

«Propter magnare creatus»... Lengua, literatura y gastronomía entre Italia y la Península Ibérica

Congreso Internacional

Santiago de Compostela, 21-23 de septiembre de 2016

Lugar de celebración: Sala de Conferencias del Centro ABANCA Obra Social, Plaza de Cervantes 18, 15782 Santiago de Compostela

PROGRAMA

Miércoles 21 de septiembre

9:30-10:00: Recepción y recogida de documentación

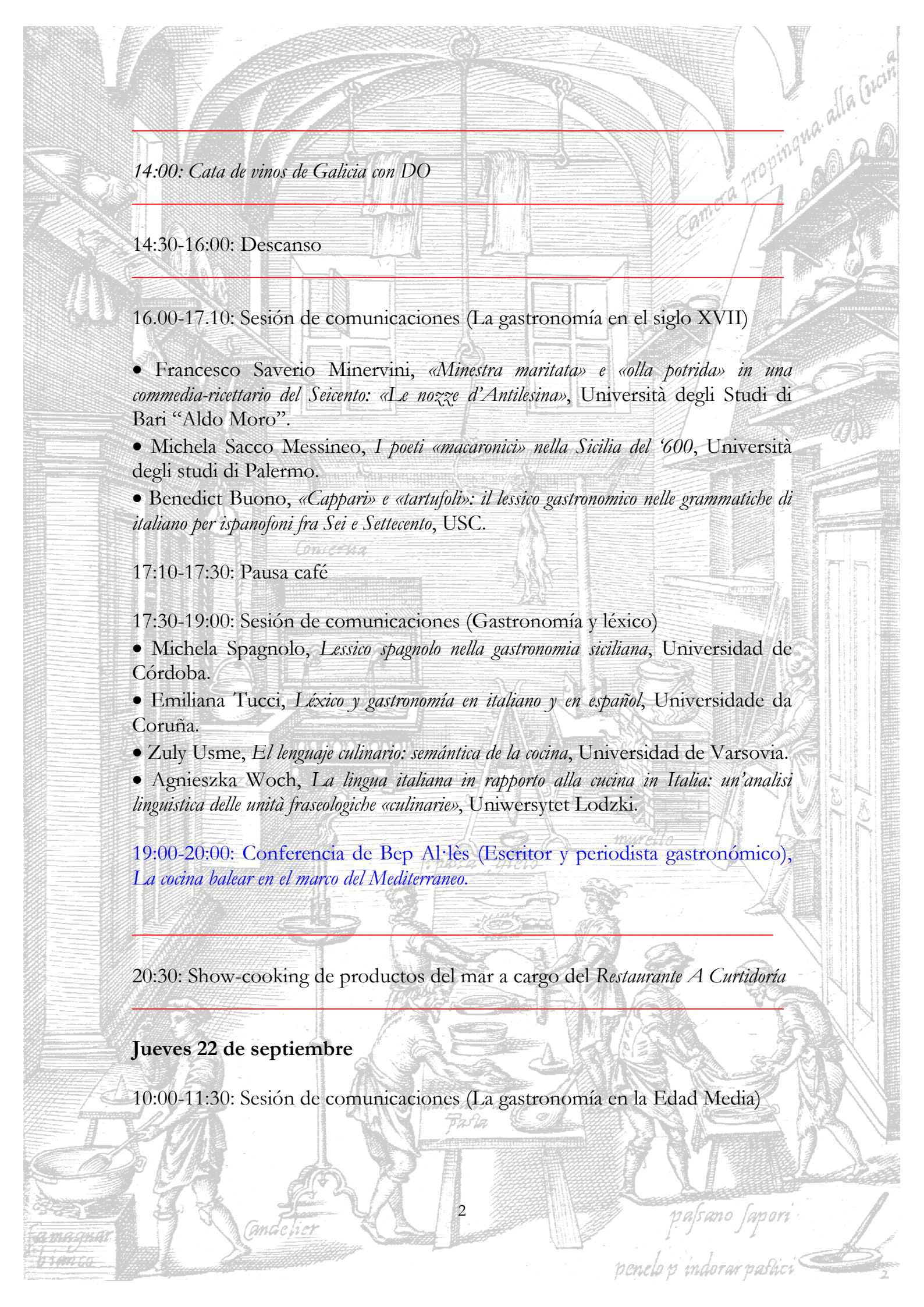
10:00-10:30: Acto de inauguración

10:30-11:30: Conferencia de Vicente González Martín (Universidad de Salamanca), *La comida en la comedia italiana renacentista*.

