



la STORIA *in* PIAZZA

GENOVA, Palazzo Ducale
dal 10 al 13 aprile **2014**

programma

Con il Patrocinio di:



ITALIA
EXPO MILANO 2015

La Storia, come ricorda Jean-Henry Fabre, celebra i campi di battaglia dove troviamo la morte, mentre abitualmente non parla dei campi coltivati che ci danno la vita.



La quinta edizione de *la Storia in Piazza* è dedicata a "I tempi del cibo".

Un lungo viaggio nella storia dell'alimentazione che è storia delle culture, dell'economia, delle guerre, di cosa e come si mangia, ma anche della fame e della sete.

Abbondanza e scarsità alimentare segnano anche il nostro presente e gettano inquietanti segnali sul futuro del pianeta.

Ma la storia del cibo è anche storia del gusto, dell'eros, della seduzione.

Cinema, arte, letteratura hanno rappresentato nei secoli il rapporto tra uomo e cibo. Così come nutrizione non è solo quella del corpo, ma anche quella della mente e, per chi è credente, dell'anima. Di tutto questo si parlerà nei giorni de *la Storia in Piazza*.

Come sempre lo faranno storici, filosofi, antropologi. Come sempre ci saranno teatro, musica, cinema per un appuntamento con la storia che è diventato il più importante in Italia.

Anche quest'anno la storia "è in tavola".

I Tempi del Cibo

incontri con la storia

Riccardo VALENTINI
Marco AIME
Andrea SEGRÈ
Donald SASSOON
Piero BOCCARDO
Geoffrey NOWELL-SMITH

10

9.00 Sala del Maggior Consiglio

Riccardo VALENTINI

Premio Nobel per la pace 2007

Direttore di dipartimento all'Università della Tuscia, ha ricevuto nel 2007, insieme ad altri scienziati del Comitato Intergovernativo sui Cambiamenti Climatici (IPCC), il Premio Nobel per la Pace, per gli studi sui cambiamenti climatici, il loro impatto sull'ambiente, la distribuzione delle risorse idriche e agroalimentari e, di conseguenza, sulle relazioni tra le nazioni.

9.30 Sala del Maggior Consiglio

Siamo ciò che mangiamo

Marco AIME

In teoria noi umani potremmo nutrirci di tutto ciò che viene ritenuto commestibile. Nella realtà nessuno mangia "tutto", ogni comunità decide che cosa è buono e cosa no. Il cibo che mangiamo (o non mangiamo) finisce per essere uno degli elementi che definiscono chi siamo. L'antropologo Marco Aime è docente all'Università di Genova e autore di *Eccessi di culture*, Einaudi 2004, e di *Cultura*, Bollati Boringhieri 2013.

10.30 Sala del Maggior Consiglio

La fame

Operina di cunto e di canti di e con Davide Enia

12.00 Sala del Maggior Consiglio

Primo non sprecare

Andrea SEGRÈ

Perché è intelligente e previdente essere contro lo spreco alimentare. Lo spiega Andrea Segrè, docente all'Università di Bologna che nel 2010 con la campagna "Un anno contro lo spreco" ha portato il Parlamento Europeo a votare la risoluzione di riduzione degli sprechi alimentari del 50% e a proclamare il 2014 "Anno europeo contro lo spreco alimentare". La sua ultima pubblicazione: *Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*, Marsilio 2013.



Giovedì 10 aprile

Giovedì 10 aprile

16.45 Cortile Maggiore

L'appetito vien suonando:

saporito viaggio musicale da Rossini al Jazz

Concerto dell'Orchestra di Fiati e Percussioni
della **Filarmonica Sestrese** C. Corradi - S. Ghio

18.00 Sala del Maggior Consiglio

Il pane quotidiano nella storia

Donald **SASSOON**

La lectio introduttiva della V edizione de *la Storia in Piazza*. Tre processi globali hanno modificato il nostro cibo quotidiano: l'invenzione dell'agricoltura e della pastorizia che ci permise di diventare sedentari e costruire villaggi e città, la scoperta nel Nuovo Mondo di nuovi cibi di straordinaria importanza tra cui la patata, il granoturco, la rivoluzione tecnologica che ci permette, in teoria, di nutrire tutti i sette miliardi di esseri umani. Essere sazi e avere cibo in abbondanza è una conquista recente ma ci sono ancora centinaia di milioni di persone sotto-alimentate. Donald Sassoon è professore emerito di Comparative European History al Queen Mary University di Londra.

Introduce Luca Borzani

Saluti del Sindaco Marco Doria

19.00 Sala del Maggior Consiglio

Oche polli e tacchini:

La Cuoca di Bernardo Strozzi

Piero **BOCCARDO**

Direttore Musei di Strada Nuova, Genova

21.00 Sala del Maggior Consiglio

Il cibo al cinema

Geoffrey **NOWELL-SMITH**

Partecipa Donald Sassoon

22.00 Sala del Minor Consiglio

Golosi di Cinema. Maratona di cortometraggi

A cura di **Genova Film Festival**

Donald **SASSOON**
Maurice **AYMARD**
Mireille **CORBIER**
Antonio **GUERCI**
Marc **DE FERRIÈRE LE VAYER**
Roberto **FINZI**
Giorgio **BERTONE**
Vito **MANCUSO**
Paolo **MALANIMA**
Francesco **CAVALLI SFORZA**
Margherita **PRIARONE**

11



9.30 Sala del Maggior Consiglio

Il pane quotidiano nella storia

Donald **SASSOON** incontra gli studenti

10.30 Archivio Storico

A cena con gli antichi e i moderni

Maurice **AYMARD** e Mireille **CORBIER**

Un dialogo a due voci sulle differenze, sia pratiche che simboliche del cenare tra i romani dell'antichità e i "moderni" del 600 e del 700. Mireille Corbier dirige L'année épigraphique oltre ad essere direttrice de recherche al Centre National de la Recherche Scientifique. Maurice Aymard, specialista, tra l'altro di questioni di storia alimentare, è directeur d'études a l'École des Hautes Études en Sciences Sociales.

11.00 Sala del Maggior Consiglio

Cuciniamoci il futuro. Ricette per convivere

Spettacolo di teatro musicale

Festival e Compagnia SUQ con la partecipazione di Chef **Kumalè**

11.30 Sala Liguria Spazio Aperto

Crudo e cotto. Dalla biologia alla cultura

Antonio **GUERCI**

Mangiare è compiere un atto biologico ma è anche integrarsi in un luogo sociale saturo di parole, di simboli, di metafore, di regole esplicite e di evidenze implicite in realtà rigidamente costruite da una cultura, una società, un'epoca. Ne parla un grande antropologo come Antonio Guerci, docente a Genova, Vice-Presidente della Société Européenne d'Ethnopharmacologie, Strasburgo, Expert Adviser della Chinese University of Hong Kong. Partecipa Giovanna Parodi da Passano

11.30 Archivio Storico

Patata e mais.

Il nostro debito con il "Nuovo Mondo"

Marc **DE FERRIÈRE LE VAYER** e Roberto **FINZI**

Tra i doni più preziosi che arrivano dal Nuovo Mondo ci sono la patata e il granoturco, divenuti cibi mondiali nel corso degli ultimi due secoli. Due grandi esperti ne discutono con noi, Marc de Ferrière, autore di *Saga de la pomme de terre*, 2008, e docente all'Università di Tours e Roberto Finzi, professore di Storia economica all'università di Bologna e autore di «*Sazia assai ma dà poco fiato*». *Il mais nell'economia e nella vita rurale italiane*, Clueb 2009

14.00 Cisterne

Sulla rotta del riso

a cura di Laura Parodi con il Coro delle Mondine di Novi

16.00 Sala Camino

Chanoyu, la cerimonia del tè nella tradizione giapponese. Estetica, filosofia, rituale.

Alberto **DE SIMONE**

Profondamente ispirata ai principi filosofici ed estetici dello Zen, la cerimonia del tè è una vera e propria disciplina rituale, una via per la ricerca spirituale e lo sviluppo interiore. Alberto de Simone è direttore del Dipartimento di Studi Asiatici del CELSO di Genova e insegna alla Scuola Superiore di Filosofia Orientale e Comparativa-Università di Rimini/Urbino

16.00 Archivio Storico

La convivialità, l'eros, il dono. Intorno al Decameron e alle tavole di Botticelli

Giorgio **BERTONE**

La novella del *Decameron* di Nastagio degli Onesti (*Dec.*, V, 8) nella versione letteraria del Boccaccio e nella trasposizione pittorica di Botticelli per spiegare il valore simbolico del cibo e i suoi legami con l'Eros e la forma antropologica del "dono". Giorgio Bertone è docente di Letteratura Italiana all'Università di Genova. Tra i suoi ultimi libri: la curatela di *Racconti di vento e di mare*, Einaudi, 2011; *Open Blog. Che fare della letteratura italiana nell'era globale*, Interlinea, 2013.

