro*

Otello Fabris (Associazione Internazionale per gli Studi Folenghiani "Amici di Merlin Cocai"), *"Sgnavolat Vicentia plena gatellis": strippate gastronomiche dai testi macaronici quattrocenteschi dei goliardi padovani al Folengo*

A12 La moda del servizio. Divise, mise en place, distribuzione

Coordinatore: Stefano Magagnoli (Università di Parma-Food Lab)

Sabato 5 settembre 2015, ore 11.15, Palazzo Bo, Sala Archivio antico

Ornella Cirillo (Seconda Università di Napoli), *Abiti da lavoro come progetti di design nell'esperienza creativa di Nanni Strada*

Paolo Raspadori (Università di Perugia), *Vestire con decoro sul lavoro. Gli abiti di servizio del personale alberghiero in Italia tra le due guerre mondiali*

Lydia Sapounaki-Dracaki (Panteion University, Athens) e Maria-Luisa Tzoya Moatsou (University of Thessaly, Volos), *Cambiamenti del comportamento e dei servizi nelle drogherie greche: dal "bakalogatos" alle divise bianche*

A13 **Cibo del Minas Gerais: i misteri, le storie e i sapori della cucina *mineira* nell'elaborazione dell'identità culturale**

Coordinatore: Margareth Vetis Zaganelli (Universidade Federal do Espírito Santo)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 15.30, Palazzo Liviano, Aula N

Giselda Shirley da Silva (Universidade de Itaúna), Vandeir José da Silva (Universidade de Brasília), Margareth Vetis Zaganelli (Universidade Federal do Espírito Santo), *Cucina mineira: gusto, tradizione e identità culturale*

Arnaldo de Souza Ribeiro (Universidade de Itaúna), Maria Célia da Silva Gonçalves (Universidade de Brasília), Margareth Vetis Zaganelli (Universidade Federal do Espírito Santo), *Colori, sapori e ricordi: il cibo come espressione di identità, socialità e cultura del brincantes della Foliás di Reis di João Pinheiro - Minas Gerais*

Claudia Marun Mascarenhas Martins (Università di Verona), *Identità regionali ed attività agropastorali, mercantili e manifatturiere nel Minas Gerais ottocentesco*

A15 **Culture, religion and nutrition in the Iberian Peninsula**

Coordinatori: María José Pérez Álvarez (Universidad de León)
María Seijas Montero (Universidade de Vigo)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Bo, Aula Nieveo

Alberto Morán Corte (Universidad de León / Universitat Autònoma de Barcelona), *Consumo alimenticio en un monasterio asturiano a principios del siglo XVIII*

Alfredo Martín García (Universidad de León), *Alimentación y educación religiosa en la diócesis de León*

Fernando Suárez Golán (Universidade de Santiago de Compostela), *La tavola dell'arcivescovo: cibo, moda e apparenza nel palazzo arcivescovile compostellano fra Sei e Settecento*

Laureano M. Rubio Perez (Universidad de Leon), *Creer, comer y rezar. Tradición y religión en las pautas de consumo de la sociedad leonesa durante la Edad moderna*

María José Pérez Alvarez (Universidad de Leon), *Alimentación y caridad en el Noroeste de la Península Ibérica durante la Edad Moderna*

María Seijas Montero (Universidade de Vigo), *El consumo alimenticio del clero regular en la España noroccidental durante la edad moderna*

Oscar Fernández Alvarez (Universidad de Leon), *Comer y pensar: antropología, alimentación y religión en España*

Raquel Martínez Peñín (Lab2Pt, Universidade do Minho, Braga), *Hábitos alimenticios de las minorías socio-religiosas del León medieval*

Alice Toso (University of York), *Islamic and Christian diets in Medieval Portugal. An isotopic case study from Beja*

Michelle Marie Alexander (University of York), *Culture, religion and nutrition in the Iberian Peninsula*

A16 Religioni, tradizioni e scelte alimentari

Coordinatore: Paolo Scarpi (Università di Padova)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Bo, Aula L

Ella Stiniguta (Babes-Bolyai University, Cluj-Napoca), *Feeding the dead. The food meals in the Romanian funeral ritual*

Maria Chiara Giorda (Università di Milano - Bicocca), *Pluralismo religioso a tavola: inclusione e innovazione nelle mense scolastiche milanesi*

Chiara Ghidini e Valeria Varriano (Università di Napoli "L'orientale"), *Delizia di Buddha, Sangue di Mao: revival e revisionismo gastronomico a Shanghai*

Grazia Pagnotta (Università di Roma Tre), *Ecofemminismo e alimentazione tra pensiero economico e pensiero politico dagli anni '60 al Duemila*

A17 Food, dining habits & taste. food culture in the late medieval period and the Renaissance

Coordinatori: Peter Stabel (University of Antwerp-Centre for Urban History)
Inneke Baatsen (University of Antwerp-Centre for Urban History)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Palazzo Bo, Aula Nievo

Inneke Baatsen (University of Antwerp-Centre for Urban History), *Fixing food formalities. Dinner and dining rooms as part of Bruges' domestic settings (15th-16th century)*

Laura Crombie (University of York), *Cheese stakes: affinity and accusations in the selling of cheese, fruit and fish in Late Medieval and Early Modern Ghent*

Maria Giagnacovo (Università del Molise), *I consumi alimentari del ceto mercantile bassomedievale. Un caso di studio: Francesco di Marco Datini da Prato*

Wouter Ryckbosch, (University of Antwerp-Centre for Urban History), *Domestic cooking and eating cultures in Flanders: constraint or freedom (14th-16th Centuries)?*

A18 Nutrire il corpo e lo spirito. Cibo, città e clero tra medioevo e contemporaneità

Coordinatori: Fernando Suárez Golán (Universidade de Santiago de Compostela)
Ofelia Rey Castelao (Universidade de Santiago de Compostela)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto1

Marcello Proietto (Università di Catania), *Pesce e alimentazione monastica nella Sicilia tardomedievale*

María Luisa Candau Chacón (Universidad de Huelva), *El valor social de los alimentos: prácticas de comensalidad entre las monjas "de vida particular" (Sevilla, siglo XVII)*

Ana María Sixto Barcia (Universidade de Santiago de Compostela), *Pecar de gula: la conflictividad en torno a la comida en el Santiago monástico de la época moderna*

Elena Freire Paz (Universidade de Santiago de Compostela), *Hábitos en la ciudad de Lugo. Pautas de la alimentación eclesiástica y conventual durante el siglo XX*

María Ángeles Pérez Samper (Universitat de Barcelona), *Il cibo alla Barcellona clericale in epoca moderna come segno sociale e culturale*

Ofelia Rey Castelao (Universidade de Santiago de Compostela), *Everyday eating in the (clerical) city of Santiago de Compostela during the Early Modern Age*

Camilo Fernández Cortizo e Domingo L. González Lopo (Universidade de Santiago de Compostela), *Bajo la protección del cielo: cambio climático y abastecimiento urbano en Santiago de Compostela (1675-1815)*

Manuel José de Lara Ródenas (Universidad de Huelva), *Las mujeres y los cubiertos. Presencia y circulación de los útiles de cocina en los legados y mandas piadosas femeninos de la España del siglo XVII*

María Luisa Julia Pazos Pazos (Universidade de Santiago de Compostela) e Caroline Ménard (Université de Montréal), *Productos y mercancías en las plazas y calles de la ciudad de México, la iglesia, el cabildo y los comerciantes particulares. Siglos XVI-XVIII*

Francisco Cebreiro Ares (Universidade de Santiago de Compostela), *The Role of Ecclesiastical Institutions of Porto in the Great Transformation of Meat Market (1780-1800)*

A19 Il cibo dei viaggiatori tra XVI e XVIII secolo

Coordinatore: Stefania Malvasi (Università di Padova)

Sabato 5 settembre 2015, ore 11.15, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto2

Silvia Gaiga (Universiteit Leiden), *Nutrirsi o aprirsi ad un'esperienza culinaria diversa. Le contraddizioni del viaggiatore della prima età moderna*

Michele Najjar, *È pane davvero? Il volto itinerante del cibo. Un percorso letterario seicentesco tra banchetti, osterie e brindisi*

Rosario Márquez Macías (Universidad de Huelva), *Alimentos para Indias. Las cartas de llamada como fuente de referencia. Siglos XVI-XVIII*







MACROSESSIONE B - CIBO, ISTITUZIONI E CONFLITTI / FOOD, INSTITUTION AND CONFLICTS

Coordinatore di macrosezione: Donatella Strangio (Sapienza Università di Roma)

B01 Il credito al consumo: fra etica ed economia

Coordinatori: Paola Avallone (CNR - Istituto di Studi sulle Società del Mediterraneo, Napoli)
Mauro Carboni (Università di Bologna)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Bo, Aula Nievo

Paola Pinelli (Università di Firenze), *"Per i loro bisogni e necessità oneste": clientela e ritmo delle attività di prestito del Monte Pio di Prato delle origini*

Christos Desyllas (Hellenic Open University), *Money and food: the Monte di pietà and the Fondego of Corfu*

Omar Mazzotti (Università di Bologna), *Crisi economiche e credito al consumo: la parabola del Monte di Pietà e del Monte frumentario di Imola in età contemporanea*

Giampaolo Salice (Università di Cagliari), *Teoria e pratica del riformismo settecentesco: il censorato generale del Regno di Sardegna*

Cecilia Tasca (Università di Cagliari), *L'istituzionalizzazione del credito agrario nella Sardegna sabauda (1767-1851)*

B02 Per un'articolazione dei sistemi annonari delle città portuali nell'Italia d'Ancien Règime

Coordinatori: Salvatore Bottari (Università di Messina)
Paolo Calcagno (Università di Genova)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto2

Salvatore Bottari (Università di Messina), *Il sistema annonario di Messina tra XVII e XVIII secolo: governo economico e pratiche di potere*

Paolo Calcagno (Università di Genova), *L'olio a Genova in età moderna, fra rifornimenti annonari, frodi e lucrose riesportazioni*

Luca Lo Basso (Università di Genova), *L'approvvigionamento del vino a Genova nel XVII secolo: istituzioni e controllo*

Roberto Rossi (Università di Salerno), *Accounting for food. La contabilità del sistema annonario a Palermo tra XVI e XVII secolo in una prospettiva foucaultiana*

B05 Strategie e pratiche dell'approvvigionamento urbano fra tardo Medioevo ed età moderna

Coordinatori: Luca Clerici (Università di Padova, ENS Paris - UMR 8546 AOROC)
Renzo P. Corritore (Università di Pavia)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Palazzo Liviano, Aula S

Stefano G. Magni (Università di Roma Tor Vergata), *Politica degli approvvigionamenti e controllo del commercio dei cereali nelle città italiane del Trecento: i casi di Firenze, Pisa e Orvieto*

Renzo P. Corritore (Università di Pavia), *Per una visione integrata di annona e mercato nelle città di antico regime. Il caso del mercato dei grani del Broletto nuovo a Milano (1350-1800)*

Luca Clerici (Università di Padova, ENS Paris - UMR 8546 AOROC), *L'approvvigionamento di una città in età moderna: Vicenza, XVI-XVII secolo*

Luciano Maffi (Università Cattolica di Milano), Renzo P. Corritore (Università di Pavia), *Annona e mercato: una nuova fonte per la storia dei prezzi a Milano (1600-1787)*

B06 Il cibo, le fonti d'archivio, la corte: potenzialità dello studio della "spesa cibaria" nella formazione della corte di Antico Regime

Coordinatori: Cristina Cuneo (Politecnico di Torino)
Franca Varallo (Università di Torino)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Liviano, Aula N

Marta Caroscio (Università di Firenze), *Food "on the move": gifts and banquets at the Medici court during the 16th century*

Cristina Cuneo (Politecnico di Torino), *"Casa, Cucina, Cantina": fonti d'archivio sul cibo e corte a Torino tra Cinquecento e Seicento*

Silvia Beltramo (Politecnico di Torino), *Il cerimoniale della "piccola" corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna*

Fabio Paolo Di Vita (Università di Catania), *Credenza e cucina. Le spese alimentari dei Paternò di Raddusa tra Sette e Ottocento*

B07 Between doors, windows and bars: a look into the feeding in the spaces of confinement in the urban space (XVI-XIX centuries)

Coordinatori: Maria Marta Lobo de Araújo (Universidade do Minho - Lab2PT)
Alexandra Esteves (Universidade Católica Portuguesa)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Liviano, Aula N

Eliane Cristina Deckmann Fleck (Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Brasil), *The story/history of Thomázia Maria de Araújo, a literate and devout woman, who peregrinated through the refuges and convents of Lisbon in the 18th century*

Maria Marta Lobo de Araújo (Universidade do Minho - Lab2PT), *At the table in the shelter of Santa Maria Madalena of Braga (18th century)*

Manuela Machado (Universidade do Minho), *Quenching the body and the spirit at a community of women: the shelter of Santo*

Ricardo Silva (Universidade do Minho - Lab2PT), *Les habitudes alimentaires des religieuses du couvent dos Remédios de Braga (XVIIIème siècle)*

