



UNIVERSITÀ  
DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
ECONOMICHE E AZIENDALI



FOOD LAB

Laboratorio per la storia dell'alimentazione  
Università di Parma – Dipartimento di Economia

# Workshop

## NON SOLO POMODORO

Il cibo conservato in età contemporanea  
Produzione, distribuzione, consumi e tecnologia

Mercoledì 6 febbraio 2019

Nuovo Polo Didattico Plesso D'Azeglio-Kennedy, via Santa Maria

AULA K10



Il **workshop** sancisce il punto d'inizio di una ricerca sul **cibo conservato** (inscatolato e surgelato) con una **prospettiva comparativa** europea (senza dimenticare gli USA, patria di queste innovazioni) focalizzata sui diversi aspetti del fenomeno: la **produzione**, la **distribuzione** e i **consumi**.

Si tratterà di un **incontro informale**, pensato come un vero e proprio *brain-storming* per definire i cardini del lavoro.

Gli interventi non saranno dunque relazioni, e i titoli indicati segnalano soltanto il perimetro tematico.

SESSIONE MATTINA (10:30)

**Stefano Magagnoli (UNIPR)**

Non solo pomodoro: per una ricerca sul cibo conservato in Europa in età contemporanea

**Manuel Vaquero Piñeiro (UNIPG)**

Gli annuari INEA: una fonte per la storia dell'industria delle conserve

**Gian Luca Podestà (UNIPR)**

Scatole, tubetti e imballaggi: mercato, trasformazioni culturali e sociali e il packaging come leva dell'innovazione del settore conserviero

**Rita d'Errico (UNIROMA3)**

Il settore delle conserve alimentari tra le due guerre mondiali: caratteristiche generali e fonti

**Francesco Chiapparino (UNIPM)**

Cibi surgelati: conservare il gusto col freddo

**Ezio Ritrovato (UNIBA)**

L'industria conserviera La Rocca: un case study

**Paolo Tedeschi (UNIMIB)**

L'industria conserviera nel MEC: confetture e...

**Silvia Conca Messina (LA STATALE MILANO)**

L'industria conserviera tra Otto e Novecento e il caso Cirio

LIGHT LUNCH (12:30)

SESSIONE POMERIGGIO (13:30)

**Laura Prosperi (UNIMIB)**

Alle origini delle moderne tecnologie conserviere

**Alberto Grandi (UNIPR)**

L'industria del freddo al servizio dell'industria alimentare

**Claudio Bargelli (UNIPR)**

Alle origini della "febbre rossa" parmense

**Claudio Besana (UNIMICATT)**

Né carne né pesce: carni e pesci in scatola nel secondo dopoguerra

**Maria Stella Rollandi - Andrea Zanini (UNIGE)**

L'industria conserviera ligure tra la fine dell'Ottocento e la Seconda guerra mondiale

**Dario Dell'Osa (UNIBA)**

L'industria conserviera in Abruzzo tra Ottocento e Novecento

**Renato Ghezzi (UNICZ)**

Processi migratori: un driver per lo sviluppo dell'industria conserviera

**Nicola Martinelli - Vanessa Pollastro (UNIMICATT)**

Aceti ma non solo: il caso dell'industria Ponti