Partecipa Luigi Surdich

17.00 Sala del Maggior Consiglio

Nutrire il corpo, nutrire l'anima

Vito **MANCUSO**

Perché tutte le tradizioni spirituali dell'umanità assegnano da sempre una grande importanza alla cura dell'alimentazione? Perché (molto prima di Feuerbach) hanno sempre saputo che l'uomo è anche ciò che mangia? Analizzando lo stretto rapporto tra dimensione materiale e dimensione spirituale del nostro esistere, Vito Mancuso, tra i più noti teologi italiani, richiama la necessità di una prassi ecologica di liberazione anche nel rapporto con il cibo.

Partecipa Gerardo Cunico



17.00 Archivio Storico

Prima della rivoluzione industriale.

La produzione del cibo

Paolo **MALANIMA**

Il consumo di beni alimentari nell'Europa preindustriale era soggetto a cambiamenti rilevanti sia da un anno all'altro sia da un secolo all'altro e il cibo costituiva gran parte della spesa delle famiglie. Paolo Malanima, storico dell'economia, è docente presso l'Università di Catanzaro. Tra i suoi libri: *Le energie degli italiani. Due secoli di storia*, Bruno Mondadori, 2013.

Partecipa Giovanni Assereto

18.00 Sala del Maggior Consiglio

Il cibo nell'evoluzione dell'uomo

Francesco **CAVALLI SFORZA**

La dieta umana è cambiata profondamente in due milioni di anni. Il cibo ha promosso la nostra evoluzione. Talvolta l'ha ostacolata, talaltra l'ha orientata. Un viaggio nel tempo e nel nutrimento raccontato da Francesco Cavalli Sforza, autore e regista, docente di Introduzione all'antropologia culturale presso la Facoltà di Filosofia dell'Università San Raffaele, Milano. Tra le sue ultime pubblicazioni, in collaborazione con il padre Luca, genetista, *Chi siamo. La storia della diversità umana*, Codice, Torino 2013.

Partecipa Antonio Gibelli

19.00 Sala Liguria Spazio Aperto

Arance zucche e semi di papavero:

Natura morta di Jan Roos

Margherita **PRIARONE**

Conservatore Musei di Strada Nuova, Genova

21.00 Sala del Maggior Consiglio

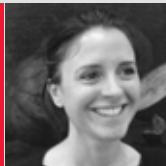
La cena improvvisata. Jazz q.b.

Dalla "cucina" di un jazz club con Maria Pia **De Vito** (voce), Rita **Marcotulli** (pianoforte), Michele **Rabbia** (percussioni ed elettronica) e Marco **Tindiglia** (chitarra)

In collaborazione con **Associazione Gezmataz**

John **DICKIE**
Massimo **MONTANARI**
Lauro **MARTINES**
Sami **ZUBAIDA**
Giorgio **COSMACINI**
Lucio **CARACCIOLI**
Gabriella **TURNATURI**
Salvatore **NATOLI**
Luca **MOLÀ**
Luisa **STAGI**
Antonio **PASCALE**
Roel **STERCKX**
Raffaella **BESTA**

12



10.00 Sala del Minor Consiglio

Storia degli italiani a tavola

John **DICKIE**

Le città italiane sono il luogo in cui il legame fra cibo e identità è stato forgiato. È nelle città che bisogna andare a cercare le fonti storiche più significative, che dimostrano come i grandi piatti della cucina italiana abbiano accompagnato i flussi e riflussi della storia del Belpaese. John Dickie, storico, è docente alla University College of London. Con *Cosa Nostra. Storia della mafia siciliana*, Laterza 2009 ha vinto il premio della "Crime Writers' Association". Partecipa Antonio Gibelli

10.00 > 12.00 Sala Camino

Laboratorio EXPO 2015

11.00 Sala del Maggior Consiglio

Contadini, signori, monaci. La cucina nel Medioevo

Massimo **MONTANARI**

Nella cultura medievale l'alimentazione rimanda sia alla tradizione medico-scientifica sia all'appartenenza sociale.

Contadini e signori, laici e monaci non mangiano, né debbono mangiare allo stesso modo. Dalla sovrapposizione delle due prospettive nascono i numerosi e spesso contraddittori "discorsi sul cibo" che i testi medievali ci hanno consegnato.

Massimo Montanari è stato un pioniere negli studi sulla storia dell'alimentazione ed è docente all'Università di Bologna.

Partecipa Massimo Quaini

12.00 Sala del Maggior Consiglio

La fame come strumento di guerra.

Il cannibalismo degli europei alla vigilia dell'Illuminismo

Lauro **MARTINES**

In una città assediata solo i ricchi potevano permettersi il pane. Veniva imposta la "legge di guerra" e l'espulsione di mendicanti e poveri, allo scopo di ridurre i consumi. Spesso questo non era però sufficiente a placare la fame. Lauro Martines è Professore emerito della University of California, Los Angeles, è uno dei più importanti storici dell'umanesimo italiano. In italiano ha pubblicato: *La congiura dei Pazzi*, Mondadori 2005 e *Savonarola*, Mondadori 2009.

Partecipa Paolo Battifora

15.00 Sala del Maggior Consiglio

Il proibito e il rituale. Le religioni e il cibo

Sami **ZUBAIDA**

Come ci possiamo spiegare le disposizioni e i divieti di tipo rituale legati al cibo nelle religioni? L'opinione degli studiosi è contraria in maniera quasi unanime alle spiegazioni di "buon senso" legate alla salute e all'igiene. È opportuno invece esaminare il loro impatto sociale di definizione delle comunità e delle regole di inclusione ed esclusione. Sami Zubaida è professore emerito presso l'Università di Londra e autore, tra l'altro di *Culinary Cultures of the Middle East*, 2000.

Partecipa Giorgio Musso

15.00 Archivio Storico

Tra carenze ed opulenze. Sottoconsumi e iperconsumi nella storia della medicina

Giorgio **COSMACINI**

"Niente di troppo" era scritto sulle mura del tempio di Delfi. Attraverso un percorso che dall'antichità, dal Medioevo al Rinascimento, dall'età dei Lumi e dell'Ottocento giunge fino a noi, il rapporto dell'umanità con il cibo si è evoluto ed è cambiato, a senso e controsenso, nel bene e nel male. Oggi che le categorie agiate nei paesi nord occidentali del globo sono espansive l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha coniato il neologismo *globesity* per etichettare quella "epidemia globale" che è l'obesità.

Partecipa Francesco Cassata

16.00 Sala del Minor Consiglio

Sette miliardi a tavola?

Lucio **CARACCIOLLO**

La popolazione mondiale continua a crescere, e probabilmente toccherà il picco di oltre nove miliardi entro la metà del secolo. La sfida dell'alimentazione acquista una dimensione geopolitica decisiva. La battaglia per il controllo delle risorse alimentari ed energetiche sta ridisegnando il profilo del pianeta, con le maggiori potenze a caccia di terre e spazi utili a garantire il proprio livello di vita. Lucio Caracciolo è direttore di *Limes* la più importante rivista geopolitica italiana.

Partecipa Giorgio Musso



16.00 Archivio Storico

La seduzione vien mangiandoGabriella **TURNATURI**

Il cibo è il medium che si fa esperienza condivisa. Relazioni appassionate si accendono a tavola e la tavola diviene il luogo privilegiato per la seduzione. Gabriella Turnaturi, sociologa, è docente all'Università di Bologna. Ha introdotto in Italia la Sociologia delle emozioni. Fra le sue pubblicazioni: *Vergogna – le metamorfosi di un'emozione*, Feltrinelli 2013.

Partecipa Alessandro Cavalli

17.00 Sala del Minor Consiglio

Il cibo della menteSalvatore **NATOLI**

Corpo e mente – come insegna Spinoza - stanno insieme. Non si può, dunque, separare il materiale dallo spirituale. Da qui il cibo come metafora del nutrimento della mente. Ma non tutti hanno la stessa possibilità d'accostarsi alla mensa del sapere. Oggi, la misura dell'ineguaglianza è data dall'accesso ai saperi. Salvatore Natoli è tra i più importanti filosofi italiani. Tra le pubblicazioni più recenti *L'edificazione di sé*, Laterza 2010 e *Perseveranza*, Il Mulino 2014.

