



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## LE RADICI DEL CIBO

Mutamenti sociali: usi del passato, strategie per il presente

Scuola Internazionale  
Padova, 26-30 aprile 2016



Coordinatrice Prof. Franca Bimbi

Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia Applicata - FISPPA

La scuola *Le Radici del Cibo* continua l'esperienza del gruppo di ricerca *Cibo, Culture e Società* del dottorato in Scienze Sociali e del laboratorio di ricerca *Globi-Lab* del Dipartimento FISPPA. La scuola sviluppa un approccio interdisciplinare tra le scienze sociali e le scienze agro-alimentari con una prospettiva di ricerca teorica e applicata.

in collaborazione con

Master Degree in Italian Food and Wine  
Dipartimento DAFNAE  
Dipartimento DiSSGeA

Venice International University – VIU  
Museo Etnografico di Seravella, Cesiomaggiore (BL)



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## THE ROOTS OF FOOD

Societal Changes: Uses of the Past, Strategies for the Present

International School  
Padova, 26-30 April 2016



Coordinator Prof. Franca Bimbi

Department of Philosophy, Sociology, Education and Applied Psychology - FISPPA

The school *The Roots of Food* develops the scientific experience of the *Food, Cultures and Societies* research group, participating at the Doctoral program in Social Sciences and contributing to the activities of the research group *Globi-Lab* at the FISPPA Department.

The school adopts an interdisciplinary approach including social sciences and agro-food sciences, conducting theoretical and applied research.

in collaboration with

Master Degree in Italian Food and Wine  
DAFNAE Department  
DiSSGeA Department

Venice International University – VIU  
Ethnographic Museum of Seravella, Cesiomaggiore (BL)

## PROGRAM

### 26 April, Tuesday, Sala delle Edicole, Piazza Capitanato

Introduction: *The Mediterranean Food Landscapes. A Social Construction?*  
Franca Bimbi, FISPPA Department, University of Padova

Lecture: *Change and Resistance in Italian Foodways*  
Carole Counihan, Millersville University

Presentations: Silvia Segalla, Luca Rimoldi, Giulia Storato, Alice Brombin

### 27 April, Wednesday, Botanical Garden

Lecture: *Food, Culture and Wellbeing*  
Nancy Chen, University of California Santa Cruz

Lecture: *Food, Love and Memory in Indigenous Mexico*  
James M. Taggart, Franklin and Marshall University

Lecture: *Food, Cultures and Cultivations. An Anthropological Perspective*  
Donatella Schmidt, DiSSGeA Department

Presentations: Viviana Ferrario, Lianet Camara, Nicola Manno, Martin Eynard

### 28 April Thursday, Venice International University - San Servolo Island (Venice)

Lecture: *Global Food Security Trends. State of the Art and Emerging Issues*  
Maria Bruna Zolin, Department of Economics, Ca' Foscari University of Venice

Lecture: *Food Quality and Tradition in a Global Context. Emerging Issues*  
Edi Defrancesco, TESAF Department

Presentations: *Discussion on Venetian Cuisine*

### 29 April Friday, Agripolis, Room 12 Pentagono

Lecture: *Food Access, Safety, and Biosecurity*  
Nancy Chen, University of California Santa Cruz

Lecture: *Tourism and Cultural-Rural Landscapes*  
Tiziano Tempesta, TESAF Department

Presentations: *Wine Landscapes*, Paolo Gusmeroli, Vittorio Curzel, Chiara Giorleo

### 30 April, Saturday, Ethnographic Museum of Seravella, Cesiomaggiore (Belluno)

Lecture: *Wild Foods*  
Dr. Daniela Perco, Museum Director

Visit to the Museum and the art exhibition *Beyond food sustainability* (UNESCO)

Visit to the Camolino dairy cooperative, Sospirolo (Belluno)

**Maximum number of participants:** 25

**Application Deadline:** April 18, 2016

**Fee:** 250 € (accommodation and learning materials included)

**INFO:** [food.school@fisppa.it](mailto:food.school@fisppa.it)

## PROGRAMMA

### 26 aprile, Sala delle Edicole, Piazza Capitanato

Introduzione: *Paesaggi del cibo mediterraneo. Una costruzione sociale*  
Franca Bimbi, Dipartimento FISPPA, Università di Padova

Lecture: *Cambiamento e resistenza negli stili alimentari italiani*  
Carole Counihan, Millersville University

Interventi: Silvia Segalla, Luca Rimoldi, Giulia Storato, Alice Brombin

### 27 aprile, Orto Botanico

Lecture: *Cibo, cultura e benessere*  
Nancy Chen, University of California Santa Cruz

Lecture: *Cibo, amore e memoria nel Messico indigeno*  
James M. Taggart, Franklin and Marshall University

Lecture: *Cibo, culture e colture. L'approccio antropologico*  
Donatella Schmidt, Dipartimento DiSSGeA

Interventi: Viviana Ferrario, Lianet Camara, Nicola Manno, Martin Eynard

### 28 aprile, Venice International University - Isola di San Servolo (Venezia)

Lecture: *Tendenze globali della sicurezza alimentare. Stato dell'arte e problemi emergenti*  
Maria Bruna Zolin, Dipartimento di Scienze Economiche, Università Ca' Foscari

Lecture: *Qualità alimentare e tradizione in un contesto globale. Questioni emergenti*  
Edi Defrancesco, Dipartimento TESAF

Interventi: *La cucina Veneziana*

### 29 aprile Agripolis, Aula 12 Pentagono

Lecture: *Accesso al cibo, qualità alimentare e biosicurezza*  
Nancy Chen, University of California Santa Cruz

Lecture: *Turismo e paesaggi culturali-rurali*  
Tiziano Tempesta, Dipartimento TESAF

Interventi: *Paesaggi del vino*, Paolo Gusmeroli, Vittorio Curzel, Chiara Giorleo

### 30 aprile, Museo Etnografico di Seravella, Cesiomaggiore (Belluno)

Lecture: *Cibi selvaggi*  
Dr. Daniela Perco, Direttore del Museo

Visita al museo e alla mostra *Oltre la sostenibilità alimentare* (UNESCO)

Visita alla latteria cooperativa Camolino di Sospirolo (Belluno)

**Numero massimo di partecipanti:** 25

**Deadline domande:** 18 aprile 2016

**Costo di iscrizione:** 250 € (alloggio, vitto e materiali didattici compresi)

**INFO:** [food.school@fisppa.it](mailto:food.school@fisppa.it)