

# FICO



## L'albero e i suoi frutti tra storia, letteratura, arte, botanica

Sanremo • Palafiori  
Bordighera • Museo "Clarence Bicknell"  
22-23 maggio 2015



COMUNE  
di SANREMO



COMUNE  
di BORDIGHERA



COMUNE  
di SEBORGIA



AGRITURISMO  
MONACI TEMPLARI



MOSCATELLO  
di TAGGIA



ASSOCIAZIONE VITICOLTORI  
ROSSESE DI DOLCEACQUA



UNIVERSITÀ degli STUDI  
di GENOVA



COOPERATIVA  
DEMETRA



ore 15

## Sanremo, venerdì 22 maggio Palafiori, Sala Ranuncolo

Saluto delle autorità

Alberto Capatti (Storico della cucina)  
Discorso di apertura

Una coltura protetta. Produzione e conservazione  
(tra Liguria, Piemonte, Toscana e Catalogna)

Presiede: Pinuccia F. Simbula (Università di Sassari)

- ✦ Paolo Pirillo (Università di Bologna), Il podere con i fichi secchi. Fornaci da fichi nelle campagne fiorentine (secoli XIV-XV)
- ✦ Antoni Riera Melis (Universidad de Barcelona), Producción, conservación y distribución de los higos en la Corona de Aragón durante la Baja Edad Media
- ✦ Alessandro Carassale (Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della cultura materiale "Anna Maria Nada Patrone" - CeSA), Il fico e i fichi negli statuti di Liguria e Piemonte (secoli XIII-XVI)
- ✦ Francesco Aimerito (Università del Piemonte orientale), Produzione, approvvigionamento, consumo di fichi nelle fonti normative degli Stati sabaudi (secoli XVI-XIX)

Pausa

ore 17

## Commercio e distribuzione tra medioevo ed età contemporanea

Presiede: Luca Lo Basso (Università di Genova)

- ✦ Marco Cassioli (Laboratorio Telemme dell'Università di Aix-Marseille/New Europe College - Bucarest), Produzione e commercio dei fichi nell'estremo Ponente ligure: Ventimiglia e il suo entroterra nei secoli XIII-XVI
- ✦ Enrico Basso (Università di Torino), Fichi e frutta secca dal Mediterraneo ai mari del Nord (secoli XIII-XVI)
- ✦ Daniele Lombardi (Università di Siena), Ad hanc Almam Urbem ficus ducere consuevisti: l'approvvigionamento nella Roma tardomedievale
- ✦ Paolo Calcagno (Università di Genova), Fichi di importazione: consumi e transiti commerciali a Genova alla luce della documentazione doganale (XVIII secolo)
- ✦ Alessandro Giacobbe (Istituto Internazionale di Studi Liguri), Dalla statistica imperiale francese al Novecento: microstorie del commercio del fico in Liguria

Bordighera, sabato 23 maggio  
Museo Biblioteca "Clarence Bicknell"  
(Istituto Internazionale di Studi Liguri)

ore 9

Consumi alimentari e usi terapeutici in area mediterranea

Presiede: Maria Serena Mazzi (Università di Ferrara)

- ✦ Gabriele Archetti (Università Cattolica del Sacro Cuore - Milano), *Dulcissimus ficus comedere. Note sparse dalle fonti monastiche*
- ✦ Irma Naso (Università di Torino), *Il consumo di fichi tra alimentazione e dietetica: libri di cucina e trattati medici nell'Italia dei secoli XIII-XV*
- ✦ Expiración García Sánchez (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Escuela de Estudios Árabes - Granada), *El consumo de los higos en al-Andalus: entre la farmacopea y las normas sociales*

Pausa

ore 10

Proiezione del video "Pan de fighe" di Nicola Ferrarese

Letteratura agronomica, rappresentazioni artistiche, espressioni idiomatiche

Presiede: Gabriella Piccinni (Università di Siena)

- ✦ Angela Lanconelli (Archivio di Stato di Roma), *I fichi nei testi agronomici: da Catone ad Agostino Gallo*
- ✦ Allen J. Grieco (Harvard University, Villa I Tatti - Firenze), *Fico e fichi dai trattati di agricoltura del Cinquecento alle collezioni medicee*
- ✦ Francesca Stroppa (Università Cattolica del Sacro Cuore - Brescia), *Frutto proibito o albero della vita? Note intorno alla fortuna medievale di un tema iconografico*
- ✦ Tiziana Zennaro (Università di Genova), *Tra natura morta e simbolo: i fichi nella pittura di Cinque-Seicento*
- ✦ Enos Costantini (Storico dell'agricoltura), *Il fico in Friuli. Storia, lingua, toponomastica, tradizioni e produzioni*
- ✦ Fiorenzo Toso (Università di Sassari), *Il fico come blasone dei poveri. I figù della Riviera di Ponente: stereotipi, migrazioni, sopravvivenze linguistiche*

Buffet

ore 15

Il fico nella botanica

Presiede: Marco De Vecchi (Università di Torino)

- ✦ Claudio Littardi (Comune di Sanremo), *Botanica e riconoscimento delle varietà di fico del Ponente ligure*
- ✦ Mohamed Bensalah (Institut des Regions Arides El Fjé, Medenine Tunisie), *Cultivars locaux de figuier en Tunisie: caractéristiques de leurs fruits et leurs usages traditionnels*
- ✦ Paolo Luzzi (Curatore dell'Orto botanico "Giardino dei Semplici" di Firenze), *Il fico: prosperità e maledizione*

Pausa



## Tavola rotonda conclusiva

Introduce e modera: Michel Balard (Université Paris 1-Panthéon Sorbonne)

### Intervengono

- ✦ Ivana Ait (Università di Roma)
- ✦ Alfio Cortonesi (Università della Toscana)
- ✦ Marco De Vecchi (Università di Torino)
- ✦ Luca Lo Basso (Università di Genova)
- ✦ Giovanni Panjek (Università di Trieste)
- ✦ Gabriella Piccinni (Università di Siena)
- ✦ Pinuccia F. Simbula (Università di Sassari)

### Comitato scientifico

Enrico Basso (Università di Torino)

Alessandro Carassale (Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della cultura materiale "Anna Maria Nada Patrone" - CeSA)

Paolo Calcagno (Università di Genova)

Daniela Gandolfi (Istituto Internazionale di Studi Liguri)

Claudio Littardi (Comune di Sanremo)

Luca Lo Basso (Università di Genova)

Irma Naso (Università di Torino)

Mohamed Bensalah (Institut des Regions Arides El Fjé, Medenine - Tunisie)

### Si ringrazia

Associazione produttori "Vigne Storiche del Rossese"

Associazione produttori "Moscatello di Taggia"

Hotel - Ristorante "Marinella" di Sanremo

L'Agriturismo "Monaci Templari" di Emanuela Rebaudengo di Seborga

L'Associazione Italiana Sommelier (Delegazione di Imperia)

Consorzio "Il Cammino" Società Cooperativa Sociale

Il trio "BugFolk" (Davide Baglietto - cornamuse, flauti;

Federico Fugassa - contrabbasso; Alessandro Castelli - chitarra acustica)

Cooperativa "Demetra"

### Segreteria organizzativa

Alessandro Carassale (CeSA)

ale.carassale@alice.it - Tel. 340 3102954

Claudio Littardi (Comune di Sanremo)

claudiolittardi@gmail.com - Tel. 320 4374092