Partecipa Paolo Battifora

17.00 Archivio Storico

Aromi d'oriente. La via delle spezieLuca **MOLÀ**

Per secoli il pepe, lo zenzero, la cannella e decine di altre spezie asiatiche, usate in cucina e come medicinali, furono il prodotto principale dei traffici internazionali. Nel Medioevo e nel Rinascimento il commercio era nelle mani dei mercanti italiani ma il loro consumo era diffuso in tutta Europa. Luca Molà è uno storico del commercio. È stato tra i fondatori del Global History and Culture Centre ed è docente all'Istituto Universitario Europeo di Firenze.

Partecipa Luca Codignola

17.00 Sala Liguria Spazio Aperto

Food-porn e dieta. I discorsi televisivi intorno al ciboLuisa **STAGI**

Nella modernità alimentare caratterizzata dalla gastro-anomia i discorsi sul cibo e sull'alimentazione svolgono importanti funzioni. La "grande abbuffata" di trasmissioni televisive intorno a cibo e dieta, tuttavia, cela molto di più. Attraverso un percorso che va da Luigi Veronelli a Carlo Cracco, da Ave Ninchi a Benedetta Parodi si cercherà di ragionare dei repertori discorsivi intorno alla cucina e all'alimentazione.

Partecipa Federico Boni

18.00 Sala Liguria Spazio Aperto

Pane e paceAntonio **PASCALE**

Diecimila anni di storia agricola in sei immagini: un racconto sul cibo attraverso i secoli, benefici, costi e nuove sfide. Pascale, agronomo e scrittore, con *Pane e pace. Il cibo, il progresso, il sapere nostalgico*, Chiarelettere 2012, narra la storia di tre generazioni. Un *excursus* veloce sul rapporto che l'uomo intrattiene con la terra e con quello che mangia attraverso l'evoluzione in agricoltura e la ricerca scientifica.

Partecipa Lucio Caracciolo

18.00 Sala del Maggior Consiglio

Cuochi e antenati, la politica del cibo nella Cina imperialeRoel **STERCKX**

Poche culture hanno riservato al cibo, alla sua preparazione e al suo consumo, un ruolo così centrale come la cultura cinese. Mangiare non era solo una questione di alimentazione, ma qualcosa che aveva effetti morali e psicologici. Roel Sterckx è docente all'Università di Cambridge, autore di *Food, Sacrifice and Sagehood in Early China*, Cambridge.

Partecipa Donald Sassoon

19.00 Sala Liguria Spazio Aperto

Bagel, ciambelle e taralli:**Natura morta di Cristoforo Munari**Raffaella **BESTA**

Conservatore Musei di Strada Nuova, Genova

21.00 Sala del Maggior Consiglio

Il Governo del corpo

Dai testi di Piero Camporesi, lettura scenica di Angela **Finocchiaro** e musiche di Vladimir **Denissenkov**.

Produzione **Rosaspina. un Teatro** e **Promo Music**

Simone CINOTTO
Ferdinando FASCE
Marc DE FERRIÈRE LE VAYER
Claudia RODEN
Simonetta AGNELLO-HORNBY
Franco LA CECLA
Eva CANTARELLA
Oswaldo RAGGIO
Fabrizio LERTORA
Cormac O'GRADA
Gianni-Emilio SIMONETTI
Stefano RODOTÀ

13

10.00 Sala del Minor Consiglio

Mangiare italiano. L'America dei migranti

Simone CINOTTO e Ferdinando FASCE

Gli italiani d'America sono l'esempio di gruppo immigrato che ha costruito la sua identità etnica attorno alle proprie abitudini alimentari. Simone Cinotto, storico, coordinatore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, autore tra l'altro di *The Italian American Table: Food, Family, and Community in New York City*, University of Illinois Press, dialoga con Ferdinando Fasce, americanista, docente all'Università di Genova, autore, tra l'altro, di *Le anime del commercio. Pubblicità e consumi nel secolo americano*, Carocci 2012

11.00 Sala del Maggior Consiglio

Le globalizzazioni del cibo

Marc DE FERRIÈRE LE VAYER

Le grandi scoperte geografiche e l'arrivo nel Vecchio Continente di nuovi prodotti trasformano la dieta europea e avviano un importante processo di globalizzazione che comporta un duplice effetto: se da un lato migliora la qualità dell'alimentazione, dall'altro, si crea una stretta dipendenza dalle importazioni. Una delle contraddizioni vissuta anche dalla globalizzazione attuale. Marc de Ferrière le Vayer è docente presso l'Université François-Rabelais di Tours e tiene la Cattedra UNESCO Sauvegarde et Valorisation des Patrimoines Culturels Alimentaires.

Partecipa Donald Sassoon

12.00 Sala del Maggior Consiglio

Gusto mediterraneo

Claudia RODEN

Claudia Roden è una scrittrice del cibo. Molti i suoi volumi sulla cucina del Medio Oriente, del Nord Africa, dell'Italia e della Spagna. Ha curato la trasmissione televisiva della BBC, *Claudia Roden's Mediterranean Cookery*, ed è Honorary Fellow all'University College London e alla School of Oriental and African Studies (SOAS).

Partecipa Massimo Loche



Domenica 13 aprile

15.00 Sala del Maggior Consiglio

Cucina ricca e cucina povera

Simonetta **AGNELLO-HORNBY**

La cucina dei ricchi e dei poveri dal medioevo in poi, vista attraverso il sintesismo gastronomico rinascimentale, l'analitica gastronomica introdotta in Francia nel XVI secolo e dilagata nel resto dell'Europa, le cronache del tempo, i testi di cucina e la storia dell'alimentazione. L'Unità d'Italia e i manuali di cucina regionale hanno avvicinato le due cucine? Simonetta Agnello Hornby è avvocato e scrittrice.

Partecipa Emilia Marasco

15.00 Archivio Storico

Il cibo come morale quotidiana

Franco **LA CECLA**

Antropologo, scrittore, insegna Antropologia dei Media alla Naba di Milano. Ha pubblicato tra l'altro *La pasta e la pizza*, il Mulino 2002, *Una morale per la vita di tutti i giorni*, Eleuthera 2012, e *Indian Kiss*, ObarraO 2012, Premio Letteratura di Viaggio 2013. Ha realizzato alcuni documentari tra cui *In altro mare*, San Francisco Film Festival Award 2009.

Partecipa Giuliano Carlini

16.00 Sala del Maggior Consiglio

Il cibo condiviso: da rito a occasione sociale

Eva **CANTARELLA**

La grande studiosa dell'antichità classica, già professore ordinario di Diritto greco all'Università di Milano, riflette sulla condivisione del cibo dalla Grecia a Roma: da rito religioso a intrattenimento sociale. Il momento del riunirsi a tavola in Grecia era detto Simposio (bere insieme), a Roma Convivio (vivere insieme, convivere).

Partecipa Nicla Vassallo

16.00 Archivio Storico

Invito a nozze.

Banchetti aristocratici nel XVIII secolo

Oswaldo **RAGGIO**

Le connessioni tra la cultura materiale del cibo e l'agricoltura di villa del Genovesato e la condivisione del cibo nella costruzione delle relazioni sociali e nelle forme della socialità tra gli aristocratici genovesi nel Settecento. Oswaldo Raggio è docente all'Università di Genova e fa parte della direzione della rivista «Quaderni storici». Tra i suoi lavori *Le linee del sé. Esperienze aristocratiche e cultura materiale verso la fine dell'Ancien Régime*.

Partecipa Vittorio Tigrino

16.00 Sala Liguria Spazio Aperto

Il pasto è servito.

Alimentare relazioni educative a tavola

Fabrizio **LERTORA**

Formatore e responsabile di LaborPace (Laboratorio Permanente di Ricerca ed Educazione alla Pace) della Caritas di Genova che ha fondato nel 1996. Ideatore dell'Università dei Genitori, progetto per la formazione permanente alla genitorialità.

17.00 Sala del Maggior Consiglio

Dall'Irlanda alla Cina di Mao.

