UNIVERSITÀ DI PARMA

PARMA MUSEI DEL CIBO

IEHCA VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

CENTRO INTERUNIVERSITARIO DI STUDI E RICERCHE SULLA STORIA DELLE PASTE ALIMENTARI IN ITALIA

CONDIRE LA PASTA



Industrie, culture e linguaggi tra Medioevo ed età contemporanea

Convegno internazionale di studi
Parma - Sala Baganza, 19-21 novembre 2026

Con il contributo di

Comune di Parma

Con la collaborazione di

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

ACETO BALSAMICO DI MODENA
CONSORZIO TUTELA

PARMA

GBLAB

Grazie al sostegno di

FONDAZIONE CARIPARMA

IL CONVEGNO - PROGRAMMA

UN CONVEGNO TRA STORIA, CULTURA E FUTURO

Tre giornate di studio per esplorare, in prospettiva storica e comparata, il ruolo della pasta e dei suoi condimenti dal Medioevo a oggi. È un percorso che mette in dialogo storia dell'alimentazione, cultura materiale, storia economica e studi sui media, seguendo pratiche, saperi e mercati.

Dalle cucine del passato alle filiere industriali, la pasta racconta circolazioni di ingredienti e tecniche, incontri e contaminazioni. A lungo associata ai ceti popolari, nel Novecento diventa uno dei simboli più riconoscibili dell'identità italiana e del Made in Italy.

La sua storia, tuttavia, supera i confini nazionali: ogni contesto la accoglie, la adatta e la reinterpreta secondo gusti e abitudini propri. Al centro del convegno è il gesto del condire: una pratica quotidiana che trasforma un alimento in un piatto e contribuisce a dargli un nome. Sughi, oli, formaggi ed erbe rivelano scelte di gusto e relazioni sociali, ma anche strategie produttive, linguaggi pubblicitari e memorie condivise. Ricette, archivi, immagini e consumi mostrano come il binomio pasta-condimento si trasformi nel tempo e continui a generare nuovi significati.

SEDI E INDICAZIONI

- Aula Magna, Aula Bandiera e Aula IV. Palazzo centrale, via Università 12, Parma - **GIOVEDÌ 19**
- Rocca Sanvitale, piazza Gramsci 1. Sala Baganza (PR) **- VENERDÌ 20**
- Musei della pasta e del pomodoro. Strada Giarola 11, Collecchio (PR) **- VENERDÌ 20**
- Sede Barilla. Via Mantova 166, Parma **- SABATO 21**

EVENTI IN EVIDENZA



Lectio inauguralis
Françoise Sabban e Silvano Serventi
Giovedì 19 novembre, Aula Magna



Lectio conclusiva
Massimo Montanari
Sabato 21 novembre, Barilla



Docufilm *Gola*
Presenta Gabriele Rigola
Giovedì 19 novembre, Aula Magna



Musei del cibo
Visita ai musei della pasta e del pomodoro
Venerdì 20 novembre, Corte di Giarola



Barilla
Visita a stabilimento e Archivio storico
Sabato 21 novembre



Aperitivo Balsamico
Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Giovedì 19 novembre, Aula Magna



Speech *Il nero sta bene con tutto*
Luca Marchini, chef
Giovedì 19 novembre, Aula Magna



Degustazione
Consorzio Prosciutto di Parma
Giovedì 19 novembre, Aula Magna

GIOVEDÌ 19 · UNIVERSITÀ

AULA MAGNA

9.00 Saluti istituzionali

9.15 Françoise Sabban e Silvano Serventi, *Lectio inauguralis*

10.15 *Coffee Break*

11.00 **1. Origini della pasta: circolazioni mediterranee, produzioni e consumi**
Chair: Stefano D'Atri

Ilaria Mengoni, *Fideus, maccheroni e identità alimentari: circolazione mediterranea della pasta e pratiche di consumo nelle reti Datini (1389-1411)*

Julia Seeberger, *"Fare la pasta" a nord delle Alpi? Circolazione di saperi, merci e gusti tra Venezia e Norimberga*

