



DALLA TERRA ALLA TAVOLA, VITA IN CUCINA

Un progetto intorno al cibo tra storia e cultura

promosso da

**Biblioteca Nazionale Braidense
Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia
Archivio di Stato di Milano
Associazione BiblioLavoro
Fondazione Isec**

1. Il contesto

Il tema di Expo 2015 è, come noto, *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*. La manifestazione si propone, tra l'altro, di dare “**visibilità alla tradizione, alla creatività e all’innovazione nel settore dell’alimentazione**” e fra gli obiettivi fa esplicito riferimento alla valorizzazione della “conoscenza delle **‘tradizioni alimentari’ come elementi culturali ed etnici**”.

Con il progetto *Dalla terra alla tavola, vita in cucina* i promotori intendono promuovere un percorso volto alla (ri)scoperta di un luogo di incontro e di aggregazione, cuore dell’ambiente domestico carico di rappresentazioni simboliche, fulcro della vita familiare: la cucina. Non solo, ma anche a ciò che ad essa è strettamente collegato, il cibo, che rappresenta l’incontro e il dialogo tra diverse identità culturali e sociali attraverso le tradizioni alimentari.

La cucina dunque come espressione diretta dell’evoluzione dell’uomo, delle culture e della società.

Milano e provincia, e in parte l’area della Lombardia, costituiranno il contesto entro cui si costruirà una rete di attività tra gli istituti culturali coinvolti nel progetto (promotori, partner,

aderenti, ecc.), in stretto rapporto con gli enti locali, le associazioni di categoria e tutti quei soggetti che operano ad ampio raggio sul territorio (dal lavoro, alla comunicazione e alle infrastrutture), con il primario obiettivo di condividere esperienze e risultati frutto di competenze comuni.

2. Gli obiettivi

Il progetto, promosso dunque da più istituzioni ed enti milanesi e lombardi, si pone l'obiettivo di raccordare e mettere a sistema le iniziative in corso e suscitare di nuove, creando un "contenitore" comune, un portale, che a sua volta, valorizzando esperienze e materiali documentari poco conosciuti, funga da volano per nuove ricerche.

A partire dai dati materiali si proporrà quindi un percorso-itinerario nei principali luoghi della storia e della cultura in Milano e in Lombardia, con approfondimenti che prendono spunto dai documenti conservati presso gli istituti coinvolti.

Gli obiettivi quindi sono:

- creare una rete tra soggetti istituzionali e non;
- costruire un portale per la raccolta dei contributi, il monitoraggio e la condivisione del percorso;
- stimolare la fruizione dei "luoghi della cultura" da parte dei soggetti destinatari individuati, anche recuperando approcci antichi e tradizionali di narrazione;
- sperimentare percorsi di didattica interculturale attraverso il racconto, le fonti e l'iconografia legate alla cucina e al cibo.

3. Il progetto e le sue articolazioni

A partire dal ricco patrimonio materiale e documentale degli istituti promotori e di quelli che si aggiungeranno durante il percorso, si ricostruirà ciò che gravita intorno alla cucina milanese-lombarda: dallo spazio abitativo all'arredamento, dalle attrezzature per cucinare ai tessuti per la tavola, fino ad arrivare ai ricettari e alla manualistica dedicata alle donne.

Saranno documentati i luoghi dove i pasti venivano consumati, dai focolari preistorici a quelli dei palazzi e degli alloggi borghesi fino all'evoluzione dello spazio cucina in età contemporanea, includendo anche gli spazi collettivi come le mense aziendali o quelle scolastiche, e quelli conviviali legati ai circoli sociali, le cooperative di ristorazione, i dopolavoro, ecc..

Verrà descritto anche il lavoro di coloro che hanno animato, e continuano ad animare, le cucine, ovvero le cuoche, i cuochi e i domestici o, più semplicemente, le donne e gli uomini che in questo luogo hanno trascorso o trascorrono gran parte del tempo.

Si tratta di recuperare l'ambito e lo spazio domestico come opportunità di incontro, di confronto, di dialogo e di narrazione, passando dalle vie di approvvigionamento attraverso i luoghi destinati alla preparazione e alla consumazione del cibo, per arrivare all'incontro delle diverse culture.