Le grandi carestie tra Ottocento e Novecento

Cormac **O'GRADA**

Solo in apparenza le carestie hanno molto in comune: incremento del costo del cibo, aumento della mortalità e dell'emigrazione, diminuzione delle nascite, mancanza di compassione verso le vittime. In realtà ogni carestia fa storia a sé. Cormac O'Grada è docente alla University College di Dublino, storico dell'economia e grande specialista delle carestie dell'Ottocento e del Novecento. È autore di *Famine: A Short History* Princeton 2009.

Partecipa Roberto Sinigaglia

17.00 Sala Liguria Spazio Aperto

L'artificazione. Una nuova knife-and-fork doctrine nell'ambito degli atti alimentari

Gianni-Emilio **SIMONETTI**

L'artificazione del food è l'ultima frontiera estetica di quelle strategie operative che stanno radicalmente cambiando il modo di "apprezzare" la gustazione e, di conseguenza, la qualità degli stili di vita, spostando il baricentro del sapore dall'immaginario culturale, all'immateriale simbolico. Gianni-Emilio Simonetti, artista e teorico, ha fatto parte dell'esperienza artistico/politica di Fluxus, ideato la rivista «La Gola» ed è docente presso il Politecnico di Milano.

Partecipa Giuliano Galletta

18.00 Sala del Maggior Consiglio

Diritto al cibo

Stefano **RODOTÀ**

Il diritto al cibo - nelle sue varie specificazioni come cibo sicuro, sano, adeguato - si presenta ormai come una componente della cittadinanza globale. Da una generica lotta alla fame nel mondo a uno specifico diritto di accesso al cibo; da diritto costruito intorno ai più svantaggiati, a diritto che investe nel suo insieme la condizione umana. Stefano Rodotà è professore emerito all'Università La Sapienza di Roma.

Partecipa Luca Borzani



Sala Liguria Spazio Aperto

10 aprile, ore 11.00

Il Cantiere dello Storico

presentazione

a cura di Antonio **GIBELLI** e Massimo **QUAINI**

Produzioni locali tra storia e ambiente

Due laboratori di archeologia e storia ambientale

a cura di Claudia **PAROLA**

11 aprile, ore 9.00 e 10.30

I tempi del cibo

tra piante domestiche e selvatiche

Raffaella **BRUZZONE**, Claudia **PAROLA**

12 aprile, ore 9.00 e 10.30

I tempi del cibo: storie di animali e piante

Rebekka **DOSCHÉ**, Robert **HEARN**

Dipartimento di Antichità Filosofia e Storia (DAFIST), Laboratorio di archeologia e storia ambientale (LASA), Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) dell'Università degli Studi di Genova.

In collaborazione con Maurizio Cuccu, Associazione Clio 92

10 e 11 aprile, dalle 14.30 alle 16.00

Mangiare per vivere o vivere per mangiare

Laboratorio teatrale: partendo da suoni, ritmi, musiche legati al cibo, gli studenti condivideranno ricordi, emozioni, narrazioni su esperienze alimentari diverse.

a cura di Stefania **GALUPPI**, Marina **BARBAGELATA**, Olmo **MANZANO**, Valeria **BANCHERO**, ITTL Nautico San Giorgio, Genova, Associazione Clio 92

Sala Liguria Spazio Aperto

Postazione multimediale

Una galleria fotografica di immagini storiche di italiani impegnati all'estero in attività legate al cibo e all'alimentazione. Attraverso la postazione i visitatori della manifestazione potranno inviare cartoline virtuali ad amici e conoscenti.

A cura di Carlo **STIACCINI**, Raffaele **MAURICI**, Roberto **FRASCA**, CISEI - Centro Internazionale Studi Emigrazione Italiana, ALSP-Archivio Ligure della Scrittura Popolare, ETT-People and Technology.



Piano Nobile Foyer

Arte Culinaria

Esposizione dell'omonimo ricettario compilato nel campo di prigionia tedesco Celledlager di Hannover tra gennaio e febbraio del 1918 dal sottotenente Giuseppe Chioni con l'aiuto del collega Luigi Marazza.

A cura di Fabio **CAFFARENA**, ALSP - Archivio Ligure della Scrittura Popolare



Sabato 12 aprile

Laboratorio Expo è un progetto di Expo Milano 2015 e Fondazione Giangiacomo Feltrinelli curato da Salvatore VECA. Il progetto è dedicato alla riflessione scientifica sui temi della sostenibilità ambientale ed etica, sulla cultura del cibo, lo sviluppo sostenibile e sul rapporto città/cittadini e si propone di mettere in dialogo aspetti culturali, antropologici, economici e sociali legati alle tematiche di Expo Milano 2015, "Nutrire il pianeta. Energia per la vita".

10.00 Sala Camino

Laboratorio Expo Thesaurus

Presentazione dei testi dell'omonima collana selezionati dal patrimonio documentario di Fondazione Giangiacomo Feltrinelli digitalizzato e pubblicato in versione ebook e scaricabile gratuitamente dal sito www.fondazionefeltrinelli.it

I tempi del gusto: una prospettiva storica

L'influenza delle grandi esplorazioni geografiche nella determinazione del gusto così come lo conosciamo oggi.

Partendo dai cinque gusti si propone di prendere in esame un prodotto alimentare ad essi associato: il cacao, l'amaro, la canna da zucchero, il dolce, il gusto ritrovato dell'umami, l'acido e il salato al servizio delle tecnologie alimentari: lo yogurt.

A cura di Bianca Dendena, Silvia Grassi, Laura Azzini, Veronica Bono, Carlos Alberto Fuenmayor, Maria Polita, Università degli Studi di Milano

11.00 Sala Camino

Slow Cities: Destination or Journey?

Jana CARP, University of Illinois at Chicago

L'intervento di Jana Carp, considerata una delle massime esperte mondiali del movimento slow (slow city, slow money, slow food), ruota intorno al concetto di slow city, offrendone una lettura non solo statica, ma anche dinamica. La città slow, infatti, è intesa sia come meta di un ipotetico viaggio che mira ad assaporare i valori "slow"; sia come viaggio di scoperta della potenzialità che esperienze slow possono offrire in termini di maturazione di nuove abilità o sviluppo di nuove capacità per i territori.

Sala Storia Patria

gli autori raccontano i propri libri

11 aprile

- 16.00 **Stokke mon amour** di Sergio Di Paolo
Via del Campo Edizioni 2013, con Giacomo Revelli
- 17.00 **Perle ai porci** di Maurizio Sentieri
Sagep 2012
- 18.00 **I frutti della memoria** di Federica Riva
Pentagora 2013, con Chiara Pieri

12 aprile

- 16.00 **Lo sguardo e il gusto** di Patrizia Traverso
TEA 2013, con Riccardo Storti
- 17.00 **Fuoco nemico** di Camilla Salvago Raggi
Il Canneto 2013, con Laura Guglielmi
- 18.00 **L'importanza delle acciughe** di Nicoletta Retteggheri
Frilli 2013, con Luca Giarola

13 aprile

- 11.00 **Mi nutro di vita** di S.Acquaro/I.Caprioglio
Liberodiscrivere 2011, con Ilaria Caprioglio
interviene Federica Burlando
- 12.00 **Focaccia, farinata e finger food** di Umberto Curti
Erga 2011 con Rosangela Urso
- 16.00 **La cucina dei genovesi. Storia e ricette** di Paolo Lingua
Orme Editori 2013 con Francesca Baroncelli
- 17.00 **Sommelier... ma non troppo** di Fede & Tinto
RAI-ERI 2013, con Federico Quaranta
interviene Andrea Carozzi

a cura della redazione di mentelocale.it
in collaborazione con [Sistema Bibliotecare Urbano](http://SistemaBibliotecareUrbano)

11 aprile

- 12.00 Cortile Maggiore, Informagiovani
Cibo ristretto. L'alimentazione in carcere
con Salvatore Mazzeo, direttore della Casa circondariale di Marassi, Nadia Gherardi, insegnante di cucina, un cuoco della Casa circondariale di Marassi, da un'idea di Emanuele Canepa, responsabile Biblioteca Civica Guerrazzi.

13 aprile

- 11.00 Loggia degli Abati
Contadini sulla strada
Negli spazi della mostra *In Fuga dalla fame*, presentazione del libro *Contadini sulla strada*, un volume a cura di Fabrizio Bottari, con un inedito di John Steinbeck e fotografie di Dorothea Lange.