11:30-12:00: Pausa café

12:00-14:00: Sesión de comunicaciones (La gastronomía en los siglos XV y XVI)

- Roberto Gigliucci, *Deliquescenze gastronomiche in una commedia di fine Cinquecento*, Università Roma La Sapienza.
- Flora Di Legami, *Sapori e saperi irriverenti nelle Novelle di Gentile Sermini*, Università di Palermo.
- Gabriella Macciocca, “...e fa pasta chor um pocho di mele chotto”: un ricettario quattrocentesco dell’Archivio Baldini Libri di Pontassieve, Università di Cagliari.
- Trinidad Fernández González, *A tavola con Testa di Ferro*, Torino.
- Soledad Llano Berini, *A tavola con i burleschi. L’immaginario gastronomico e i suoi usi nelle opere satirico-burlesche*, Uniwersytet Łódzki.



14:00: *Cata de vinos de Galicia con DO*

14:30-16:00: Descanso

16.00-17.10: Sesión de comunicaciones (La gastronomía en el siglo XVII)

- Francesco Saverio Minervini, «Minestra maritata» e «olla potrida» in una commedia-ricettario del Seicento: «Le nozze d'Antilesina», Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
- Michela Sacco Messineo, *I poeti «macaronici» nella Sicilia del '600*, Università degli studi di Palermo.
- Benedict Buono, «Cappari» e «tartufoli»: il lessico gastronomico nelle grammatiche di italiano per ispanofoni fra Sei e Settecento, USC.

17:10-17:30: Pausa café

17:30-19:00: Sesión de comunicaciones (Gastronomía y léxico)

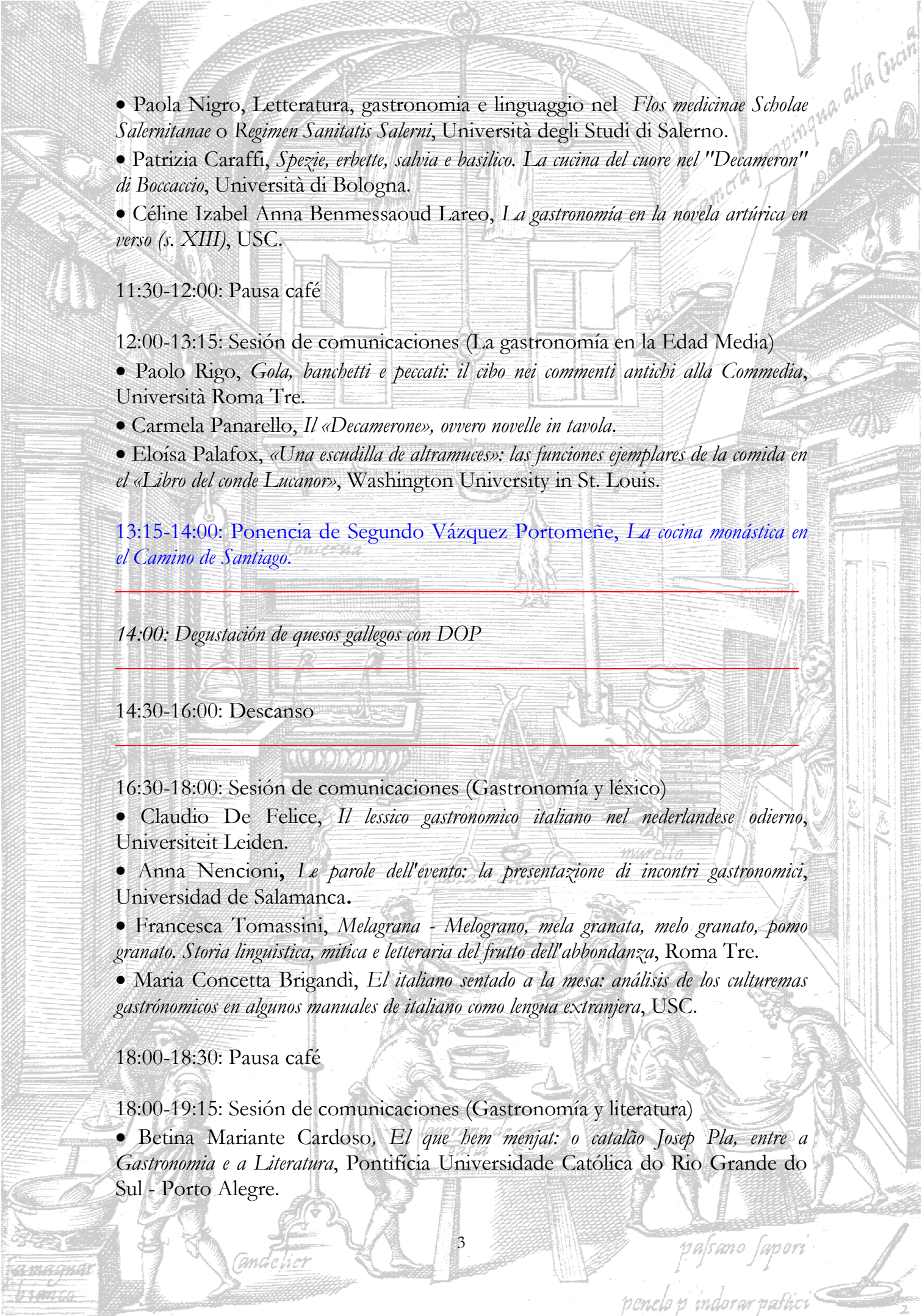
- Michela Spagnolo, *Lessico spagnolo nella gastronomia siciliana*, Universidad de Córdoba.
- Emiliana Tucci, *Léxico y gastronomía en italiano y en español*, Universidade da Coruña.
- Zuly Usme, *El lenguaje culinario: semántica de la cocina*, Universidad de Varsovia.
- Agnieszka Woch, *La lingua italiana in rapporto alla cucina in Italia: un'analisi linguistica delle unità fraseologiche «culinarie»*, Uniwersytet Lodzki.

