

CIBO, TERRITORIO E CULTURA: INDAGINI E TRADIZIONI AGROALIMENTARI A CONFRONTO, POTENZIALITÀ E SOSTENIBILITÀ



15 - 16 - 17 OTTOBRE 2025
Archivio di Stato di Caserta
Piazza Carlo di Borbone - Caserta

15 OTTOBRE 2025

Ore 9:30 -10:00 - **Saluti delle Autorità**

Antonio Tarasco, Direttore generale Archivi, Ministero della cultura

Carmine Pinto, Direttore DipSUM, Università di Salerno

Giulio Sodano, Direttore DiLBeC, Università della Campania “Luigi Vanvitelli”

Pier Maria Sacconi, Direttore del Consorzio di Tutela Mozzarella Bufala
Campana Dop

DALLA TERRA ALLA TAVOLA: CIBO E TERRITORI

Ore 10:00

Chair Simonetta Conti - Università della Campania “Luigi Vanvitelli”

Silvia Siniscalchi - Università di Salerno

La carta “alimentare” di Benedetto Marzolla. Prodotti tipici e valorizzazioni geografiche del Mezzogiorno d’Italia tra passato e presente

Simona Piccolella - Università della Campania “Luigi Vanvitelli”

Filiere agroalimentari campane: (in)formazione e scienza

Marina Polito - Università di Salerno

Ambiente, diata e società: Timeo e le colonie di Magna Grecia

Giuseppina Renda - Università della Campania “Luigi Vanvitelli”

Vino e olio in età romana nella media valle del Volturno: dalle testimonianze archeologiche al panorama produttivo contemporaneo

Gennaro Celato - Università della Campania “Luigi Vanvitelli”

Sergio Orata e l’ostricoltura nella Campania Antica

Rosa Fiorillo - Università di Salerno

Consuetudini alimentari nella Campania tra VII e XIV secolo: l’apporto dell’archeozoologia

Antonia Serritella, Michele Scafuro - Università di Salerno

Cibo per gli uomini e per gli dèi: alcune riflessioni su contesti sacri e di abitato

Rosario De Iulio - Università della Campania “Luigi Vanvitelli”

Il cibo della montagna. Le castagne di Civitella Licinio, in Terra di Lavoro

Antonina Plutino, Paola Zoccoli - Università di Salerno

Le terre risaie a Salerno: dalla produzione alla denotazione di un territorio

Ore 13:00 - **Pausa pranzo**

Ore 14:20

Chair Domenico Proietti - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Stefano D'Atri - Università di Salerno

Una storia italiana. La pasta tra cultura e rappresentazioni identitarie

Sandra Leonardi - Università di Roma "La Sapienza"

Tradizione in movimento. Cibo, cultura e sostenibilità nella Terra di San Benedetto

Giuseppe Pignatelli Spinazzola - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

"Qui il terreno è fertile, e abbondante di vino e di olio". La narrazione del paesaggio aversano tra Sette e Ottocento

Simona Valente - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Cibi, ricette e microstoria in fonti orali campane dell'area del Volturno. Una prospettiva linguistica

Patrizia Licini de Romagnoli - Socia A.Ge.I.

Uova, galline, pollastri. Cibo e territorio da un Cabreo dei Fondi Rustici ed Urbani esistenti nel 1856 nell'Ortonese, Abruzzo Citra, Regno di Napoli

Claudia Cipollone - Università di Perugia

"Prima meraviglia il cent'erbe" (Antonio Stoppani, Il Bel Paese, 1876)

Filomena Izzo - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Duurzaam Utrecht 2030: pratiche dal basso per la sostenibilità alimentare e sociale in contesto urbano

Emilia Sarno - Università Telematica Pegaso

La povertà in tavola. Consuetudini alimentari e condizioni socio-sanitarie nel Molise del 1811

Carlotta Bilardi - Università di Roma "La Sapienza"

La produzione agricola come motore di rigenerazione socio-territoriale: il caso studio della colonia penale di Pianosa

16 OTTOBRE 2025

CAMPANIA E MEZZOGIORNO AGROALIMENTARE TRA TEMPO E SPAZIO

Ore 9:20

Chair Fortunata Manzi - Archivio di Stato di Caserta

Giovanni Cerchia - Università del Molise

Tra eccellenza e dannazione. Il paradosso dell'oro bianco di Terra di Lavoro

Maria Giagnacovo, Marco Petrella - Università del Molise

Cibo, mobilità e territori del consumo. La Provincia di Molise nella Statistica murattiana