LA STORIA IN BIBLIOTECA

Dal sito www.bibliotedidigenova.it/content/biblioteca-berio sono scaricabili due bibliografie tematiche a cura della Biblioteca Berio e nelle sedi delle Biblioteche di Municipio sono consultabili le bibliografie dei singoli patrimoni. Nello Spazio Berioidea una raccolta di volumi di rilevanza storica oltre all'esposizione di volumi della raccolta Berio Moderna e della raccolta Locale.

Musei di Strada Nuova - Palazzo Rosso
A TAVOLA CON I PATRIARCHI
Divagazioni iconografiche sul cibo
nella Genesi

Attraverso dipinti, disegni, incisioni, libri e maioliche pressoché tutte pertinenti le raccolte dei Musei di Strada Nuova, la mostra - fino al 13 luglio - si focalizza su alcuni aspetti dell'alimentazione nell'ambito del primo libro della Bibbia: la Genesi. Un testo che costituisce uno dei più antichi racconti delle vicende dell'umanità, utilizzato per attirare l'attenzione sul rapporto tra uomo e cibo: la mela come frutto proibito, la natura assai povera delle preparazioni gastronomiche di un popolo dedito alla pastorizia, e il valore simbolico di alcuni alimenti.

La mostra è visitabile con il biglietto dei Musei di Strada Nuova, www.museidigenova.it



Palazzo Ducale, Liguria Spazio Aperto
Un assaggio di pittura

Tre importanti dipinti provenienti dalle collezioni dei Musei di Strada Nuova - *La cuoca* di Bernardo Strozzi, *Natura morta* di Jan Roos e *Natura morta* di Cristoforo Munari - a Palazzo Ducale in occasione de *la Storia in Piazza*.

Palazzo Ducale
 Spazio 46r
LA CUCINA FUTURISTA
Contro la pastasciutta
passatista:
pranzo oltranzista -
dinamico - aeropittorico
in carlinga

Tra le opere esposte il libro *La Cucina futurista*, bozzetti di menù, menù originali, fotografie e ceramiche prodotte ad Albissola.

A cura di Matteo Fochessati



Palazzo Ducale, Loggia degli Abati

LA SPOON RIVER CONTADINA

In collaborazione con la Fondazione Nuto Revelli, un omaggio a Nuto Revelli nel decennale della morte attraverso le foto di Bruno **Murialdo** e Paola **Agosti**, che ritraggono i protagonisti dell'epopea revelliana, i contadini de *Il Mondo dei vinti* ma anche le donne de *L'Anello forte*.

1936 – USA FUGA DALLA FAME

Immagini della Farm Security Administration

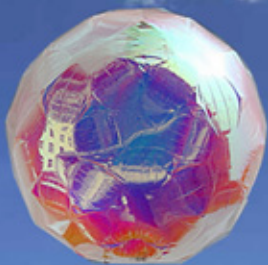
Una selezione di fotografie dalla Library of Congress di Washington del progetto Farm Security Administration, scattate tra il 1936 e il 1943 da grandi fotografi americani, per documentare la recessione agricola dilagante negli Stati Uniti, dopo la grande crisi del '29. Sono "istantanee di povertà" scattate da Dorothea Lange, Walker Evans, Ben Shahn, Arthur Rothstein, Russell Lee e John Vachon.



Palazzo Ducale, Cortile Maggiore

TOMÁS SARACENO *Installazione Site Specific*

Saraceno presenta un piccolo mondo sospeso iridescente di circa tre metri di diametro, racchiuso dentro una rete di poliestere ancorata alle colonne. Pensato appositamente per l'antico cortile di Palazzo Ducale, il pianeta di Saraceno irradia dalla superficie, costituita da solar foil, una forma di energia cromatica, il cui spettro di colori è celestiale. L'energia solare alimenta la luce interna dell'installazione durante il giorno e nel buio notturno la trasforma in una magia fluttuante.

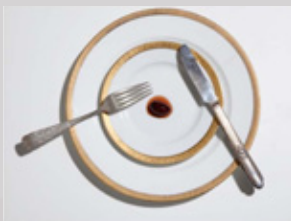
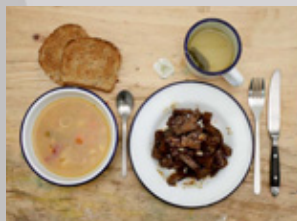


Palazzo Ducale, Sala Dogana

HENRY HARGREAVES

No Seconds, Comfort Food e Fotografia

Dopo Venezia e Remagen, arriva a Genova la serie *No Seconds*, dedicata ai piatti "ultimo desiderio" di famosi condannati a morte americani, abbinata per la prima volta a *Frosted Dic Cakes*: i volti dei grandi dittatori in uno dei nuovi progetti di contaminazione, anche politica, fra cibo e cultura di massa del giovane talento neozelandese. Un progetto di Mauro Zardetto



Palazzo Ducale

Sala del Munizioniere

I TEMPI DEL CIBO

Installazione interattiva di N103

Un'installazione site specific, di forte impatto visivo negli spazi del Munizioniere, ambiente storicamente utilizzato come magazzino, ove venivano conservate le provviste alimentari del Palazzo.

Il percorso interattivo, pensato per un pubblico eterogeneo e di ogni età, segue l'evoluzione del rapporto dell'uomo con il cibo nel corso della storia attraverso un racconto fatto di immagini, oggetti e suggestioni cinematografiche.



Palazzo Ducale, Archivio Storico

FIDELARI, SPECIARI, REBAIOLI

L'alimentazione a Genova in età moderna

Materiali dell'Archivio Storico del Comune di Genova e del Museo di Storia e Cultura Contadina

Palazzo Ducale, Loggiato minore

LE PIAZZE DEL CIBO

Un occhio ai mercati genovesi: i colori del cibo, gli spazi dimenticati e quelli che vediamo tutti i giorni ma non abbiamo mai guardato, perché vetrate, pilastri e finestre scompaiono al nostro sguardo, concentrato sui banchi. Il viaggio della Scuola di Fotografia dello Studio Leoni, esplora i mercati genovesi e racconta anche particolari "invisibili", un percorso dentro ai mercati per sentirne le voci, i rumori e rievocarne gli odori.



10 aprile

16.45 Cortile Maggiore

L'APPETITO VIEN SUONANDO

Saporito viaggio musicale da Rossini al Jazz

Orchestra di Fiati e Percussioni della *Filarmonica Sestrese*
C. Corradi - S. Ghio . Dirige il Maestro Matteo *Bariani*



11 aprile

21.00 Sala del Maggior Consiglio

LA CENA IMPROVVISATA. JAZZ q.b.

Quattro musicisti per una "degustazione" di sonorità tradizionali e contemporanee, alla riscoperta dei sapori della musica italiana e internazionale, direttamente dalla "cucina" di un jazz club. Gli ingredienti sono semplici e genuini:

180 gr di voce, 160 gr di pianoforte, 4 cucchiaini di chitarra e un pizzico di percussioni e una spolverata di elettronica.

In un contenitore capiente, setacciare la voce di Maria Pia **DEVITO** fino a ottenere, al posto delle parole, note calde, sillabe sussurrate. Mescolando, aggiungere il pianoforte di Rita **MARCOTULLI** e la chitarra di Marco **TINDIGLIA**. Riscaldare il pubblico e, infine, amalgamare il tutto con le percussioni e l'elettronica di Michele **RABBIA**.

A cura dell'Associazione Culturale **Gezmatatz**



12 aprile

21.00 Sala del Maggior Consiglio

IL GOVERNO DEL CORPO

Dai testi di Piero Camporesi, spettacolo di Lucia Poli e Ida Bassignano da un'idea di Aurelia Camporesi

Lettura scenica di Angela **FINOCCHIARO**
Musiche di Vladimir **DENISSEKOV** al bayan
Immagini, luci e regia di Angelo Generali



Angela Finocchiaro ©Sylaz/Photomovie



"Mi sembra che il Tempo sia il protagonista di molti dei miei racconti – scrive Piero Camporesi – anche certe mie riflessioni sulla natura degli elementi semplici: acqua, vino, latte, funghi, formaggio, rientrano nella malinconica constatazione della lunga durata delle sostanze rispetto all'effimera danza delle generazioni umane".

Le parole di un grande studioso si fanno racconto, diventano spettacolo e, accompagnate dalla musica di Denissenkov, il grande virtuoso della fisarmonica, parlano all'immaginazione dello spettatore.

Produzione **Rosaspina**, un **Teatro** e **Promo Music**

21.00 Sala del Maggior Consiglio

Il cibo al cinema

Geoffrey **NOWELL-SMITH**

Non solo *La grande abbuffata* o *Il pranzo di Babette*.

