

Presentazione del volume

Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati (a cura di)

A banchetto con gli amici

Scritti per Massimo Montanari

Viella, Roma ottobre 2021 (pp.636)

Presentazione tratta da <https://www.viella.it/>

Massimo Montanari ha insegnato all'Università di Bologna per più di quarant'anni, prima Storia medievale e poi Storia dell'alimentazione, e ha dato vita al Master europeo in *Storia e cultura dell'alimentazione*. È senz'altro uno dei maggiori esperti internazionali di una storia dell'alimentazione intesa come sistema culturale che può restituire il passato nella sua interezza, ma è altrettanto noto per i suoi studi di storia agraria, anch'essi sempre intesi a raggiungere una ricostruzione a tutto tondo delle società medievali, indagandone le strutture economiche e sociali insieme con quelle politiche e culturali.

Questo libro, concepito come omaggio alla sua figura di studioso e di maestro, cerca di restituire il poliedrico spettro dei suoi interessi intellettuali e delle relazioni professionali e umane che ha saputo costruire nel tempo. Studiosi, allievi, collaboratori e amici hanno partecipato a questo metaforico banchetto contribuendo, ciascuno secondo il proprio stile, alla vivace conversazione propria di una tavola riccamente imbandita.

Tiziana Lazzari insegna Storia medievale presso la Scuola di Lettere e Beni Culturali dell'Università di Bologna, Alma Mater Studiorum.

Francesca Pucci Donati insegna Storia economica e sociale presso la Scuola di Lettere e Beni Culturali dell'Università di Bologna, Alma Mater Studiorum.

INDICE

Tiziana Lazzari, Francesca Pucci Donati, Introduzione

PARTE PRIMA

Omaggi

Alberto Capatti, Ricette e politica

Paola Minoliti, La cultura del cibo nel carrello della spesa

Gianfranco Pasquali, Esordi scientifici e intersezioni biografiche nella fioritura della medievistica negli anni Settanta

Françoise Sabban, L'oeil de Pékin: quand l'Égo-histoire rencontre l'Histoire

Antonio Santini, Un saluto all'amico e allo storico

Angelo Varni, Ripensando alla mazziniana Repubblica Romana

Noriko S. Yamabe, La diffusione del cibo italiano in Giappone

Istituzioni e società

Stefano Gasparri, Matrimoni nell'Italia dei secoli VIII e IX. Alcuni casi di studio

Nicola Mancassola, Comunità rurali e monasteri nella pianura Padana tra IX e XII secolo

Vito Loré, Le due vite dell'abate di S. Massimo. Angelberto/Angelo e i suoi testamenti (Salerno, 903)

Bruno Figliuolo, Sulla signoria dell'arcivescovo di Salerno nei secoli X-XIII

Berardo Pio, *Dal castrum Triani a Fano Adriano*: dinamiche insediative nell'alta valle del Vomano

Gian Maria Varanini, Il patrimonio dei SS. Fermo e Rustico di Lonigo (Vicenza) fra Duecento e Trecento

Paolo Cammarosano, Seduzione plebea e giustizia oligarchica: Trieste 1410

Territorio e produzione

Paola Galetti, Boschi e maiali. Storia e archeologia

Gabriele Archetti, Cascine e strutture rurali: note sparse dalle carte medievali

Angela Lanconelli, Breve nota sulla pastorizia ovina in un'area dell'Italia centrale (Patrimonio di S. Pietro in Tuscia, secoli XIII-XIV)

Gabriella Piccinni, Ingegni contadini. Tracce di protagonismo dei mezzadri toscani del Tre e Quattrocento nelle scelte colturali e di gestione del potere

Alfio Cortonesi, Note sui paesaggi del Lazio meridionale nel Medioevo. Dialogando con Massimo

Paolo Pirillo, Le pecore e il confine. I retroscena di un'inchiesta nell'Appennino tosco-romagnolo della prima metà del secolo XIV