L'articolazione del progetto seguirà, riprendendo le parole del titolo, tre linee di fondo che comunque, per loro natura, sono destinate ad intrecciarsi.

1. *La terra*

- le coltivazioni e le eccellenze dell'agricoltura lombarda dall'antichità a oggi;
- il lavoro contadino;
- la stalla e la produzione lattiero-casearia;
- gli attrezzi, le parole, i gesti del lavoro agricolo attraverso le fonti documentali e iconografiche;
- nuovi contadini, nuovi imprenditori.

2. *La tavola*

- la filiera agro-alimentare;
- la conservazione nel passato e il ciclo del freddo;
- itinerari storici di approvvigionamento;
- il consumo e la grande distribuzione;
- la pubblicità;
- l'educazione alimentare.

3. *La vita in cucina*

- dal focolare alla cucina ergonomica;
- mangiare in casa (la cucina come luogo intimo e di narrazione);
- mangiare fuori casa (la cucina sociale, ristoranti, mense, bar, caserme, ospedali, ecc.);
- tecnologie per la cucina;
- galatei e ricettari;
- i mestieri in cucina;
- il lavoro domestico.

4. **Iniziative realizzate**

Il 16 ottobre 2012, in occasione della *Giornata mondiale dell'alimentazione* è stato **presentato il progetto** insieme a un video (<http://www.braidense.it/cucina/cucina.php>), che ne tratteggia i contenuti attraverso immagini che riprendono aspetti caratteristici dei patrimoni documentari appartenenti agli enti promotori. L'iniziativa ha costituito un primo momento in cui, oltre che discutere i contenuti del progetto, è stato anche possibile raccogliere già numerose adesioni da parte di enti e singole persone (in massima parte studiosi accademici e non) presenti nel pubblico numeroso.

Immediatamente dopo, dal 3 aprile 2013 al 30 aprile 2013, è stata realizzata dalla Biblioteca Nazionale Braidense la mostra bibliografica **L'arte di dar da pranzo**, titolo mutuato da uno dei più importanti galatei dell'Ottocento. L'idea originaria della mostra è che se è importante conoscere che cosa si mangia e perché, altrettanto importante è capire come si mangia e che cosa ruota intorno al cibo. Costruita interamente con il materiale documentario posseduto dalla

biblioteca, è sembrato interessante e attuale rispolverare le radici della tradizione culinaria per riscoprirne l'antica saggezza attraverso la selezione di un centinaio di pezzi che ripercorrono le tappe fondamentali dell'arte culinaria degli ultimi cinque secoli. E siccome il cucinare non significa solo miscelare ingredienti, lo sguardo si è spinto qua e là, curiosando in ambiti non strettamente gastronomici.

Durante il periodo espositivo è stato avviato il **primo ciclo di incontri su *Cibo, storia e società***, che si è articolato in sei incontri nel periodo 3 aprile-22 maggio 2013. Autori ed esperti appartenenti a differenti ambiti disciplinari hanno presentato e discusso i temi affrontati nelle loro ricerche e nelle loro pubblicazioni, nel tentativo di offrire una chiave di lettura nuova per interpretare la storia e la cultura italiane in rapporto al cibo e all'alimentazione, sviluppando il tema da specifiche angolature (la storia d'Italia, il territorio milanese e lombardo, il cinema, l'arte, l'archeologia, il lavoro e il mondo di internet). Agli incontri hanno partecipato una media di ca. 80/90 ospiti (All. 1 - Programma dettagliato del ciclo).

Nell'ambito didattico l'Istituto Comprensivo Franceschi di Milano e la Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia hanno sviluppato nell'anno scolastico 2012/13 un programma per la valorizzazione dei beni archeologici, con incontri e laboratori legati all'alimentazione, agli utensili e ai luoghi della Milano romana. È un esperimento riuscito che ha visto coinvolte le diverse discipline e ha portato alla realizzazione di percorsi interculturali sulla provenienza dei cibi e la loro diffusione, all'analisi degli ingredienti comuni nelle ricette provenienti dalle diverse regioni del mondo, con il coinvolgimento diretto dei ragazzi e delle loro famiglie, spesso appartenenti a culture diverse e la creazione di mappe e planisferi (percorso di geo-storia). Nel 2014/2015 sarà presentata l'esperienza, per l'approvazione e l'ampliamento, all'Ufficio Scolastico Regionale.