George Nowell-Smith, docente di Storia del Cinema al Queen Mary dell'Università di Londra, autore di *The Oxford History of World Cinema*, Oxford University Press 1996, racconta, con citazioni visive di film dal 1895 in poi, come tutto quello che rende il cibo centrale nella vita umana - sopravvivenza, crescita, piaceri del gusto, convivialità, affermazione di identità - trova rappresentazione nel cinema.

Partecipa Donald Sassoon

22.00 Sala del Minor Consiglio

GolosidiCinema

Maratona di cortometraggi: il corto è in tavola!

Al servizio del cliente di Beppe Tufarulo

Buono come il pane di Giancarlo Matcovich

Di la dal vetro di Andrea di Bari

Foodpower di Orsola Sinisi

Heterogenic di Raimondo Della Calce e Primo Dreossi

Barikamà presentazione del progetto di micro-reddito

L'oro rosso di Cesare Fragnelli

Il pasticcere di Alberto Antinori, Adolfo Di Molfetta, Giulia Landi, Eugenio Laviola

Perfetto di Corrado Ravazzini

Il Piano Infinito di Gaia Russo Frattasi

Salva la cozza di Ascanio Petrini

La torta di Alice Camattini

Il cibo non è solo il carburante del corpo ma anche delle relazioni e simbolo di identità culturale. Il cibo è un potente strumento di comunicazione.

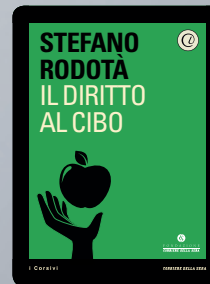
I cortometraggi proposti esplorano le potenzialità del cibo come motore di una storia. A volte il cibo che mangiamo è stato raccolto da uomini e donne sfruttati e violentati nei loro diritti, a volte il cibo diventa simbolo di uno stato sociale, una manifestazione di potere o una scelta di campo.

A cura di **Genova Film Festival** - www.genovafilmfestival.org



In occasione di La Storia in Piazza

Corriere della Sera
ti regala un e-book della collana **i Corsivi**.



Sono sufficienti poche mosse per scaricare **GRATIS** un titolo a tua scelta tra quelli sopra indicati. Approfittane: la promozione è valida fino al 20 aprile.

1. Vai sul sito www.icorsivi.corriere.it;
2. Entra nella sezione a cui appartiene il libro che hai scelto: Muse per Eva Cantarella e Dionigi Tettamanzi, Primo Piano per Stefano Rodotà;
3. Seleziona la copertina in modo da accedere alla scheda;
4. Inserisci nell'apposita finestra il codice promozionale **GENOVA0M3RbN** (valido fino al 20 aprile) e inizia il download.

I prossimi titoli:



In collaborazione con

FONDAZIONE
CORRIERE DELLA SERA

2016
MILANO 2015

Disponibili nei migliori store digitali
Scopri tutti su www.icorsivi.corriere.it

12 aprile, ore 15.30, 16.00, 16.30, 17.00

Torre Grimaldina

Il teatro del gusto

Un cuoco su un vero e proprio palcoscenico cucina alcuni piatti mentre il suo piano di cottura è sensorizzato con microfoni e videocamere appositamente progettate per rilevare suoni e immagini. Un'interpretazione videomusicale di Roberto **DOATI**, responsabile del Dipartimento di Musica Elettronica del Conservatorio di Musica "Niccolò Paganini" di Genova > Paolo **PACHINI** responsabile del Dipartimento di Musica Elettronica del Conservatorio di Musica "Giuseppe Tartini" di Trieste > Matteo **RICCHETTI** progettista di interfacce multisensoriali e regista video > Luigi **ZANCO** è chef del ristorante "Sacco e Vanzetti" di Concordia Sagittaria (VE)



Sala del Munizioniere

FOODINI, la terza dimensione del cibo

L'avveniristica stampante 3D in grado di produrre veri alimenti arriva per la prima volta in Italia. Presentata al CES 2014 di Las Vegas questa rivoluzionaria stampante è dotata di ricariche di ingredienti naturali. Nuova frontiera della gastronomia, Foodini da qualche mese è oggetto di studio da parte della Nasa.

A cura di **Natural Machines**

Cortile Minore

Un ORTO a Palazzo

La Liguria è una terra che possiede una doppia anima: da una parte ha la vocazione commerciale e marittima, dall'altra quella terrestre. Il punto di incontro è stato ricercato nel paesaggio ligure, nelle modificazioni che l'arrivo e l'utilizzo delle piante provenienti da altri territori hanno provocato. I prodotti tipici dell'agricoltura ligure e la storia materiale della nostra regione in un orto progettato e realizzato dalle classi terze A, B e C dell'Istituto di Istruzione Superiore **Bernardo Marsano**.

Coordinationo dei professori Daniela **Giovannini** e Pierluigi **Picasso**

Atrio

Profumi di Liguria

Un'occasione per scoprire prodotti e sapori della nostra Regione, proposta da **Agrinsieme**, coordinamento che rappresenta le aziende e le cooperative di Cia, Confagricoltura e Alleanza delle cooperative italiane e da **Coldiretti Liguria**.

Atrio

La prescinsêua

Per conoscere la prescinsêua, la tradizionale quagliata genovese, alimento ipocalorico, probiotico, con proprietà antiossidanti e alto valore nutrizionale di cui si hanno notizie fin dal 1400.

Un prodotto antico, che oggi fa parte di un patrimonio gastronomico unico al mondo.

A cura di **Centro Latte Rapallo**



Atrio

Lo yogurt Barikamà

Un progetto di micro-reddito nato nel 2011 che consiste nella produzione e vendita di yogurt biologico. Il progetto è attualmente gestito da Suleman, Aboubakar, Sidiki, Cheikh, Modibo e Youssef, sei ragazzi Africani che vivono a Roma, cinque dei quali furono coinvolti nelle rivolte di Rosarno del gennaio 2010 contro il razzismo e lo sfruttamento dei braccianti agricoli.

A cura di **Associazione di Promozione Sociale Barikamà**

Centri di sostegno alimentare

Il problema del cibo è uno dei più drammatici problemi della povertà che paradossalmente riguarda anche le grandi città europee. La Comunità di Sant'Egidio sarà presente per raccogliere donazioni e divulgare informazioni riguardo le necessità dei centri di sostegno alimentare presenti in città.

A cura della **Comunità di Sant'Egidio**

Meno RIFIUTI più CIBO

Un modo per offrire gratuitamente cibo a chi non ne può acquistare, recuperando alimenti non più commerciabili ma commestibili dai circuiti commerciali e quindi riducendo gli sprechi. Un progetto della Comunità San Benedetto, in collaborazione con l'Ambito Territoriale Sociale del Municipio V Valpolcevera (A.T.S. 41) e il Comune di Genova.

A cura di **C.R.E.A.**, Centro Recupero Eccedenze Alimentari



11 aprile, ore 16.30 Biblioteca Brocchi

Donne musica e cucina nel Risorgimento

conversazioni musicali a cura di Lorenzina **Massa**, nell'ambito degli incontri Musicalibriamoci

11 aprile, ore 17

Camera di Commercio - Sala Convegni

Donne tra consumi e povertà

Con Giovanna **Badalassi**, Emanuela **Fracassi**, Paola **Ravera**, Tiziani **Cattani**, Teresa **Maggiore** e Manuela **Facco**.

A cura di U.D.I. - Archivio Biblioteca e Municipio I Centro Est

15 aprile, ore 16.30

Municipio II - Sala R.Baldini

Arte, musica e cibo nella storia

con Marinella **DI FAZIO**

Esecuzione di musica rinascimentale con liuto e strumenti d'epoca. In collaborazione con Biblioteca **Gallino**, Circolo **Risorgimento Musicale** e **I Cercamemoria**

12 e 13 aprile

Piazza Matteotti

Sapori al Ducale

mostra-mercato dell'eccellenza dei prodotti liguri e altre regioni italiane

A cura dell'**Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori**



PIATTI DELLA TRADIZIONE AL RISTORANTE

Per tutto il mese di aprile alcuni ristoranti aderenti a FEPAG-Genova propongono nei loro menù un "Piatto storico" della tradizione gastronomica ligure.

