

## Taggia, Convento di San Domenico, 27 maggio

ore 9

### Dal passato al presente

Modera: Giovanni Panjek (Università di Trieste)

**Alberto Capatti** (Storico della cucina),  
*Olio e burro in conflitto dal 1915 a oggi*

**Alessandro Giacobbe** (Istituto Internazionale di Studi Liguri)  
*Olivicoltura ed ancestrali pratiche colturali sostenibili.  
Viaggio e viaggi dentro una storia mediterranea*

**Gerardo Brancucci** (Università di Genova)  
*Geodiversità dei suoli: uno strumento di valorizzazione del prodotto ligure di qualità*

**Claudio Littardi** (Comune di Sanremo)  
*Identificazione delle cultivar liguri*

**Vincenzo Cilona** (Agronomo) - **Consuelo Garzo** (Imprenditrice agricola)  
*Aspetti caratterizzanti l'olivicoltura e l'elaiotecnica calabrese*

**Paola de Salvo** (Università di Perugia)  
*Il turismo dell'olio nella relazione tra cibo e territorio*

**Franco A. Fava** (Università di Torino)  
*Globale e locale: il dilemma delle eccellenze alimentari italiane.  
L'olio di oliva e il glocal del made in Italy*

ore 11,30

### Tavola rotonda - La filiera olivicola: scenari e prospettive

Coordina: Andrea Moggio (Direttore del giornale "La Riviera")

**Riccardo Garosci** (Presidente Comitato Tecnico Scientifico "Cibo e Scuola" del MIUR  
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca)

**Stefano Mai** (Assessore all'Agricoltura della Regione Liguria)

**Barbara Biale** (Assessore alle Attività produttive del Comune di Sanremo)

**Enrico Lupi** (Presidente nazionale associazione "Città dell'olio")

**Giancarlo Montaldo** (Direttore e giornalista di "Barolo & Co")

**Luciano Beranger** (Presidente associazione "L'oro di Taggia")

**Franco Boeri** (Produttore di Badalucco)

**Stefano Beschi** (Dietista)

Progetto monitorato dal Comitato Tecnico Scientifico  
"Cibo e Scuola" del MIUR



### Comitato scientifico

Francesco Aimerito (Università del Piemonte Orientale) • Enrico Basso (Università di Torino) • Luciano Beranger (Presidente associazione "L'oro di Taggia") • Alberto Capatti (Storico della cucina) • Alessandro Carassale (Centro Studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale - CeSA) • Allen J. Grieco (Villa I Tatti - The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies) • Claudio Littardi (Comune di Sanremo) • Maria Serena Mazzi (Università di Ferrara) • Irma Naso (Università di Torino) • Angela Orlandi (Università di Firenze) • Giovanni Panjek (Università di Trieste) • Gabriella Piccini (Università di Siena) • Antoni Riera Melis (Universidad de Barcelona) • Pinuccia F. Simbula (Università di Sassari)

### Segreteria organizzativa

Claudio Littardi - claudiolittardi@gmail.com - Tel. 335 5808477

Gli studenti delle Scuole secondarie di secondo grado che, previo accordo con la Segreteria organizzativa, seguiranno i lavori del Convegno, potranno ottenere un attestato di partecipazione

# Olea europea

Con il sostegno di:



