

INFORMAZIONI PERSONALI

Agnese Portincasa

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

settembre 2012 - alla data attuale

Docente in distacco MIUR (progetto POPN) – Formazione e aggiornamento docenti/Progettazione attività didattiche

Istituto per la Storia e le Memorie del '900 Parri E-R, Via Sant'Isaia 18, 40123, Bologna
(www.istitutoparri.eu)

Docente in distacco MIUR (POPN) con incarichi di gestione e progettazione di attività didattiche di storia del Novecento e educazione alla cittadinanza (scuola primaria, secondaria di primo e secondo grado).

Formazione e aggiornamento docenti

settembre 2005 – settembre 2012

Docente di ruolo - classi di concorso A043-A050 Incarico da graduatoria di merito

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

gennaio 2013 – giugno 2013

Con merito

Diploma per corso di Formazione in Archivistica Contemporanea

Archivio Centrale dello Stato, Piazzale degli Archivi, Roma

Corso di formazione (150 ore) per la gestione degli archivi di tardo Ottocento e Novecento

settembre 2005 - maggio 2009

Dottore di ricerca in Storia d'Europa. Identità collettive, cittadinanza e territorio in età moderna e contemporanea

Università di Bologna, Dipartimento di Storia Culture e Civiltà

Vrije Universiteit, Bruxelles, Social and Cultural Food Studies (FOST)

Trimestre di studi con borsa. Direzione: Professor Peter Scholliers (21 marzo 2007-15 agosto 2007)

settembre 2004 – maggio 2005

Titolo della dissertazione finale: "Pasta secca e identità italiana. Note di storia dell'alimentazione".

Direttore di tesi Professor Alberto De Bernardi; relatore Professor Alberto Capatti

30/30 con lode

Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione

Università di Bologna, Dipartimento di Storia Culture e Civiltà

Master di I livello. Titolo della dissertazione finale: "La pasta secca industriale in Italia. Alcune considerazioni". Relatore Professor Alberto De Bernardi

marzo 2000 – febbraio 2001

38/40

Abilitazione all'insegnamento classi di concorso A043-A050

Italiano, Storia, Geografia, Scuola secondaria di primo grado. Materie letterarie e storia, Scuola secondaria di secondo grado

settembre 1992 – marzo 1999

Laurea in Storia

110/110 con lode e diritto di stampa

Università di Bologna, Dipartimento di Storia Culture e Civiltà

Titolo della dissertazione finale: "Gli italiani nei romanzi editi fra la fine della Grande Guerra e l'immediato dopoguerra (1918-19)". Relatore Prof. Pietro Albonetti, Correlatore Prof. Maria Salvati. Votazione 110/110 e lode (riconoscimento diritto di stampa).

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiano				
Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Francese	Buono	Buono	Buono	Buono	Buono
Inglese	Discreto	Buono	Sufficiente	Sufficiente	Sufficiente

Competenze organizzative e gestionali

Buone competenze organizzative e gestionali, acquisite nel corso della mia assai eterogenea esperienza professionale e lavorativa. Presso l'Istituto per la Storia e le Memorie del '900 Parri E-R sono formatrice di gruppi di studenti e adulti e responsabile di gruppi di lavoro (team dalle 4 alle 10 persone). Nel febbraio 2016 mi sono occupata dall'organizzazione della giornata di studi "Cibi di guerra" (http://www.istitutoparri.eu/files/cibidiguerra_locandina_2016.pdf) (http://www.istitutoparri.eu/files/cibidiguerra_locandina_2016.pdf)

Nel 2011 ho seguito la segreteria organizzativa del Convegno Internazionale *The History of the European Food Industry in the nineteenth and the first half of the twentieth century*, Convegno di studi promosso dall'International Commission for Research into European Food History; ICREFH in collaborazione con il Dipartimento di Discipline Storiche, Antropologiche e geografiche e il Dipartimento di Paleografia e Medievistica dell'Università di Bologna.

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Avanzato	Intermedio	Intermedio

Mac Os/ Windows. Microsoft Office /iWork, Adobe Creative Suite (Illustrator, inDesign). Editing immagini e video

Altre competenze

In particolare nel campo dell'editoria digitale, sui temi storici e di didattica della storia. Attualmente nella redazione delle riviste: *Novecento.org* (www.novecento.org) come responsabile della rubrica "Pensare la didattica" e *E-Rewiev. Rivista degli Istituti dell'Emilia-Romagna in rete* (<http://e-review.it>)

