



Le marchand de macaroni. — Dessin de de Bergeue.

### 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) e Ilaria Zilli (Università del Molise)

### Centro Interuniversitario di Studi e ricerche sulla Storia delle Paste Alimentari in Italia

#### Sede:

Via Caetani, Roma, presso l'Istituto Storico Italiano per l'Età Moderna e Contemporanea

sito web: [www.progettopasta.com](http://www.progettopasta.com)

e-mail: [centro@progettopasta.com](mailto:centro@progettopasta.com)

### Contatti social



<https://www.facebook.com/progettopasta>,



<https://twitter.com/progettopasta>



<https://www.instagram.com/cispai>



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



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

# L'Italia della pasta

produzione, consumo e culture  
in età medioevale e moderna

Campobasso, 29-30 Settembre 2021

Aula Centro Servizi Culturali "G. A. Colozza"

I Edificio Polifunzionale

Viale Manzoni - Campobasso



la Molisana

DipUm

Dipartimento di Studi Umanistici





## **I Giornata: 29 Settembre 2021**

**h. 14,30** Saluti Istituzionali:

**Luca Brunese**, *Magnifico Rettore dell'Università degli Studi del Molise* - **Stefania Giova**, *Direttrice del Dipartimento di Economia* - **Gabriella Stefania Scippa**, *Direttrice del Dipartimento Bioscienze e Territorio* - **Rossella Ferro**, *Responsabile marketing La Molisana* - **Stefano d'Atri**, *Presidente del Centro Interuniversitario di studio e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia (CISPAT)*

### **I Sessione - Produzione, consumi e fonti**

Coordina: **Paolo Calcagno** (*Università degli Studi di Genova*)

**h. 15,00** - Il consumo della pasta attraverso i Registri di dispensa dell'Arcivescovato di Milano.  
**Giorgio dell'Oro** (*Università degli Studi di Milano*)

**h. 15,20** - La documentazione sulla produzione e consumo della pasta a Roma in età moderna: Le magistrature produttrici e le modalità di conservazione archivistica.  
**Raffaele Pittella** (*Archivio di Stato di Roma*)

**h. 15,20 - 16,00:** Pausa caffè

**h. 16,00** - La Pasta e gli Ospedali nell'età moderna  
**David Michael D'Andrea** (*Oklahoma State University*)

**h. 16,20** - «Trenette e spaghetti, lasagne e maccaronetti». Sviluppo e affermazione della produzione di paste alimentari nell'estremo Ponente ligure nei secoli di età moderna.  
**Alessandro Carassale** (*Università degli Studi di Genova*)

**h. 16,40 - 17,15** Discussione

**h. 17.30 visita guidata al pastificio La Molisana:**

**h. 18.00** arrivo presso il pastificio La Molisana

**h. 18.10** presentazione aziendale - **AD Giuseppe Ferro**

**h. 18.30** visita al Molino e al Pasificio - **DO Flavio Ferro**

**h. 20.00** Cena presso l'Officina della Pasta - **Chef Nicola Fossaceca**

## **II Giornata, 30 Settembre 2021**

### **II Sessione - Parole e immagini, gusto e scienza**

#### **I parte**

Coordina: **Annalisa di Nuzzo** (*Università degli Studi Suor Orsola Benincasa - Napoli*)

**h. 9,00** - Dai Perciatelli ai bucatini: per una storia della denominazione della pasta  
**Giulio Vaccaro** (*ISEM Roma*)

**h. 9,20** - Lasagne e maccheroni, cibo da poltroni. La pasta nella cultura proverbiale fra Quattro e Cinquecento

**Francesca Pucci Donati** (*Università degli Studi di Bologna*)

**h. 9,40** - I mangiatori di maccheroni nel cinema delle origini  
**Pasquale Iaccio** (*Università degli Studi di Salerno*)

**h. 10,00 - 10,40** Pausa caffè

#### **II parte**

Coordina: **Ida Fazio** (*Università degli Studi di Palermo*)

**h. 10,40** - La pasta degli altri: uno sguardo alle tradizioni regionali d'Europa  
**Laura Prosperi** (*Università degli Studi di Milano-Bicocca*)

**h. 11,00** - "Tri est quod vulgo dicimus vermicelli". Paste alimentari toscane nelle riflessioni dietetico-gastronomiche del medico Bernardo Torni (1492-1497)  
**Francesco Baldanzi** (*Università degli Studi di Firenze*)

**h. 11,20** - Paste tradizionali, paste senza glutine, noodles ... La modernità di un alimento nello sviluppo di scienza e tecnica  
**Martino Lorenzo Fagnani** (*Università degli Studi di Pavia*)

### **III Sessione - Dal grano all'industria della pasta (secc. XIX-XX)**

#### **I Parte**

Coordina: **Francesco Chiapparino** (*Università Politecnica delle Marche*)

**h. 12,40** - "Un mare di grano". Il grano duro russo in Italia alla fine del XIX secolo: produzione, commercio e crisi agraria  
**Manuel Vaquero Piñeiro** (*Università degli Studi di Perugia*)

**h. 13,00** - Il ruolo trainante dei pastifici campani nella prima età aurea del settore: 1885 - 1915  
**Silvio De Majo** (*Università degli Studi di Napoli Federico II*)

**h. 13,20** - I pastifici nel salernitano tra Otto e Novecento. Da Rinaldo & C. al pastificio Amato  
**Aldo Montaudo** (*Università degli Studi di Salerno*)

**h. 13,40 - 14,40** Pausa pranzo

#### **II parte**

Coordina: **Luciano Maffi** (*Università del Salento*)

**h. 14,40** - Il ruolo dei pastifici nelle aree interne del Mezzogiorno d'Italia: imprese storiche a confronto tra età moderna e contemporanea  
**Vittoria Ferrandino, Marilena Iacobaccio, Valentina Sgro** (*Università degli Studi del Sannio*)

**h. 15,00** - L'industria della pasta fra tradizione e innovazione: il caso dei pastifici molisani  
**Maria Giagnacovo, Iaria Zilli** (*Università degli Studi del Molise*)

**h. 15,20** - Presentazione progetto Cispai Atlante della pasta  
**Stefano d'Atri, Manuela Militi** (*Cispai-Università degli Studi di Salerno*)

**h. 15,40-17,00:** dibattito finale  
coordinano: **Rossano Pazzagli e Iaria Zilli** (*Università degli Studi Molise*)

**h. 17,00** Conclusioni:  
**Alberto De Bernardi** (*Università degli Studi di Bologna*)