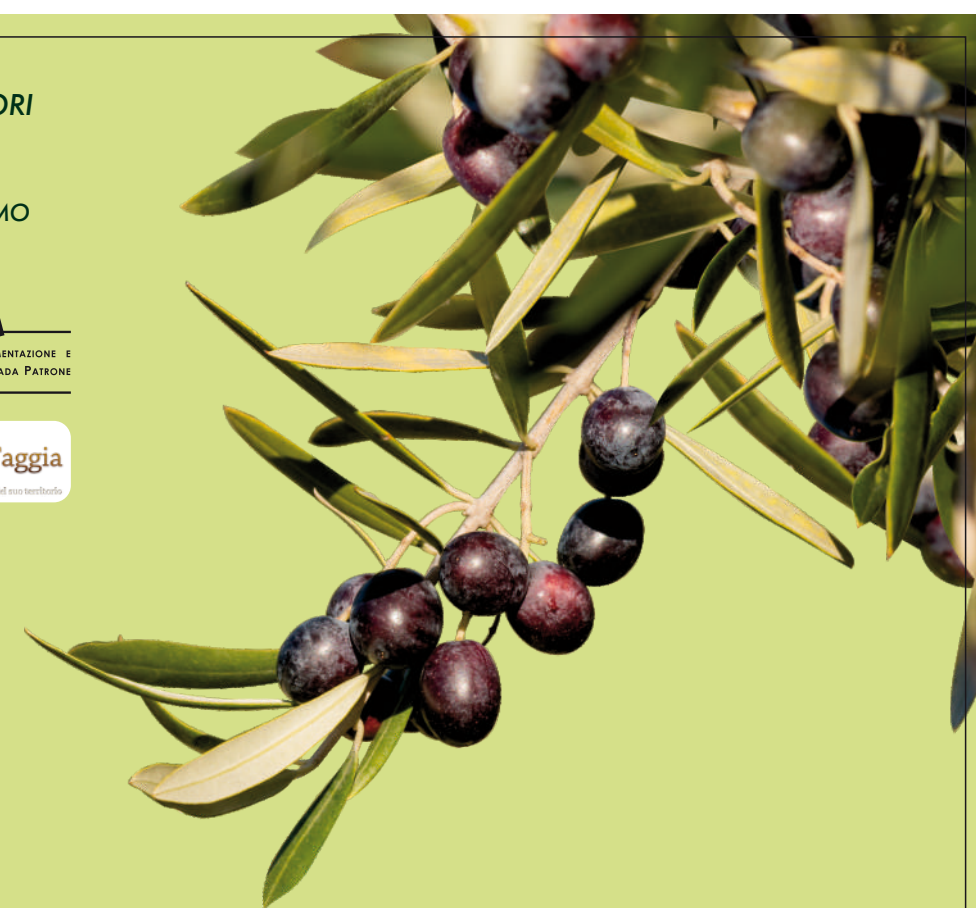
Media Partners



ENTI PROMOTORI



CENTRO STUDI PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CULTURA MATERIALE ANNA MARIA NADA PATRONE



Convegno Internazionale di Studi

## Olivo e olio in Liguria e nella regione mediterranea dal medioevo ai nostri giorni

Sanremo-Taggia, 25-27 maggio 2017

Con il patrocinio di:



COMUNE di TAGGIA

UNIVERSITÀ di GENOVA DAFIST

UNIVERSITÀ di TORINO

UNIVERSITÀ di SASSARI DISSUF

ISTITUTO INTERNAZIONALE STUDI LIGURI

COMUNE di GUARENE

ASSOCIAZIONE ITALIANA INSEGNANTI di GEOGRAFIA

## Programma

### Sanremo, Villa Ormond, 25 maggio

Ore 14,45

Saluti delle autorità

ore 15

Discorso di apertura

**Franco Cardini** (Istituto di Scienze umane e sociali della Scuola Normale Superiore, Pisa - Ecole des hautes études en Sciences Sociales, Paris)

ore 15,30

### **Olivicoltura e produzione olearia: dinamiche regionali**

Modera: Gabriella Piccinni (Università di Siena)

**Alfio Cortonesi** (Università della Toscana)

*L'olivo nell'Italia tardomedievale. Coltivazioni, tecniche, paesaggi*

**Alessandro Carassale** (Centro Studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale - CeSA)  
*Olivo e olio nel medioevo ligure*

**Marco Cassioli** (UMR Telemme, Aix-Marseille Université)

*Un'impresa signorile: i Doria di Dolceacqua e la produzione dell'olio di oliva nella Val Nervia tardomedievale (secoli XIII-XVI)*