BIBBIN-A A STURIONN-A

Antica Ostaja, Via Piacenza 54r

CORZETTI DEL LEVANTE CON SALSA DI PINOLI E MAGGIORANA

Antica Osteria della Castagna, Via Romana Castagna 20r

ANTICA FARINATA DI CECI AL FORNO A LEGNA

I Tre Merli Porto Antico, Calata Cattaneo 17

PASSATINA DI CECI CON GAMBERI SCAMPI E ARAGOSTA

Ippogrifo, Via Gestro 9

FARINATA CON SIOULE (CIPOLLINE)

La Crocera, Via Pieragostini 7

CAPPON MAGRO ALLA LIGURE (SENZA GELATINA) CON SALSA VERDE

La Rose En Table. Vino e Desinare, Lungomare di Pegli 79r

SFORMATINO AL BASILICO SU VELLUTATA DI GRANA PADANO

Oca Bianca, Via XXV Aprile 21, Santa Margherita Ligure

CIMA ALLA GENOVESE FRITTA CON PANIZETTE

Osteria dei Cacciatori, Via Serra di Bavari 15

CORZETTI DELLA VALPOLCEVERA AL SUGO DI FUNGHI

Osteria di Pianelletti, Via Romana Castagna 20r

TRIPPA ALL'ANTICA

Ristorante Grande Italia, Lungomare Castello 4, Rapallo

CIUPPIN

Ristorante Rosa, Via Ruffini 13, Camogli

BACCALA' ALLA "CAMPANASSA"

San Matteo.Osteria/Winebar G. Migone, Piazza San Matteo 6r

BURIDDA DI SEPPIE

Trattoria Andrea, Via Trieste 9

TOMMAXELLE DI VITELLA CON CARCIOFI AL VERDE

Trattoria detta del Bruxaboschi, Via Francesco Mignone 8

STOKE ALLA GENOVESE

Trattoria Lombarda, Via Finocchiaro Aprile 26

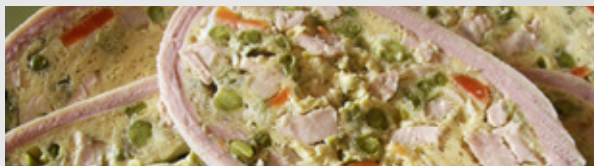
ANTICO CAPPON MAGRO

Vitturin 1860, Via Dei Giustiniani 50, Recco

MANDILLI DE SEA AL PESTO

Zeffirino, Via XX Settembre 20

Una proposta dell'**Associazione Ristoranti della Federazione Esercizi Pubblici Associati Genova**.



28 febbraio Palazzo Ducale

Il coraggio di scegliere Genova

I giovani a confronto con Oscar Farinetti

A cura di Gruppo Giovani Riuniti - GGR di Genova.

4 marzo Palazzo Ducale

Cibo e parsimonia alimentare

Incontro con Serge Latouche

18 marzo Palazzo Ducale

Viaggio in Liguria

La trasmissione di Primocanale è a Palazzo Ducale per parlare di cibo e cultura, prendendo spunto dal ritrovamento della prima edizione de *La vera cucina genovese* di Emanuele Rossi. Un aperitivo insolito a cura de La Brinca di Ne

22 marzo Palazzo Ducale

Percorsi d'acqua in città

A cura di Fondazione AMGA

29 marzo Palazzo Ducale

C'era una volta il bene comune

Monologo cabarettistico su lavoro garantito e acqua pubblica: praticamente una favola di e con Mirco Bonomi
Produzione Teatro dell'Ortica

30 marzo

Un pomeriggio all'Antico Acquedotto

Itinerari guidati e anteprima del Festival dell'Antico Acquedotto 2014, con Mauro Pirovano e i Liguriani. A cura del Teatro dell'Ortica

31 marzo Biblioteca ex-Darficlet

L'anima del cibo

Giornata di studi a cura di Università di Genova - Scuola di Scienze Umanistiche - Dafist in collaborazione con CNR

1 aprile Palazzo Ducale

Dar da mangiare agli affamati. Una sfida attuale

Con Mons. Matteo Zuppi, Francesca Zuccari, Kpakilè Félérou
A cura della Comunità di Sant'Egidio

3 aprile Sala R. Baldini

I semi dell'Eldorado.

Alimentazione prima e dopo la scoperta dell'America

con Maurizio Sentieri

A cura di Municipio Il Centro Ovest

in collaborazione con Biblioteca Gallino

5 aprile Sala R. Baldini

Storia dell'alimentazione sarda

con Lina Aresu

A cura di Municipio Il Centro Ovest

in collaborazione con Associazione Sarda Tellus

6 aprile Museo Luzzati a Porta Siberia

La via del sale tra Genova e Appennino. Una storia....salata!

con Flavia Cellerino e a seguire itinerario guidato in collaborazione con Federazione Italiana Escursionismo e Artesulcammino

8 aprile Galleria Nazionale di Palazzo Spinola

Il servizio da tavola Raggi

Presentazione esposizione permanente

A cura di Soprintendenza per i Beni Artistici Storici ed Etnoantropologici della Liguria - Galleria Nazionale di Palazzo Spinola

9 aprile ore 17.00 Biblioteca Gallino

Le antiche osterie e trattorie di San Pier d'Arena

Proiezione del filmato/intervista che raccoglie i ricordi e le testimonianze di Giuseppe Majocco. A cura dell'Associazione Cercamemoria della Biblioteca Gallino

9 aprile

ore 17.00 Musei di Strada Nuova - Palazzo Rosso

A tavola con i Patriarchi

Divagazioni iconografiche sul cibo nella Genesi

inaugurazione

ore 18 Palazzo Tursi

VINcanta - Sensualità in musica nel nome del vino

Da un progetto di Roberto Iovino e Claudio Proietti

Un'agile scorribanda fra epoche, stili e fonti musicali diverse condotta nel nome del vino, ispiratore di poeti, esaltatore dei sensi, fonte di leggerezza, creatore di gioia, inventore di realtà, d'inconscienza, di sogni, di futuri immaginati... > Silvia Regazzo, mezzosoprano - Lorenza Codignola, attrice - Claudio Proietti, pianista e narratore - Quartetto vocale del Conservatorio Paganini: Francesca Semino, Letizia Poltini, Federico Gado e Luca Moretti - Francesca Del Grosso, violino - Matilde Agosti, violoncello.

A cura del Conservatorio di Musica Niccolò Paganini

ore 21 Palazzo Ducale

Il gusto della Cultura

Lectio di Philippe DAVERIO

L'istrionico conduttore televisivo e storico dell'arte si confronta con binomio cultura e gusto perché "la storia dell'arte - dice Daverio - è molto spesso la storia delle evoluzioni linguistiche delle arti, che è una storia sostanzialmente tecnica e pedagogica. La storia del gusto invece coinvolge tutti, ci permette sempre di mescolare varie linee, ed è molto vicina all'antropologia. La storia del gusto, insomma, è la storia degli esseri umani".

ore 22.00 Palazzo Ducale

Tomás Saraceno - Installazione Site Specific

inaugurazione

9 aprile, ore 18.00

Il pane quotidiano nella storia

Lectio magistralis di Donald Sassoon

Fondazione Corriere della Sera, Sala Buzzati

Via Balzan 3, angolo via San Marco - Milano

Ingresso libero con prenotazione 02 87387707



La STORIA PIAZZA

**OLTRE 150 LABORATORI
PER GLI STUDENTI DI OGNI ETÀ**

**ARTISTI, STORICI, PEDAGOGISTI, MUSICISTI,
MATEMATICI E ILLUSTRATORI DANNO VITA
A UN PROGRAMMA INTENSO E VIVACE DI EVENTI
E DI SORPRESE!!!**

10 aprile, ore 10.30 Sala Maggior Consiglio

LA FAME

di e con Davide Enia

Un'operina di cunto e di canti in cui il cibo e la sua presenza/assenza sono gli elementi che tutto legano: un narratore e un musicista usano e reinterpretano elementi propri della tradizione orale per raccontare storie in cui il cibo può veramente salvare la vita.

11 aprile, ore 11.00 Sala del Maggior Consiglio

CUCINIAMOCI IL FUTURO ricette per convivere

Spettacolo di teatro musicale con voci, storie, canzoni, ricette per raccontare come il cibo sia simbolo dell'incontro e del dialogo tra culture. Da un'idea di Carla Peirolo, ispirato a scritti di Chef Kumalé, Clara Sereni, Leo Hickman, Isabel Allende, Nico Orengo e altri.