5. Le iniziative

In questa sezione vengono descritte in maniera sintetica le iniziative (per la maggior parte di esse sono disponibili o in corso di predisposizione progetti e programmi più dettagliati) già in programma, ma a queste se ne affiancheranno altre che i singoli istituti e associazioni vorranno proporci inserendosi nel piano articolato del progetto.

3-30 ottobre 2013 – Archivio di Stato di Milano

Con il patrocinio di



Cibo e paesaggio agrario attraverso le inchieste del catasto teresiano. Mostra realizzata dall'Archivio di Stato di Milano (via Senato, 10) con il materiale catastale e cartografico proveniente dal patrimonio dell'archivio stesso. La ricerca ha inteso far affiorare il legame fra le colture e il consumo, restituendo una sorta di fotografia del paesaggio agrario dello Stato di Milano nel primo ventennio del Settecento in termini di distribuzione della proprietà terriera e ripartizione delle colture.

16 ottobre 2013 – 11 dicembre 2013

Secondo ciclo di incontri su *Cibo, storia e società*

Con il patrocinio di



Avvio del secondo ciclo di incontri su Cibo, storia e società. Con cadenza quindicinale, cibo e alimentazione saranno affrontati nei loro vari aspetti mettendo in rete e valorizzando il lavoro degli enti coinvolti nel progetto.

16 ottobre 2013, ore 17.30 - Biblioteca nazionale Braidense

In occasione della *Giornata internazionale dell'alimentazione*, sarà presentato il **portale SemidiCultura**, intorno a cui sta lavorando il gruppo promotore del progetto. Nella stessa occasione si svolgerà una tavola rotonda dal titolo **Trasmettiamo la cucina**, che intende esaminare quanto le abitudini alimentari degli italiani siano influenzate dal continuo “parlare” di cucina, gastronomia ecc.. L'iniziativa sarà ospitata dalla Biblioteca Nazionale Braidense e vedrà la partecipazione di Ada Gigli Marchetti (docente di Storia contemporanea, Università degli Studi di Milano), Cristina Bragaglia (docente di Storia del cinema, Università degli Studi di Milano), Anna Prandoni (direttrice della rivista “La Cucina Italiana”), Massimo Scaglioni (docente di Storia dei media presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore), Cristina Bragaglia (docente di Storia del cinema, Università degli studi di Bologna) ed Emanuela Scarpellini (docente di Storia contemporanea, Università degli Studi di Milano).

6 novembre 2013, ore 15.30 - Villa Mylius (Sesto San Giovanni)

Nuova agricoltura/nuovi agricoltori in Italia, promosso da Fondazione Isec e Associazione Avoce, a cura di Sara Roncaglia (Associazione AVoce): Domenico Cersosimo (autore di *Tracce di futuro. Un'indagine esplorativa sui giovani Coldiretti*, Roma, Donzelli, 2013), Giuseppe Canale e Massimo Ceriani (*Contadini per scelta. Esperienze e racconti di nuova agricoltura*, Milano, Jaca Book, 2013).

13 novembre 2013, ore 17.30 – Biblioteca nazionale Braidense

Acque, latte, riso e vita quotidiana, promosso dal Parco Agricolo Sud di Milano. Un percorso nella storia sul territorio del parco dai cistercensi alle nostre cucine. Intervengono: il Presidente del Parco Agricolo Sud Milano on.Guido Podestà, padre Stefano Zanolini (priere dell'Abbazia di Chiaravalle), Elena Croci (esperta in comunicazione culturale), Arturo Lincio (agronomo, Settore Presidenza e Relazioni istituzionali del Parco Agricolo Sud di Milano), Pier Carlo Marletta (Servizio Agricoltura Parco Agricolo Sud di Milano).