Anabela Ramos (Monastery of Saint Martinho de Tibães - Regional Direction of Northern Culture, Portogallo), *Monastery of Tibães/Braga - medical foods on monastic table*

António Magalhães (Universidade do Minho), *Feeding the hungry: the intervention of the Misericórdia de Viana do Castelo in confinement spaces (16th - 19th centuries)*

Fátima Reis (History Centre, Portugal), *"Bed, food and clean clothes": hostels in Lisbon at the end of the 19th century*

Alexandra Esteves (Universidade Católica Portuguesa – Lab2PT-UM), *The food of prisoners in North of Portugal in the 19th century*

B08 Il controllo dell'approvvigionamento dei mercati e dei consumi: regolamentazioni e conflitti nella "grande trasformazione" tra Sette e Ottocento

Coordinatori: Simona Laudani (Università di Catania)

Ida Fazio (Università di Palermo)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Liviano, Aula M

Daniele Andreozzi (Università di Trieste), *Penurie e monopoli. Generi alimentari, mercato urbano e traffici mercantili nella Trieste del secondo Settecento*

Pietro Simone Canale (Università del Salento), *La riforma doganale siciliana del 1802: conflitti e resistenze locali nella "grande trasformazione"*

Annastella Carrino (Università di Bari), *Stato, individui e "corpi" di fronte alla fame urbana. Il conflitto attorno alla carestia napoletana del 1764*

Fabrizio Constantini (Università di Verona), *Relazioni e contrasti fra mercati cerealicoli nell'Oltremincio veneto del Settecento*

Ida Fazio (Università di Palermo), *Luoghi, attori e pratiche del contrabbando di sale siciliano a Napoli nel primo ventennio dell'Ottocento: continuità e trasformazioni*

Solène Rivoal (Université de Aix-Marseille, Ecole française de Rome, Università di Venezia "Ca'Foscari"), *Dal palo agli stazzi dei mercati: una "giusta distribuzione" delle risorse ittiche a Venezia nel secolo XVIII?*

Maria João Vaz (CIES, ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa), *Cibo, regolamentazione e crimine nella Lisbona dell'Ottocento*

B09 La città solidale: il cibo tra politiche sociali e interventi emergenziali

Coordinatrice: Domenica La Banca (Istituto universitario per mediatori linguistici – CE)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Palazzo Liviano, Aula N

Maria Bottiglieri (Università del Piemonte orientale), *Nutrirsi in città: il diritto al cibo e il dovere di nutrire*

Ricardo Cordeiro (ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa), *The Soup Kitchen in Lisbon: Social Impact and Municipal Intervention (1893-1918)*

Deborah Sorrenti (Università di Roma Tre), *Gli orti urbani a Roma come iniziativa autarchica fascista*

Maria Paola Pasini (Università Cattolica, Milano), *Pane e ordine pubblico. Il cibo come strumento di controllo sociale a Brescia nel 1945*

Domenica La Banca (Istituto universitario per mediatori linguistici - Ce), *Le centrali del latte e gli aiuti internazionali nel secondo dopoguerra*

Martin Eynard (Università di Padova), *Cibo, conflitti urbani e politiche sociali: chiavi di lettura in base alla storia argentina recente*

B10 Foodscapes, la creatività e l'innovazione: progettazione, transition towns e diete sostenibili

Coordinatore: Sonia Massari (University of Illinois Urbana Champaign)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Liviano, Aula M

Sonia Massari (University of Illinois at Urbana Champaign), *Creare città sostenibili attraverso il design*

Marta Antonelli (Università di Roma Tre), *Un osservatorio sulle diete sostenibili. Esiste un approccio storico?*

Francesca Allievi (University of Turku), *Meat Commerce and the City*

Robyn Metcalfe (University of Texas), *The miracles of Feeding the Cities project*

B11 Tipi-città. il centro urbano come matrice della tipicità dei prodotti alimentare

Coordinatori: Luca Mocarelli (Università di Milano - Bicocca)
Jean-Pierre Williot (Université François Rabelais de Tours)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Liviano, Aula S

Giovanni Ceccarelli (Università di Parma - Food Lab), *From patron saints to food specialties: at the origins of city branding*

Luciano Maffi (Università Cattolica, Milano), Ivan Paris (Università di Brescia), *Il ruolo delle città nei processi di produzione agro-alimentare del secondo Ottocento. Il caso lombardo*

Stefano Magagnoli (Università di Parma – Food Lab), *Dal mercato al salotto. La centralità della dimensione urbana nella costruzione della tipicità*

Corinne Marache (Université Bordeaux Montaigne - CEMMC), *Markets and fairs: Which added value to reputation and typicality of foodstuff (XIX-XXth century)?*

Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne -CEMMC, Institut Universitaire de France), *Urban know-how and construction of typicality in France in 18th Century*

Gaëlle Van Ingelgem (Université François Rabelais de Tours, Vrije Universiteit Brussel), *The Promotion of Typical Food in and around Brussels' Train Stations (1835-1955)*

Jean-Pierre Williot (Université François Rabelais de Tours), *La gare, lieu de confrontation alimentaire, des années 1850 aux années 1950*

B12 Cibo tra guerra e dopoguerra, nei diari e nella memoria scritta e orale

Coordinatore: Lidia Piccioni (Sapienza Università di Roma)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Palazzo Liviano, Aula N

Lidia Piccioni (Sapienza Università di Roma), *Roma 1943-1944: la ricerca di cibo si fa "ossessione" quotidiana*

Marina Brancato (Università di Napoli "L'Orientale"), *L'alimentazione come "uscita" di emergenza. Il valore del cibo nella memoria sismica di Napoli e Irpinia nel 1980*

Stefania Ficacci (Sapienza Università di Roma), *Non solo città dell'acciaio. Pane e panificatori nella memoria della comunità urbana di Terni*

Manoela Patti (Università di Palermo), *"Gli Alleati sono venuti prima per fare la guerra". Guerra, emergenza alimentare e conflitto sociale in Sicilia (1943-1945)*

Nicola Maranesi (Archivio diaristico nazionale di Pieve Santo Stefano), *Resistere per mangiare. Il cibo come ragione di vita per i soldati nelle trincee della Prima Guerra mondiale*



HIS VIVUNT HIS VIGENT HIS RE
IN REVUM TOT BELLORUM

**B13 Quantità e/o qualità? Modelli pubblici e privati di consumo alimentare
in area urbana nell'Ottocento**

Coordinatore: Raffaella Salvemini (CNR - Istituto di Studi sulle Società del Mediterraneo, Napoli)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Palazzo Liviano, Aula M

Rossella Del Prete (Università del Sannio, Benevento), *Maccaroni, salzume e copeta. Diete e assistenza a Benevento nell'Ottocento*

Daniela Stroffolino (CNR - Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Avellino), *Cibo e istituzioni in Irpinia nell'Ottocento*

Maurizio Lupo (CNR - Istituto di Studi sulle Società del Mediterraneo, Napoli), Tommaso Russo, (Istituto per la Storia del Risorgimento Italiano, Novara), *A tavola nei convitti borbonici*

Simion Câlția (Bucharest University), *Changing the Food Regulations: from Sufficiency Concerns to Sanitary Norms*

Silvia Corlăteanu-Granciuc (Istituto di Storia dell'Accademia delle Scienze di Moldavia), *Contro le cattive abitudini. Modelli e comportamenti alimentari, igienici e sanitari nella Bessarabia del secolo XIX*

B14 Cibo e guerra dall'età medievale all'età moderna

Coordinatori: Elena Svalduz (Università di Padova)
Alessandro Marzo Magno

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Liviano, Aula N

Laura Genovese (CNR - Istituto per la Conservazione e la Valorizzazione dei Beni Culturali), *L'acqua assicurata. Teoria e prassi dell'approvvigionamento idrico nella Campania medievale*

Cristiano Guarneri (Università IUAV, Venezia), *Le strutture per l'approvvigionamento e la conservazione di cibo e acqua nelle fortificazioni veneziane in Terraferma nel Cinquecento: trattatistica, progetto e cantiere*

Angelo Odore (Università di Napoli "Federico II"), *Cibo e impresa: il rifornimento dell'esercito meridionale tra '700 e '800*

**B15 Cibo e grandi eventi: ristorazione, promozione di prodotti
alimentari, diffusione di culture gastronomiche**

Coordinatori: Flavio Lins Rodrigues (Universidade do Estado de Rio de Janeiro)
Marco Teodori (Sapienza Università di Roma)
Donatella Strangio (Sapienza Università di Roma)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Bo, Aula Nievo

Marco Brogna (Sapienza Università di Roma), Francesco Maria Olivieri (Università Mercatores), *Enogastronomia e turismo emozionale: comportamento e localizzazione di Eataty e degli attori di filiera*

Maria Luisa Ferrari (Università di Verona), *Vinality: una lunga storia di promozione del vino*

Isabella Frescura (Università di Catania), *“Cibo e grandi eventi: la Dieta mediterranea in Sicilia, crocevia di culture”*

Maria Helena Carmo dos Santos (Universidade do Estado do Rio de Janeiro), *Porto Maravilha: a renewal project of Rio de Janeiro port and its gastronomic (re)discovery*

Cynthia Luderer (Escola Superior de Propaganda e Marketing, Pontificia Universidade Católica de São Paulo), *Gastronomic Events in Times of Economic Crisis*

Flávio Lins Rodrigues (Universidade do Estado do Rio de Janeiro), *Fame di Rock: il cibo e i grandi eventi*

Marco Teodori (Università di Roma “La Sapienza”), *La colazione dei campioni.*

L’evoluzione dei food services nei villaggi olimpici da Ateneon a Pechino

Tran, Van Troi (Université Laval, Québec), *Mediating Taste for a Transnational Public: The Case of Universal Exhibitions*

Aline Silva Corrêa Maia Lima (Pontificia Universidade Católica do Rio de Janeiro), *Eating, drinking and sightseeing in Rio’s slums: an analysis of the “Guia das Comunidades”*

Gisele Bochi Palma Moser, Marcos Montysuma (Universidade Federal de Santa Catarina), *“Grilled mullet” and “cockle pastry”: food culture in Florianópolis (Santa Catarina, Brasil)*

B16 Povertà urbana e insufficienze alimentari. Le mense per i poveri dall’Ottocento ad oggi

Coordinatori: Irene Ranaldi (Sapienza Università di Roma)

Marco Teodori (Sapienza Università di Roma)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Liviano, Aula M

Sergio Onger (Università di Brescia), *Nutrire i poveri congiunturali: la Casa d’industria a Brescia nell’Ottocento*

Gianpiero Fumi e Nicola Martinelli (Università Cattolica, Milano), *Pane quotidiano e riforma sociale. Un secolo di cucine per i poveri a Milano da fine Ottocento al secondo dopoguerra*

Pietro Cafaro (Università Cattolica, Milano), *“Rinaldo Anelli” e i forni sociali nel secondo Ottocento*

Irene Ranaldi e Marco Teodori (Sapienza Università di Roma), *La minestra del Papa.*

Le cucine economiche del Circolo di S. Pietro a Roma tra Unità e secondo dopoguerra

Adriana Conti Puorger (Sapienza Università di Roma), *Disagio alimentare nel territorio romano.*

Il ruolo delle associazioni cattoliche post conciliari, attori di inclusione sociale

Maria Rita Sebastiani (Sapienza Università di Roma), *Crisi economica, povertà urbana e alimentazione in Italia all’inizio del XXI secolo*





MACROSESSIONE C - I LUOGHI E I PROCESSI DEL CIBO / PLACES AND PROCESS OF FOOD

Coordinatore di Macrosessione: Rosa Tamborrino (Politecnico di Torino)

C01 Donne, spazio domestico, città: la machine libère la femme?

