



**FOOD LAB**  
Laboratorio per la storia dell'alimentazione  
Università di Parma – Dipartimento di Economia

## LA TIPICITÀ NELLA STORIA Tradizione, innovazione e territorio

Convegno internazionale di studi  
Parma-Langhirano (9-11 settembre 2010)

La storia dell'alimentazione ha assunto ormai da molto tempo un suo status disciplinare consolidato, che la pone come branca fondamentale sia della storia economica e sociale, sia della storia culturale.

In particolare, la storiografia ha prodotto negli ultimi anni ricerche di grande respiro e profondo spessore, in grado di offrire un panorama ampio e convincente dell'evoluzione dei sistemi alimentari, mostrandone i forti legami con i sistemi agricoli locali, i condizionamenti religiosi, culturali e istituzionali, nonché, ovviamente, con i livelli di reddito e lo sviluppo economico e tecnologico nel senso più ampio.

In questo panorama di rinnovato interesse spiccano alcuni temi, che, pur toccati da queste ricerche ed emergendo anche nell'opinione pubblica generale, stentano tuttavia a trovare una propria definizione teorica e metodologica in ambito squisitamente storico.

L'obiettivo principale del convegno è dunque di concentrare la riflessione internazionale proprio su questi ambiti, in modo particolare su quelli che alludono al rapporto tra la tipicità e il suo «utilizzo» per la valorizzazione e lo sviluppo territoriale.

La partecipazione al convegno è aperta a tutti ed è gratuita.

info: [foodlab@unipr.it](mailto:foodlab@unipr.it)



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA**  
Dipartimento di Economia

Con il patrocinio di



**PROVINCIA  
DI PARMA**



Comune di Langhirano



COMUNE DI PARMA

In collaborazione con



Grazie al contributo di



Delegazione di Parma



**PROVINCIA  
DI PARMA**



Camera di Commercio  
Parma



**FOOD LAB**  
Laboratorio per la storia dell'alimentazione  
Università di Parma – Dipartimento di Economia

## LA TIPICITÀ NELLA STORIA Tradizione, innovazione e territorio

Convegno internazionale di studi 2010  
Parma-Langhirano (9-11 settembre)



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA**  
Dipartimento di Economia

## Giovedì 9 settembre

Aula Magna Rettorato, Via Università 12 – Parma

### GUSTO E TIPICITÀ: LA COSTRUZIONE DI UNA TRADIZIONE CONDIVISA

ore 15,00 – saluti

Gino Ferretti, Magnifico Rettore Università di Parma  
Autorità cittadine

ore 15,30

#### Il quadro metodologico

Madeleine Ferrières (Université d'Avignon et des pays de Vaucluse)  
*Terroir: réflexions autour du mot et d'une notion*

Maura Franchi (Università di Parma - Food Lab)  
*Il prodotto tipico come mito della memoria*

Andrea Zanlari (Presidente Camera di Commercio di Parma)  
*I tre concetti della tipicità*

Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi e Stefano Magagnoli  
(Università di Parma - Food Lab)  
*Avatar: la costruzione di un modello storico-economico per i prodotti tipici*

Maria Emanovskaya (Université Paris-Sorbonne, Paris IV)  
*Comment étudier l'émergence d'aliment «typique» en Russie post-soviétique?*

#### Discussant

Nadège Sougy (Université de Neuchâtel)  
Jean-Pierre Williot (Université «François-Rabelais», Tours)

ore 17,45 - discussione

ore 18,30 - fine lavori

## Venerdì 10 settembre

Aula Magna Rettorato, Via Università 12 – Parma

ore 9,00 – saluti

ore 9,15

#### La costruzione e l'invenzione della tradizione

Sydney E. Watts (University of Richmond, Virginia)  
*Regionalism and adaptation of Lenten diets in early modern Europe*

Laura Prosperi (Università di Milano)  
*La costruzione della «tipicità» come categoria alimentare (Italia, sec. XV-XIX)*

Philippe Meyzie (Université Michel de Montaigne - Bordeaux 3)  
*La construction des «spécialités» culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*

Anneke Geyzen (Vrije Universiteit Brussel)  
*The construction of culinary traditions in Flanders, 1945-2000*

ore 10,35 - coffee break

Virginie Amilien (SIFO - National Institute for Consumer Research, Oslo)  
*From local to typical food: Focus on innovation and origin for Norwegian food products*

