/ERSITÀ DI PADOVA
artimento di Filosofia,
ciologia,Pedagogia e
gia Applicata(FISPPA) -
zione di Sociologia

GRUPPO DI RICERCA HERMES
& FOOD, CULTURE AND SOCIETY.
CORSO FOOD, WINE&SOCIETY:

Patrocinio AIS – Sezione Vita Quotidiana

ASSOCIAZIONE ITALIANA DI SOCIOLOGIA

Con il patrocinio del COMUNE DI PADOVA

SETTIMANA DELLA SOCIOLOGIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA DI SOCIOLOGIA & UNIVERSITA' DI PADOVA, DIPARTIMENTO FISPPA
GRUPPO DI RICERCA HERMES & CIBO, CULTURE, SOCIETA'
CORSO FOOD, WINE and SOCIETY - DIPARTIMENTO DAFNAE
Patrocini: COMUNE DI PADOVA – AIS Sezione VITA QUOTIDIANA

per l'immagine di Emanuele Luzzati, © Museo Luzzati - Nugae srl, Genova

Abbastanza per nutrire il pianeta o un tè di matti?
SEMINARIO "Tra tradizione e innovazione. Culture del vino e del cibo"
a cura di Franca Bimbi, Paolo Gusmeroli e Luca Rimoldi
Giovedì 19 ottobre, 14.30 – 19.30, Piazza Capitaniato 3, Palazzo Capitanio, Aula Film

14.30 - 15.00 APERTURA

Federico Neresini, Coordinatore Sezione Sociologia
Andrea Colasio, Assessore alla Cultura Comune di Padova

15.15 - 17.15 VINO E CIBO: TRA SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA

Introducono: **Franca Bimbi, Paolo Gusmeroli** Dipartimento FISPPA e Corso *Food, Wine and Society*

Luca Rimoldi, Università di Milano-Bicocca, *Cibo e social media*

Francesca Setiffi, Università di Padova, *La ristorazione al tempo della Food Television*

Manuela Tassan, Università di Milano-Bicocca, *Le culture del cibo "naturale"*

Daniela Perco, antropologa, *Il cibo "naturale" nell'economia montana di ieri e di oggi*

Angela Toffanin, Università di Padova, *Intese e malintesi sul cibo nei rapporti di genere*

Francesco Della Puppa, Silvia Segalla, Università di Padova, *Come a casa mia". Pratiche alimentari nelle migrazioni*

Orkide Izici, Università di Padova, *Food and Gender. Three Generations of Kurdish Women in Diasporas*

17.30 - 19.00 PRODUZIONE E CONSUMO ALLA RICERCA DELLA QUALITÀ

Introducono: **Matteo Marangon,** Corso di laurea *Italian Food and Wine,* Dip. DAFNAE
Alessandra Piovene Porto Godi, produttrice di vino dell'omonima azienda, Colli Berici, Vicenza

Marco Sambin, produttore Vini Marcus, Colli Euganei, Padova

Silvia Gardina, produttrice Vini Quota 101, Colli Euganei, Padova

Pamela Pasian, Università di Padova, *Le città (in)visibili. Associazionismo e culture della ristorazione nella città di Padova*

Amgiad Sbahi, negozio "Paprika, carni e sapori del mondo", *Qualità commerciale e multiculturalismo*

Carmen Gurinov, di "Viaggiare curiosi", *Escursioni enogastronomiche sui Colli Euganei*

Il Gruppo di ricerca Cibo, Culture, Società - *Food, Cultures and Society* è attivo dal 2012 nella Scuola di Dottorato in Scienze Sociali dell'Università di Padova e nel Gruppo di ricerca *Globi-Lab* (dal 2016 confluito nel RG *Hermes*), Dipartimento FISSPA.

Seminari Internazionali per i quali sono state selezionate proposte del Gruppo:

2014 ESA, RN33 Women's and Gender Studies, Workshop: *The Roots of "Real" Food". Dimensions of substantive gender citizenship* (Naples, 17 October)

2015 CRUI - EXPO: *Food, Culture and Society. A Gender Perspective"* (Milan, June 9) and *Mediterranean Diet* (Milan, October 8)

2015 EXPO-AISU (Italian Association of Urban History) Session on *Urban, too urban? Social constructions of food and nutrition between processes of gentrification and the rediscovery of biodiversity* (University of Padua, September 5)

2016 WINTER SCHOOL: University of Padua, Department FISPPA, *The Roots of Food. Societal Changes: Uses of the Past, Strategies for the Present* (Padua, Venice, Belluno, 26-30 April), in collaboration with Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and Environment – DAFNAE, Department of Historical, Geographical Sciences and Ancient World – DiSSGeA, Venice International University – VIU, Ethnographic Museum of Seravella (Cesiomaggiore, BL).

