



Colloque international

Local, authentique, durable : la gastronomie face à la globalisation. Perspectives multidisciplinaires

Université de Sassari, 7-8 octobre 2024



PROGRAMME

Lundi 7 octobre – Aula Magna, Piazza Università 21

9h00

Enregistrement des participant·e·s et café d'accueil

9h30

Discours institutionnels

Gavino MARIOTTI, Président de l'Université de Sassari, Lucia CARDONE, Directrice du DUMAS

Présentation du cycle itinérant Do.Ri.F. *Gastronomie durable et terroirs au prisme des langues-cultures*, Lorenzo DEVILLA (Università degli Studi di Sassari)

10h00 – Session 1 [Présidente de session : Jana ALTMANOVA, Università degli Studi di Napoli L'Orientale]

10h00-10h30

Dénomination des produits agro-alimentaires et territorialisation

Francesca CHESSA (Università degli Studi di Cagliari), Cosimo DE GIOVANNI (Università degli Studi di Cagliari)

10h30-11h00

La costruzione sociale dell'autenticità e la valorizzazione turistica del territorio. I prodotti locali come oggetti culturali

Franco LAI (Università degli Studi di Sassari)

11h00-11h30

Mieux comprendre le rôle du lien affectif entre le consommateur et la région d'origine dans la consommation de produits localisés

Andrea MATTEI (Université de Corse)

11h30-12h00 Pause café

12h00 – Session 2 [Présidente de session : Loredana TROVATO, Università degli Studi di Messina]

12h00-12h30

Les confréries oenogastronomiques. Reflets et levier d'une gastronomie locale, durable et territoriale

Anne PARIZOT (Université de Franche-Comté)

12h30-13h00

Pour une analyse des discours du biorégionalisme gastronomique en Corse et en Tunisie : termes, métaphores et concepts
Mariangela ALBANO (Università degli Studi di Cagliari)

13h00-13h30

Communication d'une terminologie gastronomique locale ivoirienne : entre consommation durable et diplomatie culinaire
Dja André Ouréga Junior GOKRA (Université Alassane Ouattara)

13h30-14h30 Déjeuner

14h30 – Session 3 [Présidente de session : Enrica GALAZZI, Università Cattolica del Sacro Cuore]

14h30-15h00

Noms et dénominations des vins : entre marché global et traditions locales
Micaela ROSSI (Università degli Studi di Genova)

15h00-15h30

Les lieux du local : terminologies et discours de la production fromagère en Franche-Comté avant le fromage
Anne PARIZOT (Université de Franche-Comté), Laurent GAUTIER (Université de Bourgogne), Pascal BÉRION (Université de Franche-Comté), Julien ROUILLAUD (EPLEFPA – Campus Mamirolle)

15h30-16h00

Étude comparative de la mise en récit de l'huile d'olive en Provence et en Toscane
Guylaine LE GUÉNANFF (Università degli Studi di Pisa)

16h00-16h15 Fin du premier jour

16h30 Visite/activité

19h30 Dîner

Mardi 8 octobre – Aula Pissarello A, via Roma 151

9h30 – Session 4 [Présidente de session : Mariangela ALBANO, Università degli Studi di Cagliari]

9h30-10h00

Il turismo culinario: la gastronomia sarda nei forum tedeschi
Tania BAUMANN (Università degli Studi di Sassari)

10h00-10h30

« Vivre une expérience culturelle et sensorielle totale » en Sicile. Stratégies linguistiques et discursives de valorisation et promotion des produits (g)locaux dans les guides et les blogs touristiques
Loredana TROVATO (Università degli Studi di Messina)

10h30-11h00

Sapori locali face à la mondialisation pour un glossaire multilingue en ligne des produits typiques de la région Émilie-Romagne
Chiara PREITE (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia), Gloria ZANELLA (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia)

11h00-11h30 Pause café

11h30 – Session 5 [Présidente de session : Francesca CHESSA, Università degli Studi di Cagliari]

11h30-12h00

La rhétorique des slogans gastronomiques : stratégies communicatives et néo-localisme dans la valorisation des produits régionaux
Sergio PISCOPO (Università degli Studi di Napoli L'Orientale)

12h00-12h30

Gastronomie et langues minoritaires : essai de modélisation à travers l'exemple corse
Romain COLONNA (Université de Corse)

12h30-13h00

Communiquer la bière artisanale : valorisation du territoire et promotion des langues locales
Lorenzo DEVILLA (Università degli Studi di Sassari), Nicla MERCURIO (Università degli Studi di Sassari)

13h00-14h30 Déjeuner

14h30 – Session 6 [Président·e de session : Micaela ROSSI, Università degli Studi di Genova]

14h30-15h00

Representing Food and Drink across Cultures: Collocate Pairs in Travel Journalism in English, Italian and Polish

David BRETT (Università degli Studi di Sassari), Antonio PINNA (Università degli Studi di Sassari), Barbare LORANC (Uniwersytet Bielsko-Bialski)

15h00-15h30

Le phénomène Nodckbidi entre le local et l'international : de la construction à la mobilisation d'un concept gastronomique à partir d'une identité culinaire camerounaise plurielle

Lydien Walter PANEMI DE MUISHE (Université de Yaoundé II)

15h30-16h00

Paremie ed espressioni popolari legate al cibo nelle tradizioni catalane e algheresi: un'analisi comparativa

Marco CARIA (Università degli Studi di Sassari), Marta GALIÑANES GALLÉN (Università degli Studi di Sassari)

16h00-16h30

L'altérité au cœur de la gastronomie algérienne. Quand l'histoire se mêle à l'art culinaire

Amal AMMI ABBACI (Université de Tlemcen), Rabéa BENAMAR (Université de Tlemcen), Abdelghani AMMI (Université de Tlemcen)

16h30-16h45 Clôture

Comité scientifique

Jana Altmanova, Università degli Studi di Napoli L'Orientale

Lorenzo Devilla, Università degli Studi di Sassari

Enrica Galazzi, Università Cattolica del Sacro Cuore

Marta Galiñanes Gallén, Università degli Studi di Sassari

Nicla Mercurio, Università degli Studi di Sassari

Antonio Pinna, Università degli Studi di Sassari

Micaela Rossi, Università degli Studi di Genova

Loredana Trovato, Università degli Studi di Messina

Comité d'organisation

Marco Caria, Università degli Studi di Sassari

Lorenzo Devilla, Università degli Studi di Sassari

Nicla Mercurio, Università degli Studi di Sassari

Noemi Morittu, Università degli Studi di Sassari

Giulia Scanu, Università degli Studi di Sassari

Secrétariat administratif

Anna Paola Sanna, Università degli Studi di Sassari

Caterina Bellu, Università degli Studi di Sassari