Maria Rosaria Pelizzari - Università di Salerno

Il necessario, il superfluo e il voluttuario: cibo e vita quotidiana nel Mezzogiorno tra Età moderna e contemporanea

Domenico Proietti - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

La Statistica murattiana di Terra di Lavoro del canonico Francesco Perrino

Giovanna Ferri - Università di Sassari

Il cibo e le sue stagioni. Lavoro e produzione agricola nelle raffigurazioni a carattere stagionale tra tarda antichità e alto medioevo

Augusto Ferraiuolo - Boston University

"Che se magnaie la zita": riflessioni sul cibo e le sue rappresentazioni nella cultura popolare campana

Serena Morelli - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

"Onore e sale preservano da ogni male". Le politiche aragonesi sul sale in Terra di Lavoro

Paolo Mandato - Stati Generali della Cultura in Terra di Lavoro

Dalla Real Fagianeria di Caiazzo alla Cirio Agricola di Piana di Monte Verna fra memoria, continuità e innovazione

Tommaso Zarrillo - AICC

Cibo, territorio e cultura: indagini e tradizioni agroalimentari a confronto, potenzialità e sostenibilità: la canapa

Teresa Amodio, Sandra Celentano, Daniel Signorelli - Università di Salerno

Per una geografia narrativa del cibo: il caso del Ventre di Napoli

Ore 13:00 - **Pausa pranzo**

Ore 14:00

Chair Pierluigi De Felice - Università di Salerno

Francesco Avolio - Università dell'Aquila

La panificazione tradizionale in Terra di Lavoro e nel Mezzogiorno: dati etnolinguistici disponibili e prospettive di ricerca

Lucia Buccheri, Salvatore Iacolare - Università di Napoli "Federico II"

Fonti dirette e indirette per lo studio del lessico gastronomico in Campania dal Medioevo all'Unità.

Fortunata Manzi - Archivio di Stato di Caserta

"Per la tavola di Sua Maestà o per tutte le altre". Tracce documentarie della produzione e del consumo alimentare nei siti reali casertani di epoca borbonica

Aniello D'Iorio - Società Napoletana di Storia Patria
Sapori del Regno, da Napoli a Dresda nel Settecento

Maria Carmela Masi - Archivio di Stato Caserta
Leggere l'arte. La storia del territorio e dell'alimentazione di Terra di Lavoro attraverso la Quadreria del Real Casino di Carditello. Dall'idea al progetto

Gian Carlo Tenore - Università di Napoli "Federico II"
Tra tradizione e sostenibilità: il potenziale nutraceutico degli scarti dei prodotti tipici della regione Campania

Giovanni Mauro, Noemi Barone - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"
L'agricoltura sotto serra lungo la costa tirrenica tra Lazio meridionale e Campania. Prime indagini con dati telerilevati

Claudio Grimaldi - Università di Napoli, Parthenope
Terminologia e valorizzazione del patrimonio: quali sfide per la traduzione delle denominazioni dei prodotti tradizionali e tipici certificati della Regione Campania?

Ore 16:40 - **Tavola rotonda**

Coordinano: **Domenico Proietti** - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Barbara Ruggiero - Università di Salerno

Partecipano: **Massimo Alois** - Vini Alois, **Cesare Avenia** - Presidente Vitica, **Roberto Canestrini** - Canestriniwine, **Pietro Fusco** - Cirio Agricola, **Lorenzo Iuliano** - Consorzio Mozzarella di Bufala, **Vincenzo Letizia** - Vite Matta, **Roberto Ricciardi** - Presidente Banca Credito Cooperativo San Vincenzo de' Paoli - Terra di Lavoro

Degustazione enogastronomica

17 OTTOBRE 2025
CULTURE DEL CIBO

Ore 9:20

Chair **Giovanni Cerchia** - Università del Molise

Maria Gemma Grillotti Di Giacomo - Associazione GECOAGRI LANDITALY

Pierluigi De Felice - Università di Salerno

Il paesaggio del cibo: la geografia interpreta i sistemi agroalimentari

Luana Izzo - Università di Napoli "Federico II"

Tradizione e innovazione alimentare: stili a confronto e ricadute su salute e ambiente

Jacopo Manni - Università di Roma "Tor Vergata"

Dal paesaggio rurale alla valorizzazione turistica: la conocchia come patrimonio agroalimentare e culturale dei Castelli Romani

Massimo Rossi - Fondazione Benetton

La geografia storica per lo studio del paesaggio del prosecco

Marcella Campanelli - Università di Napoli "Federico II"

A tavola con le monache nel XVIII secolo fra digiuni e pietanze doppie

Daniela Carmosino - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

«Astieniti dal mangiare il sangue». L'incidenza dei divieti religiosi sui costumi alimentari dell'Italia centro-meridionale

Simonetta Conti - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Les cartes des Productiones gastronomiques de la France (1852), la Carta dei prodotti alimentari di B. Marzolla (1856) e altro...

