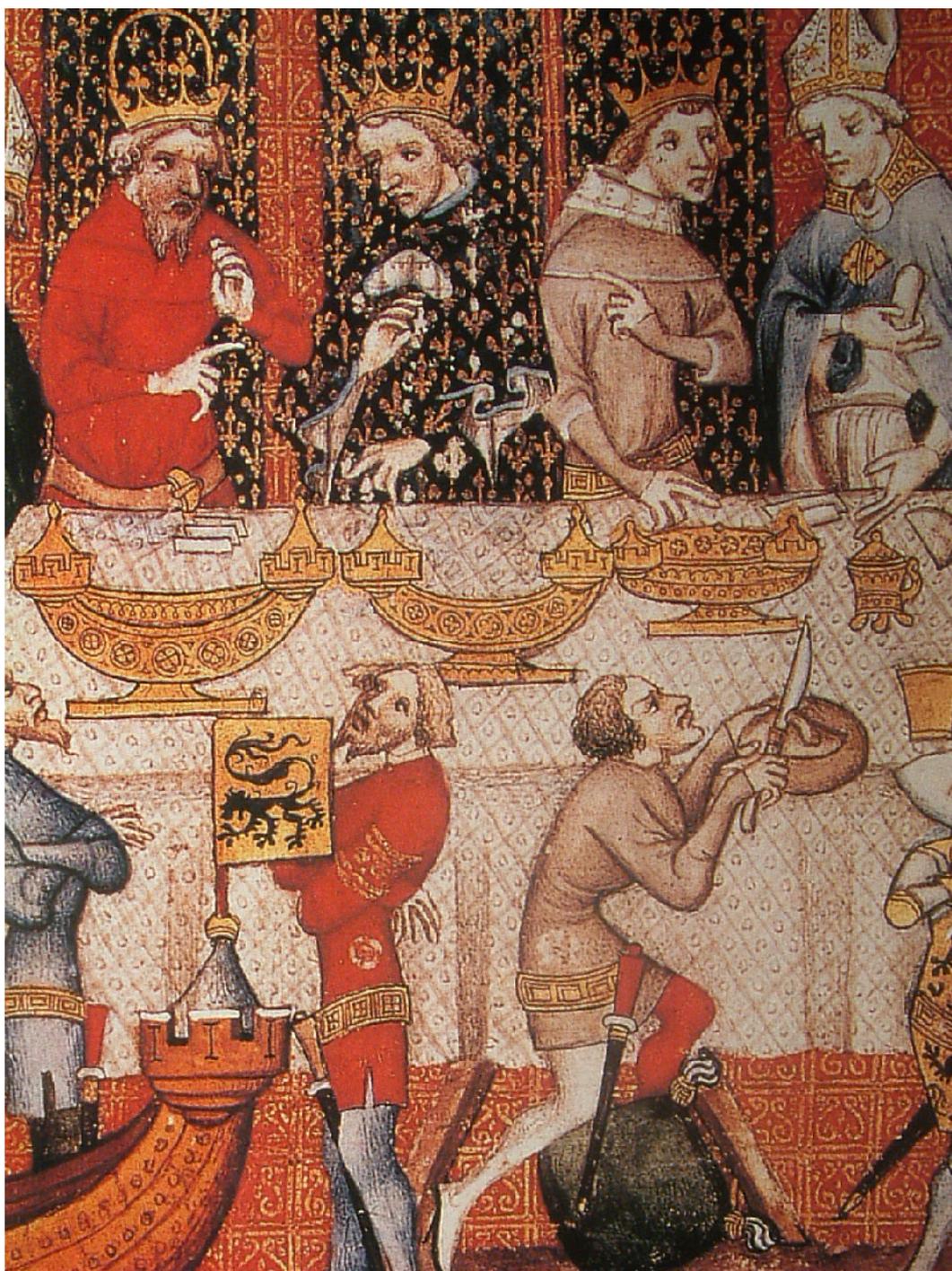


## FESTA DI CORTE: a tavola e in cucina tra '300 e '500



**Workshop/Seminario F.I.G.S. – 18 Aprile 2015**  
Prof.ssa Sara Piccolo Paci – Prof. Alex Revelli Sorini

Palagio di Parte Guelfa – Via di Capaccio 1  
Firenze

SARÀ APPROFONDITO ASSIEME IL COME IDENTIFICARE I RUOLI NECESSARI  
PER UN EVENTO SPECIFICO :

