

La fotografia mostra il cuoco contadino Peppe Zullo, nella sua azienda agricola dove si trova il suo ristorante Villa Jamele, a Orsara di Puglia (FG). Fotografia di Nicola Tramonte.



# CIBO, LETTERATURA E OLTRE

## UN VIAGGIO TRA ITALIA, PAESI BASCHI E LE VISIONI DI ITALO CALVINO

**XVII Convegno Internazionale.** Il cibo nella configurazione delle identità. Studi comparativi sull'alimentazione, la gastronomia e il mangiare tra l'Italia e i Paesi Baschi, e, in particolare, su ciò che il cibo comporta in entrambi i territori (secondo la letteratura, il cinema e i media tradizionali ed elettronici, con particolare attenzione al mangiare nelle opere di Italo Calvino)

*Organizzate da:* Área de Italiano, Departamento de Filología e Historia, Facultad de Letras, Universidad del País Vasco, EHU-UPV, Vitoria-Gasteiz  
Center for Italian Studies y GLOBALIT (Louvain Research Center for Global and Comparative Studies), de la Université Catholique de Louvain, UCL  
L'Ambasciata d'Italia

# 10, 16 e 17 novembre 2023

**Sede:** Fac. de Letras, Universidad del País Vasco, Vitoria (g. 10: Salón de grados. g. 16 e g. 17: Aula Magna)

**Orario:** *giorno 10* 9:30-14:00, *g. 16* 17:00-20:30, *g. 17* 9:30-14:00 e 16h00:20h30

**italocalvino**

l a b o  
r a  
t o r i o  
c a l  
v i n o



MÁSTER UNIVERSITARIO EN  
LITERATURA COMPARADA  
Y ESTUDIOS LITERARIOS



eman ta zabal zazu  
Universidad  
del País Vasco  
VICERRECTORADO  
DEL CAMPUS DE ALAVA

Euskal Herriko  
Unibertsitatea  
ARABAKO CAMPUSEKO  
ERREKTOREORDETZA

LETREN  
FAKULTATEA  
FACULTAD  
DE LETRAS

Dep. de Filología  
e Historia



Ambasciata d'Italia  
Madrid

## EL OBJETIVO, SU IMPORTANCIA, SU REPERCUSIÓN SOCIAL, LA METODOLOGÍA

Las XVII Jornadas Internacionales de Investigación “Cibo, letteratura e oltre: Un viaggio tra Italia, Pais Vasco e le visioni di Italo Calvino” están dedicadas a analizar algunos puentes entre las culturas italianas y las vascas. Así, a través de la gastronomía, estas Jornadas abordan los procesos de construcción y recepción (en el universo semántico de las respectivas culturas) de un lugar, de una comunidad y de sus sujetos. Mediante el comer se estudia cómo se producen estas importantes creaciones de sentido en la literatura y en el cine (en todas sus formas [de ficción o no, de breve o larga extensión, seriales o no, de ciertos géneros --policiaco, costumbrista, romántico, dramático, humorístico, etc.-- o difícilmente encuadrables o categorizables, etc.]; y también se estudia cómo se producen esas importantes creaciones de sentido en otros tipos de discurso (como los artísticos, los eruditos, los informativos, los publicitarios...), tanto en los medios de comunicación como en las redes sociales.

Si no hay dudas de que a los vascos y a los italianos les guste “comer bien”, y de que ambos tiendan a glorificar o mitificar sus alimentos y gastronomía (incluso a veces desconsiderando un poco la de los demás), más allá de tales supuestos, el estudio diferencial de las relaciones de los vascos y los italianos con el mundo del comer permite describir con rigor algunas estructuras subyacentes a tales vínculos. Esas estructuras dinámicas de la significación pertinentes para esta reunión científica internacional son las relativas a la conformación de las identidades y a la conformación de los modos de las interacciones sociales que de tales estructuras se derivan.

Con el legado de la antropología y de la semiótica (Claude Lévi-Stauss, Roman Jakobson, Iuri Lotman, Algirdas Julien Greimas, Roland Barthes, José Miguel de Barandiarán, Julio Caro Baroja; además de con los estudios de Eric Landowski, Paolo Fabbri, Gianfranco Marrone, Giovanni Manetti); y con la vista puesta en lo popular y lo cotidiano (y no sólo en lo relativo a Elena Arzak, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Eneko Atxa, Andoni Luis Adúriz, Martín Berasategi, Carlos Arguiñano, Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo, Carlo Cracco, Peppe Zullo, Gennaro Esposito, Bruno Barbieri, Enrico Bartolini, Niko Romito, Giorgio Locatelli y otros cocineros extraordinarios), las Jornadas Internacionales “La comida en la configuración de las identidades” pretenden comprender efectivamente cómo el universo de la comida produce sentidos primordiales en nuestras culturas.

