

Il cibo è cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le altre specie animali) ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura quando si prepara, perché una volta acquisiti i prodotti base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura quando si consuma, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì sceglie il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla.

Massimo Montanari, *Il cibo come cultura* (2004)

REALIZZAZIONE TECNICA:
Davide Bevilacqua, Claudio Mosticone, Marco Pagliai,
Roberto Parlavacchio

REALIZZAZIONE IMMAGINE DI COPERTINA:
Alessandro Maria Noè De Matti, *Arcimboldo sudamericano*
(alessandrodematti@yahoo.it)

INFO:
camilla.cattarulla@uniroma3.it

Realizzazione grafica: Centro Multimediale del Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere

Dipartimento di **Lingue Letterature e Culture Straniere**

CONVEGNO INTERNAZIONALE DI STUDI

A cura di Camilla Cattarulla

Identità culinarie: pratiche e rappresentazioni del cibo in Sudamerica



4 e 5 GIUGNO 2015

SALA CONFERENZE "IGNAZIO AMBROGIO"
VIA DEL VALCO DI SAN PAOLO, 19 – ROMA
(METRO B, FERMATA MARCONI)

GIOVEDÌ 4 GIUGNO

Ore 9.30

Saluti

FRANCESCA CANTÙ (Prorettore Vicario, Università Roma Tre)

GUIDO FABIANI (Assessore Sviluppo Economico e Attività Produttive, Regione Lazio)

GIUSEPPE GRILLI (Direttore Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere)

EMILIA PERASSI (Presidente Associazione Italiana Studi Iberoamericani)

INTRODUZIONE AI LAVORI

CAMILLA CATTARULLA

LIVIA LEONI (Università Roma Tre)

Presentazione del Corso di Laurea in Scienze e culture enogastronomiche

SAPORI E SAPERI FEMMINILI

Presiede: **ROSA MARIA GRILLO**

LEONOR FLEMING (Universidad Nacional de San Martín), *¿Hay algo más espiritual que la fina manyancia? Cocina e identidad en Juana Manuela Gorriti*

ANA LÍA REY (Universidad de Buenos Aires), *Comer y educar. Las comidas y los planes alimenticios en revistas argentinas publicadas por mujeres socialistas entre 1900 y 1956*

SONIA MONTECINO AGUIRRE (Universidad de Chile), *Marta Brunet con las “manos en la masa”: cocina y escritura*

Ore 15.00

VECCHIE E NUOVE IDENTITÀ CULINARIE

Presiede: **EMILIA PERASSI**

DIEGO ARMUS (Swarthmore College, USA), *Comer en el Buenos Aires moderno*

CLAUDIA BORRI (Università degli Studi di Milano), *L'identità culinaria cilena tra tradizioni indigene e apporti europei. Appunti storici e autobiografici*

GIORGIO DE MARCHIS (Università Roma Tre), *«Ó filha! Por que não experimentas tu fazer uns pitéus à moda de cá?». Ricette indigeste tra Portogallo e Brasile*

ZELDA ALICE FRANCESCHI (Università di Bologna), *L'alimentazione come criterio complesso per definirsi e “ridefinirsi” indigeni. Il caso dei Wichí del Chaco argentino*

Ore 17.30

PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Presiede: **CAMILLA CATTARULLA**

LUIGI GUARNIERI CALÒ CARDUCCI (Università Roma Tre), *Il cacao in epoca coloniale ed in alcune crónicas de Indias*

SALVADOR PIPPA (Università Roma Tre), *Sabores, aromas e cores delle ricette brasiliane. Una riflessione linguistica*

SOFIA VENTUROLI (Università di Torino), *Gestión, preparación e distribución: producción de comida y espacios de poderes femeninos en los Andes peruanos*

VENERDÌ 5 GIUGNO

Ore 10.00

RITI CONVIVALI

Presiede: **GIOVANNI MARCHETTI**

AMANDA SALVIONI (Università di Macerata), *Por una tortilla de avestruz... la escena convivial en Una excursión a los indios ranqueles de L. V. Mansilla*

ILARIA MAGNANI (Università di Cassino e del Lazio Meridionale), *Neruda, dalla pagina alla tavola e viceversa*

FERNANDO DIEGO RODRÍGUEZ (Universidad de Buenos Aires), *La vanguardia va a la mesa. Intelectuales y comensalismo en el Buenos Aires de los años '20*

FRANCISCO TOVAR BLANCO (Universitat de Lleida), *Pablo Neruda, Miguel Ángel Asturias y el alegato de la buena mesa: Cocinando en Hungría*

Ore 15.00

Proclamazione del vincitore del premio AISI Tesi di Dottorato (prima edizione)

Proclamazione del vincitore del premio AISI Traduzione letteraria (prima edizione)

Assemblea annuale AISI ed elezione del nuovo direttivo