

*"[food] matters, not only as a proper subject of study in its own right, but also as a captivating medium for conveying critical messages about capitalism, the environment, and social inequality to audiences beyond the ivy tower."*

(J. M. Pilcher (ed.), *The Oxford Book of Food History*, 2012, p. XVII)

## Laboratorio (3 cfu)

# STORIA, CULTURA E SIGNIFICATI DEL CIBO

**Docenti referenti: Maria Benzoni e Roberta Garruccio**  
(Dipartimento di scienze della mediazione linguistica e di studi interculturali - Unimi)  
**Organizzazione: Associazione Lapsus**

## Calendario degli incontri

### **Introduzione 12 febbraio**

*Sguardi e periodi: introduzione alla storia del cibo*

*tra età moderna e contemporanea;*

*Lo scambio atlantico e il commercio di lunga durata*

Associazione Lapsus; Maria Benzoni

### **26 febbraio**

*Prodotti esotici, imperi e*

*tradizioni culinarie in Europa*

Irene Fattacciu, Università di

Torino

### **05 marzo**

*Storia dei consumi alimentari*

Emanuela Scarpellini,

Università di Milano

### **19 marzo**

*Cibo, cultura e tradizione nei*

*Caraibi coloniali*

Giovanni Venegoni,

Università di Bologna

### **23 marzo**

*La costruzione della tavola*

*italo-americana*

Simone Cinotto, Università di

Scienze Gastronomiche

### **26 marzo**

*L'invenzione della tradizione:*

*i prodotti tipici di fronte all'industria*

Stefano Magagnoli, Università di

Parma

### **09 aprile**

*Contadini, imprenditori agricoli e*

*nuovi contadini: etnografie di lavoro e*

*del cibo in Lombardia*

Sara Roncaglia, Università di Milano

e Ass. AVoce; Sara Zanisi, Università

di Milano e Ass. AVoce;

### **16 aprile**

*Fair trade and food market: sovranità*

*alimentare e biodiversità*

Luca Maccione, Cooperativa Chico

Mendes-Altromercato

Il laboratorio si propone di affrontare il mondo della Food History nelle sue principali dorsali: da un lato quella della valorizzazione delle metodologie e dei risultati degli studi antropologici, economici, sociologici, linguistico-letterari, delle scienze della comunicazione e dell'alimentazione, della storia della medicina ecc.; dall'altro quella del ricorso a prospettive di ricerca attente all'interazione tra lungo periodo e congiuntura, globale e locale, coloniale e decoloniale.

### **23 aprile**

*Storia della pasta in Francia*

Pierre-Antoine Dessaux,

Università di Tours

### **30 aprile**

*La filiera del vino*

Mario De Benedittis,

Università di Milano

### **Conclusioni 7 maggio** con

registrazione dei crediti



Iscrizioni aperte dal 12/2 al 18/2 via mail  
all'indirizzo [Info@laboratoriolapsus.it](mailto:Info@laboratoriolapsus.it)  
Altre info su [www.laboratoriolapsus.it](http://www.laboratoriolapsus.it)



**TUTTI I GIOVEDÌ**  
**H 16.30 - 18.30**  
**AULA T2**