Coordinatori: Beatrice Bettazzi (Università di Bologna)
Giulia Custodi (Ecole d'Architecture de Paris la Villette)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Aula Magna

Ivan Paris (Università degli Studi di Brescia), *Comfort o efficienza? L'organizzazione dello spazio e del lavoro domestico tra Home Economics e Scientific Management (1841-1913)*

Rita D'Attorre (Politecnico di Torino), *Giulia Veronesi, Rosa Giolli Menni e Maria Brandon Albini. Tre donne (intellettuali) nella Milano anni Venti*

Lorenza Perini (Università di Padova), *Dalla città di Utopia alla città reale. Appunti per una casa senza cucina*

Teresita Scalco, *Evoluzione dello spazio domestico turco: la cucina come paradigma dell'abitare urbano moderno*

Elisa Alessandrini (Università di Bologna), *Residenze di classe... o di classi? L'evoluzione dello spazio domestico dalla fine dell'Ottocento ad oggi ad Ahmedabad, India*

Catherine Clarisse (LACTH - Ecole nationale supérieure d'architecture et de paysage de Lille), *La cuisine dans l'habitation, parité et santé*

Roy Menarini (Università di Bologna), Ines Tolic (Università di Bologna), *Kitchen stories. La cucina tra rappresentazione cinematografica ed evoluzione delle forme*

C02 Donne, cibo e fabbrica nelle città italiane: sguardi sull'età contemporanea

Coordinatori: Fiorenza Tarozzi (Università di Bologna)
Eloisa Betti (Università di Bologna)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto3

Agnese Portincasa (Istituto per la Storia e le Memorie del '900), *"I pomidori Cirio sono dolci come lo balsamo". Un concorso per le massaie d'Italia (1935-1938)*

Debora Migliucci (Archivio del Lavoro, Milano), *Il gusto della libertà. Donne e alimentazione a Milano (1940-1945)*

Fiorenza Tarozzi (Università di Bologna), Eloisa Betti (Università di Bologna), *Fare, consumare, desiderare il cibo. Donne e fabbriche alimentari a Bologna nel Novecento*

Anna Badino (FMSH - Università Aix-Marseille), *Inurbamento e pratiche del cibo: vincoli, mutamento, strategie femminili nelle città del boom*

C03 L'immagine storica dei 'luoghi dei commestibili' nell'evoluzione delle città italiane

Coordinatore: Alfredo Buccaro (Università di Napoli "Federico II")

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto3

Alfredo Buccaro (Università di Napoli "Federico II"), *Le piazze di mercato nell'Italia contemporanea tra progetto e rappresentazione*

Noemi Mafri (Politecnico di Torino), *Il mercato delle Erbe di Torino attraverso le immagini della Collezione Simeom*

Serena Bisogno (Università di Napoli "Federico II"), *Il "Mercatello" a Napoli nel Settecento in un dipinto di Pietro Fabris*

Daniela Stroffolino (CNR - Istituto di Scienze dell'Alimentazione), *Luoghi e spazi del sistema agricolo-commerciale in Principato Ultra nel XIX secolo*

Salvatore Di Liello (Università di Napoli "Federico II"), *I pastifici di Torre Annunziata: spazi urbani e immagini di una retorica industriale*

Francesca Capano (Università di Napoli "Federico II"), *Le due piazze dei commestibili nella Caserta ottocentesca*

Marilena Di Prima (Politecnico di Torino), *I mercati storici di Palermo: istantanea di un passato presente*

Lia Romano (Università di Napoli "Federico II"), *"Piazze de' commestibili" nel Regno di Napoli. Il caso di Piazza Duca della Verdura a Potenza*

Chiara Luminati (Università di Genova), *Il Mercato Orientale di Genova: fonti iconografiche, storiche e artistiche*

Ewa Kawamura (Università di Tokyo - Università di Napoli "Federico II"), *Il ruolo urbano degli alberghi-ristoranti in Italia tra Otto e Novecento*

C04 Grandi manufatti edilizi e approvvigionamento d'acqua e di cibo

Coordinatori: Donatella Calabi (Università IUAV, Venezia)

Paola Lanaro (Università di Venezia "Ca' Foscari")

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Aula Magna

Angela Maria Bocci Girelli (Sapienza Università di Roma), *Il "nutrimento" delle città italiane. Contribuenti e reddito del settore alimentare tra otto e novecento*

Amir Ahmadasab, Paria Meshkabadi, Sonia Meshkabadi (University College of Nabi Akram, Tabriz), *Bare flat roofs as an opportunity for urban agriculture*

Giacomello Federico, Chavarria Arnau Alexandra (Università di Padova), *Gli spazi e le strade del cibo nella Padova Medievale*

Pietro Viscomi (Università di Siviglia), *Arcosanti: Laboratorio Urbano e sviluppo sostenibile*

Maria Rosaria Rescigno (CNR – Istituto per lo Studio delle Società del Mediterraneo, Napoli), *Non solo "Decoro". Prelievo indiretto e costruzione della città nel Mezzogiorno della prima metà dell'800*

Ludovica Galeazzi (Università IUAV, Venezia), *Hinc Urbis Potus: L'approvvigionamento idrico a Venezia tra fonti archivistiche e modelli digitali*

C05 Spazi ed edifici di mercato in età medievale e moderna

Coordinatore: Donatella Calabi (Università IUAV, Venezia)
Paola Lanaro (Università di Venezia "Ca' Foscari")

Venerdì 4 settembre, 2015, ore 14.30, Palazzo Liviano, Aula N

Alessandra Ferrighi (Università IUAV, Venezia), *Venezia e il sale in età moderna. Luoghi di produzione e stoccaggio nello Stato da Mar*

Giannantonio Scaglione (Università di Catania), *Il quartiere/mercato «Piazza de' viveri» de La Valletta nella seconda metà del XVIII secolo*

Daniela Sofia Nunes Pereira (Universidade de Évora - CIDEHUS), *The Market Spaces in the City of Lisbon (Portugal), between the 16th-18th Centuries*

Vincenza Garofalo (Università di Palermo), *Il fondaco/funduq nel territorio di Palermo: studio di deboli indizi in assenza di tracce*

Bram Vannieuwenhuyze (KU Leuven), *Patterns of Urban Commercial Topography: Selling Food in Medieval Brussels*

C06 L'agricoltura va in città: L'esperienza degli orti urbani

Coordinatore: Valentina Cattivelli (Éupolis Lombardia, Politecnico di Milano)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Sala Bortolami

Valentina Cattivelli (Éupolis Lombardia, Politecnico di Milano), *Determinants of community urban gardening in Lombardy*

Cosimo Lisi (Université Paris 8 - Saint-Denis, Sapienza Università di Roma), *Gli orti urbani come pratica di resilienza urbana. L'esperienza dell'Atelier d'Architecture Autogerée di Parigi*

Vincenzo Rusciano (Università Parthenope, Napoli), Gennaro Civero (Università Parthenope, Napoli), *Gli orti urbani come nuova frontiera del benessere? Il caso della regione Campania*
Uxío Novoneyra Rei (Caligrama/Ourense City Council), *Ourense Orchard´S Bank, public, educative, private and social vegetable gardens: a example of coordinated policy to empower urban agriculture under urbact european programme*

C07 Nutrire il corpo, nutrire la mente della città: sviluppo e trasformazione dei magazzini e dei mercati generali dall'Ottocento a oggi

Coordinatori: Riccardo Cella (Università di Venezia "Ca' Foscari")
Maria Luisa Ferrari(Università di Verona)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Bo, Aula L

Erika Bossum (Università di Padova), Valeria Rainoldi (Università di Trento), *Vitalità economica ed attrattività urbanistica dei magazzini generali di Verona: storia, patrimonio e riuso*

Serena Potito (Università Parthenope, Napoli), *La Società Meridionale dei Magazzini Generali e l'economia napoletana fra '800 e '900*

Paola Ravello (Ordine degli architetti di Verona), *Verso i magazzini - la nuova sede dell'ordine degli architetti ai magazzini generali*

Giuseppe Stemperini (Università di Roma Tre), *La vicenda dei Magazzini generali di Roma: dalle origini alla riconversione*

C08 Produrre e vendere cibo. Industrie alimentari e mercati coperti (XIX-XX secolo)

Coordinatori: Paolo Cornaglia (Politecnico di Torino)
Zsuzsa Ordasi (ELTE, Budapest),

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto3

Paolo Cornaglia (Politecnico di Torino), *I sei mercati capitali. Budapest 1897*

Damjanović Dragan (University of Zagreb), *Zagreb City Slaughterhouse – Construction, Style and Corruption Scandals of the Largest Public Investment in Inter-War Zagreb*

Alessandro Martini (Politecnico di Torino), *Tradizione e innovazione, immagine e tecnica. Breslavia e l'Hala Targowa di Richard Plüddemann,1906-08*

Zsuzsa Ordasi (ELTE, Budapest), *Il settimo mercato coperto di Budapest – versione postmodern, 2002*

Yan Wang (Harbin Institute of Technology), Daping Liu (Harbin Institute of Technology), *Harbin Western Food Factories in the First Half of 20th Century*

Wei Zhuang (Shanghai Institute of Technology), *Previous and Present Life of Shanghai Flourmill: The Transformation of a Food Factory to a Cultural Production*

C09 **Cibo e antico. Gli spazi della ristorazione**

Coordinatori: Annalisa Dameri (Politecnico di Torino)
Maria Vitiello (Sapienza Università di Roma)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto1

Maria Gabriella Florio (Comune de L'Aquila), Maria Vitiello (Sapienza Università di Roma), *Le Taverne sui Tratturi. Tra archeologie, paesaggi e mancata valorizzazione*

Annalisa Dameri (Politecnico di Torino), Federica Stella (Politecnico di Torino), *Torino 1884: chioschi e ristoranti per mangiare e bere all'Esposizione*

Pisana Posocco (Sapienza Università di Roma), *La ristorazione e l'ospitalità: nuovi motori economici del recupero e del restauro*

Rossella Martino (Politecnico di Bari), *Il tipo architettonico della masseria pugliese tra tradizione e modernità*

Vito Corte (independent researcher), *Amenities e Situazionismo nell'appropriazione dell'architettura storica per il tempo libero e il food*

Andrea Magli (Università di Napoli "Federico II"), *Le sale per la ristorazione negli alberghi della Belle Époque: tipologia, funzione e architettura*

C10 **Il mercato e la città in età contemporanea**

Coordinatori: Filippo De Pieri (Politecnico di Torino)
José Luis Oyón (Universitat Politècnica de Catalunya)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Bo, Sala Archivio antico

Gerardo Doti (Università di Camerino), *Una nuova città dei mercati: Roma, 1850-1920*

Antonio Parmeggiani, *Fiere e mercati nello Stato Pontificio: diffusione e mutamenti territoriali (prima metà sec. XIX)*

Antonella Versaci (Università di Enna Kore) e Alessio Cardaci (Università di Bergamo), *Les Halles: da mercato alimentare coperto a nuovo cuore di Parigi. Cambiamenti ed evoluzioni morfologico-funzionali dalle origini ai nuovi programmi di ristrutturazione urbana*

Gemma Belli (Università di Napoli "Federico II"), *Due mercati al coperto di Luigi Piccinato a Carrara*

Marilena Di Prima (Politecnico di Torino), *I mercati storici di Palermo: manifesto di un'identità*

Alessandro Brandino (Università di Catania), *Il mercato antico di Siracusa: dalla realizzazione tardo ottocentesca alla rifunzionalizzazione tardo novecentesca*
Sergi Garriga Bosch (Universitat Politècnica de Catalunya), *Barcelona markets and city reform*
Chiara Ingrosso (Seconda Università di Napoli), Miriam Germeno (Generalitat de Catalunya), *I mercati ottocenteschi nella Barcellona contemporanea*
Luca Tamini (Politecnico di Milano), *Mercati comunali coperti: nuove declinazioni spaziali e sociali della prossimità*
Louise Cerqueira, Maria Angèlica Da Silva, Náíade Alves, Vanine Borges Amaral (Universidade Federal de Alagoas), *Food on display: street markets in the State of Alagoas in the North-East of Brazil*

C11 Il palinsesto del paesaggio produttivo: dalla cultura enogastronomica storica a nuovi processi di valorizzazione identitaria

Coordinatori: Chiara Devoti (Politecnico di Torino)
Monica Naretto (Politecnico di Torino)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto3

Claudio Impiglia (Sapienza Università di Roma), *Il paesaggio storico produttivo delle tenute Torlonia nell'Agro Romano tra XIX e XX secolo: dalle pittoresche osterie del Suburbio al rustico procoio di Porto a Fiumicino. La Famiglia Sforza Cesarini e i nuovi scenari per la valorizzazione dell'Agro Portuense*
Paolo Mellano (Politecnico di Torino), *La valorizzazione dei paesaggi del cibo: nuove identità per i luoghi del turismo eno-gastronomico*
Maria Concetta Calabrese (Università di Catania), *I luoghi del riso e le reti commerciali in Sicilia in età moderna*
Carlotta Matta (Politecnico di Torino), *I dispositivi per la produzione e la preparazione del cibo: dai cataloghi Ottocenteschi alle cucine delle Residenze Sabaude. Manuali, registri e descrizioni come fonti per lo studio dell'impiantistica storica e del sistema edificio-impianto*
Sara Rulli (Università di Genova), *I distretti di villeggiatura del Genovesato nel XVIII secolo: la piana albisolese come modello di gestione del territorio, organizzazione produttiva e messa in prospettiva del paesaggio*
Laura Verdelli e Alice Colantonio (Université de Tours), *Paesaggi, patrimoni viticoli e pratiche eno-turistiche nella Regione Centro-Val de Loire, Francia*

C12 Gli "spazi del cibo" come dispositivo di abitabilità nei quartieri di edilizia sociale

Coordinatori: Paola Di Biagi (Università di Trieste)
Sara Basso (Università di Trieste)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Dipartimento DiSSGeA, Aula Magna

Sara Caramaschi (Università di Roma Tre), *Stessi spazi, nuovi usi. Il ruolo del commercio mobile nell'attivazione dello spazio pubblico e nei processi di rigenerazione urbana e sociale*

Clara Garofalo (Politecnico di Torino), *Coltivare/Abitare. Pratiche di cura degli spazi verdi nel quartiere Le Vallette a Torino, e oltre*

Claudia Mattogno (Sapienza Università di Roma), Rita Romano (Sapienza Università di Roma), *Frutteti e orti tra gli spazi aperti dei quartieri di edilizia pubblica a Roma*

