

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@articultre.it](mailto:info.dar@articultre.it)

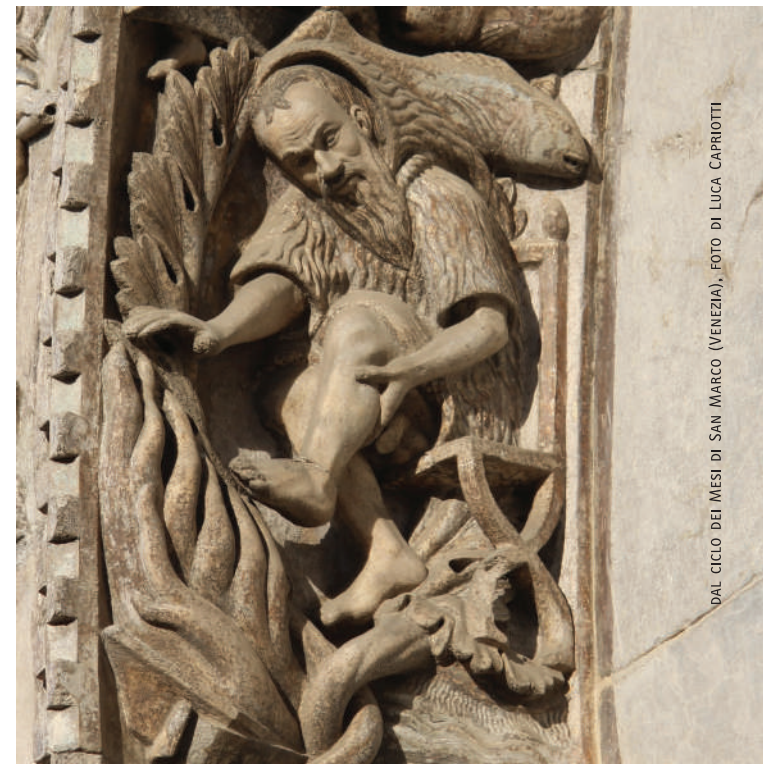
CON LA COLLABORAZIONE DI



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 suntuario 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**