



**IL CIBO TRA MEMORIE DI PARSIMONIA,
CONSUMISMO E PRODOTTI DI NICCHIA**



Regione Toscana

DUEMILADIECI anno dei mezzadri

**San Giovanni d'Asso (Siena)
Salone del Castello**

20 Marzo - ore 16.00
**IL CIBO TRA MEMORIE DI
PARSIMONIA, CONSUMISMO E
PRODOTTI DI NICCHIA**

Michele Boscagli *Saluti del Sindaco*

Gianni Resti *Saluti del Presidente Fondazione Musei Senesi*

Gianfranco Molteni *Il senso dell'incontro*

Mario Turci, Jessica Anelli *La cucina delle meraviglie: il Museo Ettore Guatelli*

Daniilo Gasperini *Storia dell'alimentazione in Italia: fonti, temi, gustosi percorsi... prospettive*

Iolanda Da Deppo *Feste e sagre nel Veneto oggi: tre casi studio*

Luciano Ledda *"In vago ameno et fertile paese... La Cuccagna, paradiso del cibo, paradiso di cibo"*

Ugo Iannazzi *Civiltà contadina, inciviltà agroindustriale*

Umberto Campanini *Insegnare l'alimentazione*

Luca Fabbri *Non produzioni di nicchia, ma democrazia alimentare: l'attività della Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS*

LABORATORI DEL GUSTO

Alberto Mazzarrini *Panel Test Olio*

Sergio Pinarello *Laboratorio sensoriale sul Tartufo*

Giampaolo Zuliani *Dal vino del contadino al vino tecnologico. I cambiamenti del gusto come metafora del passaggio dalla crisi della mezzadria al rinnovamento vitivinicolo moderno.*

21 Marzo - ore 9.30

**IL MAIALE TRA MEMORIE DI
PARSIMONIA, CONSUMISMO E
PRODOTTI DI NICCHIA**

Adriano Favole *"La cultura è il maiale!"*

Nativi, suini e antropologi

Pietro Clemente *"Il maiale, mi scusi la parola"*

Lia Giancristofaro *"Porcolandia abruzzese.*

Alimentazione e comunicazione"

Anna Maria Guiducci *La rappresentazione del maiale nelle arti figurative: appunti iconografici*

Piergiorgio Angelini *Alle origini della norcineria italiana*

LABORATORI DEL GUSTO

Ass. Senese Allevatori *Le razze selezionate del maiale: la Cinta e il Grigio*

Enrico Ricci *Una lavorazione tradizionale della carne di maiale: il buristo con la pappa*

Paolo De Simonis *Pere mézze e porci lenti: heritage alimentare in Toscana*

Gianfranco Molteni *"Re Porco", una novella con molte varianti e differenti forme di rappresentazione del maiale*

Letizia Cosci, Daniele Sasson *leggono "Il Porco del Natale" tratto dalle Novelle di Federico Tozzi*

ore 13.00 Buffet

Con la partecipazione di:

- Accademia Italiana della Cucina
- Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS
- Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi

PER INFORMAZIONI

Segreteria organizzativa

Anno dei mezzadri

Gabriella Lerario - Antonio Fanelli

Marina Giordano - Tina Lorusso

Tel 0577 80 90 75 - Fax 0577 80 71 81
Cell 334 66 94 871

<https://sites.google.com/site/annodeimezzadri/>
www.museomezzadria.it

annodeimezzadri@gmail.com
museomezzadria@provincia.siena.it



MEZZADRI
LE RADICI DELLA TOSCANA, LA MEMORIA DEI CONTADINI
PER UN FUTURO SOSTENIBILE