

## Storia Scienza Cultura dell'Alimentazione

Storia, Scienza e Cultura dell'Alimentazione è una manifestazione organizzata dal Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali e dal Dipartimento di Studi umanistici e del patrimonio culturale dell'Università degli Studi di Udine, che si svolgerà a Novembre 2019 a Udine e coniugherà aspetti tecnico-scientifici e umanistici (storia ed antropologia) che riguardano i nostri alimenti.

In una terra di confine come il Friuli Venezia Giulia molte sono state le contaminazioni tra le varie culture alimentari dai romani, ai longobardi fino agli influssi veneziani, austroungarici e della cultura ebraica.

L'evoluzione degli stili alimentari è dipesa dall'incontro di tutte queste culture ed è stata mediata dall'evoluzione delle tecnologie alimentari. I progressi di queste ultime hanno seguito importanti eventi storici, ad esempio dovendo soddisfare la necessità di disporre di elevate quantità di cibo conservato, non deperibile e facilmente trasportabile in teatri di operazione belliche.

In anni più recenti, la valorizzazione delle peculiarità del territorio ha fatto nascere un maggiore interesse per quegli alimenti che sono diventati simbolo della regione, sfruttando meccanismi legislativi comunitari.

Tutto ciò non ha tuttavia rappresentato uno snaturamento e uno sradicamento dal solco della tradizione ed anzi ha consentito una maggiore diffusione dei prodotti tradizionali.

All'interno della manifestazione a fianco agli incontri e ai dibattiti verrà organizzata una mostra di documenti storici (manifesti pubblicitari, etichette, materiale bibliografico e iconografico) attestanti l'importante percorso storico delle aziende del settore agroalimentare che sono state protagoniste di questa avventura umana ancora in corso.

## Sponsor



gubane  
**DORBOLO'**



## Patrocini



Accademia dei  
**Georgofili**  
Sezione Nord - Est



ORDINE  
dei DOTTORI AGRONOMI e  
dei DOTTORI FORESTALI  
del FRIULI VENEZIA GIULIA

## Comitato scientifico:

### Nicola Gasbarro

docente di Antropologia culturale

### Lanfranco Conte

chimico degli alimenti, Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Accademia dei Georgofili

### Andrea Zannini

direttore del Dipartimento di Studi Umanistici e del Patrimonio Culturale

### Paolo Cecon

direttore del Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

### Maria Cristina Nicoli

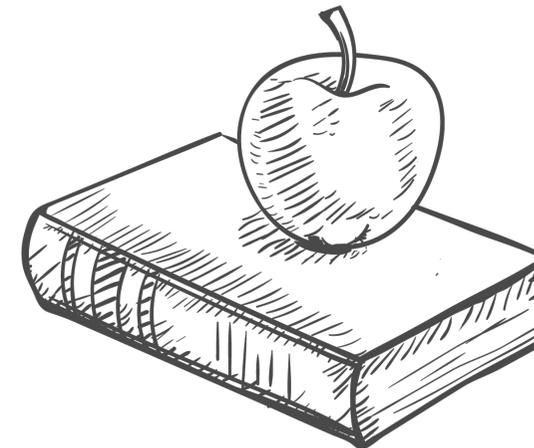
docente di Tecnologie Alimentari

### Andrea Tilatti

docente di Storia Medievale



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**  
hic sunt futura



# Storia Scienza Cultura dell'Alimentazione

20-22 Novembre 2019  
Palazzo Garzolini di Toppo  
Wasserman a Udine



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**  
hic sunt futura

DIPARTIMENTO DI STUDI  
UMANISTICI E DEL PATRIMONIO  
CULTURALE



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**  
hic sunt futura

DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI



Storia  
Scienza  
Cultura  
dell'Alimentazione

## Mercoledì 20 novembre

14:00

**Registrazione partecipanti**

15:00

**Saluti del Rettore Roberto Pinton**

15:30

**Consegna sigillo celebrativo dell'Accademia dei Georgofili**

Giuliano MOSCA - Presidente dell'Accademia dei Georgofili Sezione Nord-Est

16:00

**Introduzione al convegno**

N. Gasbarro - Università degli Studi di Udine

16:00

**Gatonomie simboliche: cucina e contro-cucina.**

P. Scarpi - Università degli Studi di Padova

16:30

**Mangiare sicuro, mangiare sempre: storia e cronaca di una umana avventura ancora in corso**

M.C. Nicoli - Università degli Studi di Udine

17:00 - 18:00

**Tavola rotonda "Prospettive di didattica e ricerca"**

P. Ceccon e A. Zannini - Università degli Studi di Udine  
N. Perullo - Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo -  
Moderatore: N. Gasbarro - Università degli Studi di Udine