Annalisa Metta (Università di Roma Tre), Maria Livia Olivetti (Università di Roma Tre), *Col-azioni. Pratiche di convivialità per la rigenerazione degli spazi pubblici*

C13 I territori del cibo: identità e trasformazioni

Coordinatori: Nadia Fava (Universitat de Girona)

Manel Guardia (Universitat Politècnica de Catalunya)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto1

Federico Acuto, Francesca Bonfante (Politecnico di Milano), *Nel contesto lombardo: limiti e contraddizioni degli strumenti di promozione locale*

Paola Nestola (Universidade de Coimbra), Mario Spedicato (Università del Salento), *"Cupertinum" dalla Terra del Santo Toponimico alla Città del Vino (secc. XVII-XXI)*

Agata Morena De Britto, Paulo Belo Reyes (UNISINOS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul), *Street Food: Processes and Urban Transformations*

Sara Trocone, *Infrastrutture nel territorio del vercellese*

Marta Villa (Università di Trento), *L'invenzione della tradizione a tavola: ricettari e antropologia dell'alimentazione in Trentino dal XVIII ad oggi.*

Il caso del ricettario della famiglia Todeschi di Rovereto

C14 Le strade del vino e dei prodotti tipici tra città e campagna

Coordinatori: Giovanni Luigi Fontana (Università di Padova)

Tiziano Tempesta (Università di Padova)

Mauro Varotto (Università di Padova)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Bo, Sala Archivio antico

Tiziano Tempesta (Università di Padova), *Paesaggio e strade del vino e dei prodotti tipici nel Veneto*

Vittoria Ferrandino (Università del Sannio), Erminia Cuomo (Università del Sannio), *Tra valorizzazione e tutela dei paesaggi vitati. Lo sviluppo del comparto vitivinicolo nel Sannio nel secondo dopoguerra*

Francesca Matrone (Politecnico di Torino), Martina Massavelli (Politecnico di Torino), *Le valli Merula e Lerrone nel Ponente ligure: paesaggi riconosciuti e dimenticati della strada del Vino e dell'Olio*

Martina Ramella Gal (Politecnico di Torino), *La produzione vitivinicola nel sito Unesco di Langhe-Roero e Monferrato e il suo rapporto con gli spazi urbani*

Simone Ricci (Università di Roma Tre), *La patata rossa di Colfiorito, prodotto agroalimentare diventato motore e simbolo di una piccola economia montana*

Paolo Oscar (Archivio Bergamasco, Centro Studi e Ricerche),

Giancarlo Marchesi (Centro Valsabbino di Ricerche Storiche), *Le radici storiche di una coltura d'eccellenza: il caso Franciacorta*

Antonio Monte (CNR – Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali), *Le strade del vino e dell'olio. Un caso di studio in Puglia di "turismo industriale" per la promozione e valorizzazione del territorio regionale*

C15 I luoghi del grano nelle città del Mediterraneo in età moderna

Coordinatori: Emanuela Garofalo (Università di Palermo)
Maurizio Vesco (Università di Palermo)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 12.15, Palazzo Bo, Aula Nievo

Armando Antista (Università di Palermo), *Infrastrutture per il commercio sul fronte a mare di Valletta tra XVII e XVIII secolo*

Fulvia Scaduto (Università di Palermo), *I caricatori in Sicilia: i casi di Castellammare, Pozzallo e Agrigento*

Miguel Gabriel Garí Pallicer (Universitat de les Illes Balears), *Cereal storage in a Mediterranean city: Palma de Mallorca in the 16th century*

C16 Il cibo eucaristico e la scena urbana

Coordinatori: Andrea Longhi (Politecnico di Torino)
Arianna Rotondo (Università di Catania)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto3

Andrea Longhi (Politecnico di Torino), *Le dimensioni spaziali del cibo rituale cristiano: tra nature morte eucaristiche e scenografie urbane*





Francesco Marcorin (Università IUAV, Venezia), *Architettura e rito per un convito d'eccellenza: l'Ultima Cena nelle raffigurazioni cinquecentesche*

Elena Gianasso (Politecnico di Torino), *Architettura e scena urbana per la celebrazione del Corpus Domini*

Walter Leonardi (Politecnico di Torino), *Dal calice all'immunità: eucaristia, diritto d'asilo e controllo dello spazio in Ancien Régime*

Arianna Rotondo (Università di Catania), *Itinerari processionali della festa del Corpus Domini, fra politica ecclesiastica e devozione popolare*

C17 Le fabbriche della molitura e della produzione della pasta

Coordinatori: Ana Cardoso De Matos (Universidade de Evora – CIDEHUS)
Raffaella Maddaluno (Universidade de Evora – CIDEHUS)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Palazzo Liviano, Aula M

PRIMA SOTTOSESSIONE

Alessandro Giordano (Università di Napoli "Federico II"), *L'attività molitoria ad Avellino in epoca pre-industriale fra tecnologia e sviluppo urbano*

Ivan Buonanno, *In viaggio tra i mulini: riscoperta della macina nell'alta padovana*
Sara De Maestri, Sonia Dellacasa, Alberto Manzini, Roberto Tolaini, Rita Vecchiattini
(Università di Genova, AIPAI Liguria), *I molini in Liguria tra '800 e '900. Una proposta di riqualificazione*

Caterina Lucarini (Politecnico di Torino), Francesca Perlo (Politecnico di Torino), *Trasformazioni territoriali, produttive, sociali e attività molitoria nelle colline astigiane: il mulino Polleri-Balocco a Monastero Bormida*

Renato Covino (Università di Perugia), Antonio Monte (CNR - Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali), *Molini e pastifici in Puglia e Basilicata. Gli imprenditori e le fabbriche, i primi brevetti e le macchine, i processi produttivi*

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Palazzo Bo, Aula L

SECONDA SOTTOSESSIONE

Raffaella Maddaluno (Universidade de Évora - CIDEHUS), *Le fabbriche della molitura nella città di Lisbona: genealogia delle fonti e metodologia multidisciplinare di ricerca*

Ana Cardoso de Matos (Universidade de Évora - CIDEHUS), Armando Quintas (Universidade de Évora - CIDEHUS), *Flour Mills in Alentejo: Technical Innovations in Production Processes and Landscapes Changes*

Maria da Luz Sampaio (Universidade de Évora - CIDEHUS), *Flour Mills and its Owners in the city of Porto - 1881-1914*

Maria João Pereira Neto (Universidade de Lisboa), *The factory milling of Aljezur- Southern Portugal: a heritage to be preserved*

Sheila Palomares Alarcón (Universidade de Jaén), *Pasado versus presente en la industria harinera del sur de la península ibérica y su influencia en el contexto urbano*

C18 Vivere la città: mercanti e mercanzie alimentari nelle osservazioni dei viaggiatori (dal Medioevo all'età contemporanea)

Coordinatore: Mirella Vera Mafri (Università di Salerno)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto2

PRIMA SOTTOSESSIONE. **Cibo, mercati e traffici nel Mezzogiorno d'Italia**

Maria Sirago (Liceo Jacopo Sannazzaro di Napoli), *La vendita e il consumo dei prodotti ittici nei rioni napoletani nell'immaginario collettivo dei viaggiatori stranieri (1503-1861)*

Anna Grimaldi (Seconda Università di Napoli), *Cibo, spazi e luoghi di Napoli nella pittura tra Seicento e Settecento*

Mirella Vera Mafri (Università di Salerno), *A Napoli nel Settecento tra mercati e mercanti: quotidianità e "sguardi" stranieri*

Claudia Pingaro (Università di Salerno), *Markets and merchandise a Napoli nelle impressioni dei viaggiatori inglesi (secc. XVIII-XIX)*

Rosa Maria Delli Quadri (Università di Napoli "L'Orientale"), *Mangiare a Napoli nella prima metà dell'Ottocento: il cibo dei Re, del popolo e dei viaggiatori*

Lavinia Gazzé (Università di Catania), *"Attaccare un commercio". Traffici, merci e cibo alla fine del secolo XVIII nei carteggi dei viaggiatori tedeschi in Sicilia*

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto2

SECONDA SOTTOSESSIONE. **Tra Mediterraneo e Mar Nero: spazi e mercati del cibo**

Elisa Vermiglio (Università per Stranieri "Dante Alighieri", Reggio Calabria), *Cibo, mercati e mercanti in Sicilia nelle descrizioni dei viaggiatori arabi e nelle cronache normanno-sveve*

Menne Kosian, Jaap Ever Abrahamse, Rowin van Lanen (University of Utrecht), *Food and the City. How Amsterdam Crept out of the Middle Ages through Italian Food*

Dragana Amedoski (Institute of History, Belgrade), Gordana Garić Petrović (Institute of History, Belgrade), *On the Road to Istanbul – Food and Markets in Urban Settlements of Serbia from 15th to 19th Centuries*

Alessandra Migliorato (Museo Regionale di Messina), *Viaggiatori, mecenati e artisti stranieri nella Sicilia del primo Rinascimento*

Franca Pirolo (Università di Catania), *Gli appunti gastronomici di un traveller writer del XVII secolo: Jean Baptiste Labat*

Anda-Lucia Spanu (Institute for Social Sciences and Humanities, Sibiu), *Urban Food in Text and Image. Historical Images of Nowadays Romanian Cities in 18th and 19th Centuries European Travel Literature*

Carmel Cassar (University of Malta), *From Contempt Staple Cash Crop: the acceptance of the Potato in 19th century Malta*

C19 La città scartata: descrivere lo spazio urbano e la società medievale e moderna attraverso discariche, butti, immondezzai e letamai

Coordinatori: Marcella Giorgio (Università di Pisa)

Giuseppe Clemente (Università di Sassari)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto1

PRIMA SOTTOSESSIONE

Fabrizio Benente (Università di Genova – Museo Archeologico e della Città di Sestri Levante), Deneb Cesana (Università di Genova), Piera Melli (Soprintendenza per i beni archeologici della Liguria), *Le cucine, la mensa e la cena degli Embriaci (Genova: XII-XIII secolo)*

Lara Sabbionesi (Università Ca' Foscari di Venezia), *"Pro maiore sanitate hominum civitatis... et borgorum". Lo smaltimento dei rifiuti tra prassi e norma*

Vincenzo Valenzano (Università di Foggia), *Gli immondezzai di Montecorvino: analisi di un centro urbano attraverso lo studio dei reperti ceramici*

Marta Bandini Mazzanti (Università di Modena e Reggio Emilia), Giovanna Becca (Università di Sassari), Giovanna Bosi (Università di Modena e Reggio Emilia), Laura Biccione (Università di Sassari), Alessandra Deiana (Università di Sassari), Rossella Filigheddu (Università di Sassari), *Semi, frutti e legni dallo scavo di un pozzo nella città di Sassari: uno spaccato della vita quotidiana di un centro urbano nella Sardegna del XIV secolo*

Chiara Marcotulli (Università di Firenze), Elisa Pruno (Università di Firenze), *Dalla domus alla piazza: lo studio di uno scarto urbano come chiave di lettura per le trasformazioni urbanistiche e sociali a Prato fra XIV e XV secolo*

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto1

SECONDA SOTTOSESSIONE

Carla Aleo Nero (Soprintendenza Beni Culturali e Ambientali di Palermo, sezione archeologica), Antonio Di Maggio (archeologo professionista), *Discariche, rifiuti e ricerca archeologica: le trasformazioni della città antica tra Medioevo ed età moderna. Il caso di Piazza della Vittoria a Palermo medievale*

Raffaella Carta (Università di Sassari), *Storia, costume, società ed economia della città di Cagliari e del quartiere di Marino, tra medioevo ed età moderna, attraverso lo studio dei materiali del riempimento del pozzo della chiesa di San Sepolcro*

Alessandro D'Alessio (Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area Archeologica di Roma), Cristiana La Serra (archeologa professionista), *Le ceramiche da mensa dal complesso del S. Francesco d'Assisi a Cosenza*

Patricia Caprino (Università del Salento), *Archeologia urbana a Lecce. Demolizioni, trasformazioni e riuso di un settore urbano: lo scavo di Piazzetta S. Chiara e l'immondezzaio di Casa Lingua*

Federica Maria Riso (Università di Modena e Reggio Emilia) *Una casa ad uso di "Pignatteria". La discarica della Fornace Moretti del '700 a Finale Emilia (MO)*

C20 **Cibo per la città. Luoghi di produzione, luoghi di stoccaggio**

Coordinatore: Francesca Martorano (Università Mediterranea, Reggio Calabria)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto2

PRIMA SOTTOSESSIONE **Cibo per la città: luoghi di produzione, luoghi di stoccaggio in evo antico**

Rossella Agostino (Soprintendenza Archeologia della Calabria), M. Maddalena Sica (Soprintendenza Archeologia della Calabria), *Tra terrazzi, pianori e boschi. Persistenze e trasformazioni nell'uso delle risorse del territorio reggino, locrese e tauriano dall'età arcaica a quella ellenistica*

Maria Teresa Iannelli (Soprintendenza Archeologia della Calabria), *Complessi di produzione e stoccaggio di età romana nel territorio di Vibo Valentia*