27 novembre 2013, ore 15.30 – Biblioteca nazionale Braidense

Giornata di Studi su Orio Vergani, *fondatore dell'Accademia italiana di cucina*. Iniziativa promossa dall'Accademia italiana di cucina in collaborazione con la Biblioteca nazionale Braidense. Figura di un uomo di vasti, multiformi interessi culturali: giornalista, scrittore, commediografo, saggista, critico e precursore dei fotoreporter, anche se più noto al grande pubblico come cronista sportivo.

Parteciperanno: Ada Gigli Marchetti (docente di Storia contemporanea – Università degli Studi di Milano), Giovanni Ballarini (presidente dell'Accademia Nazionale della Cucina), Silvia Morgana (docente di Storia della lingua italiana – Università degli Studi di Milano).

11 dicembre 2013, ore 18.00 - Archivio di Stato di Milano

Il cibo dell'altro, promosso da BiblioLavoro. Intervengono: Marcella Filippa (storica, direttore della Fondazione Vera Nocentini), Giulio Bursi e Simona Pezzano (ricercatori in Filmologia, Iulm). Coordina Andrea Perin (architetto museografo)

15 gennaio – 12 marzo 2014

Terzo ciclo di incontri su *Cibo, storia e società* (in corso di definizione)

Avvio del terzo ciclo di incontri su Cibo, storia e società. Prosegue il viaggio intorno alla storia del cibo toccando in modo critico e con taglio innovativo vari aspetti della nostra cultura, dell'economia e della società.

15 gennaio 2014, ore 18.00 - Musei civici del Castello

Cibo, arte e storia nei Musei del Castello. La cucina come strumento, incontro/visita guidata promossa dai Musei civici del Castello di Milano..

29 gennaio 2014, ore 18.00 - Biblioteca nazionale Braidense

Cibo e letteratura, proposta di incontro con intervento di Lorena Carrara, autrice di *Intorno alla tavola. Cibo da leggere, cibo da mangiare*, Codice edizioni, 2013.

12 febbraio 2014, ore 18.00 - Archivio di Stato di Milano

I grandi trasferimenti di organismi alimentari in ogni angolo del pianeta dal '700 ad oggi. Intervengono Agnese Visconti e Alexander Di Bartolo affrontando storia, situazioni e prospettive per gli uomini e per gli ambienti legati al tema.

26 febbraio 2014

Alimentazione vegetariana e alimentazione vegana

12 marzo 2014, 15.30 - Sede universitaria da definire

Nutrire il pianeta e lotta agli sprechi alimentari, convegno promosso da BiblioLavoro intorno al problema delle eccedenze alimentari, del loro spreco e del loro recupero/riutilizzo. Presentazione delle più recenti ricerche svolte sul tema e sulle principali esperienze condotte sul territorio milanese di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari.



Aprile - giugno 2014 – Sesto San Giovanni

Con il patrocinio di

L'immagine del cibo – Organizzata dall'Associazione BiblioLavoro. Rassegna di video e film intorno ai temi della storia, delle professioni e dei mestieri legati al cibo e alla cucina, della storia dei costumi e dei comportamenti alimentari degli italiani. Un percorso per far emergere gli aspetti di identità e di scambio culturale, registrati e raccontati dalla produzione audiovisiva (film, documentari, pubblicità televisiva, ecc.).



1 - 30 aprile 2014 – Biblioteca nazionale Braidense

Con il patrocinio di

Mostra **Carte in tavola**, promossa dalla Biblioteca nazionale Braidense con materiale delle collezioni Benzi e Musci, intorno al tema del ruolo e dell'intervento degli artisti nella presentazione dei menù, a partire dalla preparazione della tavola.

La mostra si articolerà in due sezioni con una una serie di rarissimi menù storici decorati, divisi per sezioni (italiani, francesi, tedeschi, delle ambasciate, dei café chantant, dei grand-hotel, ecc.) e una di progetti originali di menù di artisti contemporanei di fama internazionale, alcuni dei quali saranno realizzati appositamente per l'occasione (Mimmo Paladino, Enrico Paulucci, Piero Manzoni, Alberto Savinio, Marino Marini, Georges Mathieu, Luca Crippa, Valerio Adami, Franco Gentilini, Ugo Nespolo, ecc.).

