

Curriculum vitae di Antonella Campanini

Antonella Campanini
Ricercatore in Storia medievale

Contatti

Telefono: +39 0172 458536
Fax: +39 0172 458500
Email: a.campanini@unisg.it
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche | Sede di Pollenzo
Piazza Vittorio Emanuele, 9
fraz. Pollenzo – 12042 Bra (Cn)

Biografia / Formazione

Allieva di Vito Fumagalli, Antonella Campanini è laureata in Lettere moderne all'Università degli Studi di Bologna, diplomata in Archivistica, paleografia e diplomatica presso l'Archivio di Stato di Modena, perfezionata in Storia alimentare d'Italia e di Europa presso l'Università degli Studi di Parma, abilitata a Professore di seconda fascia.

È stata per sei anni assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Paleografia e Medievistica dell'Università degli Studi di Bologna. Ha svolto attività libero-professionale in campo archivistico. In quell'ambito ha collaborato alla realizzazione della banca dati del patrimonio documentario dell'Archivio di Stato di Bologna e al riordino e inventariazione dell'Archivio storico dell'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna.

Fa parte del Conseil Scientifique dell'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) e dirige la Collection "Tables des Hommes" (Presses universitaires François-Rabelais de Tours) insieme a Martin Bruegel, Jean-Pierre Corbeau, Claire Delfosse, Marie-Pierre Horard, Bruno Laurieux, Florent Quellier, e la Collection "L'Europe alimentaire/European Food Issues/Europa alimentaria/L'Europa alimentare" (Bruxelles-Bern-Berlin-Frankfurt am Main-New York-Oxford-Wien, P.I.E. Peter Lang) insieme a Peter Scholliers e Jean-Pierre Williot. Dal 2014 al 2018 è stata responsabile del Campus d'été organizzato annualmente dall'Université François-Rabelais de Tours e dall'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, insieme a Isabelle Bianquis e Beat Kümin.

La sua esperienza didattica ha avuto inizio nell'a.a. 1998-99 con *Seminario sulla normativa statutaria* per laureandi in "Storia economica e sociale del Medioevo" presso il Dipartimento di Scienze umane dell'Università degli Studi di Ferrara. Dall'a.a. 2000-01 è docente di *Paleografia* nella Scuola di archivistica, paleografia e diplomatica istituita presso l'Archivio di Stato di Bologna. Dall'a.a. 2004-05, e per tre anni accademici, ha svolto insieme a Rossella Rinaldi il *Laboratorio di ricerca sulle fonti d'archivio*, frutto di una collaborazione tra il Dipartimento di Paleografia e Medievistica dell'Università degli Studi di Bologna e l'Archivio di Stato di Bologna. Dall'a.a. 2006-07 e per due anni accademici è stata docente del corso di *Storia dell'alimentazione e della cucina* presso il Master in "Scienze Gastronomiche e Prodotti di Qualità" dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, da lei diretto. Nell'a.a. 2007-08 è stata titolare del *Seminario di Storia dell'alimentazione 2* della laurea triennale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, del modulo *Evoluzioni politiche e sociali a Bologna fra XIII e XV secolo. Il "Liber Paradisus" e la liberazione dei servi* per l'insegnamento di *Storia medievale* destinato ai corsi di laurea DAMS e Scienze geografiche della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Bologna e del

Corso di Metodologia e fonti per la storia dell'alimentazione presso il Master in “Tradizioni e culture dell'alimentazione mediterranea” presso l'Università degli Studi “Suor Orsola Benincasa” di Napoli. Nell'a.a. 2008-09 è stata titolare del corso di *Storia dell'alimentazione* e della prima parte del corso di *Storia della cucina I* della laurea triennale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Nell'a.a. 2010/11 è stata titolare del corso di *Storia delle culture alimentari* e di un modulo del corso di *Storia dei prodotti tipici*, entrambi facenti parte del percorso didattico della Laurea Magistrale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Dall'a.a. 2011/12 è stata titolare del medesimo corso di *Storia delle culture alimentari*, poi divenuto *Storia delle culture alimentari e dei prodotti tipici*, e ha acquisito la titolarità del corso di *Storia della cucina* della laurea triennale; per quest'ultima ha tenuto anche i corsi opzionali di *Fonti per la storia dell'alimentazione* (dall'a.a. 2012/13) e *Storia dei prodotti tipici* (dall'a.a. 2013/14). Dall'a.a. 2019/20 è titolare del corso di *Storia dell'alimentazione dalla Preistoria al Medioevo* della laurea triennale.

