

Carla Aleo Nero (Soprintendenza Beni Culturali e Ambientali di Palermo, sezione archeologica), Antonio Di Maggio (archeologo professionista), <i>Discariche, rifiuti e ricerca archeologica: le trasformazioni della città antica tra Medioevo ed età moderna. Il caso di Piazza della Vittoria a Palermo medievale</i>
Dragana Amedoski (Institute of History, Belgrade), Gordana Garić Petrović (Institute of History, Belgrade), <i>On the Road to Istanbul – Food and Markets in Urban Settlements of Serbia from 15th to 19th Centuries</i>
Armando Antista (Università di Palermo), <i>Infrastrutture per il commercio sul fronte a mare di Valletta tra XVII e XVIII secolo</i>
Marta Bandini Mazzanti (Università di Modena e Reggio Emilia), Giovanna Becca (Università di Sassari), Giovanna Bosi (Università di Modena e Reggio Emilia), Laura Biccone (Università di Sassari), Alessandra Deiana (Università di Sassari), Rossella Filigheddu (Università di Sassari), <i>Semi, frutti e legni dallo scavo di un pozzo nella città di Sassari: uno spaccato della vita quotidiana di un centro urbano nella Sardegna del XIV secolo</i>
Daniela Barbieri (Università di Genova), <i>Insedimenti nobiliari genovesi in Oltregiogo (oltre Appennino) nei secc. XVII-XVIII: tra produzione agricola e immagine architettonica</i>
Patrizia Battilani (Università di Bologna), Giuliana Bertagnoni (Università di Bologna), <i>Il restyling di una vecchia icona pop: la storia transnazionale degli Spaghetti alla bolognese</i>
Gemma Belli (Università di Napoli “Federico II”), <i>Due mercati al coperto di Luigi Piccinato a Carrara</i>
Eleonora Belloni (Università di Siena), <i>Nutrire la città mobilitata. Il problema alimentare a Siena negli anni della Grande Guerra</i>
Silvia Beltramo (Politecnico di Torino), <i>Il cerimoniale della “piccola” corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna</i>
Silvia Beltramo (Politecnico di Torino), <i>Le certose nel Piemonte medievale: grange, corriere e orti monastici</i>
Irene Bevilacqua (Istituto Italiano per gli studi storici), <i>La diffusione sociale dell’acqua Paola tra casate nobiliari, istituti religiosi e privati giardini</i>
Cinzia Bonato (Università di Torino), <i>Genova e il consumo alimentare durante la guerra di successione austriaca (1745-46)</i>
Erika Bossum (Università di Padova), Valeria Rainoldi (Università di Trento), <i>Vitalità economica ed attrattività urbanistica dei magazzini generali di Verona: storia, patrimonio e riuso</i>
Ivan Buonanno, <i>Enoscene: Storia del vino a teatro</i>
Simion Câlția (Bucharest University), <i>Changing the Food Regulations: from Sufficiency Concerns to Sanitary Norms</i>
Pietro Simone Canale (Università del Salento), <i>La riforma doganale siciliana del 1802: conflitti e resistenze locali nella “grande trasformazione”</i>