**LA TAVOLA E LA FESTA DI CORTE**

*«Non solo la nobiltà : nessuna tavola sarebbe completa  
senza la servitù e il protocollo che la accompagna.  
Né possono mancare i cibi adeguati e le apparecchiature particolari,  
diverse per ogni evento.»*

MATTINA

Ore 9.00

Accredito dei Partecipanti

9.30 - 11.00

**Prof.ssa Sara Piccolo Paci**

*Vestire la nobiltà e la servitù, tra la cucina e la tavola imbandita*

11.30 - 13.00

**Prof. Alex Revelli**

*Festa di Corte Medioevale*

13.00 -14.00

Pausa pranzo

POMERIGGIO

14.00 – 15.30

**Prof. Alex Revelli**

*Festa di Corte Rinascimentale*

16.00 – 17.30

**Prof.ssa Sara Piccolo Paci**

*Guardare ciò che esiste, con occhi nuovi*

## ARGOMENTI TRATTATI

**Prof.ssa Sara Piccolo Paci**

*Vestire la nobiltà e la servitù, tra la cucina e la tavola imbandita*

Ogni abito pensato per le manifestazioni storiche deve essere realizzato partendo da cosa deve rappresentare.

Nel caso specifico saranno osservate le vesti per la festa dei nobili, ma anche il variegato mondo della servitù e dei mestieri che la accompagnano.

**Prof. Alex Revelli**

*Festa di Corte Medioevale*

### **Gastronomia Medievale**

*(pieno e basso Medioevo secoli XI-XV)*

Verso un nuovo equilibrio alimentare

Legame alimentare tra città e contado

Olio, vino, frutta, sapori dell'orto

Colori del cibo, alimenti di grasso e di magro

Status sociali e privilegi gastronomici

Dal convivium alla festa di corte

**Prof. Alex Revelli**

*Festa di Corte Rinascimentale*

### **Rinascimento italiano (fine XIV - seconda metà XVI sec.)**

Classi sociali a tavola e la grande catena dell'essere

il mangiare, i banchetti e le figure di servizio

le buone maniere a tavola: etica ed etichetta

la cucina secondo i principali autori del periodo

**Prof.ssa Sara Piccolo Paci**

*Guardare ciò che esiste, con occhi nuovi*

Consulenza su costumi esistenti portati dai partecipanti.

Ciascun partecipante potrà sottoporre *due costumi* da visionare:

**uno di tipo nobiliare ed uno di tipo popolare/servile.**

Saranno suggerite soluzioni personalizzate per l'adeguamento a canoni maggiormente filologici, se necessario, o verranno proposte soluzioni specifiche se si intende realizzare costumi ex-novo.

## Docenza

### **Sara Piccolo Paci**

Dal 1994 è docente di Storia del Costume e della Moda per numerosi Enti di istruzione superiore, tra cui il Polimoda e l'Università di Firenze, il Fashion Institute of Technology di New York/ Milan/ Florence, il Kent State University, lo IED di Firenze, ed altri.

Dal 1992 ha collaborato, organizzato e realizzato numerose mostre e cataloghi sul costume, sull'arte e sulla storia del territorio; ha partecipato, quale relatrice, a numerosi convegni del settore.

Consulente di storia del costume, esperta di sartoria storica, collabora con varie associazioni storico-artistiche, in particolare in occasione di eventi (Palii e rievocazioni) ed esposizioni; è Consulente Storica per la commissione Costumi del Palio di Legnano e per la Federazione Italiana Giochi Storici.

