



**Cibi  
colture  
sperimentazioni  
nell'Appennino centrale  
fra medioevo  
e contemporaneità**



**UNICAM per EXPO**

# RISORSE E TERRITORIO

**Camerino 8 - 9 maggio 2015 Palazzo Ducale**



Comune  
di Camerino



FONDAZIONE  
CASSA DI RISPARMIO  
DELLA PROVINCIA DI MACERATA

**venerdì 8 maggio**

**ore 9.30**

**Saluti**

**Flavio Corradini** Rettore Università di Camerino  
**Antonio Flamini** Direttore Scuola di Giurisprudenza UNICAM  
**Gianluca Pasqui** Sindaco Comune di Camerino  
Autorità locali e regionali

**ore 10.00**

**L'economia e il paesaggio**

Coordina e introduce

**Catia Eliana Gentilucci** Scuola di Giurisprudenza UNICAM

**Emanuela Di Stefano** Storico economia in età preindustriale, collaboratrice Scuola di Giurisprudenza UNICAM

*'Silva saltus ager': economia integrata e specializzazioni colturali come fattori di equilibrio alimentare e demografico fra Medioevo ed età moderna*

**Fabio Bettoni** Università di Perugia

*Agricoltura in ambiente montano: scelte cerealicole fra XVIII e XX secolo*

**Francesco Musotti** e **Sonia Venanzi** Università di Perugia

*Food design e prodotti tipici*

**Sergio Salvi** collaboratore Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria UNICAM

*Varietà storiche di frumento e origine del concetto di prodotto tipico*

**Andrea Catorci** Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria UNICAM

*Tradizione e innovazione in agricoltura come strumenti di sviluppo economico e conservazione degli ambienti montani*

**Alessandro Delpriori** Storico dell'arte

*Tra iconografia e territorio:*

*immagini di cibi nella pittura marchigiana del Rinascimento*

**Massimo Sargolini** Scuola di Architettura e Design UNICAM

*Paesaggio e cibo*

**venerdì 8 maggio**

**ore 14.30**

**Sperimentazioni, prodotti tipici e gastronomici**

**Claudio Pettinari** Pro Rettore Vicario Università di Camerino  
*Dall'uva al vino: natura e chimica per un prodotto eccellente*

**Gianni Sagratini** Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute UNICAM - Referente protocollo agroalimentare  
*Legumi e salute: lenticchie per un nuovo approccio nutraceutico*

**Paolo Conti** Scuola di Scienze e Tecnologie UNICAM  
*Certificare la qualità dell'olio di oliva*

**Giulio Lupidi** Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria UNICAM  
*Visciole: dalla tradizione proprietà e benefici per la salute*

**Paola Scocco** Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria UNICAM  
*Lo zafferano: ricerca integrata tra sviluppo economico, conservazione del paesaggio e promozione del territorio*

**Ugo Bellesi** Delegato dell'Accademia Italiana della cucina  
*Cucina popolare e aristocratica:  
i ricettari nella sinclinale camerte-fabrianese tra Seicento e Ottocento*

**Marco Santarelli** Giornalista gastronomo  
*Contributi alla storia della gastronomia:  
ciabuscolo e maccheroni nelle carte dell'Archivio di Stato di Camerino*

**Luca Petrelli** Scuola di Giurisprudenza UNICAM  
*Conclusioni*

**ore 17.30**

Inaugurazione dello **spazio expo** riservato alle

**Produzioni tipiche del territorio appenninico**

Lo spazio rimarrà aperto anche **sabato 9 maggio**

**dalle ore 9.30 alle ore 19.30**

**segreteria convegno e spazio expo**  
catiaeliana.gentilucci@unicam.it - 366 5343634  
emanuela.distefano@unicam.it - 339 6938966