Con Carla Peirolo, Orchestra Bailam, Mirna Kassis e Laura Parodi; Franco Minelli chitarra e oud; Roberto Piga, violino; Tommaso Rolando, contrabbasso; Edmondo Romano, fiati; Luciano Ventriglia, percussioni; interventi cantati di Mirna Kassis e la partecipazione di Chef Kumalé. a cura di Festival e Compagnia SUQ

11 aprile, ore 14.00 Cisterne

Sulla rotta del riso

Le Mondine di Novi sono un gruppo musicale unico al mondo, costituito in parte da vere mondariso, da figlie e nipoti di mondine, donne che amano le tradizioni popolari e si impegnano affinché non vadano perdute. Con loro Laura Parodi condurrà i ragazzi alla scoperta del riso, delle sue storie, delle risaie e delle Mondariso attraverso i loro canti e le loro testimonianze.

A cura di Laura Parodi con il Coro delle Mondine di Novi

Il programma completo per le scuole è scaricabile dal sito www.lastoriainpiazza.it

sabato 12 e domenica 13 aprile

11, 16 e 17 Munizioniere

Fiabe in un sol boccone

Parole e illustrazioni conducono i partecipanti in un divertente itinerario in cui il cibo diventa di volta in volta fonte di conoscenza, sorpresa, mistero, sogno, pozione magica o pretesto per giocare...

A cura di Antonio Panella
bambini dai 6 anni

11.30 e 17 Munizioniere

Dal chicco al pane

Un percorso attraverso la filiera della farina intesa come essenza del cibo che porta con sé storia, forme, colori, gusti e mestieri. Un'attività per ripercorrere il viaggio del chicco di cereale dalla semina fino al suo utilizzo in cucina, passando per l'affascinante momento della macinazione a pietra.

A cura di Joanna Ritchie in collaborazione con Mulino Marino
bambini dai 5 agli 11 anni

sabato 12

16.00 Munizioniere

Pane, patate, pachallampe

Un laboratorio di cucina che celebrerà la cerimonia andina della semina della patata - il pachallampe - e che si concluderà con la preparazione di figurine in pasta di pane, tipiche della tradizione dell'America Latina, secondo una ricetta ricca di aneddoti e significati ancestrali.

A cura di Susanna Gropello - Teatro Velato
bambini dai 5 agli 11 anni

16.00 Munizioniere

Saperi e sapori

I gusti e le preferenze alimentari sono profondamente influenzati da ragioni antropologiche e culturali che si perdono nella notte dei tempi... Un incontro esperienziale in cui le risposte saranno "assaggiate" dai partecipanti e comprovate grazie alla degustazione di finger food.

A cura di Maurizio Sentieri
adulti e ragazzi a partire dagli 11 anni

17.00 Munizioniere

Sardine sotto sale

Un'attività tutta pratica per conoscere da vicino un pesce semplice ma ricco di proprietà, la sardina: imparare a eviscerarla e a prepararla per la lunga conservazione. Inoltre verranno presentate le specie di pesce più diffuse nel Mar Ligure e verso le quali è preferibile orientare i propri acquisti al fine di garantire un futuro al nostro mare e alla pesca.

In collaborazione con Acquario di Genova
bambini dai 5 agli 11 anni

domenica 13

16.00 Munizioniere

Dall'Orto all'Arte

Un workshop che, partendo dal colore naturale dei cibi e giocando con i 5 sensi, guida alla creazione di una tavolozza multisensoriale di pigmenti commestibili composta da verde zucchini, rosso barbabietola, arancione carota, e giallo peperone...

A cura di Bice Perrini
bambini dai 5 agli 11 anni

Tutte le attività sono gratuite su prenotazione
didattica@palazzoducale.genova.it - Informazioni: tel. 010 5574065

LA STORIA IN PIAZZA

A cura di Donald Sassoon
con Luca Borzani e Antonio Gibelli

Coordinamento Paolo Battifora, Piero Conti, Ariel Dello Strologo, Piero Dello Strologo, Alessandro Lombardo, Pietro da Passano, Monica Biondi, Ornella Borghello, Elvira Bonfanti, Maria Fontana, Egidio Camponizzi, Carla Turinetto

Didattica Alessandra Agresta, Elisa Brivio, Stefania Costa, Emanuela Iovino, Florence Reimann - Servizio Didattica Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura. In collaborazione con Ufficio Scolastico Regionale per le Liguria, Scuole Infanzia del Comune di Genova, Amnesty International, Slow Food Genova, Natural Machines - Barcelona, Mart Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, Galata Museo del Mare - Genova, Museo del Passatempo di Rossiglione, Associazione Festival della Scienza, Acquario di Genova, Naba Nuova Accademia di Belle Arti di Milano, ReMida Genova, Istituto Marsano di Genova, Istituto Marco Polo di Genova e Olga Briamonti, Martina Comi, Paola Danovaro, Marco Di Gerlando, Giovanna Eder, Valentina Fiore, Ludovica Gibelli, Susanna Groppello, Anna Langella, Fausto Marino, Giorgia Matarese, Emanuela Massa, Guido Minetti, Antonio Panella, Armina Pedrinolla, Bice Perrini, Elisa Piana, Sylvia Pizzorno, Joana Ritchie, Giovanna Rocchi, Maurizio Sentieri, Katuscia Tevini, Gloria Viale con Maurizio Cuccu, Mario Pilosu e Associazione Clio '92.

Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura

Ufficio Stampa Camilla Talfani, Massimo Sorci, Stefania Maggiolini

Promozione Chiara Bricarelli, Pierluigi Bruzzone, Gabriella Garzena, Claudia Riccardi

Sito Web Giampaolo Cavalieri, Vittorio Cavanna, Carlo Pescetto

Mostre Claudia Bovis, Maria Teresa Ruzza

Eventi Franco Melis, Valentina Nebiolo, Rosalia Perosio, Alessandro Siri

Allestimenti Roberto Gallo, Paolo Aragone, Paolo Bertolazzi, Alberto Canepa, Ivo Rossi, Carlo Scalini, Giuseppe Tardanico

Amministrazione Giada Mazzucco, Monica Rimassa, Luciana Ruello

Segreteria Luana Toselli, Antonella Verrillo

Accoglienza Pierangelo Fontana, Katia Del Grande, Paola Giusto, Fabiana Bosio della Scala

Si ringraziano per la collaborazione

Matteo Alverino, Francesca Bancheri, Ezio Bellentani, Elise Bini, Martina Calogero, Daria Camardella, Elisabetta Colagrossi, Luisa Contena, Cristiana Crisafi, Francesca Ferrando, Valeria Fusco, Manuela Gagliardi, Lorenzo Giusto, Andrea Grande, Chiara Guillaro, Chiara Luminati, Martina Massarente, Leonardo Parigi, Alessio Parisi, Elisa Pastorino, Claudia Peire', Elena Putti, Walter Rapetti, Matteo Romano, Federica Romeo, Elisa Rossano, Giulia Savio, Walter Siciliano, Elisa Varese, Marco Villa, Anna Zerba Pagella

Si ringraziano:

Archivio Storico del Comune di Genova
Società Ligure di Storia Patria
GEMI - Le Cisterne del Ducale

Progettazione immagine coordinata e allestimento

Luigi Berio e Paolo Vinci, Arterprima, Genova

La libreria de *la Storia in Piazza* è a cura di Finisterre

Sono previsti aggiornamenti. Consulta il sito www.lastoriainpiazza.it

Realizzazione



Con il contributo di



Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



Partecipanti alla
Fondazione Palazzo Ducale



Sponsor istituzionale della
Fondazione Palazzo Ducale



Sponsor attività didattiche
Fondazione Palazzo Ducale



Sponsor tecnici



Media partner





LA STORIA IN PIAZZA è su facebook
e sul sito www.lastoriainpiazza.it

Ingresso gratuito a tutte le iniziative

**La Sede de LA STORIA IN PIAZZA
è Palazzo Ducale**

Piazza Matteotti 9, 16123 Genova

Per informazioni

0105574065 biglietteria@palazzoducale.genova.it

Prenotazione scuole

www.palazzoducale.genova.it/gestpren

Prenotazione attività bambini e famiglie

didattica@palazzoducale.genova.it

Ufficio Stampa

0105574071/826

Agli studenti universitari saranno riconosciuti crediti formativi per
la partecipazione a *la Storia in Piazza*.

Agli insegnanti verrà rilasciato attestato di partecipazione

www.lastoriainpiazza.it