<p>María Luisa Candau Chacón (universidad de Huelva), <i>El valor social de los alimentos: prácticas de comensalidad entre las monjas “de vida particular” (Sevilla, siglo XVII)</i></p>
<p>Maria Rossana Caniglia (Università Mediterranea, Reggio Calabria), <i>La trasformazione del paesaggio rurale siciliano: colonizzazione del latifondo</i></p>
<p>Francesca Capano (Università di Napoli “Federico II”), <i>Le due piazze dei commestibili nella Caserta ottocentesca</i></p>
<p>Ana Cardoso de Matos (Universidade de Évora - ciDehus), Armando Quintas (Universidade de Évora - ciDehus), <i>Flour Mills in Alentejo: Technical Innovations in Production Processes and Landscapes Change</i></p>
<p>Raffaella Carta (Università di Sassari), <i>Storia, costume, società ed economia della città di Cagliari e del quartiere di Marino, tra medioevo ed età moderna, attraverso lo studio dei materiali del riempimento del pozzo della chiesa di San Sepolcro</i></p>
<p>Carmel Cassar (University of Malta), <i>From Contempt Staple Cash Crop: the acceptance of the Potato in 19th century Malta</i></p>
<p>Valentina Cattivelli (Éupolis Lombardia, Politecnico di Milano), <i>Determinants of community urban gardening in Lombardy</i></p>
<p>Isabella Cecchini (Università di Venezia “Ca’ Foscari”), <i>Zuccheri: reti di approvvigionamento e mercanti internazionali a Venezia in età moderna</i></p>
<p>Ornella Cirillo (seconda Università di Napoli), <i>Abiti da lavoro come progetti di design nell’esperienza creativa di Nanni Strada</i></p>
<p>Riccardo Consoli (Università Mediterranea, Reggio Calabria), Laura Battaglia (Università Mediterranea, Reggio Calabria), <i>Dati archeologici e fonti storiche per la ricostruzione del sistema di approvvigionamento della città di Reggio Calabria in epoca tardoantica</i></p>
<p>Teresa Colletta (Università di Napoli “Federico II”), <i>Gli spazi urbani sotterranei per la conservazione delle derrate alimentari nell’esperienza delle città portuali e mercantili</i></p>
<p>Silvia Corlăteanu-Granciuc (Istituto di Storia dell’Accademia delle scienze di Moldavia), <i>Contro le cattive abitudini. Modelli e comportamenti alimentari, igienici e sanitari nella Bessarabia del secolo XIX</i></p>
<p>Paolo Cornaglia (Politecnico di Torino), <i>I sei mercati capitali. Budapest 1897</i></p>
<p>Alessandro Cremona (Sovrintendenza ai Beni Culturali di Roma Capitale), <i>“...un disnare solennissimo sotto una loza aderente a un bellissimo giardino...”. Logge e giardini come luoghi conviviali nella Roma del Quattrocento</i></p>
<p>Cristina Cuneo (Politecnico di Torino), <i>“Casa, Cucina, Cantina”: fonti d’archivio sul cibo e corte a Torino tra Cinquecento e Seicento</i></p>
<p>Damjanović Dragan (University of Zagreb), <i>Zagreb City Slaughterhouse – Construction, Style and Corruption Scandals of the Largest Public Investment in Inter-War Zagreb</i></p>
<p>Giselda Shirley Da Silva (Universidade de Itaúna), Vandeir José da Silva (Universidade de Brasília), Margareth Vetis Zaganelli (Universidade Federal do Espírito Santo), <i>Cucina mineira: gusto, tradizione e identità culturale</i></p>