19:00-20:00: Conferencia de Bep Al-lès (Escritor y periodista gastronómico), *La cocina balear en el marco del Mediterraneo*.

20:30: Show-cooking de productos del mar a cargo del Restaurante A Curtidora

Jueves 22 de septiembre

10:00-11:30: Sesión de comunicaciones (La gastronomía en la Edad Media)

- 
- Paola Nigro, Letteratura, gastronomia e linguaggio nel *Flos medicinae Scholae Salernitanae* o *Regimen Sanitatis Salerni*, Università degli Studi di Salerno.
 - Patrizia Caraffi, *Spezie, erbetta, salvia e basilico. La cucina del cuore nel "Decameron" di Boccaccio*, Università di Bologna.
 - Céline Izabel Anna Benmessaoud Lareo, *La gastronomía en la novela artúrica en verso (s. XIII)*, USC.

11:30-12:00: Pausa café

12:00-13:15: Sesión de comunicaciones (La gastronomía en la Edad Media)

- Paolo Rigo, *Gola, banchetti e peccati: il cibo nei commenti antichi alla Commedia*, Università Roma Tre.
- Carmela Panarello, *Il «Decamerone», ovvero novelle in tavola.*
- Eloísa Palafox, «Una escudilla de altramuces»: las funciones ejemplares de la comida en el «Libro del conde Lucanor», Washington University in St. Louis.

13:15-14:00: Ponencia de Segundo Vázquez Portomeñe, *La cocina monástica en el Camino de Santiago.*