Alessandro Carassale, *"Fidelli e maccaroni di ogni sorte". Tipi di pasta e condimenti nella Liguria occidentale del Settecento*

12.30 *Lunch*

13:45 **4. Industria della pasta, innovazione e sviluppo territoriale**
Chair: Nicola Martinelli

Benedetta Crivelli, *Dalla ricostruzione alla meccanizzazione: l'industria dei pastifici in Italia nel dopoguerra*

Onofrio Bellifemine, *"Un cantuccio di Lombardia". Pasta, industria e identità urbana nella Molfetta tra Otto e Novecento: il caso Pansini Gallo*

Tommaso Lucchetti, *Taccuini e cuccagne, lazzari e gourmet: immagini ed immaginario della pasta nel repertorio artistico*

15.30 **Luca Marchini**, chef, *Il nero sta bene con tutto*.
Introduce **Federico Desimoni**, Direttore del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena

16.30 Presentazione del docufilm Gola.
Introduce **Gabriele Rigola**.

17.45 Aperitivo e degustazione a cura del Consorzio Tutela Aceto Balsamico e Consorzio Prosciutto di Parma.





GIOVEDÌ 19 · UNIVERSITÀ

AULA IV

11.00 **2. Consumi alimentari e pratiche della tavola (1)**
Chair: Luciano Maffi

Cristina Comasia Ancona, *La pasta nel Palazzo Ducale di Martina: documenti inediti su gusti e consumi alimentari della famiglia Caracciolo dalla fine dell'Ancien Régime agli inizi della Restaurazione*

Matteo Di Tullio e Martino L. Fagnani, *Pasta e condimento alla tavola dell'Almo Collegio Borromeo di Pavia, XVI-XIX secolo: presentazione di una ricerca*

Marco Vito, *La pasta prima della 'pasta' ed i condimenti nei trattati di cucina medievale*

12.30 *Lunch*

13:45 **5. Consumi alimentari e pratiche della tavola (2)**
Chair: Sara Colonna

Maria Giagnacovo e Ilaria Zilli, *Mangiare la pasta. Consumi e pratiche alimentari in Molise tra età moderna e contemporanea*

Mila Fumini, *Il refettorio degli artisti. Pasta, condimenti e regimi alimentari al Collegio Artistico Venturoli di Bologna (1826–1960)*

Giorgio Dell'Oro, *Paste e condimenti entro un ente ecclesiastico dal XVI al XIX secolo. Arti, consumi, usi e truffe*

AULA BANDIERA

11.00 **3. Imprese, mercati e politiche della pasta**
Chair: Pierre-Antoine Dessaux

Paolo Raspadori, *Un'impresa audace: produrre e vendere pasta e sughi italiani in Francia. Storia della Société française des produits Buitoni (1934-1985)*

Andrea M. Locatelli, Marco Marigliano e Nicola Martinelli, *L'industrializzazione del sugo: il caso STAR*

Stefano Magagnoli, *Parma: una terra di pasta e condimenti*

12.30 *Lunch*

13:45 **6. Pasta, migration and transnational identities**
Chair: Omar Mazzotti

Erin Larkin, *"Made Better Than in Italy": Generoso Muro and the Politics of Pasta in Early Twentieth-Century New Haven*

Tamara Ognjevic, *From Maccheroni to Modernity: Carlo Perolo and the Cultural Transfer of Italian Gastronomy in 19th-Century Serbia*

VENERDÌ 20 · ROCCA DI SALA BAGANZA - COLLECCHIO, CORTE DI GIAROLA

SALA CONVEGNI

9.00 **7. Pasta, media and cultural representations**
Chair: Francesco Chiapparino

Anita Konrad, *From Teigwaren to Pasta: Culinary Categories, Production, and Practices in Tyrol*

Carolyn Cocca, *From "Authentic Italian Cuisine" to "Flavors Italians Would Never Come Up With": Representations of 'Condire la Pasta' in Food Manga, 1980s-2020s*