Las gastronomías contribuyen a construir lo ideológico (como las identidades), pero afectan naturalmente a (condicionan y están condicionadas por) la naturaleza, lo agropecuario, la pesca, lo económico, lo antropológico, lo sociológico, la ecología, la salud física y mental, el diseño, la arquitectura, la historia, el turismo... Así, utilizando la gastronomía, las Jornadas Internacionales de investigación se centran en los factores que intervienen en la elaboración de las identidades, considerando los contextos en que surgen, y los lenguajes a los que recurren. De este modo, los vínculos entre territorios, ámbitos socioculturales y gastronomías son los objetos preferentes de atención. El territorio geográfico es siempre una inmensa maraña de discursos, y constituye una parte de un universo semántico; los ámbitos socioculturales son otro revoltijo de discursos (que constituyen micro-universos semánticos, aunque su geografía suele ser más extensa que la de un solo territorio); mientras que las gastronomías vascas e italianas son los fenómenos discursivos concretos elegidos como corpus de las investigaciones.

Destacados especialistas italianos y españoles, catedráticos y profesores titulares en varios países europeos, describirán los roles --temáticos, actanciales, narrativos y elocutivos-- de las múltiples figuras que intervienen en el discurso gastronómico, a menudo compuesto de palabras e imágenes, y, a veces, también de música, para hablar de lo visible, pero sobre todo de lo olfativo y de lo gustativo. Y no sólo las formas dinámicas de este discurso, sino también, y sobre todo, la acción pragmática, pasional e intelectual a la que este discurso arrastra a su emisor y a su destinatario. En el análisis y comprensión del discurso gastronómico, lo sensorial (sabor, olor, apariencia, sonido, “palpabilidad”, textura...), modulado por sus valencias de intensidad (fuerza, grado, frecuencia...) y de extensión (duración, tamaño, cantidad...) resulta fundamental.

Uno de los aspectos más relevantes de este sentido producido por la comida es, como hemos dicho, su participación en la construcción de las identidades: las identidades como sentimiento de pertenencia (deseado, impuesto o sus variantes) de un sujeto individual a un sujeto colectivo; las identidades como resultado de la creación de sujetos colectivos realizada por una parte de sus componentes; y las identidades como conjunto de formas de actuar características de un sujeto individual frente a otros sujetos (y como formas de ser categorizado éste por los demás). La consideración de los sujetos individuales o colectivos constituidos en parte por sus relaciones con la comida conlleva detallar analíticamente el papel de los tópicos y estereotipos en las distinciones y categorizaciones. El hacer-ser particulares o hacer-parecer-ser particulares el carácter o los caracteres de una comunidad geopolítica no impide que, paradójicamente, sus culturas mantengan conexiones con las de otras comunidades geopolíticas --del mismo modo que, ya no en lo espacial, sino en lo temporal, en una corriente literaria, el rechazo de la corriente inmediata anterior supone establecer más y nuevos paralelismos con las precedentes a la anterior--.

Estas Jornadas de investigación son la continuación de las XV Jornadas Internacionales del área de italiano celebradas en la Facultad de Letras de la EHU-UPV, en Vitoria-Gasteiz, sobre “Excelencias italianas y vascas: los placeres del arte y la gastronomía / gastromanía”, que despertaron abundante interés en la comunidad académica y en la sociedad.

