

PROMOSSO DA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI STORIA CULTURE CIVILTÀ



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DELLE ARTI

Cucina, società e politica
Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto 3

a cura di Fabrizio Lollini
con la collaborazione di Luca Capriotti e Daniele Ognibene

comitato scientifico
Fabrizio Lollini, Gianfranco Marrone, Massimo Montanari,
Nicola Perullo

LE SEDI DEL CONVEGNO

Aula Magna, Complesso di Santa Cristina,
Dipartimento delle Arti, p.tta Giorgio Morandi, 2

Aula Prodi, Complesso di San Giovanni in Monte,
Dipartimento di Storia Culture Civiltà,
piazza San Giovanni in Monte, 2

DAMSLab/Auditorium, Dipartimento delle Arti,
piazzetta Pier Paolo Pasolini, 5b

PER INFORMAZIONI info.dar@articultture.it

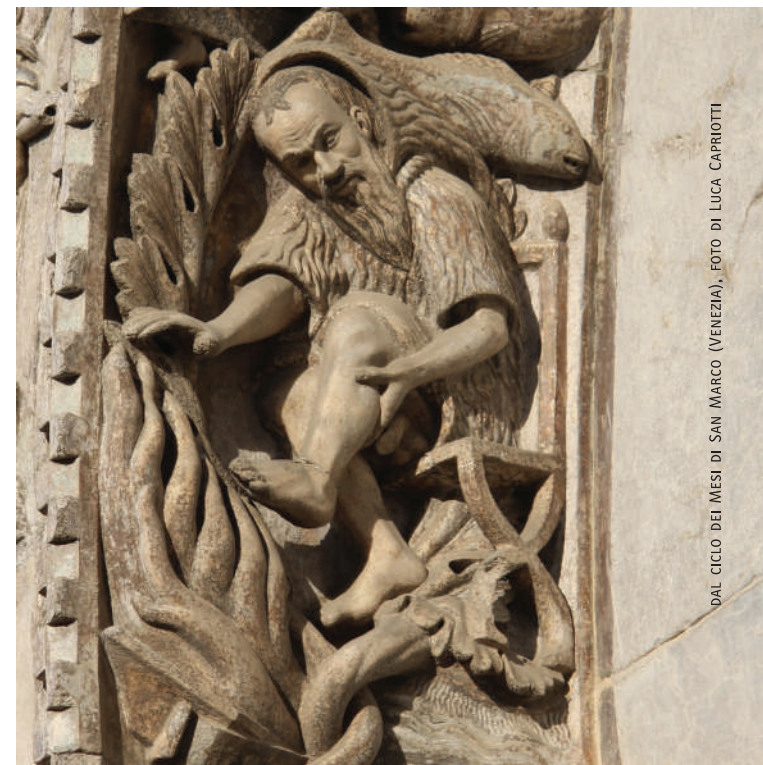
CON LA COLLABORAZIONE DI



IN PARTNERSHIP CON



LA SVOLTA
CUCINA
DI RAGIONE



DAL CICLO DEI MESI DI SAN MARCO (VENEZIA), FOTO DI LUCA CAPRIOTTI

Cucina, società e politica



Le arti e il cibo.
Modalità ed esempi di un rapporto 3

nell'ambito del progetto PRIN 2015
e con la collaborazione del progetto CoHERE,
WP6 Food as Heritage

CONVEGNO

Bologna, 8-9-10 ottobre 2018



Amuse-bouche

AULA MAGNA, COMPLESSO DI SANTA CRISTINA
lunedì 8 ottobre

Presiede **Massimo Montanari**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

15.45 PRESENTAZIONI E SALUTI

16.00 **Luca Capriotti**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Crispy Gislebertus

16.30 **Daniele Ognibene**
UNIVERSITÉ DE GENÈVE

Il fattore trasporto nel commercio alimentare medievale. Economia e consumo tra XIV e XV secolo tra documentazione archivistica e visiva

