



La pasta di semola - in basso di M. Rossi

Comitato Scientifico

Paolo Calagno (Università di Genova), Francesco Chiapparino (Università Politecnica delle Marche), Stefano d'Atti (Università di Salerno), Ida Fazio (Università di Palermo), Luciano Maffi (Università del Salento), Manuela Militi (Università di Salerno), Rossano Pazzagli (Università del Molise), Anna Maria Puli (Università di Pisa), Saverio Russo (Università di Foggia), Marcello Verga (Università di Firenze) e Ilaria Zilli (Università del Molise)

Centro Interuniversitario di Studi e ricerche sulla Storia delle Paste Alimentari in Italia

Sede:

Via Caetani, Roma, presso l'Istituto Storico Italiano per l'Età Moderna e Contemporanea
sito web: www.progettopasta.com
e-mail: centro@progettopasta.com

Contatti social



<https://www.facebook.com/progettopasta>,



<https://twitter.com/progettopasta>



<https://www.instagram.com/clspal>



CENTRO INTERUNIVERSITARIO DI STUDI E RICERCHE
SULLA STORIA DELLE PASTE ALIMENTARI IN ITALIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

L'Italia della pasta produzione, consumo e culture in età medioevale e moderna

Campobasso, 29-30 Settembre 2021

Aula Centro Servizi Culturali "G. A. Colozza"
I Edificio Polifunzionale
Viale Manzoni - Campobasso



Dip^oUm





I Giornata: 29 Settembre 2021

h. 14,30 Saluti Istituzionali:

Luca Brunese, *Magnifico Rettore dell'Università degli Studi del Molise* - Stefania Giova, *Direttrice del Dipartimento di Economia* - Gabriella Stefania Scipia, *Direttrice del Dipartimento Bioscienze e Territorio* - Rossella Ferro, *Responsabile marketing La Molisana* - Stefano d'Atri, *Presidente del Centro Interuniversitario di studio e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia (CISPAT)*

I Sessione - Produzione, consumi e fonti

Coordina: Paolo Calcagno (*Università degli Studi di Genova*)

h. 15,00 - Il consumo della pasta attraverso i Registri di dispensa dell'Arcivescovato di Milano. Giorgio dell'Oro (*Università degli Studi di Milano*)

h. 15,20 - La documentazione sulla produzione e consumo della pasta a Roma in età moderna: Le magistrature produttrici e le modalità di conservazione archivistica.

Raffaele Pittella (*Archivio di Stato di Roma*)

h. 15,20 - 16,00: Pausa caffè

h. 16,00 - La Pasta e gli Ospedali nell'età moderna

David Michael D'Andrea (*Oklahoma State University*)

h. 16,20 - «Trenette e spaghetti, lasagne e maccarronetti». Sviluppo e affermazione della produzione di paste alimentari nell'estremo Ponente ligure nei secoli di età moderna.

Alessandro Carassale (*Università degli Studi di Genova*)

h. 16,40 - 17,15 Discussione

h. 17,30 visita guidata al pastificio La Molisana:

h. 18,00 arrivo presso il pastificio La Molisana

h. 18,10 presentazione aziendale - AD Giuseppe Ferro

h. 18,30 visita al Molino e al Pasificio - DO Flavio Ferro

h. 20,00 Cena presso l'Officina della Pasta - Chef Nicola Fossaceca

II Giornata, 30 Settembre 2021

II Sessione - Parole e immagini, gusto e scienza

I parte

Coordina: Annalisa di Nuzzo (*Università degli Studi Suor Orsola Benincasa - Napoli*)

h. 9,00 - Dai Perciatelli ai bucatini: per una storia della denominazione della pasta
Giulio Vaccaro (*ISEM Roma*)

h. 9,20 - Lasagne e maccheroni, cibo da poltroni. La pasta nella cultura proverbiale fra Quattro e Cinquecento

Francesca Pucci Donati (*Università degli Studi di Bologna*)

h. 9,40 - I mangiatori di maccheroni nel cinema delle origini

Pasquale Iaccio (*Università degli Studi di Salerno*)

h. 10,00 - 10,40 Pausa caffè

II parte

Coordina: Ida Fazio (*Università degli Studi di Palermo*)

h. 10,40 - La pasta degli altri: uno sguardo alle tradizioni regionali d'Europa

Laura Prospero (*Università degli Studi di Milano-Bicocca*)

h. 11,00 - "Tri est quod vulgo dicimus vermicelli". Paste alimentari toscane nelle riflessioni dietetico-gastronomiche del medico Bernardo Tomi (1492-1497)

Francesco Baldanzi (*Università degli Studi di Firenze*)

h. 11,20 - Paste tradizionali, paste senza glutine, noodles ... La modernità di un alimento nello sviluppo di scienza e tecnica

Martino Lorenzo Fagnani (*Università degli Studi di Pavia*)

III Sessione - Dal grano all'industria della pasta (secc. XIX-XX)

I Parte

Coordina: Francesco Chiapparino (*Università Politecnica delle Marche*)

h. 12,40 - "Un mare di grano". Il grano duro russo in Italia alla fine del XIX secolo: produzione, commercio e crisi agraria

Manuel Vaquero Piñeiro (*Università degli Studi di Perugia*)

h. 13,00 - Il ruolo trainante dei pastifici campani nella prima età aurea del settore: 1885 - 1915
Silvio De Majo (*Università degli Studi di Napoli Federico II*)

h. 13,20 - I pastifici nel salernitano tra Otto e Novecento. Da Rinaldo & C. al pastificio Amato Aldo Montaudo (*Università degli Studi di Salerno*)

h. 13,40 - 14,40 Pausa pranzo

II parte

Coordina: Luciano Maffi (*Università del Salento*)

h. 14,40 - Il ruolo dei pastifici nelle aree interne del Mezzogiorno d'Italia: imprese storiche a confronto tra età moderna e contemporanea

Vittoria Ferrandino, Marilena Iacobaccio, Valentina Sgro (*Università degli Studi del Sannio*)

h. 15,00 - L'industria della pasta fra tradizione e innovazione: il caso dei pastifici molisani

Maria Giagnacovo, Ilaria Zilli (*Università degli Studi del Molise*)

h. 15,20 - Presentazione progetto Cispai Atlante della pasta
Stefano d'Atri, Manuela Militi (*Cispai-Università degli Studi di Salerno*)

h. 15,40-17,00: dibattito finale

coordinano: Rossano Pazzagli e Ilaria Zilli (*Università degli Studi Molise*)

h. 17,00 Conclusioni:

Alberto De Bernardi (*Università degli Studi di Bologna*)