Incarichi universitari

Direzione della Biblioteca
Organizzazione e coordinamento di Seminari e conferenze
Presidio di Qualità

Insegnamenti

Storia dell'alimentazione dalla Preistoria al Medioevo (II anno laurea triennale in Scienze e culture gastronomiche)
Storia dei prodotti tipici

Aree di ricerca

L'attività di ricerca di Antonella Campanini ha avuto inizio nel 1992, con la collaborazione con il gruppo di ricerca sulla presenza ebraica a Bologna e nel territorio bolognese tra il tardo Medioevo e la prima Età moderna, presso il Dipartimento di Paleografia e Medievistica dell'Università degli Studi di Bologna. Nel 1994 si è affiancato un secondo filone, relativo alla normativa statutaria, portato avanti all'interno della sezione “Società Economia Territorio” del medesimo Dipartimento. In seguito si è specializzata sulla normativa a carattere suntuario; dopo la raccolta e l'edizione di fonti all'interno del gruppo di lavoro sull'Emilia-Romagna, ha focalizzato la ricerca sulle leggi relative alla moderazione del lusso nei banchetti, argomento sul quale ha incentrato diversi interventi a convegni in Italia e all'estero.

Dal 2002 al 2005 si è occupata di “Castelli medievali e neo-medievali in Emilia-Romagna” all'interno di un gruppo di ricerca che ha visto il Dipartimento di Paleografia e Medievistica dell'Università degli Studi di Bologna affiancarsi all'Istituto Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna.

Nel 2006 ha partecipato al PRIN “Donne, scrittura e potere tra medioevo ed età moderna”, coordinato da Maria Teresa Fumagalli Beonio Brocchieri dell'Università degli Studi di Milano. Nell'ambito di quel progetto ha curato la traduzione del *Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum* di Ildegarda di Bingen.

È stata responsabile dell'Unità di ricerca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche per il progetto PRIN 2009 “Cucina e identità nazionale: le basi storiche del patrimonio gastronomico italiano”, coordinato da Massimo Montanari dell'Università degli Studi di Bologna e membro dell'Unità di ricerca dell'Università degli Studi di Scienze gastronomiche (responsabile Nicola Perullo) per il progetto PRIN 2015 “Cucina politica”.

Attualmente si occupa di storia sociale dell'alimentazione tra Medioevo e prima Età moderna, del cibo come patrimonio culturale e della figura del cuoco tra Medioevo ed Età moderna.

Principali pubblicazioni

Monografie, curatele, edizioni di fonti

Antonella Campanini, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Roma, Carocci, 2019 (160 pp.).

Antonella Campanini, *Food Cultures in Medieval Europe*, Bruxelles-Bern-Berlin-Frankfurt am Main-New York-Oxford-Wien, P.I.E. Peter Lang, 2019 (196 pp., "European Food Issues", 15).

Antonella Campanini, *Il cibo e la storia: il Medioevo europeo*, Roma, Carocci, 2016 (176 pp.).

Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa", a cura di Antonella Campanini, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016 (239 pp., «Pollentia University», II).

Le cose del quotidiano. Testimonianze su usi e consumi (Bologna, sec. XIV), a cura di Antonella Campanini e Rossella Rinaldi, Bologna, BUP, 2014 (270 pp., «Collana DiSci - Medievistica»).

Antonella Campanini, *Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano*, Roma, Carocci, 2012 (144 pp.).

Ildegarda di Bingen, *Libro delle creature. Differenze sottili delle nature diverse*, a cura di Antonella Campanini, Roma, Carocci, 2011 (424 pp.).

Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités, a cura di Antonella Campanini, Peter Scholliers, Jean-Pierre Williot, Bruxelles-Bern-Berlin-Frankfurt am Main-New York-Oxford-Wien, P.I.E. Peter Lang, 2011 (262 pp., Collection "L'Europe alimentaire").

Artigiani a Bologna. Identità, regole, lavoro (secc. XIII-XIV), a cura di Antonella Campanini e Rossella Rinaldi, Bologna, CLUEB, 2008 (264 pp., «DPM Quaderni. Ricerche e strumenti» 3).

Laboratorio sulle fonti d'archivio. Ricerche su società e istituzioni a Bologna nel tardo Trecento, a cura di Antonella Campanini e Rossella Rinaldi, Bologna, CLUEB, 2005 (215 pp., «DPM Quaderni. Ricerche e strumenti» 2).

Antonella Campanini, *Il villaggio scomparso. Rivalta di Reggio nei secoli IX-XIV*, Bologna, CLUEB, 2003 (187 pp.).

Disciplinare il lusso. La legislazione suntuaria in Italia e in Europa tra Medioevo ed Età moderna, a cura di Maria Giuseppina Muzzarelli e Antonella Campanini, Roma, Carocci, 2003 (244 pp.).

Inventario dell'archivio storico dell'Accademia Nazionale di Agricoltura (già Società Agraria di Bologna). 1807-1944, a cura di Antonella Campanini, Bologna, Avenue Media, 2001 (191 pp.).

I rubricari degli statuti comunali di Reggio Emilia (secoli XIII-XVI), a cura di Antonella Campanini, Bologna, La Fotocromo Emiliana, 1997 (272 pp., Università degli Studi di Bologna. Dipartimento di Paleografia e Medievistica. Sezione di ricerca «Società Economia Territorio». Fonti e saggi di storia regionale. Quaderni. 7).

Gli statuti dei conti Manfredi. Edizione delle raccolte di Albinea e Borzano (RE), a cura di Antonella Campanini, Bologna, La Fotocromo Emiliana, 1995 (159 pp., Università degli Studi di Bologna. Dipartimento di Paleografia e Medievistica. Sezione di ricerca «Società Economia Territorio». Fonti e saggi di storia regionale. Quaderni. 3).

Articoli in rivista

Antonella Campanini, *Le cuisinier entre la plume et le fourneau (Italie, XV^e – XVI^e siècle)*, in «Food & History», 15/1-2 (2017), pp. 133-156.

Antonella Campanini, *De l'hymne au territoire à l'apologie des terroirs. Une brève histoire des inventaires culinaires italiens depuis l'Unification (1861)*, in «Food & History», 9.2 (2011), pp. 153-172.

Antonella Campanini, *La table sous contrôle: Les banquets et l'excès alimentaire dans le cadre des lois somptuaires en Italie entre le Moyen Âge et la Renaissance*, in «Food & History», 4.2 (2006), pp. 131-150.

Antonella Campanini, Christophe Marion, *Des femmes à la nourriture (et vice-versa)*, in «Food & History», 4.1 (2006), pp. 331-344.

Antonella Campanini, *Una famiglia ebraica a Bologna tra Medioevo ed Età moderna: i Finzi*, in «Zakhor», III (1999), pp. 79-93.

Articoli in volume

Antonella Campanini, *Il creato come cibo nell'opera scientifica di una Dottoressa della Chiesa*, in Federico Chiara, *Il ventre e il monaco. Costruzione della gastromorale cristiana fra tarda Antichità e Medioevo*, Roma, Carocci, 2020, pp. 131-143.

Antonella Campanini, *Dalle identità alimentari agli scambi, e ritorno: il cibo come fattore d'integrazione*, in *Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza*, a cura di Maria Giovanna Onorati, Milano, Franco Angeli, 2020, pp. 58-69.

Antonella Campanini, *Scrivere di cibo per educare al cibo. Qualche riflessione intorno al De honesta voluptate di Platina*, in *Cucina, società e politica. Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto*. 3, a cura di Fabrizio Lollini e Massimo Montanari, Bologna, Bononia University Press, 2020, pp. 15-19.