10.30 *Coffee Break*

10:45 **9. La pasta tra identità, cinema e narrazione**
Chair: Matteo Di Tullio

Federico Chiaricati, *Pasta e italianità negli Stati Uniti tra etnicità, ibridazioni e homemade high quality*

Alessandra Coccopalmeri, *La pasta e i suoi condimenti sul grande schermo: rappresentazione e ruolo nei film americani*

Gabriele Rigola, *Divi al sugo. La pasta come veicolo di italianità tra corpi, ricette e discorsi sociali*

12.30 *Lunch*

13.45 **11. Condimenti, immaginari e culture del gusto**
Chair: Stefano Magagnoli

Giovanni Vezzosi, *Il "condimento" della storia: la pasta tra storiografia e narrazione in Consiglio, Prezzolini e Sereni (1957-1958)*

Manuela Militi, *Roma: la pasta e i suoi condimenti. Un percorso identitario*

Tiberio Tramontozzi, *Architettura del gusto: dall'autarchia al miracolo economico. Erbe spontanee, cacio e ova e cultura del condimento tra Roma e l'Appennino centro-meridionale (1930-1965)*

15.00 **Giancarlo Gonizzi**, *Il più antico campione di pasta conosciuto (1837-1838) e la sua storia*

15.30 Trasferimento alla Corte di Giarola

16.00 Visita al Museo della Pasta (accompagnati dal Coordinatore dei Musei del Cibo)

17.15 *Coffee Break*

17.30 Visita al Museo del Pomodoro (accompagnati dal Coordinatore dei Musei del Cibo)

19.00 *Ristorante della Corte – Dinner e degustazione dei prodotti dei Musei del Cibo*

21.00 Rientro a Parma

SALA DELLE CAPRIATE

9.00 **8. Tradizioni gastronomiche e prospettive internazionali**
Chair: Marcello Verga

Konstantina Balafouti, *Sartsa, spezierikò, torte, pasticci e makaròn*ia: eredità culinaria e storie di contaminazioni nelle ex colonie Veneziane in Grecia

Maria Kapkan, *Al parmigiano o alla panna acida. La pasta nella cultura alimentare russa*

Silvia Conca, *Quale pasta per gli italiani? Cultura gastronomica, consumo patriottico e industria alimentare in* La Cucina Italiana

10.30 *Coffee Break*

10:45 **10. Linguaggi del gusto, ricettari e culture gastronomiche (1)**
Chair: Alberto Grandi

Luca Cesari, *Panna, prosciutto e piselli: parabola di un piatto italiano*

Enrico Zucchi, *Brufoli e ricci alla grattugia per raccogliere il sugo: gli gnocchi nell'immaginario letterario moderno*

Rita D'Errico, *Dallo strutto all'olio. I condimenti nella cucina romanesca tra i secoli XIX e XX*

12.30 *Lunch*

13.45 **12. Linguaggi del gusto, ricettari e culture gastronomiche (2)**
Chair: Rossano Pazzagli

Valentina Iosco, *«In tutte le salse». Il lessico dei condimenti della pasta in alcuni ricettari ottocenteschi tra lessicografia e Digital Humanities*

Manuel Vaquero Piñeiro, *Le piccole patrie della pasta: pastifici in Umbria nel XX secolo*

Paolo Tedeschi, *La "purezza della pasta". Le norme sulla pasta e i loro effetti dal fascismo all'integrazione europea*

In apertura dei lavori porterà i saluti **Giulia Alfieri**, Assessore del Comune di Sala Baganza



SABATO 21 · SEDE BARILLA
via Mantova 166, ingresso portineria centrale

SALA TORTIGLIONI

9.00 **13. La pasta tra regole, consumi e identità**
Chair: Anna Maria Pult

Pierre-Antoine Dessaux, *De la francisation à l'italianisation: l'évolution des modes de consommation des pâtes en France, 18e-21e siècles*

Vittoria Ferrandino, **Marilena Iacobaccio e Valentina Sgrò**, *Tra grano e industria: periferie produttive, pastifici e sviluppo locale nel Sannio e in Irpinia nel secolo XX*