Régis Huguenin (Université de Neuchâtel)  
*Le chocolat suisse: une image typique pour un produit atypique*

Marc de Ferrière le Vayer (Université «François-Rabelais», Tours)  
*Le «terroir» dans le magasin ou comment la grande distribution française invente des produits régionaux?*

#### Discussant

Salvatore Ciriaco (Università di Padova)

ore 12,00 - discussione

ore 12,30 - colazione di lavoro

ore 14,45 - trasferimento a Langhirano

## Venerdì 10 settembre

Comune di Langhirano - Sala del Consiglio

ore 15,00 – saluti

Pieri Luigi Ferrari, Vicepresidente Provincia di Parma  
Stefano Bovis, Sindaco Comune di Langhirano

ore 15,15

#### Tipicità e istituzioni

Fabio Parasecoli (New School, New York)  
*Costa Rica between trademarks and geographical indications. A case study in the development of tipicality*

Stefan Kah (University of Strathclyde) e Norbert Weixlbaumer  
(Universität Wien)  
*«Walser's pride» - a mountain cheese as part of regional identity and regional development strategies in the biosphere reserve Großes Walsertal/Austria*

Cristina Grasseni (Università di Bergamo)  
*Eco-museums as a strategy of survival in the Alpine region: «typical alpine products» and the marketing of localities*

Sylvain Brunier (Université de Lyon II)  
*Le rôle des conseillers agricoles dans la politique de labellisation des produits agricoles typiquement savoyards (1960-1990)*

David Burigana (Università di Padova)  
*L'Italia, la Francia e i formaggi «tipici» (1950-2009): alle origini di una politica estera europea?*

Gloria Sanz Lafuente (Universidad Pública de Navarra)  
*«Defining good and bad products»: The building of scientific consensus on the purity of cider in Spain from the end of the XIX century to the first decade of XX century*

#### Discussant

Giancarlo Gonizzi (Musei del Cibo provincia di Parma)

ore 17,45 - discussione

ore 18,30 - visita al Museo del Prosciutto

## Sabato 11 settembre

Camera di commercio, Sala «Aurea Parma», Via Verdi 2 – Parma

### TIPICITÀ E SVILUPPO TERRITORIALE

ore 9,00 – saluti

Presidente Camera di commercio di Parma

ore 9,15

#### Un modello di riferimento: vino e tipicità

Christian Barrère (Université de Reims - Laboratoire OMI)  
*La construction stratégique de la typicité: les enseignements de l'analyse comparative de trois vignobles*

Simone Kovatz (Università di Pisa)  
*La geografia del vino di qualità nell'Italia unita: definizione dei territori di provenienza e dei vini realizzati per soddisfare la domanda di qualità*

Luca Mocarelli (Università di Milano-Bicocca)  
*La denominazione del Chianti: una lunga battaglia tra vino di qualità e fiaschetti*

Ezio Ritrovato (Università di Bari)  
*Dai vini da taglio alle etichette di successo. Tipicità e cultura enologica nello sviluppo territoriale pugliese*

#### Discussant

Marc de Ferrière le Vayer (Université «François-Rabelais», Tours)

ore 11,00 - discussione

ore 11,30 - coffee break

ore 11,50

#### Prodotti tipici, territorio e turismo

Agnese Portincasa (Università di Bologna)  
*Tipicità e turismo. Processi di valorizzazione del territorio nella Guida gastronomica d'Italia (1931-1984)*

Annunziata Berrino (Università di Napoli)  
*Turismo e tipicità in Italia (1980-2010)*

ore 12,30 - colazione di lavoro

ore 14,00 - ripresa lavori

Marie-Lucie Rossi (Université Paris1 Sorbonne - EHES, Paris)  
*Les Produits A.O.P. reggians dans les XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles: Jambon de Parme, Parmesan et Lambrusque*

Rengenier C. Rittersma (Universität des Saarlandes - Food Lab)  
*Truffle of discord: Truffe du Périgord versus Tartufo di Norcia. The French-Italian rivalry with regard to the geographical denomination of the tuber melanosporum (1700-1918)*

Mario Zannoni (Dipartimento Controllo Qualità P.R., Reggio Emilia)  
*Fattori influenzanti le caratteristiche sensoriali tipiche del Parmigiano-Reggiano dal Rinascimento ad oggi*

#### Discussant

Fabio Sforzi (Università di Parma - Direttore «Sviluppo locale»)

ore 15,30 – discussione

ore 16,30 – fine lavori