

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

## L'Italia della pasta Produzione, consumo e culture in età medievale e moderna

### Call for Papers

Ente organizzatore: Centro Interuniversitario di studio e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia (CISPAI)

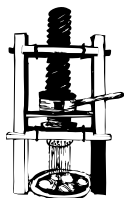
**Comitato Scientifico:** Paolo Calcagno (Università di Genova), Francesco Chiapparino (Università Politecnica delle Marche), Stefano d'Atri (Università di Salerno), Ida Fazio (Università di Palermo), Luciano Maffi (Università del Salento), Manuela Militi (Università di Salerno), Rossano Pazzagli (Università del Molise), Anna Maria Pult (Università di Pisa), Saverio Russo (Università di Foggia), Marcello Verga (Università di Firenze),

Notizie On Line: <http://www.progettopasta.com/eventi/>



enotrius

Le marchand de macaroni. — Dessin de de Bergue.



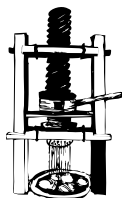
## CENTRO INTERUNIVERSITARIO DI STUDI E RICERCHE SULLA STORIA DELLE PASTE ALIMENTARI IN ITALIA

### **Informazioni:**

Da quando Emilio Sereni, nel 1958, rilevò la mancanza di una «trattazione d'insieme» sul «tema delle origini e della storia delle paste alimentari in Italia», la storia di questo emblematico prodotto ha conosciuto una sorte piuttosto singolare. Per tutta la seconda metà del Novecento, sono stati prodotti piccoli studi slegati fra di loro e spesso molto circoscritti, al punto che uno dei massimi esperti di storia dell'alimentazione, Massimo Montanari, alla chiusura del secolo ebbe a dire che il lavoro di analisi storica sulla pasta fosse «ancora tutto da scrivere» (1997). Successivamente, probabilmente anche con la crescita dell'attenzione per il fenomeno del “made in Italy”, l'argomento è finito al centro di diverse opere monografiche (dapprima Serventi e Sabban, 2000; più di recente Montanari 2019 e De Bernardi 2019). La finalità dichiaratamente divulgativa e di sintesi di tali studi (lasciando ovviamente da parte il florilegio di libri che parlano delle modalità di preparazione e che dedicano alla parte storica brevi specchietti di scarso valore scientifico) non ha fatto altro che palesare una lacuna: ovvero il fatto di aver tralasciato di considerare la pasta un eccellente prisma storiografico, a partire dal quale approfondire e discutere importanti aspetti di storia economica, sociale, culturale in senso lato; nonché di farne un oggetto di studi capace di far dialogare più discipline, al fine di intrecciare metodi e prospettive di indagine.

Il presente convegno, che si svolgerà dal **29 al 30 settembre 2021** e che verrà seguito dalla pubblicazione di un volume miscelaneo frutto di una selezione degli interventi proposti, mira a connettere le esperienze di ricerca che in area italiana (e possibilmente anche a livello internazionale) prendono le mosse dalla produzione della pasta, per delineare un quadro quanto più possibile preciso della “geografia” di diffusione di tale tradizione, delle tempistiche e delle modalità di circolazione di tale processo produttivo, delle esperienze di lavoro e delle ricadute occupazionali che tale settore ebbe sul tessuto sociale a livello italiano.

Si vorrebbe cioè restituire un grande affresco di storia socio-economica, che spieghi il ruolo della pasta nel trainare la crescita del nostro paese tra epoca preindustriale ed età contemporanea, oltre che nel plasmare la sua identità e il profilo culturale. Tutto ciò dialogando il più possibile con quegli specialisti che possono aiutare gli storici a capire le dinamiche linguistiche, tecniche, antropologiche che hanno accompagnato il processo produttivo tra prime attestazioni medievali e grandi esperienze imprenditoriali del Novecento. Quali sono stati i principali poli produttivi? Quali conseguenze ha avuto la produzione della pasta sulla città o sulle realtà comunitarie? Quali sono stati i sistemi di reclutamento e di organizzazione del personale deputato alla produzione? Quali possibilità il settore



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

ha offerto alle ambizioni economiche e sociali delle élite imprenditoriali? Qual è stato il respiro economico di tali realtà aziendali? Quali sono stati i fattori che hanno influito sull'ampiezza del margine d'azione dei singoli distretti produttivi?

Gli organizzatori del convegno hanno deciso di predisporre una *call for paper* per raccogliere tutte le proposte che vogliono provare a rispondere a tali quesiti. Il periodo predisposto per la *call* è dal 31 marzo al 15 giugno 2021: all'indirizzo [centro@progettopasta.com](mailto:centro@progettopasta.com) dovranno pervenire un abstract che sintetizzi contenuto e fonti della ricerca e una biografia breve (per un totale di 2.500 battute al massimo) che saranno valutate da una Commissione predisposta dal Cispai

**L'area territoriale considerata è quella italiana e l'arco cronologico è volutamente molto ampio, con una preferenza per la lunga età moderna (XV-XIX secolo), per provare il più possibile a delineare un "atlante" della produzione a livello nazionale che tenga conto delle trasformazioni e dello sviluppo diacronico dei distretti produttivi.**

Roma, 18 febbraio 2021

Per il Centro Interuniversitario di studio sulla storia delle paste alimentari in Italia

Il Presidente

Stefano d'Atri