21 ottobre 2014 – Archivio di Stato di Milano

Con il patrocinio di



Presentazione del **Calendario 2015** dell'Archivio di Stato di Milano con documenti storici su cibo e cucina.

2 dicembre 2014 – Biblioteca nazionale Braidense
30 gennaio 2015

Con il patrocinio di



Gli 85 anni della rivista La Cucina Italiana (fondata anche da Marinetti nel 1929) mostra promossa dalla rivista in collaborazione con la Biblioteca nazionale Braidense. L'esposizione di documenti preziosi provenienti dall'archivio storico della rivista sarà l'occasione per festeggiare e far conoscere il patrimonio e la storia di una delle riviste più longeve del panorama italiano su questo tema.

Sul versante delle **attività didattiche**, proseguirà la realizzazione di percorsi legati all'alimentazione nella Milano Altomedioevale, con visita al Museo Archeologico di corso Magenta e approfondimenti in Scienze (nelle classi seconde, in concomitanza con lo studio del corpo umano e dell'alimentazione) e Tecnologia (studio della piramide alimentare). Il progetto, già sviluppato nelle classi prime, sarà arricchito con la predisposizione di materiale didattico esportabile in altre realtà scolastiche e presentato all'Ufficio Scolastico Regionale.

6. Progetti

Dal 16 ottobre 2014 – Fondazione Isec e Villa Mylius (Sesto San Giovanni)

L'alimentazione di chi lavora: immagini, fotografie, testimonianze letterarie, storie di vita su un tema cruciale fuori e dentro i luoghi di lavoro in una mostra che, partendo dai fondi archivistici e fotografici conservati in Fondazione Isec, ma non limitandosi a questi, si propone di tracciare una storia visiva di un capitolo ancora poco conosciuto della storia dell'alimentazione popolare in Italia. Promossa da Fondazione Isec e Associazione AVoce.

16 ottobre 2014 – Sede universitaria

Convegno **Cibo contrattato**, organizzato dall'Associazione Bibliolavoro, intorno al tema della storia della ristorazione collettiva a partire dall'esperienza delle mense aziendali, come ambito in cui si è sviluppata e affermata la presa di coscienza e la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione, della sua diffusione e del suo controllo, al crocevia delle relazioni tra lavoratori, sindacati e datori di lavoro.

16 ottobre 2014, ore 15.30 - Sede universitaria

Convegno **Cibo contrattato**, organizzato dall'Associazione Bibliolavoro, intorno al tema della storia della ristorazione collettiva a partire dall'esperienza delle mense aziendali, come ambito in cui si è sviluppata e affermata la presa di coscienza e la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione, della sua diffusione e del suo controllo, al crocevia delle relazioni tra lavoratori, sindacati e datori di lavoro.

Primavera 2015

I mestieri dell'acqua e la costruzione della "patria artificiale" promosso da Fondazione Isec, in collaborazione con Biblioteca nazionale Braidense, Archivio di Stato di Milano e Archivio Storico di Lodi.

"Paradiso della cristianità" a detta di viaggiatori e agronomi, molto meno per chi vi conduceva stentata esistenza, le campagne della Bassa Lombardia avevano nell'irrigazione e nella capillare distribuzione dell'acqua una delle fonti della loro prosperità. Il progetto si propone di ripercorrere questo straordinario capitolo dell'operosità umana –immenso deposito di fatica secondo la famosa formula cattaneana – facendo interagire l'interesse per la storia sociale e la tecnica con quello per la storia economica e agraria in particolare, in una ottica orientata alla valorizzazione del patrimonio immateriale e materiale. Si ipotizza la **creazione di una app in italiano e in inglese** dei maggiori manufatti idraulici presenti sul territorio delle province della Bassa Milanese e del Lodigiano, creando percorsi di turismo verde e sostenibile.