Dall'AA. 2016-2017 Franca Bimbi, Silvia Segalla, Paolo Gusmeroli tengono il Corso *Food, Wine and Society*, per il Corso di Laurea magistrale *Italian Food and Wine*, Dipartimento DAFNAE.

EXPO 2015 MILANO WOMEN FOR EXPO CONFERENCE CENTRE JUNE 9, 10.30-13.30

FOOD, CULTURES, SOCIETY. A Gender Perspective. Foodscapes. Challenges for a Global Conviviality

LECTURES AND RESEARCH LABORATORIES

Scientific Committee Franca Bimbi, Università degli Studi di Padova
Carmen Leccardi, Università degli Studi di Milano Bicocca
Roberta Sassatelli, Maurizio Ambrosini, Università degli Studi di Milano
Maria Carmela Agodi, Università degli Studi di Napoli Federico II

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dottorato in Scienze Sociali
Dipartimento FISPPA

EXPO MILANO 2015

CIBO, CULTURE E SOCIETÀ 2

Creatività, vita quotidiana e criticità della dieta mediterranea.

8 Ottobre 2015 ore 10.30-13.30
Spazio "ME and WE — Women for Expo"
cardo Nord Ovest, 1° piano

Programma

Apertura

Alberta Contarello, Coordinatrice Dottorato in Scienze Sociali, Università degli Studi di Padova.

Devi Sacchetto, Vice-Coordinatore Dottorato in Scienze Sociali, Università degli Studi di Padova.

Franca Bimbi, Coordinatrice gruppo di ricerca *Cibo, Culture e Società* , Dottorato in Scienze Sociali, Università degli Studi di Padova.

Interventi

Silvia Segalla, *Dalle radici del cibo ai frutti della creatività. Generazioni di donne si confrontano in cucina*, Dottora di ricerca in Scienze Sociali, Università degli Studi di Padova.

Luca Rimoldi, *Trasformazioni urbane e storie familiari. Le due "Botteghe Storiche" del quartiere Bicocca*, Dottore di ricerca in Antropologia della Contemporaneità, Assegnista di ricerca Bicocca for "Expo", Università degli Studi di Milano-Bicocca.

Giulia Storato, *Tra la casa e il mondo: i foodscapes delle bambine e dei bambini*, Dottoranda in Scienze Sociali, Università degli Studi di Padova.

Martin Eynard, *Eredità e trasformazioni nel cibo e nella cultura: il caso di un aperitivo italo-argentino (e viceversa)*, Doctorado Mencion Ciencias Sociales y Humanas; Universidad Nacional de Cordoba: CONICET; Università degli Studi di Padova, Programma Erasmus Mundus Action2.

Manuela Tassan, *Gruppi di Acquisto Solidale e consumo critico: il "cibo naturale" visto dalle donne*, Dottora di ricerca in Antropologia della Contemporaneità, Assegnista di ricerca "Bicocca for "Expo", Università degli Studi di Milano-Bicocca.

Chiara Demaldè, *Cibo e sostenibilità. La sfida urbana*, Dottora di ricerca in Qualità della vita nella Società dell'Informazione, Università degli Studi di Milano-Bicocca.

Loris Mazzagatti, *Modernità alimentare e obesità. Tra allentamento delle norme sociali e nuovi individualismi a tavola*, Dottore di ricerca in Sociologia Applicata e Metodologia della Ricerca Sociale, Università degli Studi di Milano-Bicocca.

Alice Brombin, *La dieta mediterranea: pratiche, simbologie e immaginari. Il caso degli ecovillaggi italiani*, Dottora di ricerca in Scienze Sociali, Università degli Studi di Padova

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, conducing 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)

Alcune Pubblicazioni del Gruppo di Ricerca

Martin Eynard (2014) Cuerpos, hambre y protesta social: la ocupación de un ministerio en demanda de alimentos. *Revista Latinoamericana de estudios sobre Cuerpos, Emociones y Societad*, 6(14), 5467.

Franca Bimbi (2016) From Unhealthy Satiety to Health-Oriented Eating: Narratives of the Mediterranean Diet, Managing a Chronic Illness, in Marcia Texler Segal , Vasilikie Demos (eds.) *Gender and Food: From Production to Consumption and After (Advances in Gender Research, Volume 22)* Emerald Group Publishing Limited, pp.89 – 115.