Lucia Bonacci (Università della Calabria), *Le aree di stoccaggio della Gallia Romana e il loro rapporto nel contesto urbano*

Luciana De Rose e Maria D'Andrea (Università della Calabria), *La fauna e il mercato ittico. Da fonti storiche e iconografiche i luoghi e i processi di approvvigionamento della città*

Riccardo Consoli (Università Mediterranea, Reggio Calabria), Laura Battaglia (Università Mediterranea, Reggio Calabria), *Dati archeologici e fonti storiche per la ricostruzione del sistema di approvvigionamento della città di Reggio Calabria in epoca tardoantica*

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto2

SECONDA SOTTOSESSIONE **Cibo per la città: luoghi di produzione in età moderna e contemporanea**

Daniela Barbieri (Università di Genova), *Insedimenti nobiliari genovesi in Oltregiogo (oltre Appennino) nei secc. XVII-XVIII: tra produzione agricola e immagine architettonica*

Francesca Passalacqua (Università Mediterranea, Reggio Calabria), *Il paesaggio agrario delle masserie siciliane in area peloritana tra XVII e XX secolo*

Maria Rossana Caniglia (Università Mediterranea, Reggio Calabria), *La trasformazione del paesaggio rurale siciliano: colonizzazione del latifondo*

Rosa Maria Giusto (Università di Perugia), *Il "sistema" delle tonnare nell'Italia del Mediterraneo*

Alessandra Ferrighi (Università IUAV, Venezia), *Venezia e il sale in età moderna. Luoghi di produzione e stoccaggio nello Stato da Mar*

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto2

TERZA SOTTOSESSIONE **Cibo per la città: Strutture per la produzione, strutture di stoccaggio in età moderna e contemporanea**

Roberta Varriale (CNR - Istituto di Studi sulle Società del Mediterraneo, Napoli), *Il sottosuolo nella gestione delle risorse alimentari*

Teresa Colletta (Università di Napoli "Federico II"), *Gli spazi urbani sotterranei per la conservazione delle derrate alimentari nell'esperienza delle città portuali e mercantili*

Angela Simula (Università di Sassari), *L'Azienda gesuitica: un sistema agricolo innovativo ad Alghero*

Margherita Corrado (Associazione "Sette Soli", Crotone), *I magazzini per grano e formaggi del suburbio di Cotrone: architetture specializzate al servizio del commercio marittimo nel Sud Italia (XVI-XIX secolo)*

Federico Fazio (Università di Palermo), *La tonnara di Marzamemi. Dinamiche e sviluppo di un borgo marinaro nel sud del Mediterraneo*

Francesca Paluan (Politecnico di Torino), *Raffineria del sale, Araya (Venezuela). I disegni di progetto di Nino Rosani (1957-59)*

Venerdì 4 settembre 2015, ore 16.45, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto2

QUARTA SOTTOSESSIONE **Cibo per la città: Rotte commerciali, paesaggi alimentari e loro mutamenti in età moderna e contemporanea**

Jaap Evert Abrahamse (Cultural Heritage Agency of the Netherlands), Reinout Rutte (Delft University of Technology), *Food landscapes in the Grand Manner. Food*

Production, Urban Planning and Landscape Design in the Dutch Golden Age

Carmelo G. Severino (independent scholar), *Le ville dell'Esquilino, a Roma: da luoghi di delizie a luoghi di ortivi urbani*

Bruno Mussari (Università Mediterranea, Reggio Calabria), *Le "vie" della produzione a Crotona: direttrici della conversione da paesaggio rurale a paesaggio urbano (XVIII-XX secolo)*

Ludovica Galeazzo (Università IUAV, Venezia), *Chiostrini lagunari e approvvigionamento alimentare a Venezia: il caso dell'isola di San Secondo*

Bianca Machado Muniz (Universidade Federal de Alagoas), Catarina Agudo Menezes (Universidade de São Paulo), Debora Pereira Vital e Melissa Mota Alcides (Universidade Federal de Alagoas), *The Productive Garden in the Past and Future: the Role of Food in Determining the Presence of Nature in Urban Settlements*

C21 Loggia, loggiato, portico. Cibo, architettura e ritualità dal Medioevo al Rinascimento tra effimero e quotidiano

Coordinatori: Francesca Mattei (Politecnico di Milano),
Francesca Salatin (Università IUAV, Venezia)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto1

PRIMA SOTTOSESSIONE

Francesca Salatin (Università IUAV, Venezia), *Dall'antichità al Rinascimento. Fonti letterarie sull'uso e sulla forma di logge e loggiati*

Tanja Hinterholz (Paris-Lodron Universität, Salzburg), *Gathering Place or Symbol of Community? Loggias in 14th century Florence*

Fabiana Susini (Università di Firenze), *Convivialità, sacralità: le chiese a loggia di Pisa tra medioevo ed età moderna*

SECONDA SOTTOSESSIONE

Valeria Fortunato (Sapienza Università di Roma), *Il portico "vulgariter dicitur illorum de Riario". Spazi e funzioni del portico di palazzo Riario a Imola*

Jessica Gritti (Politecnico di Milano), *Portici e logge del Castello di Milano: caratteri e funzioni degli spazi residenziali nella Corte Ducale sforzesca*

Francesca Mattei (Politecnico di Milano – Polo territoriale di Mantova), *Cibo e otium. Logge e loggiati nelle residenze cinquecentesche dei Gonzaga*





Alessandro Cremona (Sovrintendenza ai Beni Culturali di Roma Capitale),
“...un disnare solennissimo sotto una loza aderente a un bellissimo zardino...”.

Logge e giardini come luoghi conviviali nella Roma del Quattrocento

Rossana Nicolò (Sapienza Università di Roma), *Logge all'antica e spazi per l'otium: il Belvedere innocenziano nella Roma del Rinascimento*

Flavia Cortilli (Independent scholar), *La Loggia Stati Mattei sul Palatino: l'architettura picta e la scenografia teatrale ideata da Baldassarre Peruzzi*

C22 Periurbanità. Nè città nè campagna, ma più città e più campagna. Una sfida agrourbana per la città e i territori della contemporaneità

Coordinatore: Maria Minnini (Università della Basilicata)

Sabato 5 settembre 2015, ore 10.00, Palazzo Bo, Sala Archivio antico

Mario Buono (Seconda Università di Napoli), Elvira Passaro (Seconda Università di Napoli),
Agricoltura periurbana: il design come strumento per la competizione e partecipazione

Miriam Bodino (Politecnico di Torino), *Agricoltura e periurbano: opportunità progettuali*

Cristina Dicillo (Università della Basilicata), Maria Mininni (Università della Basilicata), Mariella
Annese (Factory Architettura - Roma), *Il Paesaggio per disegnare una nuova forma della città*

Guido Montanari (Politecnico di Torino), *Agricoltura periurbana, Orti urbani e Gruppi di
Acquisto Solidali per contrastare il consumo di suolo. L'esperienza di Rivalta di Torino*

Sabine Merta, *Food and Gardening at the German City Garden movements
at the end of the 19th and the begin of the 20th century*

Egidio Dansero, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo, *Il rapporto cibo-
città: una relazione da ripensare e progettare attraverso le urban food
policy. Il caso della politica alimentare di Torino Metropolitana*

Maria Angélica da Silva, Melissa Mota Alcides (Universidade Federal de Alagoas), *Taming
the Wilderness: the Need of Food and an Early Town Garden in 17th Century Brazil*

C24 Cafés and Coffee Houses: Sumptuous Consumption?

Coordinatore: Preston Perluss (Université Pierre Mendès France, Grenoble)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Dipartimento DiSSGeA, Aula Magna

Preston Perluss (Université Pierre Mendès France, Grenoble, Institute for
Business Administration IAE), *18th Century Paris café typologies*

Carolina De Falco (Seconda Università di Napoli), *Dal Caffè al Circolo: cibo, cultura e tempo libero a Napoli nel Novecento*

Noemi Mafri (Politecnico di Torino), *Places of Life and Consumption for Emigrants. Cafés in Turin between 1848 and 1861*

Cristina Pallini (Politecnico di Milano), *Spatial Frameworks for an Hybrid Functionality: Coffeehouse Architecture in Venice, Padua and Trieste*

Stefano Zaggia (Università di Padova), *Il caffè Pedrocchi a Padova: un edificio per una nuova centralità urbana*

C25 Le strade dei mestieri: dall'uomo alla città

Coordinatori: Heleni Porfyriou, Emma Tagliacollo (CNR, Istituto per la Conservazione e la Valorizzazione dei Beni Culturali)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Dipartimento DiSSGeA, Aula Sto3

Rowin van Lanen, Bert Groenewoudt, Esther Jansma, (Utrecht University/Cultural Heritage Agency of the Netherlands), *Finding Wheat and Wine in the Early-medieval Netherlands. Wine Vessels, Rotary Querns and early-medieval Trade Networks*

Anna Pellegrino (Università di Padova - Université Paris Diderot 7), *La strada, il mercato, la bottega: professioni e arti alimentari a Firenze dall'Unità d'Italia alla grande guerra (1861-1914)*

Isabella Cecchini (Università di Venezia "Ca' Foscari"), *La raffinazione dello zucchero a Venezia in età moderna: luoghi e persistenze*

Giulio Vitali (Università di Perugia), *Le "Strade" delle tipicità: un concetto culturale*

Emma Tagliacollo (CNR, Istituto per la Conservazione e la Valorizzazione dei Beni Culturali), *La strada dei muratori nel Lazio del Sud: influenze e rapporti tra le città*

C26 Archeologia dell'alimentazione. Il cibo come indicatore sociale degli insediamenti

Coordinatore: Fabio Redi (Università de L'Aquila)

Giovedì 3 settembre 2015, ore 16.45, Dipartimento DiSSGeA, Sala Bortolami

Gian Pietro Brogiolo (Università di Padova), Alexandra Chavarria Arnau (Università di Padova), Giovanna Ganzarolli (Université de Aix-Marseille), *Alimentazione nel centro di potere della Padova altomedievale*

Erika Ciammetti (Università de L'Aquila), *Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei: i reperti archeologici raccontano cibo e abitudini sociali*

Chiara Guarnieri, Giacomo Cesaretti (Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna), Giovanna Bosi, Marta Bandini Mazzanti, Lara Dal Fiume, Valentina Caselli, Ivano Ansaloni, Aurora Pederzoli (Università di Modena e Reggio Emilia), *Dimmi cosa butti e ti dirò chi sei: informazioni da materiali archeologici, botanici e zoologici in vasche e butti di Ferrara tra Medioevo e Rinascimento*
Fabio Redi (Università de L'Aquila), *Per un'Archeologia dell'alimentazione. Produzione e consumo alimentare a Pisa nel Medioevo: fonti archivistiche e archeologiche*

C27 I percorsi e i rituali del cibo: il ruolo del cibo nell'organizzazione degli edifici degli ordini religiosi tra medioevo ed età contemporanea

Coordinatori: Massimiliano Savorra (Università del Molise),
Maria Angélica da Silva (Federal University of Alagoas)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Palazzo Bo, Aula L

Silvia Beltramo (Politecnico di Torino), *Le certose nel Piemonte medievale: grange, corriere e orti monastici*

Massimiliano Savorra (Università del Molise), Adriana Marra (Università del Molise), *Cibo e fede: Trisulti e la rete delle certose dell'Italia meridionale*

Giuseppe Antista (Università di Palermo), *Gli spazi del cibo nei monasteri di età medievale: l'abbazia premonstratense di Bellapais a Cipro*

Maria Angélica da Silva, Taciana Santiago de Melo, Louise Maria Martins Cerqueira, Ana Luiza Cavalcanti Mendonça, Yury Souza Silva (Universidade Federal de Alagoas), *Foreign Friars, Distant Cities and New Food: German Franciscans in Brazil and the Role of Food in the Growing of Inland Cities*

C29 Urban farming and the resilience of food supply in medieval and early modern cities

Coordinatori: Henry French (University of Exeter)
Tim Soens (University of Antwerp)
Tineke Van de Walle (University of Antwerp)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Sala Bortolami

Tineke Van de Walle (University of Antwerp), Lies Vervaet (Ghent University), *Feeding the City: (sub)urban Farming in Flanders (15th-16th century)*

Chantal Camenisch (University of Bern), *Garden Patches, Orchards and Hog Houses between City Walls. Urban Farming in the Swiss Confederacy from the Middle Ages to Early Modern Period*

Annika Björklund (Stockholm University), *Peri-urban Farming and von Thünen's Model - the Contribution of Urban Agriculture to Urban Food Resilience in pre-modern Swedish Towns*

Luísa Fernanda Guerreiro Martins (Universidade de Évora - CIDEHUS, University of Coimbra), *Loulé, a Small Village between the Urban Development and the Dependence from Farming and Food Production (1384-1488)*

C31 **Cibo e guerra in età contemporanea**

Coordinatori: Elena Svalduz (Università di Padova),
Alessandro Marzo Magno (independent scholar)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Aula Magna