**Giovanna Bianchi** (Università di Siena)

**Gaetano di Pasquale, Mauro Buonincontri** (Università di Napoli Federico II)

*L'olivo nel Medioevo della Maremma Toscana: il dato archeobotanico nel contesto archeologico*

Modera: Paolo Calcagno (Università di Genova)

**Aleksander Panjek** (Univerza na Primorskem - Università del Litorale - Capodistria, Slovenia)

*Olio d'oliva del Carso. Tecnica e consuetudine nelle comunità slovene della costa adriatica nel primo Seicento*

**Francesco Aimerito** (Università del Piemonte orientale)

*"L'olio d'oliva nei bandi politici e campestri degli Stati sabaudi in età moderna e contemporanea"*

**Denis Jouffroy** (MCF ESPE di Corsica, UMR CNRS 6240 LISA, Università di Corsica)

*L'olivicoltura corsa alla fine dei Tempi moderni: l'opera di una politica di pacificazione dell'autorità pubblica genovese in Corsica?*

**Giuseppe Rocca** (Università di Genova)

*I paesaggi dell'olivo e l'attività olearia nel Mediterraneo: un'analisi diacronica*

**Luciano Maffi** (Università Cattolica del Sacro Cuore - Milano)

*"Le condizioni di clima e di terreno sono tra le più favorevoli alla buona qualità dell'olio"*  
*L'olivicoltura gardesana nei secoli XIX-XX*

### Taggia, Convento di San Domenico, 26 maggio

ore 9

### **Commercio, distribuzione e consumi dell'olio d'oliva tra Italia ed Europa**

Modera: Ivana Ait (Università di Roma La Sapienza)

**Enrico Basso** (Università di Torino)

*Olio sul mare. Il commercio di olio nel basso medioevo*

**Angela Orlandi** (Università di Firenze)

*L'olio nelle carte mercantili toscane (secoli XIV-XV)*

**Daniele Lombardi** (Università di Siena)

*Importazioni e commercio di olio nella Roma tardomedievale*

**Antoni Riera Melis** (Universidad de Barcelona)

*Produzione, commercio e consumo di olio nella Corona di Aragona*

**Flocel Sabaté** (Universitat de Lleida)

*Olio e mercati nella Catalogna del Trecento*

Modera: Luca Lo Basso (Università di Genova)

**Paolo Calcagno** (Università di Genova)

*I Provvisori dell'olio della Repubblica di Genova (secoli XVI-XVIII)*

**Giacomo Nervi** (Società Savonese di Storia Patria)

*La certosa di San Pietro in Varatella: pratiche locali della produzione e della distribuzione dell'olio di oliva tra XVI e XVIII secolo*

**Aldo Montaudo** (Università di Salerno)

*L'olio nell'economia del Mezzogiorno in età moderna*

**Manuel Vaquero Piñeiro** (Università di Perugia)

*L'olio italiano alla fine del XIX secolo: produzione e commercio*

**Paolo Veziano** (Storico)

*Frodi olearie sulla piazza di Imperia (1925-1930)*

ore 15

### **Rappresentazioni e significati simbolici**

Modera: Maria Serena Mazzi (Università di Ferrara)

**Allen J. Grieco** (Villa I Tatti-The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies)

*L'olio e l'olivo: dalle pratiche agronomiche alla dietetica nelle fonti italiane tra medioevo e prima età moderna*

**Marina Montesano** (Università di Messina)

*La sacralità dell'olio*

**Gabriele Archetti** (Università Cattolica del Sacro Cuore-Milano)

*L'olio sulla barba di Aronne. Suggestioni dal mondo monastico*

**Francesca Stroppa** (Università Cattolica del Sacro Cuore-Milano)

*Usi, simboli e rappresentazioni dell'olio e dell'ulivo nelle fonti artistiche medievali*

**Fulvio Cervini** (Università di Firenze)

*Ulivi come cattedrali. Le radici di un paragone e l'avvio della tutela del paesaggio*

ore 17

*Visita al frantoio dell'Azienda Olio Roi di Badalucco e assaggio di varie tipologie di olio cru della Valle Argentina*