17.00 **Panem et circenses**
BOLOGNA

Il cibo come dispositivo nelle pratiche di partecipazione

17.30 **Arianna Gaspari**
BOLOGNA

Ceramica graffita a San Pietro in Casale

18.00 PAUSA

18.30 **Marinella Pigozzi**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Cibo per tutti e per pochi. Le bolognesi "Feste della Porchetta" e i pranzi senatorii

19.00 **Laura Pasquini**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Il pane nell'arte della tarda antichità

A SEGUIRE, ILARIA PORCIANI (UNIVERSITÀ DI BOLOGNA)
PRESENTA IL PROGETTO COHERE, WP6 FOOD AS
HERITAGE



Entrée

AULA PRODI, COMPLESSO DI SAN GIOVANNI IN MONTE
martedì 9 ottobre

Presiede **Antonella Campanini**
UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE, POLLENZO

10.00 **Fabrizio Lollini**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

I Mesi dell'offiziolo di Carlo VIII

10.30 **Allen Grieco**
VILLA I TATTI, THE HARVARD UNIVERSITY
CENTER FOR ITALIAN RENAISSANCE, FIESOLE

La tavola invisibile nelle Ultime Cene tra Medioevo e Rinascimento

11.00 **Veronica Innocenti**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Food matters: il cibo e i nuovi media

11.30 PAUSA

12.00 **Davide Domenici**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Il sapore delle immagini: il consumo sontuario di alimenti nell'iconografia ceramica maya classica

12.30 **Antonino Tranchina**
BIBLIOTECA HERTZIANA, ROMA

"Affluentissimus apparatus". Convivialità e rappresentazione del potere nel Regno di Sicilia (1130-1250)

A SEGUIRE, PERFORMANCE PANEM ET CIRCENSES
DAL PERCORSO DI PROGETTAZIONE CON GLI STUDENTI DEL
MASTER IN STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, A.A.2018



Plat

AUDITORIUM, DAMSLab
martedì 9 ottobre

Presiede **Fabrizio Lollini**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

16.00 **Paola Porta**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

La società in tavola e in cucina tra tarda antichità e Medioevo. Archeologia e arte

16.30 **Monica Centanni**
UNIVERSITÀ IUAV DI VENEZIA

Pasti funesti. Fineo e Tieste: storie di banchetti punitivi nel mito greco

17.00 **Massimo Montanari**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Ancora sulle "Storie del pane" di Ponte Poledrano

17.30 **Roberto Pinto**
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Il banchetto dell'arte contemporanea: da evento simbolico ad azione relazionale

18.00 PAUSA

18.30 **Valérie Boudier**
UNIVERSITÉ LILLE 3

Détailer la peinture. La viande dans les oeuvres de Felice Boselli (1650-1732)

19.00 **Pierfrancesco Palazzotto**
UNIVERSITÀ DI PALERMO

La forma del gusto: le "sale à manger" a Palermo dall'Ottocento ai primi anni del XX secolo



Dessert

AUDITORIUM, DAMSLab
mercoledì 10 ottobre

Presiede **Gianfranco Marrone**
UNIVERSITÀ DI PALERMO

10.00 **Maria Alessandra Bilotta**
IEM-FCSH/NOVA, LISBONA

I cibi e i banchetti nelle miniature dei manoscritti giuridici: espressioni in immagini di consuetudini giuridiche e sociali

10.30 **Maria Concetta Di Natale**
UNIVERSITÀ DI PALERMO

La tavola imbandita in Sicilia nel periodo barocco

11.00 **Clelia Antolini**
GALLERIAPIÙ, BOLOGNA

Analisi e ricerca: difficoltà nella costruzione bibliografica delle pratiche artistiche alimentari contemporanee

11.30 PAUSA

12.00 **Matteo Zambolo**
LULLO • PAMPOULIDES, LONDRA

"Povere cose lasciate sul tavolo": divagazioni sul cibo nella cultura figurativa lombarda del Settecento