Anna Pichetto Fratin (Politecnico di Torino), Alice Pozzati (Politecnico di Torino), *"Non un lembo di terreno incolto": Torino e gli orti di guerra*

Giuliana Mazzi (Università di Padova), *Le due città: strutture logistiche austriache e città storiche. A margine della Provianda di Santa Marta a Verona*

Alessandro Marzo Magno (independent scholar), *Quel che resta del rancio: l'influenza della trincea sull'alimentazione degli italiani*

C32 **I villaggi operai dell'industria alimentare. Luoghi per produrre, abitare, vivere**

Coordinatori: Simona Talenti (Università di Salerno)
Annarita Teodosio (Università di Salerno)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Dipartimento DiSSGeA, Sala Bortolami

Vassiliki Petridou (Università di Patrasso), Eleni Kyramargiou (Università dell'Egeo), *Tra terra e mare: insediamenti abitativi e industrie alimentari a Keratsini, Pireo*

M. Rosario del Caz Enjuto, Antonio Álvaro Tordesillas, José Luis Sáinz Guerra e Félix Jové Sandoval (Universidad de Valladolid), *Colonization Villages in Spain and the Improving of the Agricultural Production through the Field Irrigation. Guidelines for their Present Regeneration*

Matteo Iannello (Università di Palermo), *La colonizzazione del latifondo siciliano. Architetture e paesaggio*

Marta Banino (Politecnico di Torino), Claudia Beccato (Associazione Alumni Scienze Gastronomiche, Pollenzo), *Le aziende vitivinicole come storici processi di produzione e di organizzazione sociale: la tenuta di Fontanafredda immersa tra le colline vitate delle Langhe Piemontesi*

Simona Talenti (Università di Salerno), Annarita Teodosio (Università di Salerno), *Dal potere al potere: la tenuta "La Fratta" in Valdichiana*

C33 Food, people, and places: urban image and ethnicity in the city

Coordinatori: Rosa Tamborrino (Politecnico di Torino)
Yongyi Lu (Tonji University, Shanghai)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Palazzo Bo, Aula L

Cecilia Leong-Salobir (University of Wollongong, Australia), *Sharing Flavours: Eating and Appropriating Chinese Food Culture in Sydney's Chinatown*

Mariya Komarova (Politecnico di Torino), *Food and holiday: the Image of the City of the Russian Empire*

Rosa Tamborrino (Politecnico di Torino), *Ethnic food and enclaves within cities. The old and the new image of some "Little Italy"*

C35 I macelli: localizzazione urbana, organizzazione spaziale e funzioni

Coordinatore: Stefano Zaggia (Università di Padova)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Sala Bortolami

Alessandra Baldelli, *Nuovi Macelli ad Ancona nel XVIII secolo: un inedito progetto mai realizzato*

Andrea Negrisoni (Politecnico di Milano), *Pescherie, beccherie e abattoirs nelle città fluviali. Varianti tipologiche come paradigma per differenti modelli urbani*

Rosa Tamborrino (Politecnico di Torino), *Una macchina come mattatoio: il macello di Shanghai e la sua riconversione*

C36 Le porte dopo le porte. Varchi, barriere, caselli daziari: le chiavi dell'accesso e dell'approvvigionamento urbano

Coordinatore: Guido Zucconi (Università IUAV, Venezia)
Isabella Di Lenardo (Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne)

Sabato 5 settembre 2015, ore 9.00, Dipartimento DiSSGeA, Aula Magna

Lorenzo Ciccarelli (Università di Roma Tor Vergata), *Innocenzo Sabbatini e la ricostruzione di Porta Vaccaro a Osimo (1937)*

Elena Doria (Università di Padova), *Venezia città "murata" e "semi-capitale". 1806-1842*

Adele Fiadino (Università di Chieti e Pescara), *Trasformazioni urbane e terziarizzazione: il caso delle città abruzzesi tra Ottocento e Novecento*

Emma Filipponi (Università IUAV, Venezia), Claudio Mistura (Università IUAV, Venezia), *"Porta da terra, porta da mar": accesso e approvvigionamento nella Venezia insulare tra XVIII e XX secolo*

Paola Nestola (Universidade de Coimbra), *Le porte civiche di Cupertino/Copertino (Puglia): da accesso liminare a sacro baluardo di benessere (secoli XVI-XIX)*

Serena Pesenti (Politecnico di Milano), *Firenze, il perimetro della città moderna: dall'abbattimento delle mura alla cinta daziaria (1864-1890)*

Isabelle Brunier (Grand Conseil du Canton de Genève), *Genève (XVIe-XVIIe siècles), l'approvisionnement de la citadelle de la Réforme*

C37 I luoghi della distribuzione alimentare nell'età dei consumi di massa

Coordinatore: Roberto Parisini (Università di Ferrara)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 14.30, Dipartimento DiSSGeA, Sala Bortolami

Andrea Baravelli (Università di Ferrara), *Dagli spacci ai supermercati.*

La difficile evoluzione della cooperazione di consumo rossa negli anni '70

Luca Gulli (Università di Parma), P. Giorgio Massaretti (Università di Bologna), *Le trasformazioni del quartiere Pilastro a Bologna tra politiche di riqualificazione e circuiti del commercio*

Elena Dellapiana (Politecnico di Torino), *Dopo la fame. Pollerie, pristinai, agnellai: negozi dell'Italia della crescita*

Corinna Morandi (Politecnico di Milano), *Mercati all'aperto a Milano: una tradizione che si rinnova*

Jonathan Morris (University of Hertfordshire), *Coffee in the city*

C39 Il patrimonio tra mondo urbano e rurale: paesaggi rurali storici e produzioni di qualità

Coordinatore: Mauro Varotto (Università di Padova)

Venerdì 4 settembre 2015, ore 11.15, Dipartimento DiSSGeA, Sala Archivio antico

Mauro Varotto (Università di Padova), *Oltre la vetrina: paesaggi rurali storici per la sostenibilità e le produzioni di qualità. Verso un nuovo patto tra città e campagna*

Viviana Ferrario (Università IUAV, Venezia), *Frammenti di paesaggi agrari storici nella "agropolitana" veneta. Il caso del vigneto di Baver*

Angelica Dal Pozzo (Università di Padova), *Fra prossimità e noncuranza: le produzioni alimentari del Graticolato di Padova*

Tiziano Tempesta (Università di Padova), *Paesaggi tradizionali e marketing dei prodotti agro-alimentari*

Benedetta Castiglioni (Università di Padova), *Heritage e paesaggi rurali storici: una sperimentazione didattica*



Padova

Padova è una città d'arte per eccellenza dove la cultura non si guarda, si vive: dalla famosa Università alla Cappella degli Scrovegni di Giotto e alla Basilica del Santo; dall'Orto Botanico, patrimonio dell'Unesco, a Prato della Valle, tra le piazze più grandi d'Europa. Un sorprendente patrimonio artistico e culturale che si apre a voi in ogni angolo e per ogni dove: ecco, questo è il territorio di Padova. Una terra fertile, vitale e dinamica, adagiata al centro della pianura veneta, il cui capoluogo, Padova, vi saprà stupire ed ammaliare. È la città di Sant'Antonio, di Giotto e di Galileo: qui devozione, arte e scienza sono un connubio inscindibile. Non lasciatevi sfuggire la visita alla Cappella degli Scrovegni, all'Università degli Studi (Grande Bo col Teatro Anatomico e Orto Botanico col Giardino della Biodiversità), alla Basilica del Santo e al Battistero del Duomo. L'emozione si arricchisce con una passeggiata in centro storico, tra le piazze all'ombra del possente Palazzo della Ragione e una sosta presso il Caffè Pedrocchi. Padova è una città che coniuga perfettamente storia e modernità, tradizione e innovazione, offrendo un ricco calendario di mostre, teatri, concerti. Al centro della regione del Veneto e delle sue principali città, Padova e il suo territorio sono facilmente raggiungibili grazie ai vicini aeroporti internazionali di Venezia e Verona, Treviso e Bologna. Importante stazione ferroviaria, vede l'arrivo e la partenza di treni da tutti le maggiori città Italiane e internazionali. Padova è una città con una grande storia ma che guarda al futuro. Una città a dimensione d'uomo, ma per visitatori esigenti, pronti a lasciarsi trascinare nella folla delle Piazze, nelle sue tradizioni eno-gastronomiche e nelle famose vie dello shopping cittadino.

Padova

Padua is a city of art par excellence, in which you can live through culture. The province of Padua is an astonishing mix of artistic and cultural heritage that visitors can enjoy at every corner. It is a fertile land, vital and dynamic, which lies in the heart of the Veneto plain where the main city, Padua, will amaze and enthrall visitors. Padua is the city of St. Anthony, Giotto and Galileo: here devotion, art and science are inseparable. Be sure to visit the Scrovegni Chapel, the University of Padua (Anatomical Theatre and the Botanical Gardens) and the Basilica del Santo. Pleasure is enhanced with a walk through the historical centre, through the squares in the shadow of the imposing Palazzo della Ragione and a stop at the Pedrocchi Café. Historically, Padua has played an important role as an international cultural and scientific destination that guarantees successful conferences and business meetings. You can visit our artistic walled cities, castles and ancient aristocratic villas surrounded by majestic gardens, cruise the Paduan waterways and visit the villas along the Brenta Riviera, or walk along the paths of the Regional Park of the Euganean Hills. It is easy to get here; placed in the middle of the Veneto region, you can get to Padua by air – via the international airports of Venice, Bologna, Verona and Treviso – by train or road, thanks to the excellent motorway links surrounding the city.



Comune di Padova
Assessorato Cultura e Turismo

Mostra

Food - La scienza dai semi al piatto

2 ottobre 2015 - 28 febbraio 2016

Padova - Centro culturale Altinate San Gaetano

Orario: 10.00-18.00 Chiusure: tutti i lunedì festivi, Natale 1 gennaio - Aperto: 26 dicembre

Informazioni logistiche

Lo scopo di queste note è di darVi alcune informazioni logistiche ed alcune indicazioni su come raggiungere la reception del Congresso.

Sedi congressuali e registrazione

Pre-apertura e presentazione del Congresso avranno luogo all'Expo di Milano. Per l'ingresso occorre essere muniti di biglietto. Chiunque può presenziare senza il bisogno del badge. La cerimonia di apertura ufficiale del Congresso si terrà a Padova, presso l'Aula Magna di Palazzo Bo alle ore 11.15. Le sessioni congressuali si svolgeranno in tre sedi dell'Università: Palazzo Bo, Liviano, Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità - DiSSGeA.

Pre registrarsi gli iscritti dovranno ritirare il badge e il resto del materiale fornito presso la reception del Congresso, situata al piano terra di Palazzo Jonoc, presso il Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità - DiSSGeA, in via Vescovado 30, durante il seguente orario: Giovedì 8:30-18:00, Venerdì 8:30-18.00, Sabato 8.30-13.

Wi-fi

All'interno di molti spazi universitari e in alcune aree della città è possibile usare la rete wireless "PADOVA WIFI", senza il bisogno di inserire credenziali.

Relatori

Vi ricordiamo di portare i materiali della vostra sessione in una chiave USB e di presentarvi 15 minuti prima dell'inizio della sessione in modo da controllare che tutto funzioni e da assicurare il puntuale svolgimento delle sessioni.

Coordinatori di sessione

Il rispetto dei tempi e una adeguata presentazione sono essenziali per il buon esito delle sessioni. A tutti i relatori dovrà essere assicurato lo stesso tempo di esposizione.

Attrezzatura

Tutte le sale saranno dotate di un computer e proiettore (per Powerpoint e simili); in questo modo basterà portare solo la chiave USB con dentro il materiale. Consigliamo di tenere una copia di riserva on-line. Se state usando un dispositivo Apple, assicuratevi di salvare la vostra presentazione in modalità compatibile con Windows.

Come arrivare a Padova?

In auto:

- > Autostrada Venezia - Milano (A4)
uscita di Padova Est se arrivate da Venezia
uscita di Padova Ovest se arrivate da Milano
- > Autostrada Bologna - Padova (A13)
uscita di Padova Sud

ATTENZIONE: la città di Padova ha una Zona a Traffico Limitato (ZTL). Maggiori informazioni sul sito del Comune di Padova.

In Treno: Stazione di Padova. Il centro dista circa 15/20 minuti a piedi.

In Aereo:

- > Venezia Aeroporto Marco Polo (Tessera). Da qui si può raggiungere Padova nei seguenti modi: in taxi, in bus oppure in treno.
- > Verona. Aeroporto Valerio Catullo (Villafranca Veronese). Qui troverete un servizio di autobus che porta alla stazione ferroviaria di Verona.
- > Treviso: Aeroporto Antonio Canova.
AIRSERVICE: chiamare il numero 049 8744025 per prenotare un servizio collettivo di bus-navetta.

Practical informations

The aim of this paper is to assist you in reaching our reception desk in Padua and to give you some logistical information.

Where to go first?

The pre-opening ceremony takes place at Expo 2015 in Milan. There we will not run a reception desk. You will need to buy a ticket to enter Expo 2015.

