

Sapere e tavola

tracce documentarie di gusto e cultura
dalle origini al presente

GENNAIO · MAGGIO 2026





**Biblioteca
Panizzi**



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA | DIPARTIMENTO
DI STORIA CULTURE CIVILTÀ

in collaborazione con

Accademia Italiana della Cucina
Circolo Arci Cucine del Popolo

**PIANO
TERRA**

orario di apertura
da lunedì a sabato
ore 9.00-19.00
escluso giorni festivi

“S iamo ciò che mangiamo”, sentiamo spesso dire. Ma lo storico aggiunge che siamo anche ciò che abbiamo mangiato: le nostre abitudini alimentari, le filiere produttive, le scelte economiche, culturali e salutistiche sono il risultato di un lungo percorso. Nulla del nostro rapporto con il cibo nasce dal nulla: ogni gesto, ricetta o tradizione porta con sé tracce dal passato.

La prima fase di questa mostra, ospitata in Biblioteca Panizzi, esplora l'alimentazione come processo culturale e storico: ciò che mangiamo, e il modo in cui lo facciamo, deriva da scelte, consuetudini e conoscenze che si sono trasformate nei secoli. Libri, documenti e immagini delle raccolte della biblioteca permettono di ricostruire cucine scomparse, tradizioni gastronomiche, filiere produttive e immaginari del passato, rivelando quanto il nostro presente sia l'esito di una lunga eredità. Il cibo, effimero per natura, sopravvive nelle parole e nelle rappresentazioni che lo hanno raccontato: sono le fonti a guidare il visitatore in un viaggio tra storia, cultura e quotidianità. Nel corso del 2026 la mostra proseguirà con una seconda fase che allargherà lo sguardo al rapporto tra cibo, identità, società e creatività, mostrando come ciò che mangiamo non solo derivi dalla storia, ma continui a generarla.

sabato 28 febbraio e 16 maggio ore 11.00 Visita guidata alla mostra

24 gennaio } 30 maggio 2026

Reggio Emilia **Biblioteca Panizzi** via Farini 3

Sapere e tavola

tracce documentarie di gusto e cultura
dalle origini al presente

info www.bibliotecapanizzi.it

a cura di **Antonella Campanini**