<p>Nilce Da Silva (Université du Québec à Trois-Rivières), <i>Il ruolo del cibo nella costruzione dell'immagine dei luoghi: l'Italia nella memoria dei turisti canadesi</i></p>
<p>Carolina De Falco (Seconda Università di Napoli), <i>Dal Caffè al Circolo: cibo, cultura e tempo libero a Napoli nel Novecento</i></p>
<p>Arnaldo de Souza Ribeiro (Universidade de Itaúna), Maria Célia da Silva Gonçalves (Universidade de Brasília), Margareth Vetis Zaganelli (Universidade Federal do Espírito Santo), <i>Colori, sapori e ricordi: il cibo come espressione di identità, socialità e cultura del brincantes della Folias di Reis di João Pinheiro - Minas Gerais</i></p>
<p>M. Rosario del Caz Enjuto, Antonio Álvaro Tordesillas, José Luis Sáinz Guerra e Félix Jové Sandoval (universidad de Valladolid), <i>Colonization Villages in Spain and the Improving of the Agricultural Production through the Field Irrigation. Guidelines for their Present Regeneration</i></p>
<p>Fabio Paolo Di Vita (Università di Catania), <i>Credenza e cucina. Le spese alimentari dei Paternò di Raddusa tra Sette e Ottocento</i></p>
<p>Otello Fabris (Associazione Internazionale per gli studi Folenghiani "Amici di Merlin Cocai"), <i>"Sgnavolat Vicentia plena gatellis": strippate gastronomiche dai testi macaronici quattrocenteschi dei goliardi padovani al Folengo</i></p>
<p>Simone Fagioli (Opificio Toscano di Economia Politica e Storia), <i>Tra il dire e il fare. Pellegrino Artusi e la scienza sociale in cucina versus liste vertiginose, ricette di casa e ricevute ritrovate</i></p>
<p>Vittoria Ferrandino (Università del Sannio), Erminia Cuomo (Università del Sannio), <i>Tra valorizzazione e tutela dei paesaggi vitati. Lo sviluppo del comparto vitivinicolo nel Sannio nel secondo dopoguerra</i></p>
<p>Emma Filipponi (Università iuAv, Venezia), Claudio Mistura (Università iuAv, Venezia), <i>"Porta da terra, porta da mar": accesso e approvvigionamento nella Venezia insulare tra XVIII e XX secolo</i></p>
<p>Isabella Frescura (Università di Catania), <i>"Cibo e grandi eventi: la Dieta mediterranea in Sicilia, crocevia di culture"</i></p>
<p>Ludovica Galeazzo (Università luav, Venezia), <i>Chiostri lagunari e approvvigionamento alimentare a Venezia: il caso dell'isola di San Secondo</i></p>
<p>Massimo Galtarossa (Università di Padova), <i>Vivere alle Terme e sviluppo urbano nel Settecento veneto</i></p>
<p>Sergi Garriga Bosch (Universitat Politècnica de Catalunya). <i>Barcelona markets and city reform</i></p>
<p>Lavinia Gazzé (Università di Catania), <i>"Attaccare un commercio". Traffici, merci e cibo alla fine del secolo XVIII nei carteggi dei viaggiatori tedeschi in Sicilia</i></p>
<p>Laura Genovese (cnr - Istituto per la Conservazione e la Valorizzazione dei Beni Culturali), <i>L'acqua nell'era del turismo: i problemi idrici di Capri tra '700 e primi '900</i></p>
<p>Maria Giagnacovo (Università del Molise), <i>I consumi alimentari del ceto mercantile bassomedievale. Un caso di studio: Francesco di Marco Datini da Prato</i></p>

Elena Gianasso (Politecnico di Torino), <i>Architettura e scena urbana per la celebrazione del Corpus Domini</i>
Alessandro Giordano (Università di Napoli "Federico II"), <i>L'attività molitoria ad Avellino in epoca pre-industriale fra tecnologia e sviluppo urbano</i>
Fernando Suárez Golán (Universidade de Santiago de Compostela), <i>La tavola dell'arcivescovo: cibo, moda e apparenza nel palazzo arcivescovile compostellano fra Sei e Settecento</i>
Elena Granuzzo (Università di Padova), <i>Scienza e approvvigionamento idrico nel Settecento lombardo-veneto</i>
Anna Grimaldi (seconda Università di Napoli), <i>Cibo, spazi e luoghi di Napoli nella pittura tra Seicento e Settecento</i>
Chiara Guarnieri, Giacomo Cesaretti (Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna), Giovanna Bosi, Marta Bandini Mazzanti, Lara Dal Fiume, Valentina Caselli, Ivano Ansaloni, Aurora Pederzoli (Università di Modena e Reggio Emilia), <i>Dimmi cosa butti e ti dirò chi sei: informazioni da materiali archeologici, botanici e zoologici in vasche e butti di Ferrara tra Medioevo e Rinascimento</i>
Maria Teresa Iannelli (Soprintendenza Archeologia della Calabria), <i>Complessi di produzione e stoccaggio di età romana nel territorio di Vibo Valentia</i>
Matteo Iannello (Università di Palermo), <i>La colonizzazione del latifondo siciliano. Architetture e paesaggio</i>
Maria Iarossi, (Università del Molise), <i>Storie di acque: le acque minerali in Molise tra Otto e Novecento</i>
Chiara Ingrosso (seconda Università di Napoli), Miriam Germeno (Generalitat de Catalunya), <i>I mercati ottocenteschi nella Barcellona contemporanea</i>
Ewa Kawamura (Università di Tokyo - Università di Napoli "Federico II"), <i>Il ruolo urbano degli alberghi-ristoranti in Italia tra Otto e Novecento</i>
Mariya Komarova (Politecnico di Torino), <i>Food and holiday: the Image of the City of the Russian Empire</i>
Menne Kosian, Jaap Ever Abrahamse, Rowin van Lanen (University of Utrecht), <i>Food and the City. How Amsterdam Crept out of the Middle Ages through Italian Food</i>
Persida Lazarević (Università di Chieti-Pescara), <i>A map of food in the Byzantine 15th century (in Radoslav Petković's Perfect remembrance of death)</i>
Walter Leonardi (Politecnico di Torino), <i>Dal calice all'immunità: eucaristia, diritto d'asilo e controllo dello spazio in Ancien Régime</i>
Mirella Vera Mafri (Università di Salerno), <i>A Napoli nel Settecento tra mercati e mercanti: quotidianità e "sguardi" stranieri</i>
Andrea Maglio (Università di Napoli "Federico II"), <i>Le sale per la ristorazione negli alberghi della Belle Époque: tipologia, funzione e architettura</i>