## Giovedì 21 novembre

9:30

**Cucina d'osteria e Cucina della tradizione**

N. Innocente - Università degli Studi di Udine

10:00

**Le cattedrali del gusto**

M. Niola - Università degli Studi di Napoli - S.O.B.

10:30 COFFEE BREAK

11:00

**Olivi ed olio della Xª Regio**

P. Parmegiani - Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio

12:00

**I Florio di Udine tra cucina e cantina**

A. Tilatti - Università degli Studi di Udine

12:30

**Udine, capitale della birra in una terra di vino**

S. Buiatti - Università degli Studi di Udine



13:00 - 14:30  
Buffet



14:30

**Dieta mediterranea, un dono antropologico**

E. Moro - Università degli Studi di Napoli S.O.B.

15:30

**Cibo e cultura**

M. Montanari - Università degli Studi di Bologna

16:00 COFFEE BREAK

16:30

**Pane e vino: cibo e sacrificio**

N. Gasbarro - Università degli Studi di Udine

17:00

**Il maiale, la carne e il prosciutto: mix di storia e scienza**

G. Comi - Università degli Studi di Udine

## Venerdì 22 novembre

9:30

**Vino tra conservazione della tradizione ed innovazione tecnologica**

R. Zironi - Università degli Studi di Udine

10:00

**"Saporosa sapienza": il Liber dietarum universalium di Isaac Israeli, manoscritto Guarneriano.**

A. Floramo - Civica Biblioteca Guarneriana (S. Daniele del Friuli)

10:30

**Saperi enogastronomici friulani tra "Tradizione e modernità"**

P. Quattrocchi - Università degli Studi di Udine

11:00

**Tavola rotonda: Saperi e saperi del territorio**

ERSA, Bruno Bertero - Promoturismo FVG, M. Gregori -  
Università degli Studi di Udine - Moderatore: L. Conte -  
Accademia dei Georgofili



**Mostra: È pronto, tutti a tavola!**

dal 19 novembre al 28 novembre 2019

Inaugurazione Mostra

19 Novembre 2019 ore 18:30

Brindisi offerto da Azienda Agricola Del Poggio

Nel 2019 il settore alimentare in Italia continua a essere primo in classifica per quanto riguarda l'investimento pubblicitario con una crescita del 4,9% (dati Nielsen marzo 2019), nel 2008 gli investimenti pubblicitari del settore food stimavano esattamente il doppio del settore abbigliamento. Ma quanto è importante la comunicazione per gli alimenti?

Chi è cresciuto con il Carosello, le prime pubblicità italiane sugli alimenti ricorda in primis Carmencita per Lavazza o il famosissimo "omino" della caffettiera Bialetti, oppure scorrendo la linea del tempo troviamo "cosa vuoi di più dalla vita?" - "Un Lucano" fino da arrivare a "Crudo o cotto?" - "Granbiscotto!" ma in Friuli Venezia Giulia la comunicazione alimentare è qualcosa di ancora più intrinseco nei ricordi degli abitanti. La birra Moretti e il mitico baffone che accoglieva le persone in città, fa parte dei ricordi di tutti gli udinesi, oppure in una regione storicamente famosa per il vino chi non ha mai visto i registri delle aziende? La mostra "È pronto, tutti a tavola!" a cura di Alessandra Conte organizzata in occasione del congresso Scienza, Storia e Cultura dell'Alimentazione dell'Università degli Studi di Udine in collaborazione con i dipartimenti di Scienze Agro Alimentari, Ambientali ed Animali (DI4A) e di Studi umanistici e del patrimonio culturale (DIUM) vuole raccogliere e ripresentare il più possibile tracce della comunicazione e della storia delle aziende alimentari del territorio, come contributo alla conservazione di una importante memoria collettiva.