En todo el mundo, desde hace algunas décadas, antropólogos, sociólogos, semióticos, historiadores, filólogos y otros estudiosos se ocupan de analizar “modernamente” los fenómenos gastronómicos. Las Jornadas Internacionales de la Universidad del País Vasco pretenden examinarlos privilegiando el análisis del aspecto narrativo y espectacular de la gastronomía: el gozo de los discursos coloquiales, literarios, fotográficos, periodísticos, cinematográficos, televisivos y social-mediáticos sobre la comida y el comer. Del txoko a la “pizzería”, de la sidrería a la “trattoria”, del bar de tapas a las “sale di ricevimento”: el reunirse para comer como un encuentro casi festivo o propiamente festivo, igual que su relato anticipado o memorialesco. Y el placer de la elección de los alimentos en los mercados callejeros, las ferias tradicionales, los supermercados y las tiendas especializadas. O el júbilo por recoger o recibir como regalo, y por preparar después con gran esmero eso que uno mismo o los parientes o amigos han cultivado, criado o producido con sus propias manos. Un signo de hospitalidad y de compartir que une a las personas en una experiencia común de gusto y sentido. Las anécdotas o leyendas personales sobre aquel txakolí, aquellos “funghi porcini” (boletus edulis), aquel “tartufo bianco” (trufas blancas, tuber magnatum). La imagen de los pimientos chorriceros colgados en un idílico caserío perdido entre brumosas colinas, y la de un plato de “bruschette”, con su tomate, “rucola”, aceite, sal y pan tostado, sobre un murete de piedra de una soleada “masseria”. Como escribió Paolo Fabbri, se necesita tacto y estilo (forma y ritmo) para participar en los juegos de lenguaje y sociedad. Y sin duda la gastronomía es un notable juego de lenguaje en nuestra sociedad.

### Calvino y el comer

En el centenario del nacimiento del escritor Italo Calvino (1923 / 2023), la reunión científica prestará atención a la significativa presencia de la comida en sus obras. Calvino es una figura de la literatura internacional y una pieza básica de los cánones artísticos contemporáneos. Escritores vascos como Gabriel Celaya, Kirmen Uribe o Fernando Aramburu han manifestado el sobresaliente influjo de las obras de Italo Calvino en sus trayectorias literarias.

En los textos de Calvino, la comida se convierte en un medio para explorar temas esenciales como la conciencia de sí mismo, la memoria, la cultura o la búsqueda del sentido. Sus representaciones de la comida están llenas de trasfondos sorprendentes, imágenes vívidas, detalles *sabrosos* y perspicaces matices sensoriales.

Desde la novela *El barón rampante* --pasando por las *Las ciudades invisibles* y por *Marcovaldo*-- hasta el cuento “Bajo el sol jaguar”, pero también en el resto de las creaciones de Calvino, la comida y el comer asumen valores destacados: son un objeto o una acción de la que derivar placeres estéticos y eróticos; son los signos que remiten por sinécdoques o metonimias a algunos lugares y a lo que suponen dichos lugares para la obra y para sus sujetos; son emblemas que remiten a las desigualdades sociales... Las obras de Calvino utilizan los alimentos y la gastronomía para desentrañar la complejidad de la naturaleza, de los animales, de los individuos y las sociedades. Sus escritos son material de primer orden en las Jornadas Internacionales de investigación sobre la comida en la conformación de las identidades (vascas e italianas).

## Programma

### Venerdì 10 novembre, mattina

Salón de Grados, Facultad de Letras, UPV/EHU

- 9:30 Inaugurazione del Convegno  
Benvenuto della Vicedecana de la Facultad de Letras, EHU/UPV, Virginia López de Maturana
- 10:00 Kepa Sojo, UPV/EHU  
*El simbolismo de la comida en La dolce vita, de Federico Fellini*
- 10:30 Paola Populin; UPV/EHU e Università degli studi di Roma Tor Vergata  
*Cibo e cucina nel cinema basco contemporaneo*
- 11:00 Lucio Spaziante, Università degli Studi di Bologna Alma Mater Studiorum  
*Cibo e semiotica degli audiovisivi*
- 11:30 Irénée Fogno Chedjou, Université Catholique de Louvain, UCL  
*Cibo e gastronomia orientale nell'odeporica di Alberto Moravia*
- 12:00 Costantino Maeder, Université Catholique de Louvain, UCL, Bélgica  
*La resa acustica e visiva del sapore e dell'aroma in musica, film e letteratura: Roberto Saviano e la cucina cinese in Gomorra*
- 12:30 Dibattito e Tavola rotonda  
Costantino Maeder, Lucio Spaziante, Kepa Sojo, Paola Populin, Irénée Fogno Chedjou  
Moderatrici: Loreta de Stasio e Paola Populin
- 14:00 Fine seduta