Francesca Malleo (Università di Palermo), <i>Il cibo da strada tra narrazione, promozione e valorizzazione della destinazione turistica della “succulenta” città di Palermo attraverso l’esperienza di StrEat Tour Palermo</i>
Rosario Márquez Macías (Universidad de Huelva), <i>Alimentos para Indias. Las cartas de llamada como fuente de referencia. Siglos XVI-XVIII</i>
Paolo Mellano (Politecnico di Torino), <i>La valorizzazione dei paesaggi del cibo: nuove identità per i luoghi del turismo eno-gastronomico</i>
Debora Migliucci (Archivio del Lavoro, Milano), <i>Il gusto della libertà. Donne e alimentazione a Milano (1940-1945)</i>
Bruno Mussari (Università Mediterranea, Reggio Calabria), <i>Le “vie” della produzione a Crotona: direttrici della conversione da paesaggio rurale a paesaggio urbano (XVIII-XX secolo)</i>
Michele Najjar, <i>È pane davvero? Il volto itinerante del cibo. Un percorso letterario seicentesco tra banchetti, osterie e brindisi</i>
Andrea Negrisoli (Politecnico di Milano), <i>Pescherie, beccherie e abattoirs nelle città fluviali. Varianti tipologiche come paradigma per differenti modelli urbani</i>
Daniela Sofia Nunes Pereira (Universidade de Évora - ciDehus), <i>The Market Spaces in the City of Lisbon (Portugal), between the 16th-18th Centuries</i>
Sergio Onger (Università di Brescia), <i>Nutrire i poveri congiunturali: la Casa d’industria a Brescia nell’Ottocento</i>
Zsuzsa Ordasi (eLte, Budapest), <i>Il settimo mercato coperto di Budapest – versione postmodern, 2002</i>
Sheila Palomares Alarcón (Universidade de Jaén), <i>Pasado versus presente en la industria harinera del sur de la península ibérica y su influencia en el contexto urbano</i>
María Luisa Julia Pazos Pazos (Universidade de Santiago de Compostela) e Caroline Ménard (Université de Montréal), <i>Productos y mercancías en las plazas y calles de la ciudad de México, la iglesia, el cabildo y los comerciantes particulares. Siglos XVI-XVIII</i>
Lorenza Perini (Università di Padova), <i>Dalla città di Utopia alla città reale. Appunti per una casa senza cucina</i>
Serena Pesenti (Politecnico di Milano), <i>Firenze, il perimetro della città moderna: dall’abbattimento delle mura alla cinta daziaria (1864-1890)</i>
Vassiliki Petridou (Università di Patrasso), Eleni Kyramargiou (Università dell’Egeo), <i>Tra terra e mare: insediamenti abitativi e industrie alimentari a Keratsini, Pireo</i>
Paola Pinelli (Università di Firenze), <i>“Per i loro bisogni e necessità oneste”: clientela e ritmo delle attività di prestito del Monte Pio di Prato delle origini</i>
Claudia Pingaro (Università di Salerno), <i>Markets and merchandise a Napoli nelle impressioni dei viaggiatori inglesi (secc. XVIII-XIX)</i>
Tiziana Piras (Università di Trieste), <i>Fra Trieste, Vienna e Budapest: cibi e bevande nella narrativa di Giuseppe O. Longo</i>

