

L'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Pavia, coordina un seminario di confronto, ospitato dalla Camera di Commercio di Pavia, tra specialisti di archivi e documenti storici e scienziati e tecnici nel campo dell'allevamento e delle scienze agrarie delle Università di Milano, Pavia e Piacenza. Il materiale storico è conservato negli Archivi di Stato di Pavia, Milano e Parma.

Bovini dal Duecento al Duemila.

h. 11 Saluto del prof. Danilo Fraticelli, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Pavia, ed eventuali saluti della Autorità

Presiede prof. Daniele Vigo, (Università di Milano, Dipartimento di Scienze veterinarie e sanità pubblica)

prof. Ezio Barbieri (Università di Pavia, Dipartimento di Scienze Umanistiche) introduce e coordina gli interventi di:

dott.ssa Chiara Cauzzi: uno sguardo alle fonti storiche di cui si parla;

dott.ssa Maria Chiara Succurro (Università di Firenze), Le fonti del Due e Trecento. Note critiche per una corretta lettura e interpretazione; il caso del registro di Tommasino Mangano deli anni '70 del Trecento. Confronto con l'area bresciana

dott. Filippo Catanese, I prezzi dei bovini in un preciso momento, il 1388, in confronto con i prezzi di altri beni mobili e immobili;

dott. Fabio Romanoni, L'allevamento nella valle della Vernavola: scene di vita.

dott. Saverio Almini (archivista), Razze, fiere e mercati: spunti per ricerche sui bovini negli archivi pubblici della Lombardia (secoli XVI - XIX)

Prof. Ermes Frazzi, Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali di Piacenza), Agroalimentare e biodiversità

prof. Daniele Vigo (Università di Milano, Dipartimento di Scienze veterinarie e sanità pubblica), Conclusioni.

Saluto finale del Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina