

CALL FOR PAPERS

The Umbra Institute annuncia la seconda edizione della

Perugia Food Studies Conference

Perugia, Italy—June 5-8, 2014

Of Places and Tastes: *Terroir, Locality, and the Negotiation of Gastro-cultural Boundaries*

In qualità di relatori ospiti interverranno Rachel Black (Boston University), Kollen Guy (University of Texas at San Antonio) e Amy Trubek (University of Vermont). Alcuni interventi saranno selezionati per la pubblicazione. Il programma provvisorio della conferenza, i moduli di partecipazione e gli ultimi aggiornamenti sull'evento sono disponibili sul sito: WWW.FOODCONFERENCE.IT.

Zachary Nowak (Associate Director for the Food Studies Program – The Umbra Institute)

Questa conferenza si propone di affrontare le molteplici interconnessioni tra pratiche alimentari e territorio, verificando come modalità di produzione, consumo e rappresentazione del cibo siano in relazione con l'identità delle persone e dei luoghi. Fra i controversi esiti della globalizzazione si evidenzia la crescente importanza delle produzioni alimentari locali e della promozione di valori culturali ad esse legati. Negli ultimi decenni l'Unione Europea ha investito notevoli risorse nello sviluppo di complessi sistemi di certificazione (DOP, IGP, STG) volti a promuovere e proteggere prodotti e specialità locali.

Su un piano meno istituzionale, associazioni indipendenti come Slow Food, gruppi di volontariato e comitati legati a territori e produzioni locali si impegnano nella definizione e nella difesa di prodotti tipici e tradizionali, considerati elementi chiave nella costruzione di mercati di nicchia e nella rappresentazione di appartenenze culturali. Dalla formulazione dell'idea di terroir in Francia, attraverso ulteriori declinazioni delle specificità locale (prodotto tipico, regionaltypische Spezialität ecc.) il nesso tra qualità del cibo e territorio ha generato ampi dibattiti riguardanti sviluppo economico, sostenibilità ambientale e ridefinizione delle identità culturali.

Alcuni tra gli argomenti su cui invitiamo a riflettere sono:

- Terroir e costruzione della specificità locale nelle produzioni alimentari.
- L'opposizione fra cibo "proprio" e cibo "altro", come rafforzamento o messa in discussione di identità individuali e collettive.
- Il terroir come distinzione sociale, in riferimento agli studi di Pierre Bourdieu.
- Definizione, applicazione e criticità di leggi e disciplinari che definiscono la specificità locale.
- Il ruolo di giornalismo, letteratura, cinema e mass-media nella rappresentazione di pratiche alimentari e identità regionali, nazionali e transnazionali.

- La promozione di prodotti tipici, saperi e pratiche culinarie nell'industria turistica.
- La relazione tra produzioni alimentari locali e politiche agricole, mercati transnazionali e strategie industriali.
- Il legame tra specificità alimentari locali e movimenti sociali, politici e di salvaguardia dell'ambiente.

Si accettano contributi in diversi ambiti scientifici (antropologia, sociologia, economia, storia, studi culturali) o con approccio interdisciplinare. Proposte di interventi in inglese o in italiano, di lunghezza non superiore alle 300 parole, devono essere spedite entro e non oltre il 17 gennaio 2014 a questo indirizzo email: ZNOWAK@UMBRA.ORG. Si richiede anche una breve descrizione della propria attività professionale e di ricerca (non più di 100 parole).

Si accettano anche proposte di panel con tre relatori. In tal caso, ogni relatore deve inviare la propria proposta indicando i nomi degli altri due relatori con cui parteciperà al panel. Proposte di panel senza tre proposte individuali non saranno accettate.

Vedi il [sito](#) della conferenza per ulteriori informazioni.

Deadline: 17 gennaio 2014