14:00: Degustación de quesos gallegos con DOP

14:30-16:00: Descanso

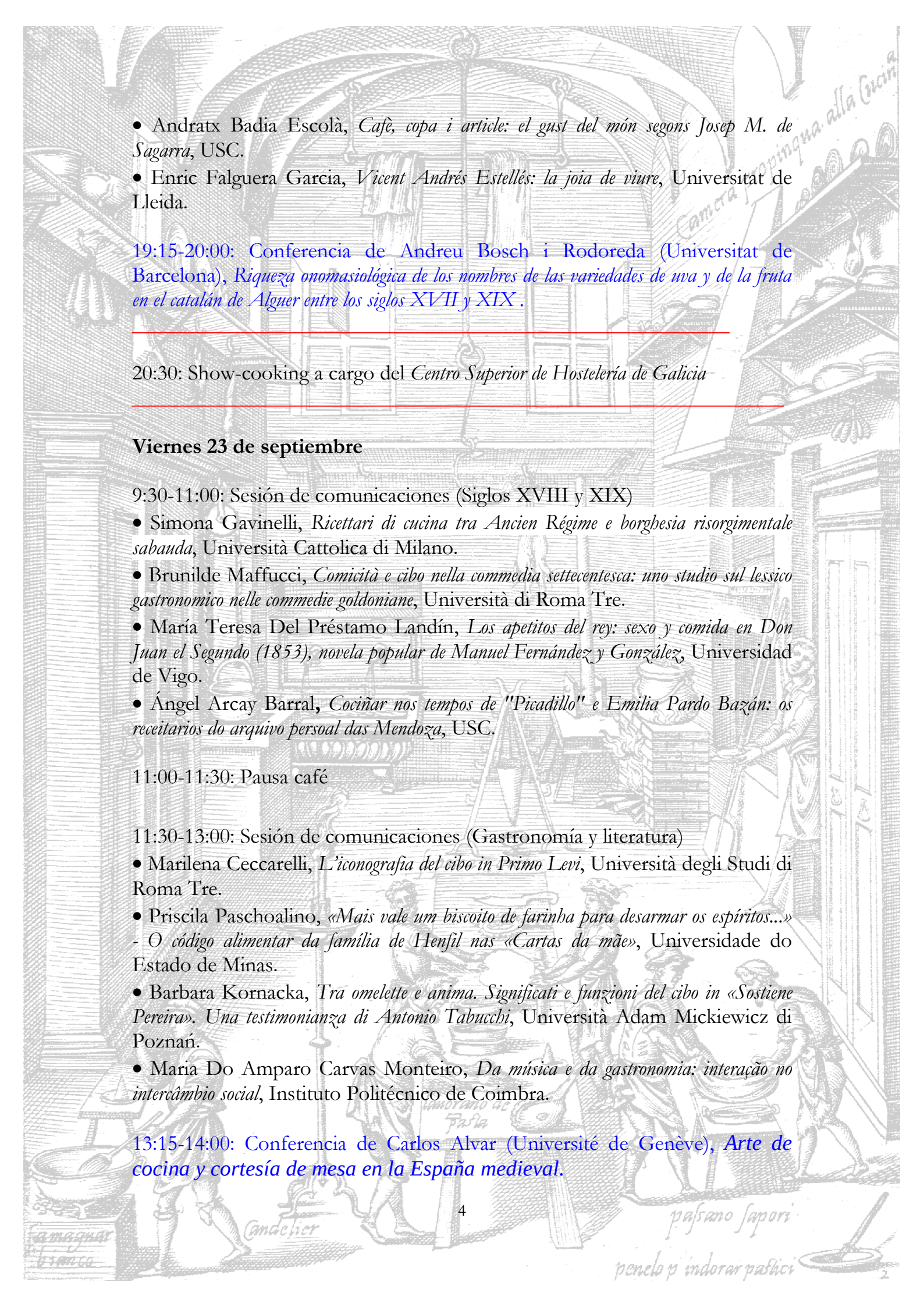
16:30-18:00: Sesión de comunicaciones (Gastronomía y léxico)

- Claudio De Felice, *Il lessico gastronomico italiano nel nederlandese odierno*, Universiteit Leiden.
- Anna Nencioni, *Le parole dell'evento: la presentazione di incontri gastronomici*, Universidad de Salamanca.
- Francesca Tomassini, *Melagrana - Melograno, mela granata, melo granato, pomo granato. Storia linguistica, mitica e letteraria del frutto dell'abbondanza*, Roma Tre.
- Maria Concetta Brigandì, *El italiano sentado a la mesa: análisis de los culturemas gastronómicos en algunos manuales de italiano como lengua extranjera*, USC.

18:00-18:30: Pausa café

18:00-19:15: Sesión de comunicaciones (Gastronomía y literatura)

- Betina Mariante Cardoso, *El que hem menjat: o catalão Josep Pla, entre a Gastronomia e a Literatura*, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - Porto Alegre.

- 
- Andratx Badia Escolà, *Cafè, copa i article: el gust del món segons Josep M. de Sagarra*, USC.
 - Enric Falguera Garcia, *Vicent Andrés Estellés: la joia de viure*, Universitat de Lleida.

19:15-20:00: Conferencia de Andreu Bosch i Rodoreda (Universitat de Barcelona), *Riqueza onomasiológica de los nombres de las variedades de uva y de la fruta en el catalán de Alguer entre los siglos XVII y XIX*.