Collabora con riviste a diffusione nazionale ed internazionale, sia storiche ("Medioevo", "Civiltà del Rinascimento"), artistiche ("ART & Dossier", "MCM", "Kermes") e di moda e arredamento d'interni ("Lingerie", "Casantica")

E' autrice di *"Parliamo di Moda - manuale di storia del costume e della moda"* (3 volumi, Cappelli ed., Bologna 2004); *"Le vesti del Peccato - Eva, Salomè e Maria Maddalena nell'arte medievale"* (Ancora, Milano 2003). Nel 2008 è stato pubblicato il volume, *"Storia delle Vesti Liturgiche, forma, immagine e funzione"* (Ancora, Milano) e nel 2015 è prevista l'uscita di *"Rosa Sine Spina - i fiori nell'iconografia della Vergine tra XI e XVI secolo"*.

### **Alex Revelli Sorini**

Docente universitario, giornalista, gastrosofo, ricercatore delle tradizioni enogastronomiche autore di saggi storici.

Dopo studi universitari dedicati alle lingue straniere, all'inizio degli anni '80 comincia un percorso professionale incentrato sulla comunicazione legata a territorio, cultura materiale e prodotti agricoli. Nelle diverse testate giornalistiche - quotidiani, radio, televisioni - cerca di creare percorsi esplorativi che coniughino: ambiente, tradizioni e innovazione. All'inizio degli anni '90 opera presso l'Università di Firenze su progetti formativi e master legati alla comunicazione. Dalla fine dello stesso decennio inizia la sua collaborazione come docente all'Università di Siena sede di Arezzo Facoltà Lettere e Filosofia, presso la quale ha ricoperto la qualifica di Responsabile del Laboratorio Comunicazione Mass-Mediativa del Master "Le Rotte del Gusto". Dal 2012 è docente delle materie Storia della gastronomia e Comunicazione gastronomica presso l'Università S.Raffaele di Roma facoltà di Agraria corso di laurea in Scienza dell'alimentazione e gastronomia.

Dall'inizio degli anni 2000 è editore della rivista multimediale [taccuinistorici.it](http://taccuinistorici.it) e di [AccademiaGastronomiaStorica.tv](http://AccademiaGastronomiaStorica.tv), direttore dell'Accademia Italiana di Gastronomia Storica e Gastrosofia e della collana di libri storici "Tacuinum" edita da ali&no editrice.

### **Pubblicazioni**

Autore di saggi sulla tradizioni e gli usi enogastronomici per la collana storica "Tacuinum" edita da ali&no editrice

Barocco - ricette storiche e meravigliosi banchetti (2013) - De' Dolci - ricette golose italiane nella storia (2012) - De' Hostarie - il cibo dei viandanti nella storia (2011) - Tacuinum Bizantino - itinerario gastronomico nel Mediterraneo Orientale (2010) - De' Eccellentissimi - gusti e ricette dei personaggi illustri della storia (2009) - SPQR a tavola con gli imperatori (2008) - De' Afrodisiaci - le ricette della seduzione (2007) - Templari e la dieta dei monaci guerrieri (2006) - Geni del Rinascimento a tavola (2005) - Archeologia gastronomica Etrusca (2004) - Itinerario italiano d'enogastronomia Medioevale (2003) - Tartufo diamante della cucina (2002)

### **Collaborazioni Televisive e Radiofoniche**

RAI 1 ed. 2014/15 "A conti fatti" gastrosofo - RAI 2 ed. 2014 "Fattore ALFA" conduttore gastrosofo rubrica Panino Perfetto