Rossella Rinaldi, Terre di famiglie. Letture di memorie domestiche nei secoli XIV e XV

Società e culture

Irene Bueno, L'Oriente in città: crociate, manoscritti e nuovi saperi ad Avignone

Anna Laura Trombetti Budriesi, Falchi, falconeria e regalità tra Oriente e Occidente

Tommaso Duranti, Lavoro, igiene, salute. Studio preliminare sull'arte dei barbieri di Bologna (ante 1348)

Franco Franceschi, Questione di pelle. I calzolari di Arezzo e un conflitto corporativo del tardo Quattrocento

Leardo Mascanzoni, I cinquanta anni "italiani" (1971-2021) di *Popolo e movimenti popolari nell'Italia del '300 e '400* di Victor Ivanovic Rutenburg

PARTE SECONDA

Di cibi e bevande

Paolo Squatriti, L'erba cattiva in epoca carolingia: agricoltura e teologia

Giuseppe Albertoni, Estirpare ortiche, coltivare salvia, gigli e rose: l'orto politico e morale di Valafrido Strabone

Jean-Pierre Devroey, Cultures médiévales et modernes en pays d'épeautre

Sauro Gelichi, Il peso del vino e il sapore dell'olio: contenuto e contenitori nell'alto Medioevo padano

Allen J. Grieco, Spice Consumption in Late Medieval Florence: The Accounts of the *Mensa della Signoria* (1344-1345)

Riccardo Rao, Il mercato e la cucina. Prime note sui tariffari come fonte per la storia dell'alimentazione nell'Italia settentrionale del tardo Medioevo

Peter Scholliers, The Colour of Bread in Western Europe around 1900
Gino Ruozi, Di vini, cibi e letteratura

Fare cucina

Antonella Campanini, Lettori di ricette tra Medioevo e Rinascimento
Francesca Pucci Donati, Ricette di cucina in un inedito manoscritto ravennate in volgare del XV secolo
Maria Giuseppina Muzzarelli, La cucciniera e il cuoco
Giuliano Pinto, I mestieri della cucina nella Firenze del Trecento. Prime considerazioni
Gianfranco Marrone, Grammatica della ricetta, retorica della cucina
Fabrizio Lollini, Storia dell'arte e produzione enoalimentare: minime note trasversali di metodo

Banchetti e identità alimentari

Cristina La Rocca, A tavola con Teoderico
Tiziana Lazzari, Mangiare insieme: amicizia e clientele alle tavole dei potenti
Riccardo Parmeggiani, La tavola dell'inquisitore. Consumi alimentari e strategie di relazione, tra prassi e costruzioni letterarie
Davide Domenici, Un'infinità di pietanze e di parole. Appunti per una vita sociale del pasto di Moctezuma
Giuliana Albini, Una festa rinascimentale a Crema: Malatesta Baglioni e il Carnevale del 1526
Florent Quellier, Astérix ou la parodie des identités alimentaires
Francesca Roversi Monaco, «Mangiare il Medioevo». Medievalismi alimentari fra *heritage cuisine* e nostalgia
Ilaria Porciani, Spazio, tempo e memoria della cucina istriana dopo la migrazione forzata
Paolo Capuzzo, I luoghi di *Carosello* (1957-1967): geografie del consumo nell'Italia del boom

Attorno al gusto

Carmen Soares, Comfort food in Homer
Bruno Laurioux, À la recherche du moine gastronome au XIIe siècle
Yann Grappe, Le vin et l'alimentation paysanne dans la littérature de la fin du Moyen Âge aux débuts des Temps Modernes
Filippo Ribani, Il sapore della dieta. Gusto, natura e abitudini di vita secondo i medici del basso Medioevo
Rosaria Campioni, Giulio Cesare Croce, il "poeta campestre" in città
Nicola Perullo, Il gusto senza *Io*

Gli autori