Annalisa D'Ascenzo - Università di Roma Tre

Geografie à la carte. Dalla Carta dei prodotti alimentari alla Carta dei dialetti all'HWebGIS AtLiTeG

Arturo Gallia - Università di Roma Tre

Lungo le rotte dell'aragosta. La pesca di pregio come volano di sviluppo economico e sociale a Ponza nel XIX secolo

Alessandro Di Muro - Università della Basilicata

Mangiare a Mezzogiorno. Ricettari e abitudini alimentari nel Tardo Medioevo meridionale

Nicola Busino, Silvana Rapuano - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Ceramica da mensa e da cucina fra basso medioevo e prima età moderna: indicatori archeologici e consuetudini alimentari in Italia meridionale

Ore 13:00 - **Pausa pranzo**

Ore 14:20

Chair Giovanni Mauro - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Paolo De Marco - Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

La fame a Napoli durante la Seconda guerra mondiale e la scoperta della "dieta mediterranea"

Sebastiana Nocco - CNR-ISEM, **Marisa Fois** - Université de Genève

I saperi legati all'agroalimentare nelle aree interne della Sardegna

Maria Maisto - Università di Napoli "Federico II"

Tra tradizione e innovazione: il potenziale nutraceutico dei prodotti tipici campani

Luca Rastrelli - Università di Salerno

Ambiente e salute: stili alimentari e strategie di integrazione per la qualità della vita (Progetto MIRC - The Mitochondria in Regenerated Cities)

Mariateresa Russo - Università Mediterranea di Reggio Calabria
Il Centro Nazionale Agritech: innovazione e sostenibilità nel settore Food

Davide Marino - Università del Molise
Gli atlanti del cibo come strumento per una politica locale del cibo. Il caso di Roma Metropolitana

Amedeo Vitale - Socio CISGE
Cinema con gusto

Maria Daglia - Università di Napoli "Federico II"
"Nuove colture ad alto valore aggiunto: le piante coltivabili nell'area mediterranea ad attività nutraceutica"

Costantino Leuci - Slow Food Matese
Lavoro agricolo e valorizzazione del cibo tradizionale come strumenti di rigenerazione sociale e culturale di un territorio montano in Area interna e zona Parco Nazionale: il progetto dei comuni di Castello del Matese e Letino

Ore 17:20 - **Conclusioni**



Scansiona per il PDF degli abstract

Comitato scientifico-organizzativo

Nicola Busino, Simonetta Conti, Pierluigi De Felice, Fortunata Manzi, Giovanni Mauro, Severina Pacifico, Domenico Proietti, Silvia Siniscalchi, Rosa Vinciguerra

Segreteria

Noemi Barone, Barbara Ruggiero

Contatti

convegnocibo2025@gmail.com

In copertina:

Jakob Philipp Hackert, La famiglia reale alla vendemmia a Carditello, 1791, Olio su tela, Napoli, Certosa e Museo Nazionale di San Martino

CON IL PATROCINIO



A.Ge.I.
Associazione dei Geografi Italiani



Società di Studi Geografici
Society for Geographical Studies



SOCIETÀ
GEOGRAFICA
ITALIANA



A.Ge.I.
Associazione dei Geografi Italiani
Gruppo di lavoro
Paesaggi rurali in transizione: sfide e opportunità

Dip^UUm
Dipartimento di Studi Umanistici
GenderLab

GeSto
laboratorio di geostoria



ALOIS

CANESTRINI

CIRIO agricola



CON IL SOSTEGNO

DILLS DOTTORATO IN STUDI LETTERARI,
LINGUISTICI E STORICI

 **BCC TERRA DI LAVORO**
S. VINCENZO DE' PAOLI
GRUPPO BCC ICCREA



CONSORZIO DI TUTELA

ὀδούstudio

CENTRO ODONTOIATRICO POLISPECIALISTICO
Dott. Giancarlo de Felice


TELARO