Antonella Campanini, *Le cuisinier est-il un artiste ? (Italie, XV^e-XVII^e siècles)*, in *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, a cura di Nathalie Peyrebonne, Tours-Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais de Tours, 2018 (Collection "Tables des Hommes"), pp. 37-52.

Antonella Campanini, *Narratori di banchetti in Italia tra XV e XVI secolo. Il caso delle nozze Bentivoglio-Este (Bologna, 1487)*, in *Le banquet. Manger, boire et parler ensemble (XII^e-XVII^e siècle)*, a cura di Bruno Laurioux, Agostino Paravicini Bagliani, Eva Pibiri, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2018, pp. 261-286 ("Micrologus Library", 91).

Antonella Campanini, *Qualités sous contrôle sur le marché de Bologne (XIII^e-XVI^e siècles)*, in *Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Age au XIX^e siècle*, a cura di Arnaud Knaepen, Christopher Loir e Alexis Wilkin, Bruxelles, Editions de l'Université de Bruxelles, 2018, pp. 27-40.

Antonella Campanini, *Regulating the Material Culture of Bologna la grassa*, in *A Companion to Medieval and Renaissance Bologna*, a cura di Sarah Rubin Blanshei, Leiden, Brill, 2018, pp. 129-153.

Loïc Bienassis, Antonella Campanini, *La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunta à l'Italie : analyse critique d'un mythe*, in *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, a cura di Pascal Brioist e Florent Quellier, Tours-Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais de Tours, 2018 (Collection "Tables des Hommes"), pp. 29-88.

Pascal Brioist, Florent Quellier, Loïc Bienassis et Antonella Campanini, *Conclusions. Influences et emprunts, italianité et francisation*, in *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, a cura di Pascal Brioist e Florent Quellier, Tours-Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais de Tours, 2018 (Collection "Tables des Hommes"), pp. 247-255.

Antonella Campanini, *Il cibo a Bologna: percorsi archivistici*, in *Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa"*, a cura di Antonella Campanini, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 9-30;

Antonella Campanini, *Qualità sul pubblico mercato (secc. XIII-XVI)*, in *Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa"*, a cura di Antonella Campanini, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 99-126

Antonella Campanini, *La tavola disciplinata: regolare i banchetti cittadini (secc. XIII-XVI)*, in *Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa"*, a cura di Antonella Campanini, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 207-233.

Antonella Campanini, *Oggetti del quotidiano, oggetti di studio. Metodologia e fonti*, in *Le cose del quotidiano. Testimonianze su usi e consumi (Bologna, sec. XIV)*, a cura di Antonella Campanini e Rossella Rinaldi, Bologna, BUP, 2014, pp. 9-20.

Antonella Campanini, *Cuochi e cucina tra tecnica e arte*, in *Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto. Atti del convegno (Bologna, 15-16 ottobre 2014)*, a cura di Sylvie Davidson e Fabrizio Lollini, Bologna, BUP, 2014, pp. 23-33.

Antonella Campanini, *Pan per focaccia, ovvero La poligenesi del panettone*, in *Il panettone prima del panettone*, a cura di Stanislao Porzio, Milano, Guido Tommasi Editore, 2013, pp. 15-31.

Antonella Campanini, *Feste senza eccessi*, in *Un certo sguardo. Elementi di ricerca sul campo: il caso della Baio di Sampeyre*, a cura di Piercarlo Grimaldi, Bra, Slow Food Editore, 2012, pp. 153-160.

Antonella Campanini, Peter Scholliers, Jean-Pierre Williot, *Identités, aliments et cuisine aux sources d'une Europe alimentaire*, in *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, a cura di Antonella Campanini, Peter Scholliers, Jean-Pierre Williot, Bruxelles-Bern-Berlin-Frankfurt am Main-New York-Oxford-Wien, P.I.E. Peter Lang, 2011, pp. 9-21.

Antonella Campanini, *Connaître l'origine : les produits, les recettes et leurs inventeurs. Trois exemples italiens (XV^e-XVII^e siècle)*, in *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, a cura di Antonella Campanini, Peter Scholliers, Jean-Pierre Williot, Bruxelles-Bern-Berlin-Frankfurt am Main-New York-Oxford-Wien, P.I.E. Peter Lang, 2011, pp. 25-44.