The official opening ceremony takes place in Padua, on Thursday September 3rd at 11.15 in the Aula Magna of the Bo palace. The rest of the conference takes place in 3 seats of the University: the Bo palace, the Liviano palace and the Department of Geography, History and Classical Studies - DiSSGeA. All the members will collect their badge, programme and other material at the reception desk at the ground floor of Jonoch building, DiSSGeA. It will be open at the following times: Thursday 8.30-18.00; Friday 8.30-18.00; Saturday 8.30-13.00.

Wifi

Around the seats of the University, you can log in to the wireless network PADOVA WIFI without the need for credentials.

Those presenting

Please have any files you wish to present on your USB stick and bring it to your room 15 minutes before the session, in order to upload and check it and in order to ensure that the presentations go off smoothly. There will be a team member present to assist.

Those convening/chairing

Strict time-keeping is crucial to a good conference. This task is your responsibility. Please ensure each presenter gets their fair share of the time, and do not overrun into the breaks.

Equipment

All rooms will be equipped with a computer and beamer (for Powerpoint and such), so please bring your presentation on a USB stick. It is also a good idea to keep a backup online (there is internet in the whole building). If you are using an Apple device, please make sure you save your presentation compatible with a Windows device.

Id Card, Passport

Arriving at Italy, European Citizens only need to present their ID card. The non-European citizens must always carry their passports.

Currency and Banks

The unit of currency in Italy is Euro (€). One Euro is divided into 100 cents. The coin have eight values: 1, 2, 5, 10, 20 and 50 cents and 1 and 2 €. The banknotes have the following values: 5, 10, 20, 50, 100, 200 and 500 €. The 200 and 500 € bills are not frequently used on a daily basis and most stores and services may not accept them for payment. Exchange of foreign currency is available at the airport, banks and exchange offices. International credit card are accepted for payments in hotels, restaurants and shops.

How to get there

By road:

- > Motorway Venice-Milan (A4)
 - Exit at Padova Est if you come from Venice
 - Exit at Padova Ovest if you come from Milan
- > Motorway Bologna-Padua (A13)
 - Exit at Padova Sud

PLEASE NOTE that Padua has a Restricted Traffic Zone. Further information can be found in the Comune di Padova website (<http://www.padovanet.it/lista.jsp?tassid=1619>).

By coach:

- > Motorway Venice-Milan (A4)
 - Exit at Padova Est if you come from Venice, at Padova Ovest if you come from Milan
- > Motorway Bologna-Padua (A13)
 - Exit at Padova Sud

Coach parks

- Piazza Y. Rabin opposite Prato della Valle, entrance from Via Cinquattotesimo Fanteria. From the ring roads, follow directions to the Basilica del Santo and Prato della Valle.
- Piazzale Boschetti, via Trieste, a 5-minute walk to the Scrovegni Chapel and the Eremitani Civic Museums, and a 10-minute walk to the historical centre.

By rail:

From the Padua Railway Station you can reach the centre by walking in 15-20 minutes.

By taxi:

The taxi rank is in the square in front of the station.

Tel RadioTaxi: 049.65.13.33

By APS city buses and metrotram: many depart from the railway station.

By air:

- > Venice: Marco Polo airport (Tessera). From here, you can get to Padua in the following ways:
 - By taxi: a 40-60-minute drive.
 - By coach: coaches run from the airport to the Padua coach terminus every half hour from 6am to 11pm on working days and at different times on holidays.
 - By rail: you can get a bus from the airport to the Mestre railway station and from there a train to Padua. It takes about 40 minutes.
- > Verona: Valerio Catullo airport (Villafranca Veronese). Buses run from the airport to the Verona railway station.
- > Treviso: Antonio Canova airport.

Elenco relatori

Abrahamse Jaap Evert C18, C20
Acuto Federico C13
Adorni Daniela, A01
Agostino Rossella C20
Agudo Menezes Catarina C20
Ahmadinasab Amir C04
Aleo Nero Carla C19
Alessandrini Elisa C01
Allievi Francesca B10
Amedoski Dragana C18
Ammannati Francesco A09
Andreozzi Daniele B08
Annese Mariella C22
Ansaloni Ivano C26
Antista Armando C15, C27
Antonelli Marta B10
Avallone Paola B01
Aymard Maurice, Preapertura
Baatsen Inneke A17
Badino Anna C02
Baldelli Alessandra C35
Bandini Mazzanti Marta C19, C26
Banino Marta C32
Baravelli Andrea C37
Barbieri Daniela C20
Basso Sara C12
Battaglia Laura C20
Battiliani Patrizia A02
Becca Giovanna C19
Beccato Claudia C32
Belfanti Carlo M., Preapertura
Belli Gemma C10
Belloni Eleonora A01
Belo Reyes P. C13
Beltramo Silvia B06, C27
Benente Fabrizio C19
Bertagnoni Giuliana A02
Bettazzi Beatrice C01
Betti Eloisa C02
Bevilacqua Irene A10
Bhattacharya Bhaswati A06
Bianchi Francesco A08
Biccone Laura C19
Bimbi Franca, A03
Bisogno Serena C03
Björklund Annika C29
Bocci Girelli Angela Maria C04
Bodino Miriam C22
Bof Frediano A08
Bonacci Lucia C20
Bonato Cinzia A01
Bonfante Francesca C13
Bosi Giovanna C19, C26
Bosma Ulbe A06
Bossum Erika C07
Bottari Salvatore B02
Bottiglieri Maria B09
Brancato Marina B12
Brandino Alessandro C10
Brogiolo Gian Pietro C26
Brogna Marco B15
Brombin Alice A03
Brunier Isabelle C36
Buccaro Alfredo C03
Buonanno Ivan A08, A11, C17
Buono Mario C22
Buonora Paolo A06
Cafaro Pietro B16
Calabi Donatella C04, C05
Calabrese Maria Concetta C11
Calanca Daniela A02
Calcagno Paolo B02
Câlția Simion B13
Camenisch Chantal C29
Canale Pietro Simone B08
Candau Chacón Maria Luisa A18
Caniglia Maria Rossana C20
Capano Francesca C03
Caprino Patricia C19
Caramaschi Sara C12
Carboni Mauro B01
Cardaci Alessio C10
Cardoso de Matos Ana C17
Carmo dos Santos Maria Helena B15
Caroline Ménard A18
Caroscio Marta B06
Carrino Annastella B08
Carta Raffaella C19
Caselli Valentina C26
Cassar Carmel C18
Castiglioni Benedetta C39
Cattivelli Valentina C06
Cavalcanti Mendonça Ana Luiza C27
Caz Enjuto (del) M. Rosario C32
Ceccarelli Giovanni B11
Cecchini Isabella A06, C25
Cella Riccardo C07
Cesana Deneb C19
Cesaretti Giacomo C26
Chavarria Arnau Alexandra C04
Chidini Chiara A16
Ciammetti Erika C26
Ciccarelli Lorenzo C36
Ciriacono Salvatore A06
Cirillo Ornella A12
Civero Gennaro C06
Clarisse Catherine C01
Clemente Giuseppe C19
Clerici Luca B05
Colantonio Alice C11
Colletta Teresa C20
Condello Annette A06
Consoli Riccardo C20
Conti Puorger Adriana B16
Cordeiro Ricardo B09
Corlăteanu-Granciuc Silvia B13
Cornaglia Paolo C08
Corrado Margherita C20
Corrêa Maia Lima Aline Silva B15
Corritore Renzo P. B05
Corte Vito C09
Cortilli Flavia C21
Costantini Fabrizio B08
Cremona Alessandro C21
Crombie Laura A17
Cuneo Cristina B06
Cuomo Erminia C14
Custodi Giulia C01
D'Alessio Alessandro C19
D'Andrea Maria C20
D'Attorre Rita C01
Da Silva Nilce A02
Dal Fiume Lara C26
Dal Pozzo Angelica C39
Dameri Annalisa C09
Damjanović Dragan C08
Dansero Egidio C22
Daping Liu C08

De Britto Agata Morena C13
 De Falco Carolina C24
 De Maestri Sara C17
 De Pieri Filippo C10
 De Rose Luciana C20
 Deckmann Fleck Eliane Cristina B07
 Deiana Alessandra C19
 Del Prete Rossella B13
 Della Casa Sonia C17
 Della Puppa Francesco A03
 Dellapiana Elisa C37
 Delli Quadri Rosa Maria C18
 Demo Edoardo A08
 Desyllas Christos B01
 Devoti Chiara C11
 Di Biagi Paola C12
 Di Lello Salvatore C03
 Di Lenardo Isabella C36
 Di Maggio Antonio C19
 Di Prima Marilena C03, C10
 Di Vita Fabio Paolo B06
 Dicillo Cristina C22
 Doria Elena C36
 Doti Gerardo C10
 Esteves Alexandra B07
 Eynard Martin A03, B09
 Fabris Otello A11
 Fagioli Simone A09
 Fava Nadia C13
 Favero Giovanni A09
 Fazio Federico C20
 Fazio Ida B08
 Fernández Alvarez Oscar A15
 Fernández Cortizo Camilo A18
 Ferrandino Vittoria C14
 Ferrari Maria Luisa B15, C07
 Ferrario Viviana C39
 Ferri Margherita A09
 Ferrighi Alessandra C05, C20
 Fiadino Adele C36
 Ficacci Stefania B12
 Filigheddu Rossella C19
 Filippini Emma C36
 Florio Maria Gabriella C09
 Fontana Giovanni Luigi preapertura, C14
 Fortunato Valeria C21
 Francisco Cebreiro Ares A18
 Freire Paz Elena A18
 French Henry C29
 Frescura Isabella B15
 Fumi Gianpiero B16
 Furiesi Alessandro A10
 Gaiga Silvia A19
 Galeazzo Ludovica C20
 Galtarossa Massimo A10
 Gari Pallicer Mighuel Gabriel C15
 Garić Petrović Gordana C18
 Garofalo Clara C12
 Garofalo Emanuela C15
 Garofalo Vincenza C05
 Garriga Bosch Sergi C10
 Gasparini Daniele A08
 Gazzé Lavinia C18
 Genovese Laura A10, B14
 Giacomello Federico C04
 Giagnacovo Maria A17
 Gianasso Elena C16
 Giappi Alessandra A11
 Gibellini Pietro A11
 Giorda Maria Chiara A16
 Giordano Alessandro C17
 Giorgio Marcella C19
 Giusto Rosa Maria C20
 Gomes Januário Pedro Miguel C17
 González Lopo Domingo L A18
 Granuzzo Elena A10
 Grimaldi Anna C18
 Gritti Jessica C21
 Groenewoudt Bert C25
 Guardia Manuel C13
 Guarneri Cristiano B14
 Guarneri Chiara C26
 Guerreiro Martins Luísa Fernanda C29
 Guher Tan H A09
 Gulli Luca C37
 Hinterholz Tanja C21
 Hiz Gurbey A09
 Iannelli Maria Teresa C20
 Iannello Matteo C32
 Iarossi Maria A10
 Impiglia Claudio C11
 Ingelgem (van) Gaëlle B11
 Ingrosso Chiata C10
 Jansma Esther C25
 João Vaz Maria B08
 Kawamura Ewa C03
 Komarova Mariya C33
 Kosian Menne C18
 Kyrarmargiou Eleni C32
 La Banca Domenica B09
 La Serra Cristiana C19
 Lanaro Paola C04, C05
 Lanen (van) Rowin C18, C25
 Lara Ródenas (de) Manuel José A18
 Laudani Simona B08
 Lazarević Persida A11
 Leonardi Walter C16
 Leong-Salobir Cecilia C33
 Lins Rodriguez Flávio B15
 Lisi Cosimo C06
 Lo Basso Luca B02
 Lobo de Araújo Maria Marta B07
 Longhi Andrea C16
 Lucarini Caterina C17
 Luderer Cynthia A09, B15
 Luminati Chiara C03
 Lupo Maurizio B13
 Luz Sampaio (da) Maria C17
 Machado Manuela B07
 Machado Muniz Bianca C20
 Maddaluno Raffaella C17
 Maffi Luciano B05, B11
 Mafri Mirella Vera C18
 Mafri Noemi C03, C24
 Magagnoli Stefano A01, A12, B11
 Magalhães António B07
 Magli Andrea C09
 Magni Stefn B05
 Malavasi Stefania A19
 Malleo Francesca A02
 Manzini Alberto C17
 Marache Corinne B11
 Maranesi Nicola B12
 Marcorin Francesco C16
 Marcotulli Chiara C19
 Márquez Macías Rosario A19
 Martín García Alfredo A15
 Martinelli Nicola B16
 Martínez Peñín Raquel A15
 Martini Alessandro C08
 Martino Rossella C09
 Martins Cerqueira Louise Maria C27
 Martorano Francesca C20
 Marzo Magno Alessandro B14, C31
 Massaretti P. Giorgio C37
 Massari Sonia B10
 Massavelli Martina C14
 Matrone Francesca C14
 Matta Carlotta C11
 Mattei Francesca C21
 Mattogno Claudia C12
 Mazzi Giuliana C31
 Mazzotti Omar B01
 Mellano Paolo C11
 Melli Piera C19
 Menarini Roy C01
 Merta Sabine C22
 Meshkabadi Paria C04
 Meshkabadi Sonia C04

