



Dalla terra alla tavola, vita in cucina

Archivio di Stato di Milano
BiblioLavoro
Biblioteca Nazionale Braidense
Fondazione Isec
Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia

Con il patrocinio di



DALLA TERRA ALLA TAVOLA, VITA IN CUCINA II CICLO DI INCONTRI SU CIBO, STORIA E SOCIETÀ

Ottobre-Dicembre 2013

Prosegue il viaggio intorno alla storia del cibo toccando in modo critico e con taglio innovativo vari aspetti della nostra cultura, dell'economia e della società.

16 ottobre 2013, ore 17.30
Biblioteca Nazionale Braidense
Via Brera, 28 - Milano

Trasmettiamo la cucina

Tavola rotonda con la partecipazione di: Ada GIGLI MARCHETTI (docente di Storia contemporanea, Università degli Studi di Milano), Anna PRANDONI (direttore de "La Cucina Italiana"), Massimo SCAGLIONI (docente di Storia dei media, Università Cattolica del Sacro Cuore), Cristina BRAGAGLIA (docente di Storia del cinema, Università degli studi di Bologna), Emanuela SCARPELLINI (docente di Storia contemporanea, Università degli Studi di Milano).

In occasione della Giornata internazionale dell'alimentazione, l'iniziativa intende esaminare quanto le abitudini alimentari degli italiani siano influenzate dal continuo "parlare" di cibo e gastronomia attraverso i mezzi di comunicazione. Nell'ambito dell'incontro sarà presentato il portale **SemidiCultura** dedicato al progetto *Dalla terra alla tavola, vita in cucina*.

6 novembre 2013, ore 15.30
Fondazione Isec, Villa Mylius

Largo La Marmora, 17 - Sesto San Giovanni

Nuova agricoltura/nuovi agricoltori in Italia

Incontro promosso da Fondazione Isec e Associazione AVoCe. Sara RONCAGLIA (Associazione AVoCe), Luciano SEGRE (Università degli Studi di Milano) e Mauro VAN AKEN (Università degli Studi di Milano Bicocca) incontrano gli autori Domenico CERSOSIMO (*Tracce di futuro. Un'indagine esplorativa sui giovani Coldiretti*, Donzelli 2013), Giuseppe CANALE e Massimo CERIANI (*Contadini per scelta. Esperienze e racconti di nuova agricoltura*, Jaca Book 2013).

13 novembre 2013, ore 17.30
Biblioteca Nazionale Braidense
Via Brera, 28 - Milano

Acque, latte, riso e vita quotidiana: dai cistercensi alle nostre cucine

Incontro promosso dal Parco Agricolo Sud di Milano. Saluto del Presidente del Parco Agricolo Sud Milano on. Guido PODESTÀ. Intervengono: padre Stefano ZANOLINI (prioro dell'Abbazia di Chiaravalle), Elena CROCI (esperta in comunicazione culturale), Arturo LINCIO (agronomo, Settore Presidenza e Relazioni istituzionali del Parco Agricolo Sud di Milano), Pier Carlo MARLETTA (Servizio Agricoltura Parco Agricolo Sud di Milano).

Il territorio di Milano e dei 61 Comuni che costituiscono il Parco vanta una storia eccezionale che risale agli albori della civiltà. Dagli Etruschi al Medioevo ai giorni nostri, le eccellenze dell'agricoltura hanno contraddistinto la cultura, il paesaggio e le tradizioni lombarde. Due prodotti-simbolo di questo percorso, il riso e il gorgonzola, sono testimoni e attori sempre più attuali della cucina di questo territorio.

27 novembre 2013, ore 15.30
Biblioteca Nazionale Braidense
Via Brera, 28 - Milano

Giornata di Studi su Orio Vergani, fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina.

Convegno promosso dall'Accademia Italiana della Cucina in collaborazione con la Biblioteca Nazionale Braidense. Partecipano: Ada GIGLI MARCHETTI (docente di Storia contemporanea, Università degli Studi di Milano), Giovanni BALLARINI (Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina), Silvia MORGANA (docente di Storia della lingua italiana, Università degli Studi di Milano). Modera Gianni FOSSATI (giornalista e consigliere di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina). Figura di un uomo di vasti e multiformi interessi culturali: giornalista, scrittore, commediografo, saggista, critico e precursore dei fotoreporter anche se più noto al grande pubblico come cronista sportivo.

11 dicembre 2013, ore 17.30
Archivio di Stato di Milano
Via Senato, 10 - Milano

Il cibo dell'altro

Incontro promosso da BiblioLavoro. Intervengono: Marcella FILIPPA (storica, direttore della Fondazione Vera Nocentini), Giulio BURSI e Simona PEZZANO (ricercatori in Filmologia, Iulm). Coordina Andrea PERIN (architetto museografo). Il cibo, le tradizioni e le innovazioni alimentari sono un punto di vista interessante per la ricostruzione dei movimenti migratori. Attraverso un approccio multidisciplinare che vede storia, antropologia, sociologia, cinema, medicina, si introducono nuove e inedite prospettive di lettura e interpretazione della storia italiana, individuando attraverso il cibo spazi di cultura, narrazioni, percorsi soggettivi e di intere comunità e gruppi sociali.