Franca Pirolò (Università di Catania), <i>Gli appunti gastronomici di un traveller writer del XVII secolo: Jean Baptiste Labat</i>
Serena Potito (Università Parthenope, Napoli), <i>La Società Meridionale dei Magazzini Generali e l'economia napoletana fra '800 e '900</i>
Paolo Raspadori (Università di Perugia), <i>Vestire con decoro sul lavoro. Gli abiti di servizio del personale alberghiero in Italia tra le due guerre mondiali</i>
Luca Rimoldi (Università di Milano - Bicocca), <i>Cucinare discorsi di memoria: Cibi, tradizioni e 'valori' delle Botteghe Storiche di Milano</i>
Lia Romano (Università di Napoli "Federico II"), <i>"Piazze de' commestibili" nel Regno di Napoli. Il caso di Piazza Duca della Verdura a Potenza</i>
Sara Rulli (Università di Genova), <i>I distretti di villeggiatura del Genovesato nel XVIII secolo: la piana albisolese come modello di gestione del territorio, organizzazione produttiva e messa in prospettiva del paesaggio</i>
Massimiliano Savorra (Università del Molise), Adriana Marra (Università del Molise), <i>Cibo e fede: Trisulti e la rete delle certose dell'Italia meridionale</i>
Maria Rita Sebastiani (Sapienza Università di Roma), <i>Crisi economica, povertà urbana e alimentazione in Italia all'inizio del XXI secolo</i>
Ana María Sixto Barcia (Universidade de Santiago de Compostela), <i>Pecar de gula: la conflictividad en torno a la comida en el Santiago monástico de la época moderna</i>
Maria Sirago (Liceo Jacopo Sannazzaro di Napoli), <i>La vendita e il consumo dei prodotti ittici nei rioni napoletani nell'immaginario collettivo dei viaggiatori stranieri (1503-1861)</i>
Anda-Lucia Spanu (Institute for social sciences and Humanities, Sibiu), <i>Urban Food in Text and Image. Historical Images of Nowadays Romanian Cities in 18th and 19th Centuries European Travel Literature</i>
Giuseppe Stemperini (Università di Roma Tre), <i>La vicenda dei Magazzini generali di Roma: dalle origini alla riconversione</i>
Daniela Stroffolino (Cnr - Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Avellino), <i>Cibo e istituzioni in Irpinia nell'Ottocento</i>
Emma Tagliacollo (Cnr, Istituto per la Conservazione e la Valorizzazione dei Beni Culturali), <i>La strada dei muratori nel Lazio del Sud: influenze e rapporti tra le città</i>
Cecilia Tasca (Università di Cagliari), <i>L'istituzionalizzazione del credito agrario nella Sardegna sabauda (1767-1851)</i>
Manuela Tassan (Università di Milano - Bicocca), <i>Le culture del cibo "naturale": Gruppi di acquisto solidale, produttori neo-rurali e ristorazione</i>
Vincenzo Valenzano (Università di Foggia), <i>Gli immondezzai di Montecorvino: analisi di un centro urbano attraverso lo studio dei reperti ceramici</i>
Elisa Vermiglio (Università per Stranieri "Dante Alighieri", Reggio Calabria), <i>Cibo, mercati e mercanti in Sicilia nelle descrizioni dei viaggiatori arabi e nelle cronache normanno-sveve</i>

Marta Villa (Università di Trento), *L'invenzione della tradizione a tavola: ricettari e antropologia dell'alimentazione in Trentino dal XVIII ad oggi. Il caso del ricettario della famiglia Todeschi di Rovereto*

Marta Villa (Università di Trento), *Simbolismo alimentare nei processi di costruzione identitaria di una minoranza etnicolinguistica: il case study dei riti di fertilità di Stilfs in Vinschgau nelle Alpi orientali*

Maria Vidali (University of Thessaly), *Boundaries - from private land to communal festive meals (Tinos island)*

Stefano Zaggia (Università di Padova), *Il caffè Pedrocchi a Padova: un edificio per una nuova centralità urbana*

Giacomo Zanibelli (Università di Siena), *Il panforte senese. L'immagine di una città attraverso la sua industria dolciaria*

Ilaria Zilli (Università del Molise), *Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica: il Molise fra mari e monti*