Silvia Segalla (2016) *Le radici del cibo. Donne, Trattorie, passaggi d'epoca*. Milano:Guerini.

Paolo Gusmeroli (2016) *Le eredi. Aziende vinicole e di padre in figlia*. Milano: Guerini

Franca Bimbi, Luca Rimoldi (a cura di) (2017) «Cibo e vino. Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità». Sezione monografica, *Archivio Antropologico Mediterraneo*, on line, anno XX, n. 19 (1), 5-77.

Alice Brombin (2017) *Coltivare il pianeta per coltivare se stessi. Viaggio tra gli ecovillaggi italiani*. Milano: Angeli, Quaderni GRIFF.

Eynard, Martin (2017) Andata e ritorno: el fernet con coca y la construcción virtual de una mezcla italoargentina. In L.M. Juarezet alii (eds.), *Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales*, (Eds.). Colección Ars Alimentària. Editorial UOC (Oberta UOC Publishing SLU), Barcelona, 157-168.

ARCHIVIO
ANTROPOLOGICO
MEDITERRANEO
anno XX (2017), n. 19 (1)
ISSN 2038-3215
fondazione
ignazio buttitta

Franca Bimbi, Luca Rimoldi (a cura di) «Cibo e vino. Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità». Sezione monografica, *Archivio Antropologico Mediterraneo*, on line, anno XX (2017), n. 19 (1), 5-77. ISSN 2038-3215

L'inserto speciale di *Archivio Antropologico Mediterraneo*, «Cibo e vino. Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità» propone un dialogo appassionato e talvolta difficile tra antropologi e sociologi su pratiche e rappresentazioni che animano e strutturano la vita quotidiana.

In Italia, considerare il cibo e il vino come forme elementari e sostantive delle relazioni sociali e dei rapporti di dominio non costituisce un approccio usuale per la ricerca sociologica, neppure nel campo degli studi di genere o sulla famiglia in cui i temi dell'alimentazione sono stati spesso sfiorati.
I nove saggi riflettono da ricerche sul campo, condotte in Italia, su diversi aspetti che toccano le transizioni sociali del Paese: dalla gentrificazione della campagna veneta illustrata da biografie di donne impegnate nella ristorazione, alle interferenze dei *social media* nelle "nuove" tradizioni culinarie, alle tensioni nelle ridefinizioni del "cibo naturale" tra dinamiche di cura di sé e prospettive di trasformazione globale, al confronto sul cibo come "casa" nelle esperienze di bambini "nativi" e migranti, al conflitto tra l'analisi di un mito (la Dieta mediterranea) e la gestione attraverso di esso di una malattia cronica, alle declinazioni conflittuali sulla qualità dei vini ....di qualità.

Il filo conduttore dei saggi è costituito da una postura critica rispetto alle due dimensioni oggetto delle riflessioni. Memorie condivise e ricerca della qualità rimandano a "illusioni": un costrutto bourdesiano che richiama sia la necessità che la fragilità dei racconti collettivi in cui le narrazioni individuali trovano la loro verisimiglianza, come pure quelle di Autrici e Autori.

http://www.archivioantropologicomediterraneo.it/?p=632.

INDICE

Cibo e vino. Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualita'

Editoriale

5 Gabriella D'Agostino, **Del cibo e di altri demoni**

7 Franca Bimbi, Luca Rimoldi, Cibo e vino. Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità

9 Luca Rimoldi, Ristoratori e social media.
La costruzione sociale della qualità nelle Botteghe Storiche di Milano

17 Silvia Segalla, Fatto in casa. Definizioni e ridefinizioni della qualità a tavola

23 Manuela Tassan, Cibo "naturale" e food activism.
Il consumo critico in due Gruppi di Acquisto Solidale nell'area milanese

33 Alice Brombin, Ripensare la dieta mediterranea.
Pratiche alimentari tra sobrietà e autosufficienza in alcuni ecovillaggi italiani

41 Michela Badii, Tra patrimonio e sostenibilità.
Processi di costruzione della qualità nelle vitivinicolture del Chianti Classico

51 Paolo Gusmeroli, Patrimonializzazione e distinzione del vino. Uno studio di caso in Veneto

59 Giulia Storato, Bambine e bambini tra bigoli della nonna e pizza al curry. Narrazioni e racconti sul cibo a scuola

65 Franca Bimbi, Malate di sazietà, prigioniere dell'abbondanza? Una dieta autogestita, tra malattia cronica e ridefinizione biografica

