

Das Institut für Romanische Sprachen und Literaturen der Goethe-Universität Frankfurt am Main in Zusammenarbeit und die Accademia Italiana della Cucina (Delegation Frankfurt) in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Generalkonsulat in Frankfurt und dem Italienischen Kulturinstitut in Köln laden Sie herzlich ein.

L'Istituto di Lingue Romanze dell' Università J. W. Goethe di Francoforte sul Meno e l'Accademia Italiana della Cucina (Delegazione Francoforte) in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia di Francoforte e l'Istituto Italiano di Cultura di Colonia vi invitano a partecipare al convegno.

Kontakt/Organisation:
Prof. Dr. Christine Ott
Universität J.W. Goethe Frankfurt
c.ott@em.uni-frankfurt.de.

Informazioni/Organizzazione
Dott. Laura Melara-Dürbeck
Accademia Italiana della Cucina (Delegation Frankfurt)
accademiafrancoforte@gmail.com



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



Die Tagung findet unter der Schirmherrschaft des Italienischen Generalkonsulates Frankfurt am Main statt. Il convegno è realizzato con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia di Francoforte sul Meno.



Woche der italienischen Küche in der Welt 2016
Settimana della Cucina Italiana nel mondo 2016

Internationale Tagung
Convegno internazionale

Freitag 18. November 2016
10 bis 16 Uhr
Uni-Campus Westend,
Seminarhaus, SH 1.104
Frankfurt am Main

Was vom Essen übrigbleibt.
Zur politischen Verwendung von Speisen

Ciò che resta del cibo.
Sull'utilizzo politico delle vivande

Prof. Emanuele Gatti
(Donau-Universität Krems)

Prof. Massimo Montanari
(Alma Mater Studiorum – Universität Bologna)

Prof. Maria Giuseppina Muzzarelli
(Alma Mater Studiorum – Universität Bologna)

Prof. Christine Ott
(Goethe-Universität Frankfurt am Main)

Programm	Programma	Referenten relatori
10.00 s.t.	<p>Grußworte Benvenuto</p> <p>Maurizio Canfora (Italienischer Generalkonsul, Frankfurt am Main) Roberto Ariani (Generalsekretär AIC) Laura Melara-Dürbeck (AIC – Delegation Frankfurt am Main)</p>	<p>Prof. Emanuele Gatti (Donau-Universität Krems) Nach dem Abschluss seines Studiums als Ingenieur der Biomedizin lehrte Gatti an mehreren akademischen Einrichtungen in Mailand. Seit 2014 ist er an der Donau-Universität Krems als Professor tätig. Davor verantwortete er in der Fresenius-Gruppe als CEO die Regionen Europa, Naher Osten, Afrika und Lateinamerika (EMEALA) sowie die weltweite Strategieentwicklung und war außerdem langjähriges Vorstandsmitglied. Prof. Gatti ist Vorsitzender der Italienischen Handelskammer für Deutschland in Frankfurt.</p>
10.15-11.00	<p>Wie man ein Essen rettet, wenn die Zutaten fehlen Come si aggiusta un piatto quando mancano gli ingredienti</p> <p>Prof. Massimo Montanari (Alma Mater Studiorum – Universität Bologna)</p>	<p>Prof. Massimo Montanari (Alma Mater Studiorum – Universität Bologna) Massimo Montanari è uno dei massimi esperti in Storia dell'alimentazione a livello mondiale. Ha affrontato diverse tematiche analizzando l'impatto della cultura gastronomica nella società medievale, dallo sviluppo economico all'organizzazione sociale, dalla mentalità ai valori culturali, fino agli aspetti più pratici della quotidianità. Insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove è anche direttore del Master di „Storia e cultura dell'alimentazione“, poi trasformato in Master europeo e svolto in collaborazione con le Università di Tours, Barcellona e Bruxelles. Fra i suoi lavori più importanti: L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo (Napoli 1979); Campagne medievali (Torino 1984); Atlante dell'alimentazione e della gastronomia (curato con F. Sabban, Torino 2004), Il riposo della polpetta (Bari, 2009), L'identità italiana in cucina (Bari, 2010), Mangiare da cristiani (Milano 2015), Il sugo nella storia (Bari, 2016).</p>
11.00-11.45	<p>Speisen als Heilmittel. Wie Frauen durch das Essen Abhilfe schaffen Cibi riparatori. Come le donne aggiustano situazioni attraverso il cibo</p> <p>Prof. Maria Giuseppina Muzzarelli (Alma Mater Studiorum – Universität Bologna)</p>	<p>Prof. Maria Giuseppina Muzzarelli (Alma Mater Studiorum – Universität Bologna) Maria Giuseppina Muzzarelli, laureata in Filosofia, è professore ordinario ed insegna „Storia medievale“, „Storia delle città“ e „Storia del costume e della moda“ all'Università di Bologna. Si occupa di storia della cultura, della mentalità e della società. Fra le sue pubblicazioni: Donne e cibo. Una relazione nella storia (con Fiorenza Tarozzi) (Milano 2003), Pescatori di uomini. Predicatori e piazze alla fine del medioevo (Bologna 2005), Un'italiana alla corte di Francia. Christine de Pizan intellettuale e donna (Bologna 2007), Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal medioevo a oggi (Roma-Bari, 2013), A capo coperto. Storie di donne e di veli (Bologna 2016).</p>
11.45-12.15	Diskussion Discussione	
12.15-13.30	Mittagspause Pausa pranzo	
13.30-14.15	<p>Das Gelbe vom Ei. Sparsamkeit und Verschwendung als Archetypen und als individuelle Narrative Il tuorlo dell'uovo. Parsimonia e spreco alimentare fra archetipo e narrazione individuale</p> <p>Prof. Christine Ott (Goethe-Universität Frankfurt am Main)</p>	<p>Prof. Christine Ott (Goethe-Universität Frankfurt am Main) Christine Ott ist seit 2011 Professorin für Italienische und Französische Literaturwissenschaft an der Goethe-Universität Frankfurt. Ihre derzeit wichtigsten Forschungsschwerpunkte sind Text-Bild-Beziehungen in der Frühen Neuzeit und Food Studies. Ihre Publikationen zu diesem Thema beschäftigen sich mit den Bedeutungen und dem Erkenntnispotenzial von Nahrungsmetaphorik (Feinschmecker und Bücherfresser. Esskultur und literarische Einverleibung als Mythen der Moderne, München: Fink 2011; Brot und Milch. Die Metaphorik der geistigen Speise im Paradiso und in der ersten Ekloge an Giovanni del Virgilio und ihre metapoetischen Implikationen, in: Deutsches-Dante-Jahrbuch 2016), mit dem Zusammenhang von Essen und kultureller Identität (Pasta e patria. Esskultur und (nationale) Identität in entwurzelten Erzählungen der Gegenwart (Italien, Frankreich, USA), in: Italienisch 66, Nov. 2011; Esskulturen, in: Rainer Emig/ Lucia Krämer (Hg.), Adaption, erscheint 2017) sowie mit Gastro-Mythen.</p>
14.15-14.45	Kaffeepause Pausa caffè	
14.45-16.00	<p>Abschlussdiskussion Discussione finale Konsum, Lebensmittelverschwendung, Globalisierung der Speisen und des Made in Italy Consumo, sprechi alimentari, globalizzazione del cibo e del Made in Italy</p> <p>Mit con Prof. Emanuele Gatti (Donau-Universität Krems)</p>	