



Università degli studi della Campania “Luigi Vanvitelli”
 Dipartimento di Lettere e Beni Culturali
 Via R.Perla 21, Santa Maria Capua Vetere (Ce)
 Progetto di Ricerca Food TdL
 4 giugno 2025
 Giornata di studi - Aula Appia

Cibo in Terra di Lavoro: territorio, storia, lingua, alimentazione e potenzialità economiche

Programma

ore 9:30 – Saluti istituzionali

I sessione – 9:45-11:15

Presiede: **Domenico Proietti**

Giovanni Mauro (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Paesaggi del gusto in Terra di Lavoro. Quali possibili supporti per una cartografia “impossibile”?*
Severina Pacifico (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Alimenti e futuro: innovazione e sostenibilità per il territorio*
Paolo Romano (Link Campus University), **Laura Castaldi** (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Territorio, Enogastronomia e Sostenibilità. Economia circolare in Terra di lavoro*
Simonetta Conti (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Terra di Lavoro nella Carta dei prodotti alimentari del Regno di Napoli di Benedetto Marzolla (1856)*

II sessione – 11:45-13:30

Presiede: **Severina Pacifico**

Nadia Cipullo (Link Campus University) e **Rosa Vinciguerra** (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Edutainment territoriale: riscoprire e valorizzare le radici attraverso la dimensione ludica della gastronomia tradizionale e delle risorse culturali del territorio*
Pierluigi De Felice (Univ. di Salerno) – *Le trasformazioni dei sistemi agroalimentari in Terra di Lavoro: da Campania Felix a “terra dei fuochi”*
Mario Ossorio (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Il cibo quale risorsa strategica per lo sviluppo del turismo sostenibile e la rigenerazione delle aree interne*
Filomena Corbo (Univ. di Bari Aldo Moro) – *Il cibo della salute ... a cm zero!*

III sessione – 14:30-16:15

Presiede: **Nicola Busino**

Domenico Proietti (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Tra “vitto pitagorico” e alimentazione del “popolo minuto”: “mangiafoglie” campani tra XVI e XIX secolo.*
Giulio Brevetti (Univ. della Campania Vanvitelli) – *“...e tutto quello che caccia dalla mammelle, è oro!”.*
Rappresentazioni e significati della bufala campana attraverso le arti visive
Maria Daglia (Univ. di Napoli Federico II) – *Tra innovazione e tradizione: i prodotti della Regione Campania come fonte di ingredienti funzionali ad alto valore aggiunto*
Noemi Barone (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Eccellenze regionali: il caso della Melannurca nella Piana Campana*

IV sessione – 16:30 -18:30

Presiede: **Rosa Vinciguerra**

Nicola Busino (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Cibo e Terra di Lavoro: archeologia e storia*
Silvana Rapuano (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Consuetudini alimentari e aspetti della circolazione dei beni: contributo alla luce dello studio della ceramica*
Francesco Sielo (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Racconti di famiglia. La cucina dei Monzù in Campania in un ricettario inedito di primo Novecento*
Gennaro Celato (Univ. della Campania Vanvitelli) – *Il vino e la Campania nella Naturalis Historia di Plinio il Vecchio*

GRUPPO DI RICERCA: **Giovanni Mauro** (PI - DILBEC), **Nicola Busino** (DILBEC), **Severina Pacifico** (DISTABIF), **Domenico Proietti** (DILBEC), **Rosa Vinciguerra** (ECONOMIA)

COMITATO ORGANIZZATIVO: **Noemi Barone** (DILBEC), **Riccardo Giuliano** (DILBEC)

La partecipazione alla giornata di lavori rientra nelle attività del ‘Laboratorio di Didattica Integrativa sulla Sostenibilità ambientale’ del Dipartimento di Lettere e Beni Culturali. Gli studenti che intendono partecipare per acquisire 1 CFU dovranno seguire i lavori e redigere una breve relazione.

Maggiori informazioni possono essere chieste al comitato organizzativo, Dott.ssa **Noemi Barone** (noemi.barone@unicampania.it).