10.30 *Coffee Break*

10.45 **Massimo Montanari**, *Lectio conclusiva*

11.30 **Andrea Belli**, Direttore Relazioni Pubbliche in Italia, Presentazione del Gruppo Barilla e saluto agli ospiti

11.45 Visita stabilimento e Archivio Storico Barilla

13.20 *Ristorante aziendale Barilla - Lunch*

14.30 Rientro a Parma

INFO E CONTATTI

Segreteria organizzativa: condirelapasta@gmail.com

La partecipazione al Convegno è libera e gratuita, ma per motivi organizzativi è consigliata la prenotazione via e-mail.

L'accesso alla sessione di sabato è limitato alla disponibilità di posti.

Programma completo e aggiornamenti



COMITATO SCIENTIFICO e ORGANIZZATORE

COMITATO SCIENTIFICO

Prof. Loïc BIENASSIS - IEHCA
Prof. Stefano D'ATRI - Università degli Studi di Salerno, CISPAI
Prof. Pierre-Antoine DESSAUX - Université de Tours, IEHCA
Prof.ssa Annalisa DI NUZZO - CISPAI
Dott. Giancarlo GONIZZI - Musei del cibo della Provincia di Parma
Prof. Luciano MAFFI - Università degli Studi di Parma
Prof. Stefano MAGAGNOLI - Università degli Studi di Parma
Prof. Omar MAZZOTTI - Università degli Studi di Parma
Dott.ssa Manuela MILITI - CISPAI
Prof. Rossano PAZZAGLI - Università del Molise



COMITATO ORGANIZZATORE

Prof. Stefano D'ATRI - Università degli Studi di Salerno, CISPAI
Dott. Giancarlo GONIZZI - Musei del cibo della Provincia di Parma
Prof. Luciano MAFFI - Università degli Studi di Parma
Prof. Stefano MAGAGNOLI - Università degli Studi di Parma
Prof. Omar MAZZOTTI - Università degli Studi di Parma





CONDIRE LA PASTA

Industrie, culture e linguaggi tra Medioevo ed età contemporanea



Convegno internazionale di studi
Parma - Sala Baganza, 19-21 novembre 2026

CONDIRE LA PASTA: UN PERCORSO APERTO

La pasta è molto più di un alimento: è un fenomeno di portata globale e, al tempo stesso, un oggetto di studio capace di mettere in relazione storie, culture, economie e società. La sua diffusione attraverso luoghi ed epoche ha generato pratiche, significati e forme di consumo differenti, intrecciando saperi locali, scambi commerciali e processi di appropriazione e trasformazione. Seguirne le vicende significa dunque osservare, attraverso un caso concreto e quotidiano, questioni di più ampia portata: la costruzione delle identità, il mutamento dei gusti, l'evoluzione dei sistemi produttivi e il modo in cui il cibo viene rappresentato e ricordato.

Il convegno *Condire la pasta* giunge al termine di un percorso di lavoro e di confronto, ma intende essere anche il primo tassello di una strategia più ampia. L'obiettivo è valorizzare questo campo di studi, favorendo il dialogo tra discipline e consolidando, al tempo stesso, reti di collaborazione capaci di estendersi oltre i confini nazionali. Il convegno vuole offrire uno spazio nel quale esperienze e prospettive diverse possano incontrarsi, riconoscersi e porre le basi per nuove forme di cooperazione scientifica.

L'incontro, quindi, non chiude un percorso, ma, semmai, ne apre molti altri. Le relazioni, le idee e le domande emerse potranno alimentare nuove attività di ricerca, progetti condivisi, occasioni di confronto e future iniziative convegnistiche. È in questa prospettiva che *Condire la pasta* intende aprire nuove occasioni di collaborazione e contribuire a dare continuità e respiro internazionale a un campo di studi ricco di prospettive ancora da esplorare.

Con il contributo di

Con la collaborazione di

Grazie al sostegno di