

Taggia, Convento di San Domenico, 27 maggio

ore 9

Dal passato al presente

Modera: Giovanni Panjek (Università di Trieste)

Alberto Capatti (Storico della cucina),
Olio e burro in conflitto dal 1915 a oggi

Alessandro Giacobbe (Istituto Internazionale di Studi Liguri)
*Olivicoltura ed ancestrali pratiche colturali sostenibili.
Viaggio e viaggi dentro una storia mediterranea*

Gerardo Brancucci (Università di Genova)
Geodiversità dei suoli: uno strumento di valorizzazione del prodotto ligure di qualità

Claudio Littardi (Comune di Sanremo)
Identificazione delle cultivar liguri

Vincenzo Cilona (Agronomo) - **Consuelo Garzo** (Imprenditrice agricola)
Aspetti caratterizzanti l'olivicoltura e l'elaiotecnica calabrese

Paola de Salvo (Università di Perugia)
Il turismo dell'olio nella relazione tra cibo e territorio

Franco A. Fava (Università di Torino)
*Globale e locale: il dilemma delle eccellenze alimentari italiane.
L'olio di oliva e il glocal del made in Italy*

ore 11,30

Tavola rotonda - La filiera olivicola: scenari e prospettive

Coordina: Andrea Moggio (Direttore del giornale "La Riviera")

Riccardo Garosci (Presidente Comitato Tecnico Scientifico "Cibo e Scuola" del MIUR
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca)

Stefano Mai (Assessore all'Agricoltura della Regione Liguria)

Barbara Biale (Assessore alle Attività produttive del Comune di Sanremo)

Enrico Lupi (Presidente nazionale associazione "Città dell'olio")

Giancarlo Montaldo (Direttore e giornalista di "Barolo & Co")

Luciano Beranger (Presidente associazione "L'oro di Taggia")

Franco Boeri (Produttore di Badalucco)

Stefano Beschi (Dietista)

Progetto monitorato dal Comitato Tecnico Scientifico
"Cibo e Scuola" del MIUR



Comitato scientifico

Francesco Aimerito (Università del Piemonte Orientale) • Enrico Basso (Università di Torino) • Luciano Beranger (Presidente associazione "L'oro di Taggia") • Alberto Capatti (Storico della cucina) • Alessandro Carassale (Centro Studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale - CeSA) • Allen J. Grieco (Villa I Tatti - The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies) • Claudio Littardi (Comune di Sanremo) • Maria Serena Mazzi (Università di Ferrara) • Irma Naso (Università di Torino) • Angela Orlandi (Università di Firenze) • Giovanni Panjek (Università di Trieste) • Gabriella Piccini (Università di Siena) • Antoni Riera Melis (Universidad de Barcelona) • Pinuccia F. Simbula (Università di Sassari)

Segreteria organizzativa

Claudio Littardi - claudiolittardi@gmail.com - Tel. 335 5808477

Gli studenti delle Scuole secondarie di secondo grado che, previo accordo con la Segreteria organizzativa, seguiranno i lavori del Convegno, potranno ottenere un attestato di partecipazione

VALE COME CORSO DI AGGIORNAMENTO PER DOCENTI SCUOLE SUPERIORI

Olea europea

Con il sostegno di:



Media Partners



ENTI PROMOTORI



COMUNE
DI SANREMO

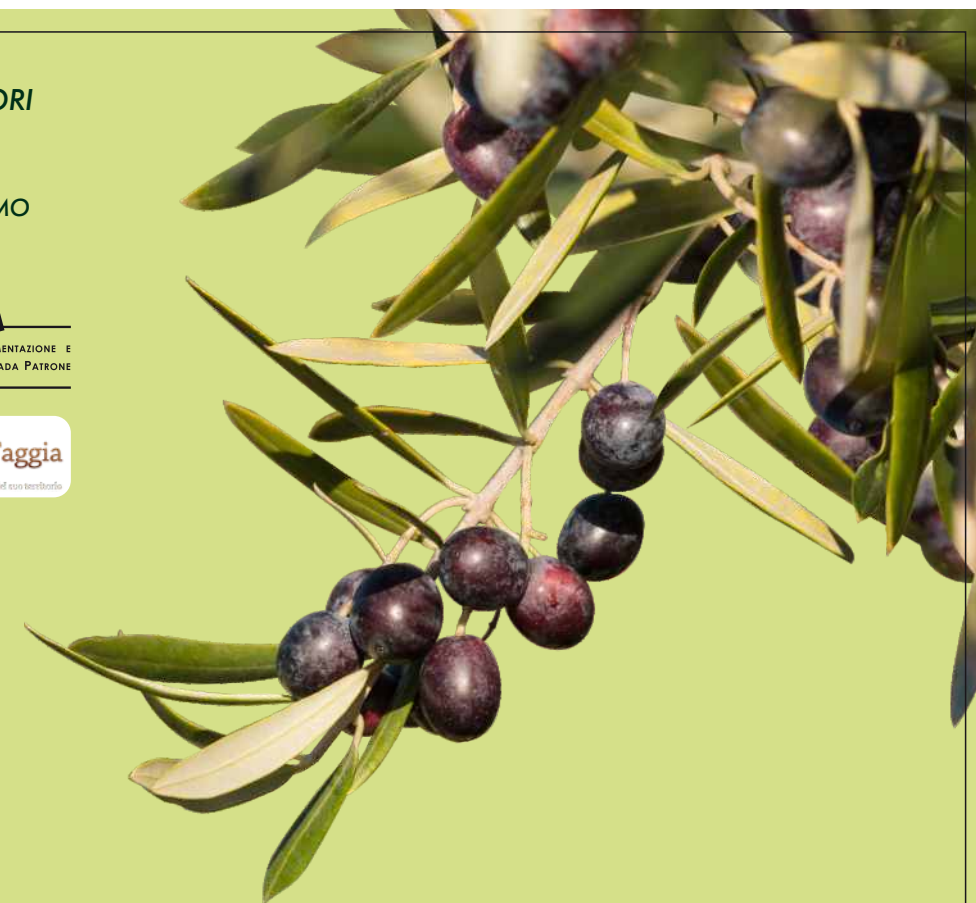


CENTRO STUDI PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E
DELLA CULTURA MATERIALE ANNA MARIA NADA PATRONE



L'Oro di Taggia

Associazione per la valorizzazione dell'olio taggiense ed eccellenze



Convegno Internazionale di Studi

Olivo e olio in Liguria e nella regione mediterranea dal medioevo ai nostri giorni

Sanremo-Taggia, 25-27 maggio 2017

Con il patrocinio di:



COMUNE
di TAGGIA



UNIVERSITÀ
di GENOVA
DAFIST



UNIVERSITÀ
di TORINO



UNIVERSITÀ
di SASSARI
DISSUF



ISTITUTO INTERNAZIONALE
STUDI LIGURI



COMUNE
di GUARENE



ASSOCIAZIONE ITALIANA
INSEGNANTI di GEOGRAFIA

Programma

Sanremo, Villa Ormond, 25 maggio

Ore 14,45

Saluti delle autorità

ore 15

Discorso di apertura

Franco Cardini (Istituto di Scienze umane e sociali della Scuola Normale Superiore, Pisa - Ecole des hautes études en Sciences Sociales, Paris)

ore 15,30

Olivicoltura e produzione olearia: dinamiche regionali

Modera: Gabriella Piccinni (Università di Siena)

Alfio Cortonesi (Università della Toscana)

L'olivo nell'Italia tardomedievale. Coltivazioni, tecniche, paesaggi

Alessandro Carassale (Centro Studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale - CeSA)
Olivo e olio nel medioevo ligure

Marco Cassioli (UMR Telemme, Aix-Marseille Université)