20:30: Show-cooking a cargo del Centro Superior de Hostelería de Galicia

Viernes 23 de septiembre

9:30-11:00: Sesión de comunicaciones (Siglos XVIII y XIX)

- Simona Gavinelli, *Ricettari di cucina tra Ancien Régime e borghesia risorgimentale sabauda*, Università Cattolica di Milano.
- Brunilde Maffucci, *Comicità e cibo nella commedia settecentesca: uno studio sul lessico gastronomico nelle commedie goldoniane*, Università di Roma Tre.
- María Teresa Del Préstamo Landín, *Los apetitos del rey: sexo y comida en Don Juan el Segundo (1853), novela popular de Manuel Fernández y González*, Universidad de Vigo.
- Ángel Arcay Barral, *Cocinar nos tempos de "Picadillo" e Emilia Pardo Bazán: os receitarios do arquivo persoal das Mendoza*, USC.

11:00-11:30: Pausa café

11:30-13:00: Sesión de comunicaciones (Gastronomía y literatura)

- Marilena Ceccarelli, *L'iconografia del cibo in Primo Levi*, Università degli Studi di Roma Tre.
- Priscila Paschoalino, «*Mais vale um biscoito de farinha para desarmar os espíritos...*» - *O código alimentar da família de Henfil nas «Cartas da mãe»*, Universidade do Estado de Minas.
- Barbara Kornacka, *Tra omelette e anima. Significati e funzioni del cibo in «Sostiene Pereira»*. *Una testimonianza di Antonio Tabucchi*, Università Adam Mickiewicz di Poznań.
- Maria Do Amparo Carvas Monteiro, *Da música e da gastronomia: interação no intercâmbio social*, Instituto Politécnico de Coimbra.

13:15-14:00: Conferencia de Carlos Alvar (Université de Genève), *Arte de cocina y cortesía de mesa en la España medieval*.



14:30-16:00: Descanso

16:00-17:10: Sesión de comunicaciones (Gastronomía y literatura)

- Carlotta Mazzoncini, *Gastronomia erotica nei capitoli di Francesco Berni: un'ipotesi esegetica e Rabelais*, Università degli Studi Roma Tre.
- Manuel Gil Rovira, *La confluencia de M. Vázquez Montalbán y F. Guccini en un mismo libro sobre cocina*, Universidad de Salamanca.

17:10-17:30: Pausa café

17:30-18:00: Ponencia de Oreste Gualillo (Santiago University Clinical Hospital, NEIRID Research Area), *Remedios farmacológicos y alimentos antiguos: el aceite de oliva*.

18:00-19:00: Conferencia de Claudio Marazzini (Università del Piemonte Orientale - Presidente dell'Accademia della Crusca), *Artusi scrittore. L'arte del linguaggio della cucina*. Presentación a cargo de Darío Villanueva Prieto, Director de la Real Academia Española, USC.

19:00-19:30: Acto de Clausura

21:00: Cena de despedida

INFORMACIÓN PARA LOS COMUNICANTES:

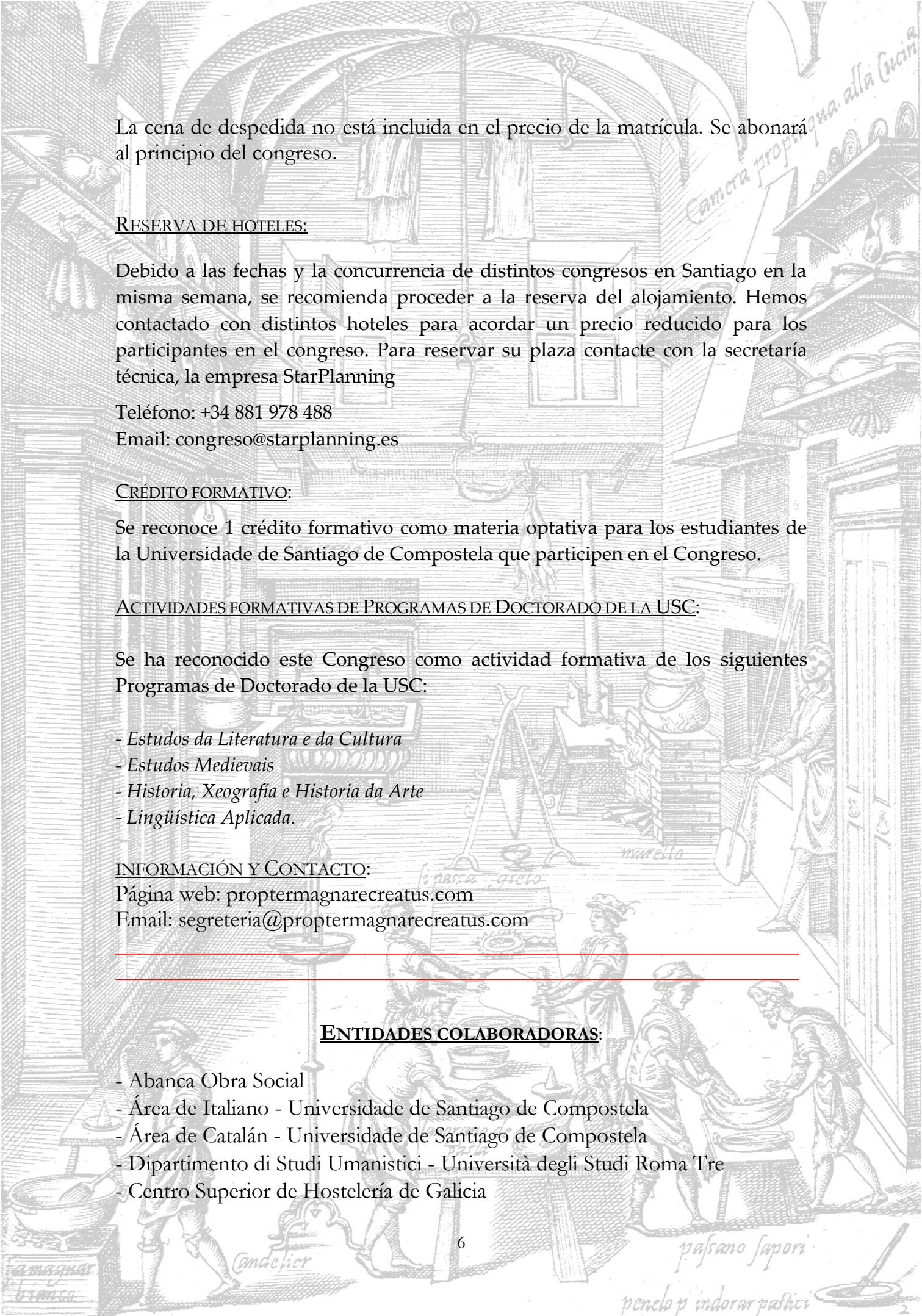
- Las comunicaciones tendrán una duración de 20 minutos.
- El texto definitivo en formato word deberá ser entregado antes del 31 de diciembre de 2016.

OTRAS INFORMACIONES:

Sigue abierto el plazo de inscripción para congresistas sin comunicación. Para proceder a la inscripción siga el siguiente enlace:

<http://www.starplanning.es/congreso/es/>

Para los estudiantes de la USC que sólo asisten al congreso (sin actas y actividades) la matrícula es gratuita.



La cena de despedida no está incluida en el precio de la matrícula. Se abonará al principio del congreso.

RESERVA DE HOTELES:

Debido a las fechas y la concurrencia de distintos congresos en Santiago en la misma semana, se recomienda proceder a la reserva del alojamiento. Hemos contactado con distintos hoteles para acordar un precio reducido para los participantes en el congreso. Para reservar su plaza contacte con la secretaria técnica, la empresa StarPlanning

Teléfono: +34 881 978 488

Email: congreso@starplanning.es

CRÉDITO FORMATIVO:

Se reconoce 1 crédito formativo como materia optativa para los estudiantes de la Universidade de Santiago de Compostela que participen en el Congreso.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE PROGRAMAS DE DOCTORADO DE LA USC:

Se ha reconocido este Congreso como actividad formativa de los siguientes Programas de Doctorado de la USC:

- Estudos da Literatura e da Cultura
- Estudos Medievais
- Historia, Xeografía e Historia da Arte
- Lingüística Aplicada.

INFORMACIÓN Y CONTACTO:

Página web: proptermagnarecreatus.com

Email: segreteria@proptermagnarecreatus.com

ENTIDADES COLABORADORAS:

- Abanca Obra Social
- Área de Italiano - Universidade de Santiago de Compostela
- Área de Catalán - Universidade de Santiago de Compostela
- Dipartimento di Studi Umanistici - Università degli Studi Roma Tre
- Centro Superior de Hostelería de Galicia

- Institut Ramon Llull
- Xunta de Galicia
- Galicia Calidade
- Terras Gaudas
- Istituto Italiano di Cultura de Madrid