Antonella Campanini, *Nourrir le peuple et le lui faire savoir : Bologne à la Renaissance*, in *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires*, a cura di Martin Bruegel, Marilyn Nicoud, Eva Barlösius, Tours-Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais de Tours, 2010 (Collection "Tables des Hommes"), pp. 197-217.

Antonella Campanini, *Il papa e la tavola: tra lusso e moderazione*, in *Pompa sacra. Lusso e cultura materiale alla corte papale nel Basso Medioevo (1420-1527). Atti della giornata di studi (Roma, Istituto Storico Germanico, 15 febbraio 2007)*, a cura di Thomas Ertl, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, 2010 (Nuovi Studi Storici), pp. 107-130.

Antonella Campanini, *Vesti, colori e onore: la scala del rosso*, in *Identità cittadina e comportamenti socio-economici tra Medioevo ed Età moderna*, a cura di Paolo Prodi, Maria Giuseppina Muzzarelli, Stefano Simonetta, Bologna, CLUEB, 2007, pp. 145-155.

Antonella Campanini, *L'applicazione delle leggi suntuarie: riflessioni sugli albori del caso bolognese*, in *La norma e la memoria. Studi per Augusto Vasina*, a cura di Tiziana Lazzari, Leardo Mascanzoni, Rossella Rinaldi, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, 2004 (Nuovi studi storici, 67), pp. 493-512.

Ferrara, a cura di Antonella Campanini, in *La legislazione suntuaria. Secoli XIII-XVI. Emilia-Romagna*, a cura di Maria Giuseppina Muzzarelli, Roma, Ministero per i beni e le attività culturali, Dipartimento per i beni archivistici e librari, Direzione generale per gli archivi, 2002 (Pubblicazioni degli Archivi di Stato. Fonti XLI), pp. 287-310; *Reggio Emilia*, a cura di Antonella Campanini, *ibid.*, pp. 555-636; edizione di fonti relative a *Bologna*, *ibid.*, pp. 49, 60-73, 84-101, 122-147, 164-172, 190-198, 203, 209-210, 236, 246; edizione di fonti relative a *Forlì*, in collaborazione con Enrica Coser, *ibid.*, pp. 328-338. Il volume è disponibile on-line: http://www.archivi.beniculturali.it/pdf.php?file=Fonti/Fonti_XLI.pdf

Antonella Campanini, *Rivalta: origini e tramonto di un comune rurale tra il Crostolo e la Modolena*, in *Per Vito Fumagalli. Terra, uomini, istituzioni medievali*, a cura di Massimo Montanari e Augusto Vasina, Bologna, CLUEB, 2000, pp. 485-511.

Antonella Campanini, *Tracce documentarie della presenza ebraica a Modena nel Medioevo*, in *Le Comunità ebraiche a Modena e a Carpi. Dal medioevo all'età contemporanea*, a cura di Franco Bonilauri e Vincenza Maugeri, Firenze, La Giuntina, 1999, pp. 35-40.

Antonella Campanini, *R - Reggio Emilia e territorio*, in *Repertorio degli statuti comunali emiliani e romagnoli (secc. XII-XVI)*, a cura di Augusto Vasina, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, 1998 (Fonti per la storia dell'Italia medievale, Subsidia, 6**), pp. 195-304.

Antonella Campanini, *L'identità coatta. La Casa dei catecumeni a Bologna*, in *Verso l'epilogo di una convivenza. Gli Ebrei a Bologna nel XVI secolo*, a cura di Maria Giuseppina Muzzarelli, Firenze, La Giuntina, 1996, pp. 155-176.

Antonella Campanini, *'Quod possit fenerari...' Banchi, prestatori ebrei e comunità rurali del contado bolognese nella seconda metà del XV secolo*, in *Banchi ebraici a Bologna nel XV secolo*, a cura di Maria Giuseppina Muzzarelli, Bologna, il Mulino, 1994, pp. 159-199.