



le identità alimentari in Europa sguardi incrociati



con il patrocinio di



in collaborazione con



si ringrazia



Informazioni!

info@idealm.eu - www.idealm.eu

Bologna
17 - 21 gennaio 2011

Il cibo è una forma di linguaggio e il primo strumento per esprimere le identità individuali e collettive (sociali ed economiche, culturali, religiose, etniche).

È anche il primo modo per conoscere le identità di altri gruppi e per confrontarle alle proprie, innestando un circuito di scambio e di arricchimento reciproco.

Il Master europeo “Storia e cultura dell’alimentazione” per il secondo anno consecutivo apre al pubblico una serie di incontri, nel quadro del Lifelong Learning Programme, per condividere alcune riflessioni sul tema dell’identità alimentare in Europa e delle sue diverse articolazioni nazionali dal Medioevo ad oggi.

GLI APPUNTAMENTI

**Assemblea legislativa Emilia-Romagna
Sala Corsi - Viale Aldo Moro, 68**

17 gennaio 2011, ore 15.30-18.30

Cucine e rappresentazione delle identità sociali

**Comune di Bologna
Sala Anziani - Piazza Maggiore, 6**

18 gennaio 2011, ore 15.30-18.30

Cucine nazionali, regionali, locali

19 gennaio 2011, ore 15.30-18.30

Ricette di tradizione e identità del territorio

20 gennaio 2011, ore 15.30-18.30

L’ordine delle portate

**Museo Internazionale e Biblioteca della Musica
Strada Maggiore, 34**

21 gennaio 2011, ore 15.30-18.30

Le cucine europee fuori dall’Europa

Al termine **Delizie d’Europa**: la Scuola Alberghiera di Serramazzoni (MO) ci guiderà in un percorso enogastronomico proponendo cibi e vini provenienti dai quattro paesi europei partner del Master (Italia, Francia, Belgio, Spagna). Un viaggio fatto di colori, sapori e sensazioni che contribuiscono a definire l’identità europea.

GLI INTERVENTI

Italia

Massimo Montanari, Alma Mater Studiorum,
Università di Bologna

Alberto Capatti, Università degli Studi di Scienze
Gastronomiche

Spagna

María de los Ángeles Pérez Samper, Universitat de
Barcelona

Antoni Riera Melis, Universitat de Barcelona

Francia

Isabelle Bianquis, Université François-Rabelais de
Tours

Jean-Pierre Williot, Université François-Rabelais de
Tours

Belgio

Jean-Pierre Devroey, Université Libre de Bruxelles

Coordina gli incontri

Antonella Campanini, Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Coordina la discussione sullo spazio web

Peter Scholliers, Vrije Universiteit Brussel