### Giovedì 16 novembre, pomeriggio

Aula Magna, Facultad de Letras, UPV/EHU

- 17:00 Loreta de Stasio, UPV/EHU  
*Il discorso sul cibo nella letteratura*
- 17:30 Valeria Monachese, EHU/UPV e Università degli studi di Foggia  
*La metafora gastronomica in Calvino tra scomposizione e riappropriazione*
- 18:00 Milagro Martín Clavijo, Universidad de Salamanca  
*Letteratura e gastronomia in Sicilia*
- 18:30 Maria Laura Marinaccio, EHU/UPV e Università degli studi di Foggia  
*Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei: Rispecchiamento e valore identitario del cibo in Marcovaldo*
- 19:00 Fiammetta D'Angelo, EHU/UPV e Università Roma I La Sapienza  
*La pietanziera di Italo Calvino: cibo e stagioni della scrittura*
- 19:30 Dibattito  
Moderatrici: Loreta de Stasio e Paola Populin
- 20:00 Fine seduta

### Venerdì: 17 novembre, mattina e pomeriggio

Aula Magna, Facultad de Letras, UPV/EHU

- 9:30 Ambasciatore d'Italia in Spagna o un suo Rappresentante  
Vicerrectora del Campus de Alava, UPV/EHU
- 10:00 Rino Caputo, Università degli studi di Roma Tor Vergata  
*Calvino tra letteratura e 'cultura' materiale. Riscontri espressivi e tematici*
- 10:30 Dagmar Reichardt, Latvian Academy of Culture  
*L'assenza del cibo come sintomo di un trauma collettivo in tempi di guerra: da Calvino resistenziale e il vuoto postmoderno al controdiscorso conviviale contemporaneo in Dacia Maraini*
- 11:00 Pausa caffè
- 11:30 Fausto De Michele, Universität Graz  
*Antonio Tabucchi: la cultura gastronomica iberica e le dinamiche della visibilità di Italo Calvino*
- 12:00 Eusebio Ciccotti, Università di Foggia, Italia  
*Mangiare popolare e borghese nel cinema italiano*
- 12:30 Gianfranco Marrone, Università di Palermo  
*Gli arancini di Camilleri*
- 13:00 Dibattito  
Moderatrici: Loreta de Stasio e Paola Populin

14:00 Pausa pranzo

17:00 Rossella Palmieri, Università di Foggia

Il pranzo non finiva mai. *La convivialità pirandelliana tra sofferenza e disperazione*

17:30 Giovanni La Rosa, Università degli studi di Roma Tor Vergata

*Geografie della memoria tra sapore del racconto e sapori del cibo*

18:00 Maria Rosa Santiloni, Fondazione Ippolito e Stanislao Nievo, Roma

*Da Ippolito Nievo a Italo Calvino, e le sue fiabe, 'sapori e saperi' raccontano la storia dell'uomo*

18:30 Angelo Favaro, Università degli studi di Roma Tor Vergata

*Accorgersi della vita: Italo Calvino a cento anni dalla nascita*

19:00 Dibattito e Tavola rotonda di chiusura

Rino Caputo, Rossella Palmieri, Dagmar Reichardt, Gianfranco Marrone, Fausto De Michele

Moderatrici: Loreta de Stasio e Paola Populin

20:15 Chiusura del Convegno

### **Comitato Scientifico**

Rino Caputo, già Preside, Università Tor Vergata, U. di Roma 2; già Presidente C.N. dei Presidi delle Fac. di Lettere e Filosofia; Presidente del Centro Studi sull'Ars Nova Italiana del Trecento, Certaldo, Italia

Costantino Maeder, Faculté de philosophie, arts et lettres; e Institut de sciences politiques Louvain-Europe (SPLE), Université Catholique de Louvain, UCL, Bélgica

Susan Petrilli, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" / Adelaide University (Australia)

Vicente González Martín, Universidad de Salamanca

Eugenia Paulicelli, Cuny University, New York

Donato Santeramo, Queen's University, Kingston, Canada

Jon Kortazar, UPV/EHU

Loreta de Stasio EHU/UPV

### **Comitato Organizzatore**

Loreta de Stasio, EHU/UPV

Costantino Maeder, Université Catholique de Louvain, UCL, Bélgica

Paola Populin, EHU/UPV e Università Tor Vergata, U. di Roma 2

### **Patrocini**

Dipartimento di Filología e Historia della UPV/EHU

Facoltà di Lettere della UPV/EHU

Campus di Alava della UPV/EHU

Ambasciata d'Italia a Madrid

Produzioni Arpafilm

### **Placet**

Comitato nazionale per il centenario della nascita di Italo Calvino

Laboratorio Calvino