Metcalfe Robyn B10
 Metta Annalisa C12
 Meyzie Philippe B11
 Migliorato Alessandra C18
 Migliucci Debora C02
 Minnini Maria C22
 Mocarelli Luca B11
 Moine Cecilia A09
 Montanari Guido C22
 Montysuma Marcos B15
 Morán Corte Alberto A15
 Morandi Corinna C37
 Morris Jonathan C37
 Mota Alcides Melissa C20
 Mussari Bruno C20
 Musso Stefano, Preapertura
 Najjar Michele A19
 Naretto Monica C11
 Negrisoni Andrea C35
 Nestola Paola C13, C36
 Nicolò Rossana C21
 Novoneyra Rei Uxio C06
 Nunes Pereira Daniela Sofia C05
 Odore Angelo B14
 Olivetti Maria Livia C12
 Olivieri Francesco Maria B15
 Onger Sergio B16
 Ordasi Zsuzsa C08
 Oyón José Luis C10
 Pacifico Anna A03
 Pagnotta Grazia A16
 Pallini Cristina C24
 Palma Moser Gisele Bochi B15
 Palomares Alarcón Sheila C17
 Paris Ivan C01
 Parisini Roberto C37
 Parmeggiani Antonio C10
 Pasini Maria Paola B09
 Passalacqua Francesca C20
 Passaro Elvira C22
 Patti Manoela B12
 Paulan Francesca C20
 Pazos Pazos Maria Luisa Julia A18
 Pederzoli Aurora C26
 Pedone Fabrizio A01
 Pellegrino Anna C25
 Pereira Neto Maria João C17
 Pereira Vital Debora C20
 Pérez Álvarez María José A15
 Pérez Samper María Ángeles A18
 Perini Lorenza C01
 Perlo Francesca C17
 Perluss Preston C24
 Pesenti Serena C36
 Petridou Vassiliki C32
 Pettenati Giacomo C22
 Piccioni Lidia B12
 Pichetto Fratin Anna C31
 Pinelli Paola B01
 Pingaro Claudia C18
 Piras Tiziana A11
 Pirolo Franca C18
 Porfyriou Heleni C25
 Portincasa Agnese C02
 Posocco Pisana C09
 Potito Serena C07
 Pozzati Alice C31
 Proietto Marcello A18
 Pruno Elisa C19
 Quintas Armando C17
 Rainoldi Valeria C07
 Ramella Gal Martina C14
 Ramos Anabela B07
 Ranaldi Irene B16
 Raspadori Paolo A12
 Ravanello Paola C07
 Re Valeria Emilia A09
 Redi Fabio C26
 Reis Fátima B07
 Resigno Carlo C04
 Rey Castelao Ofelia A18
 Ricci Simone C14
 Rimoldi Luca A09
 Riso Federica Maria C19
 Rivoal Solène B08
 Romania Vincenzo A03
 Romano Lia C03
 Romano Rita C12
 Roncaglia Sara A09
 Rossi Roberto B02
 Rotondo Arianna C16
 Rubio Perez Laureano A15
 Ruggiero Elisa A10
 Rulli Sara C11
 Rusciano Vincenzo C06
 Rutte Reinout C20
 Ryckbosch Wouter A17
 Sabbionesi Lara C19
 Sáinz Guerra José Luis C32
 Salatin Francesca C21
 Salice Giampaolo B01
 Salvemini Raffaella B13
 Sandoval Félix Jové C32
 Santiago de Melo Taciana C27
 Sapounaki-Dracaki Lydia A12
 Sassoon Donald, Preapertura
 Savorgnan Cergneu di Brazzà Fabiana A10
 Savorra Massimiliano C27
 Scaduto Fulvia C15
 Scaglione Giannantonio C05
 Scalco Teresita C01
 Scarpi Paolo A16
 Schentag Annie C17
 Sebastiani Maria Rita B16
 Segalla Silvia A03
 Seijas Montero María A15
 Severino Carmelo G. C20
 Sica Maria Maddalena C20
 Silva (da) Giselda Shirely A13
 Silva (da) Maria Angélica C27
 Silva (da) Vandair José A13
 Silva Gonçalves (da) Maria Céilia A13
 Silva Ricardo B07
 Simula Angela C20
 Sirago Maria C18
 Sixto Bacia Ana Maria A18
 Soens Tim C29
 Sorba Carlotta, Preapertura
 Sorrenti Deborah B09
 Souza (da) Ribeiro Arnaldo A13
 Souza Silva Yury C27
 Spanu Anda-Lucia C18
 Spedicato Mario C13
 Stabel Peter A17
 Stella Federica C09
 Stemperini Giuseppe C07
 Stinguta Ella A16
 Storato Giulia A03
 Strangio Donatella B, B15
 Stroffolino Daniela B13, C03
 Suárez Golán Fernando A15, A18
 Susini Fabiana C21
 Svalduz Elena B14, C31
 Tabor Davide A01
 Tagliacollo Emma C25
 Talenti Simona C32
 Tamborrino Rosa C, C33, C35
 Tamini Luca C10
 Tarozzi Fiorenza C02
 Tasca Cecilia B01
 Tassan Manuela A03
 Tempesta Tiziano C14, C39
 Teodori Marco B15, B16
 Teodosio Annarita C32
 Tolaini Roberto C17
 Toldo Alessia C22
 Tolic Ines C01
 Tordesillas Antonio Álvaro C32
 Tran Van Troi B15

Travaglini Carlo M., A
Trocone Sara C13
Troise Rioda Barbara A11
Valenzano Vincenzo C19
Vannieuwenhuyze Bram C05
Varallo Franca B06
Varotto Mauro C14, C39
Varriale Roberta C20
Varriano Valeria A16
Vecchiattini Rita C17

Verdelli Laura C11
Vermiglio Elisa C18
Versaci Antonella C10
Vesco Maurizio C15
Vetis Zaganelli Margareth A13
Viale Mattia A08
Vidali Maria A09
Villa Marta A09, C13
Viscomi Pietro C04
Vitali Giulio C25

Vitiello Maria C09
Walle (van de) Tineke C29
Williot Jean-Pierre B11
Yan Wang C08
Zaggia Stefano C24, C35
Zanibelli Giacomo A02
Zanisi Sara A09
Zhuang Wei C08
Zilli Ilaria A02
Zucconi Guido C36

Indice delle immagini

Palazzo Bo, 4
Aula Magna, Palazzo Bo, 6-7
Sala della Basilica, Palazzo Bo, 11
Atrio della Biblioteca "La Vigna", Vicenza, 15
Scala del sapere con la statua di Palinuro di Arturo Martini, 21
Cortile Antico, Palazzo Bo, 22-23
Teatro Anatomico, Palazzo Bo, 33-34
Prato della Valle, 42-43
Giardino della Biodiversità, 50-51
Orto Botanico, 58
Atrio, Palazzo Liviano, 68

mappa sinottica



direzioni/directions



percorsi/streets



siti d'interesse/ places to visit



piazza/square

Legenda



piazza/square

S1

piazza garibaldi

S2

piazza della frutta

S3

piazza delle erbe

S4

piazza dei signori

S5

piazza capitaniato

S6

piazza duomo

S7

prato della valle

S8

piazza del santo



siti d'interesse/places to visit

m1 complesso degli eremitani

m2 cappella degli scrovegni

m3 palazzo della ragione

m4 duomo

m5 basilica di sant'antonio

m6 loggia e odeo cornaro

m7 prato della valle

m8 basilica di santa giustina

1

giardino della biodiversità

2

palazzo del Bo

3

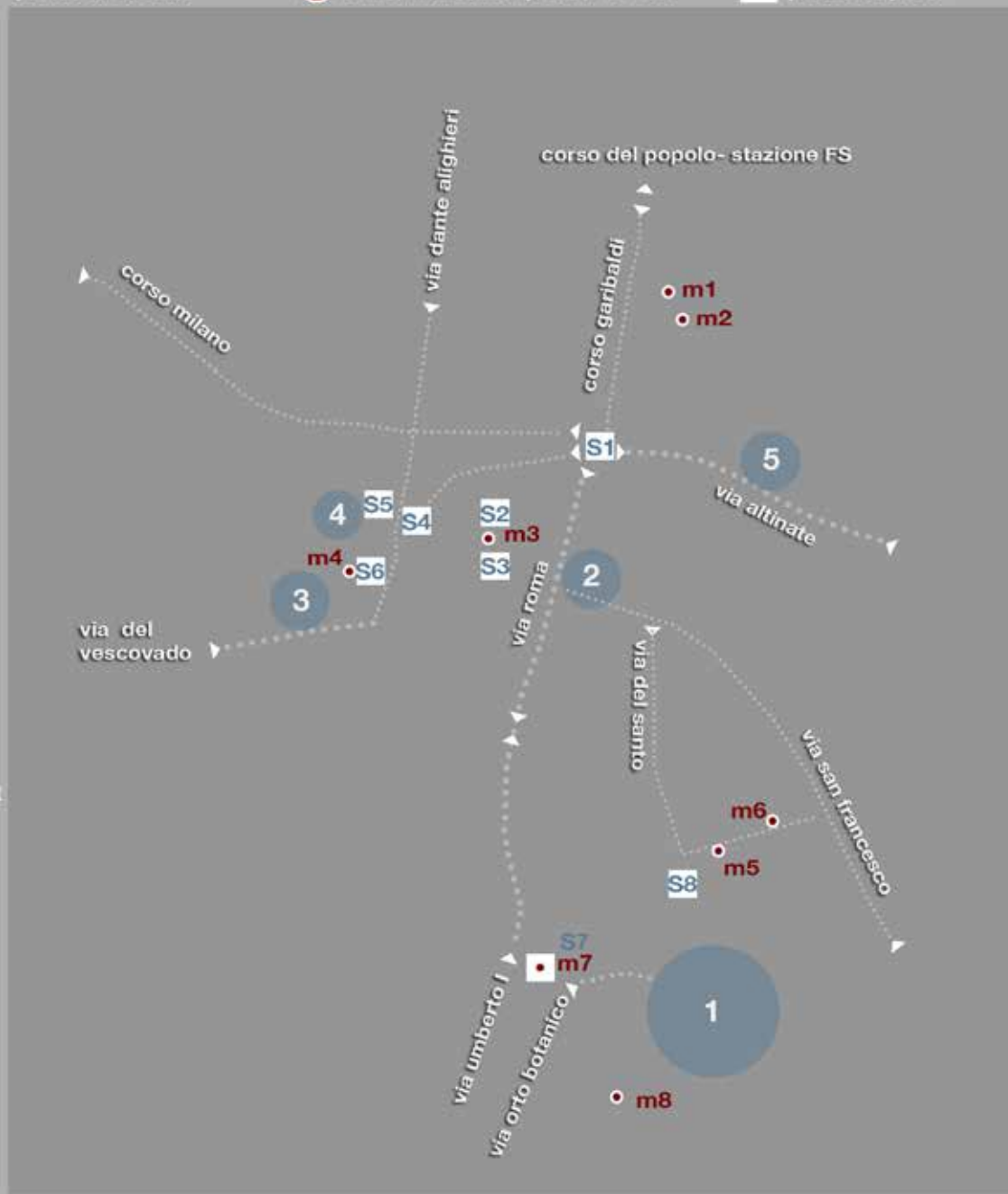
Dissgea

4

palazzo Liviano

5

centro civico d'arte e cultura Alinante





meeting places

FOOD AND THE CITY

Il cibo e la città

1. giardino della biodiversità

orto botanico

● ● ● Via Orto Botanico, 15
visita guidata

2. palazzo del Bo

● ● ● Via 8 Febbraio 1848, 2

Aule/Rooms: Nievo, Archivio Antico, Aula E

3. Dipartimento di scienze storiche, geografia e antichità - DISSGEA

Università degli studi di padova

● ● ● Via del Vescovado, 30

Aule/Rooms: Sto 1, Sto 2, Sto 3, Aula Magna (Auditorium), Jonoc

4. palazzo Liviano

SS Piazza Capitaniato

Aule/Rooms: Aula M, Aula N, Aula T

5. centro civico d'arte e cultura Altinate

palazzo San Gaetano

● ● ● Via Altinate, 71

Cena di Gala

3-4-5 settembre 2105 padova





Comune di Padova



Provincia di Padova



Camera di Commercio Padova



Padova Promex
PROMOTION & INTERNATIONALIZATION

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Padova



Padova green & wellness experience
**COME TO PADOVA
AND DISCOVER EXPO 2015**
Feed your soul. Feed your mind. Feed your business.



La Vigna
BIBLIOTECA
INTERNAZIONALE
CULTURA E CIVILTÀ
CONTEMPORANEA



**Veneto
innovazione**



**Fondazione
Cassa di Risparmio
di Padova e Rovigo**

**MASI®
AGRICOLA**



**BIRRA
ANTONIANA®**

Loison
PASTICCERI DAL 1938



Master
in STUDI INTERCULTURALI

**PADOVA®
LOOKING AHEAD
& BEYOND**