Un'impresa signorile: i Doria di Dolceacqua e la produzione dell'olio di oliva nella Val Nervia tardomedievale (secoli XIII-XVI)

Giovanna Bianchi (Università di Siena)

Gaetano di Pasquale, Mauro Buonincontri (Università di Napoli Federico II)

L'olivo nel Medioevo della Maremma Toscana: il dato archeobotanico nel contesto archeologico

Modera: Paolo Calcagno (Università di Genova)

Aleksander Panjek (Univerza na Primorskem - Università del Litorale - Capodistria, Slovenia)

Olio d'oliva del Carso. Tecnica e consuetudine nelle comunità slovene della costa adriatica nel primo Seicento

Francesco Aimerito (Università del Piemonte orientale)

"L'olio d'oliva nei bandi politici e campestri degli Stati sabaudi in età moderna e contemporanea"

Denis Jouffroy (MCF ESPE di Corsica, UMR CNRS 6240 LISA, Università di Corsica)

L'olivicoltura corsa alla fine dei Tempi moderni: l'opera di una politica di pacificazione dell'autorità pubblica genovese in Corsica?

Giuseppe Rocca (Università di Genova)

I paesaggi dell'olivo e l'attività olearia nel Mediterraneo: un'analisi diacronica

Luciano Maffi (Università Cattolica del Sacro Cuore - Milano)

"Le condizioni di clima e di terreno sono tra le più favorevoli alla buona qualità dell'olio"
L'olivicoltura gardesana nei secoli XIX-XX

Taggia, Convento di San Domenico, 26 maggio

ore 9

Commercio, distribuzione e consumi dell'olio d'oliva tra Italia ed Europa

Modera: Ivana Ait (Università di Roma La Sapienza)

Enrico Basso (Università di Torino)

Olio sul mare. Il commercio di olio nel basso medioevo

Angela Orlandi (Università di Firenze)

L'olio nelle carte mercantili toscane (secoli XIV-XV)

Daniele Lombardi (Università di Siena)

Importazioni e commercio di olio nella Roma tardomedievale

Antoni Riera Melis (Universidad de Barcelona)

Produzione, commercio e consumo di olio nella Corona di Aragona

Flocel Sabaté (Universitat de Lleida)

Olio e mercati nella Catalogna del Trecento

Modera: Luca Lo Basso (Università di Genova)

Paolo Calcagno (Università di Genova)

I Provvisori dell'olio della Repubblica di Genova (secoli XVI-XVIII)

Giacomo Nervi (Società Savonese di Storia Patria)

La certosa di San Pietro in Varatella: pratiche locali della produzione e della distribuzione dell'olio di oliva tra XVI e XVIII secolo

Aldo Montaudo (Università di Salerno)

L'olio nell'economia del Mezzogiorno in età moderna

Manuel Vaquero Piñeiro (Università di Perugia)

L'olio italiano alla fine del XIX secolo: produzione e commercio

Paolo Veziano (Storico)

Frodi olearie sulla piazza di Imperia (1925-1930)

ore 15

Rappresentazioni e significati simbolici

Modera: Maria Serena Mazzi (Università di Ferrara)

Allen J. Grieco (Villa I Tatti-The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies)

L'olio e l'olivo: dalle pratiche agronomiche alla dietetica nelle fonti italiane tra medioevo e prima età moderna

Marina Montesano (Università di Messina)

La sacralità dell'olio

Gabriele Archetti (Università Cattolica del Sacro Cuore-Milano)

L'olio sulla barba di Aronne. Suggestioni dal mondo monastico

Francesca Stroppa (Università Cattolica del Sacro Cuore-Milano)

Usi, simboli e rappresentazioni dell'olio e dell'ulivo nelle fonti artistiche medievali

Fulvio Cervini (Università di Firenze)

Ulivi come cattedrali. Le radici di un paragone e l'avvio della tutela del paesaggio

ore 17

Visita al frantoio dell'Azienda Olio Roi di Badalucco e assaggio di varie tipologie di olio cru della Valle Argentina