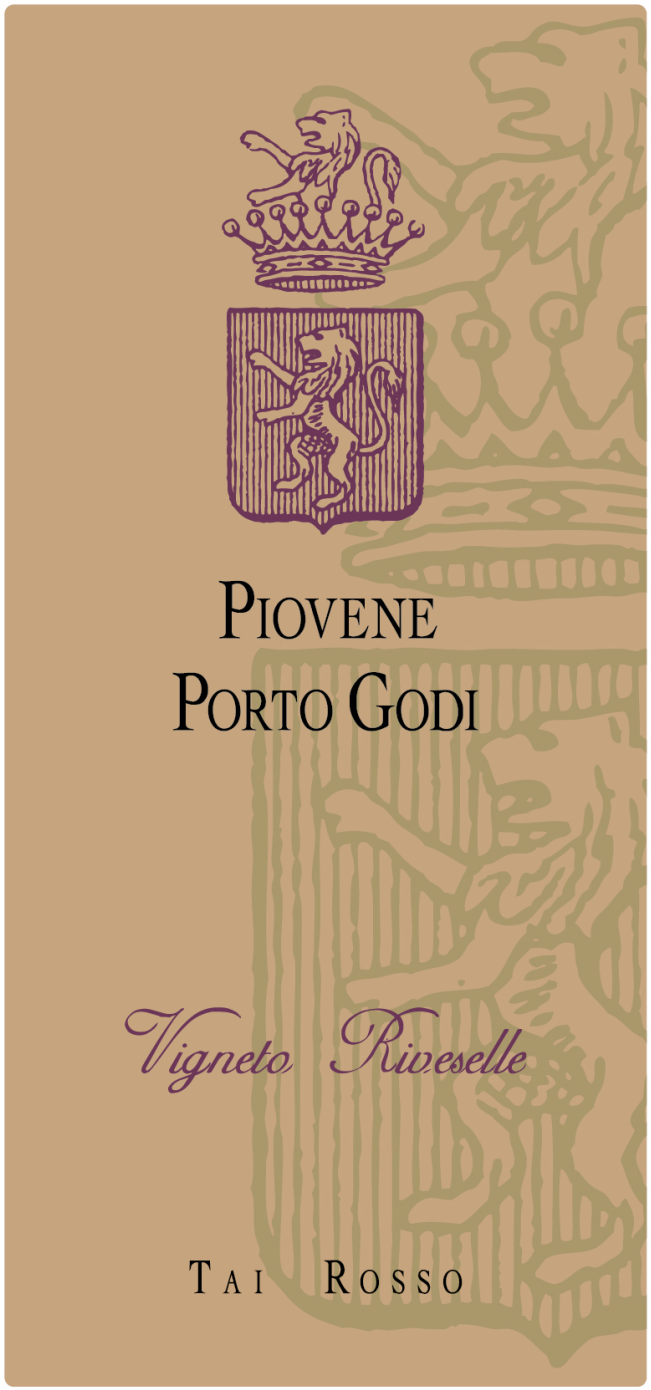
Gruppo di ricerca Cibo, Culture e Società: disseminazione e impegno per la città.
Progetto La città (in)visibile. Cibo e mappe della città tra passato e presente.
Associazione Vite in Viaggio e Università degli Studi di Padova, Dipartimento Fisppa
Coordinamento: Pamela Pasian, Francesca Panizzolo, Carmen Gurinov
Ha partecipato, tra gli altri, Amgiad Sbahi, Negozio Paprika, carni e sapori del mondo

PRATICHE DI TERROIR E PRATICHE DI RICERCA APPLICATA AL VINO

Società agricola Piovene Porto Godi Alessandro s.s.

AZIENDA AGRICOLA MARCO SAMBIN

QUOTA 101 – FAMIGLIA GARDINA


PIOVENE
PORTO GODI
Vigneto Riveselle
TAI ROSSO

Società agricola Piovene Porto Godi Alessandro s.s.

Abbiamo visto:

Un paesaggio.

Uno dei vini: **Tai rosso DOC Colli Berici Vigneto Riveselle**

Potremmo leggere:

Alessandra Piovene Porto Godi
"Vite e vino tra fattori di mercato e patrimonio culturale.
Profili giuridici europei e internazionali"

Dottorato in Diritto Internazionale "Alberico Gentili"
Università di Padova
Ciclo XXIII – Scuola di Dottorato
Diritto Internazionale e Diritto Privato e del Lavoro

AZIENDA AGRICOLA MARCO SAMBIN

QUOTA
101

CIBO, CULTURE, SOCIETA' - FOOD,CULTURE, SOCIETY
Gruppo di ricerca - Research Group 2012-2017