RAI 1 ed. 2013/14 "Unomattina Verde" gastrosofo - RAI International ed. 2013/14 "Bellitalia" gastrosofo - RAI 1 ed. 2012/13 "Unomattina" gastrosofo nella rubrica Occhio alla spesa - SKY Italia ed. 2012/13/14 "Esplorando Italia" conduttore ed autore del programma dedicato alla scoperta delle bellezze ambientali, culturali e gastronomiche - RAI 1 ed. 2011/12 "Occhio alla spesa" gastrosofo per la rubrica dedicata ai prodotti tradizionali italiani - SKY Italia ed. 2011/12/13 "Bengodi - alimentarsi consapevolmente" conduttore ed autore nella guida al cibo buono, sano e bello - RAI 1 ed. 2007/2008 - 2008/2009 - 2009/10 - 2010/11 "Prova del Cuoco" esperto per le rubriche dedicate ai campanili e agli itinerari italiani - RADIORAI 1 ed. 2008/9 "Notte di Radio 1" curatore della rubrica del lunedì che recensiva i libri d'enogastronomia - Sky/ALICE ed. 2006/7 "A tavola con la storia" conduttore ed autore del programma dedicato a tradizioni e prodotti alimentari italiani - Mediaset/RETE4 ed. 2004/5 "Fornelli in Crociera" esperto di storia dell'alimentazione mediterranea

---

### **Dove si tiene**

Il Corso di Formazione si terrà a Firenze presso i locali messi a disposizione dalla F.I.G.S. presso la sede Nazionale in Palagio di Parte Guelfa – Via di Capaccio 1

### **Quanto costa**

I costi per la realizzazione del Corso sono da sostenere, in termini di ricerca, costruzione, sintesi ed esposizione dei contenuti, in termini di ospitalità (sala formazione), attrezzature di proiezione, materiale didattico e attestato, che saranno consegnati a tutti i partecipanti.

Il Consiglio Direttivo della F.I.G.S. ha deciso nella sua ultima riunione di fissare la quota partecipativa sia per sostenere i costi dell'iniziativa sia per avviare un percorso di autofinanziamento che consenta di arricchire a favore di tutti i soci la qualità di altri servizi da offrire gratuitamente

**Costo di iscrizione:** euro 50,00 a persona.

Qualora l'interesse sia maggiore, con l'invio di un secondo partecipante della stessa associazione, il costo di iscrizione per i due sarà di euro 75,00

**L'eventuale terzo partecipante euro 50,00** (*compatibilmente con la residua disponibilità di posti*)

**Costo di iscrizione non soci:** euro 100,00 a persona.

Qualora l'interesse sia maggiore, con l'invio di un secondo partecipante della stessa associazione, il costo per i due sarà di euro 150,00.

Le spese vive (vitto, alloggio e trasporto) sono a carico dei partecipanti

### **FEDERAZIONE ITALIANA GIOCHI STORICI**

**CASELLA POSTALE 339 – 50123 FIRENZE CENTRO**

**Sede: Piazzetta di Parte Guelfa, 1/r - 50123 FIRENZE**

**Tel. 339 3067722 - Fax on line 1782203810 [www.feditgiochistorici.it](http://www.feditgiochistorici.it) - [info@feditgiochistorici.it](mailto:info@feditgiochistorici.it)**

### **DATI PER VERSAMENTO:**

**F.I.G.S. - Federazione Italiana Giochi Storici**

**Banca Monte dei Paschi di Siena - Via del Corso – Firenze**

**Codice IBAN: IT 39 K 01030 02827 00006218851**

**CON CAUSALE: PARTECIPAZIONE WORKSHOP/SEMINARIO F.I.G.S.**

**INVIARE COPIA BONIFICO A: [info@feditgiochistorici.it](mailto:info@feditgiochistorici.it)**

### **Attestato**

Al termine del Corso verrà rilasciato un Attestato di partecipazione

**ISCRIZIONE ENTRO E NON OLTRE IL 11 APRILE 2015**

**L'ISCRIZIONE È SUBORDINATA ALL'EFFETTUAZIONE DEL BONIFICO BANCARIO PER LA PARTECIPAZIONE AL CORSO**