Patente di guida

A-B

Publicazioni

- *Storie di cibo. L'Italian food* in Parolechiave n. 58 (2017), pp. 141-150.
- *Come le donne scrivono di cucina. Alle origini della trattatistica femminile in Italia*, in Genesis. Rivista della Società Italiana delle Storiche, XVII/1, 2017, pp. 67-84.
- *Made in Emilia Romagna. Produzione e consumo alimentare tra frugalità e abbondanza*. Dossier 4-2016 della rivista E-Review, Rivista degli Istituti Storici dell'Emilia Romagna in rete (curatela del dossier tematico, con Stefano Magagnoli), http://e-review.it/dossier_2016.
- *Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari (1766-1943)*, Bologna, Pendragon, 2016.
- *La cucina del Quirinale fra etichetta e consuetudini diffuse (1948-1992)*, in Polis, 1/2011, XXV, n. 1, aprile.
- *Il Touring Club Italiano e la Guida Gastronomica d'Italia. Creazione, circolazione del modello e tracce della sua evoluzione (1931-1984)* in Food & History, v. 6 n. 1 (2008), pp. 83-116.
- *La pasta come stereotipo della cucina italiana. Patrimoni simbolici e identità nazionale nell'Italia del Novecento*, "Storicamente" 3, (2007), <http://www.storicamente.org/03portincasa.htm>.
- *Gli italiani nei romanzi editi tra la fine della Grande Guerra e l'immediato dopoguerra (1918-19)*, in Annale del Dipartimento di Discipline Storiche, Bologna, Clueb, 2000.
- *Dieci anni di Storia delle città. Bibliografia 1983-1992*, (a cura di), Casalecchio di Reno, Grafis edizioni, 1993.

Didattica universitaria

Anni accademici 2016/17 e 2017/18: Docente a contratto dell'insegnamento di Storia del Cibo e dell'alimentazione presso il Corso di Laurea in Sistema Alimentare: sostenibilità, management e tecnologie – Food System, Dipartimento di Scienze Economiche e aziendali, Università degli Studi di Parma.

Anni accademici dal 2006-2007 ad oggi (in corso) Cultore della materia di Storia in collaborazione con la cattedra di Storia Contemporanea del Professor Alberto De Bernardi (Facoltà di Lettere e Filosofia, Dipartimento di Storia Culture e Civiltà, Università di Bologna. Seminari: *Cibo e cultura in Italia fra Ottocento e Novecento* (4 ore); *Cultura materiale ed alimentazione dei contadini in Italia nel periodo 1860-1920* (8 ore); *Alimentazione e identità meridionale* (6 ore); *La globalizzazione come problema storico: Il lungo XX secolo di Giovanni Arrighi* (12 ore); *Consumi e modello pubblicitario in Italia (1957-1977): Carosello* (8 ore); *Riflessioni metodologiche e bibliografiche su ricerche in corso: Abitudini alimentari e identità collettive nell'Italia del Novecento* (10 ore); *Cucina e potere: la cucina del Quirinale* (all'interno del Corso di Storia dell'Alimentazione Medievale del Professor Massimo Montanari: 3 ore); *Identità perduta-Identità trovata: codici alimentari e gastronomici da Artusi a Petroni* (3 ore); *Alimentazione, consumi e stili di vita. Il movimento Slow Food* (6 ore); *La società dei consumi: storia di una cultura* (4 ore); *Cinema e storia. La prima guerra Mondiale* (10 ore).

Anni accademici 2009-2010 e 2010-2011, Tutor d'Aula per l'insegnamento di *Evoluzione dei Comportamenti Alimentari* (Corso di Laurea in Scienze dei consumi alimentari e della ristorazione dell'Università di Bologna, Facoltà di Agraria, Polo di Cesena). I corsi (40 ore complessive) erano improntati all'evoluzione della cultura alimentare nell'Italia tardo ottocentesca e novecentesca. (<http://www.agraria.unibo.it/Agraria/Didattica/Insegnamenti/dettaglio.htm?AnnoAccademico=2010&IdComponenteAF=324158&CodDocente=030074&CodMateria=28549>; <http://www.agraria.unibo.it/Agraria/Didattica/Insegnamenti/dettaglio.htm?AnnoAccademico=2009&IdComponenteAF=324158&CodDocente=030074&CodMateria=28549>)

Anno accademico 2006-2007, Università di Scienze Gastronomiche, sede di Colomo (PR), Master di I livello in Scienze Gastronomiche e Prodotti di Qualità, *La storia della pasta fra Ottocento e Novecento* (10 ore).

maggio 2007, Vrije Universiteit di Bruxelles. Lezione (2 ore) nell'ambito del Corso di Lingua e Cultura Italiana del Professor Dirk Vanden Berghe, *Identità italiana ed emigrazione. Il cibo degli emigranti italiani in Belgio*.

Anni Accademici 2005-2006 e 2006-2007, Università di Bologna: Tutor didattico per la Laurea Specialistica in Storia d'Europa.

Anno Accademico 2004-2005, Università di Bologna: Tutor didattico per il Master di I livello in Storia e Cultura dell'Alimentazione.

Ricercatrice associata di FoodLab e socia della Società Italiana delle Storiche.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".