Accanto a questo, si intende creare **piccole esposizioni per poli** che valorizzino lo straordinario patrimonio archivistico e bibliografico conservato negli archivi e nelle biblioteche e facciano emergere da un lato, il lessico, la cultura, gli strumenti di quanti sovrintendevano al controllo e alla distribuzione dell'acqua (ingegneri, agrimensori, campari, acquaioli ecc.), dall'altro, il repertorio visivo straordinario costituito da disegni, mappe e fotografie che documentano il rapporto dell'uomo con l'acqua nelle campagne lombarde in un arco plurisecolare.

A corredo delle esposizioni, si procederà a una digitalizzazione selettiva di materiali e documenti con finalità didattiche.

Nel corso del 2015 - Fondazione Isec, Villa Mylius (Sesto San Giovanni)

Milano città rurale. Imprenditori agricoli e nuovi contadini nel Parco Sud Milano, promossa dall'Associazione AVoce. Mostra fotografica sulle cascine di 15 imprenditori intervistati per la valorizzazione della filiera agro-alimentare del Parco agricolo Sud Milano. Con foto di Umberto Gillio. Sono state documentate le diverse fasi di lavorazione della terra e dei prodotti agricoli, le attrezzature, i macchinari e gli strumenti usati, gli uomini e le donne al lavoro.

7. I partecipanti

Dalla terra alla tavola può voler dire molte cose, fra loro diverse. Per noi significa anzitutto riaffermare il legame originario e primigenio fra cibo e natura. Ma non solo questo. Oggi il percorso dalla terra alla tavola è assai più articolato di quanto non fosse un tempo. Oltre alle componenti materiali e simboliche, hanno assunto una fondamentale importanza quelle tecnologiche, tanto nelle fasi di coltivazione della terra quanto lungo tutta la filiera alimentare, non meno che nelle modalità di conservazione, preparazione e consumo del cibo.

Considerata la ricchezza di approcci possibili al tema, sollecitiamo l'adesione di quelle realtà culturali e scientifiche la cui struttura è, in qualche modo, legata al progetto.

Hanno già aderito al progetto:

Accademia Italiana della Cucina
Archivio del Lavoro (CGIL e associati)
Archivio storico Lodi
AIS/Design - Associazione italiana degli storici del design
Associazione AVoce - Etnografia e storia del lavoro, dell'impresa e del territorio
Associazione Cento Amici del Libro
La Cucina Italiana
Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente, DeFENS - Università degli Studi di Milano
Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare, VESPA -
Università degli studi di Milano
Istituto Comprensivo Franceschi di Milano
Istituto Comprensivo di Teglio (SO)
Istituto Lombardo di Storia Contemporanea
Museo Astronomico – Orto Botanico di Brera – Università degli Studi di Milano
Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura MULSA e Centro studi e ricerche per la museologia agraria
"Francesca Pisani"
Orticola di Lombardia
Parco Agricolo Sud di Milano
Società Umanitaria

Milano, novembre 2013

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Ciclo di incontri intorno a cibo, storia e società

PROGRAMMA

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

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

Mercoledì 3 aprile 2013 – ore 18

Biblioteca Nazionale Braidense, Via Brera, 28 - Milano

I sessant'anni dell'Accademia Italiana della Cucina

Giovanni Ballarini, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

Cucina in Italia oggi. Autunno o primavera?

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

Perenne attualità dell'Accademia Italiana della Cucina

Coordina *Gianni Fossati*, Accademico e giornalista

Mercoledì 10 aprile 2013 – ore 18

Biblioteca Nazionale Braidense, Via Brera, 28 - Milano

Storia e paesaggio dell'alimentazione nel Milanese

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

Mercoledì 17 aprile 2013 – ore 18

Biblioteca Nazionale Braidense, Via Brera, 28 - Milano

Cinema e cibo: Ugo Tognazzi, gastronomo lombardo

Cristina Bragaglia, Docente di Storia del cinema

Mercoledì 8 maggio 2013 – ore 15

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

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

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

Mercoledì 15 maggio 2013 – ore 18

Biblioteca Nazionale Braidense, Via Brera, 28 - Milano

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

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

Mercoledì 22 maggio 2013 – ore 18

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

Cibo, Internet e social network: tra passione e lavoro

Ivana Pais, Docente di Sociologia economica

I RELATORI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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