

OS. Opificio della Storia

Anno 2023 | Numero 4 ISSN 2724-3192

Associazione di studi storici

RESpro

rete di storici per i paesaggi della produzione

OS.

Opificio della Storia

OS. Opificio della Storia è un laboratorio di idee e di ricerche attraverso il quale si intende promuovere la centralità degli studi storici nelle pratiche di conoscenza, di trasmissione e di valorizzazione dei paesaggi della produzione.

La rivista è espressione dell'**Associazione nazionale RESpro - Rete di storici per i paesaggi della produzione** ed è impegnata a dar voce a tutti gli studiosi interessati a difendere e a sostenere la cultura storica del lavoro e dei luoghi della produzione in tutte le loro declinazioni, economica e sociale, moderna e contemporanea, dell'architettura e dell'arte, in una prospettiva interdisciplinare costantemente aperta al mondo della conservazione, dell'archeologia, della geografia e della comunicazione.

OS accoglie studi storici e ricerche applicate sui sistemi produttivi, dagli ambienti silvo-pastorali all'agricoltura e all'industria, e sui paesaggi rurali e urbani, colti nella loro dimensione materiale e immateriale e nelle loro diverse articolazioni economiche, politiche, sociali, artistiche e territoriali.

OS. Opificio della Storia è una rivista scientifica pubblicata in Open Access sulla piattaforma SHARE Riviste nell'ambito della Convenzione Universities Share, con il patrocinio del Dipartimento di Architettura e Disegno Industriale dell'Università della Campania Luigi Vanvitelli.

Tutti i testi pubblicati in **OS. Opificio della Storia** sono valutati secondo le modalità del "doppio cieco" (double blind peer review), da non meno di due lettori individuati nell'ambito di un'ampia cerchia internazionale di specialisti.

<https://resproretedistorici.com>

<http://www.serena.unina.it>



Università
degli Studi
della Campania
Luigi Vanvitelli

Dipartimento di
Architettura e
Disegno Industriale
DADI

Associazione di studi storici

RESpro

rete di storici per i paesaggi della produzione

OS.

Opificio della Storia

Comitato di direzione

Francesca Castanò
Roberto Parisi
Manuel Vaquero Piñeiro
Renato Sansa

Direttore responsabile

Rossella Del Prete

Coordinamento redazione

Maddalena Chimisso

Redazione

Tania Cerquiglini
Barbara Galli
Omar Mazzotti
Rossella Monaco
Mariasosaria Rescigno

Progetto grafico: Roberta Angari

Comitato scientifico

Salvatore Adorno_ *Università di Catania*
Patrizia Battilani_ *Università di Bologna*
Cristina Benlloch_ *Universitat de Valencia*
Alessandra Bulgarelli_ *Università degli Studi di Napoli "Federico II"*
Francesca Castanò_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Aldo Castellano_ *Politecnico di Milano*
Francesco M. Cardarelli_ *Istituto di Studi sul Mediterraneo - CNR*
Antonio Chamorro_ *Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales Ecuador*
Yi Chen_ *Tongji University*
Maddalena Chimisso_ *Università degli Studi del Molise*
Antonio Ciaschi_ *Università "Giustino Fortunato" di Benevento*
Daniela Ciccolella_ *Istituto di Studi sul Mediterraneo - CNR*
Inmaculada Aguilar Civera_ *Universitat de Valencia*
Augusto Ciuffetti_ *Università Politecnica delle Marche*
Juan Miguel Muñoz Corbalán_ *Universitat de Barcelona*
Rossella Del Prete_ *Università degli Studi del Sannio*
Mauro Fornasiero_ *University of Plymouth*
Barbara Galli_ *Politecnico di Milano*
Anna Giannetti_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Paolo Giordano_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Alberto Guenzi_ *Università degli studi di Parma*
Luigi Lorenzetti_ *Università della Svizzera Italiana*
Elena Manzo_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Omar Mazzotti_ *Università di Bologna*
Luca Mocarrelli_ *Università degli Studi Milano-Bicocca*
Zied Msellem_ *Université de Tunis*
Aleksander Paniek_ *University of Primorska, Koper*
Roberto Parisi_ *Università degli Studi del Molise*
Roberto Rossi_ *Università degli Studi di Salerno*
Renato Sansa_ *Università della Calabria*
Donatella Strangio_ *Università degli Studi di Roma "La Sapienza"*
Pietro Tino_ *Università degli Studi Roma Tre*
Manuel Vaquero Piñeiro_ *Università degli Studi di Perugia*
Claudio Varagnoli_ *Università degli Studi "G. D'Annunzio" Chieti-Pescara*
Aingeru Zabala Uriarte_ *Universidad de Deusto, Bilbao*

OS.

Opificio della Storia

SILOS.
Paesaggi
dell'abbondanza,
depositi di
memorie

SILOS.
*Landscapes
of plenty,
repositories of
memories*

A cura di
Roberto Parisi

Anno 2023
Numero 4

ISSN 2724-3192

Indice

- p.7 Gregorio Rubino (1945-2023).
Un pioniere dell'archeologia industriale italiana.
ROBERTO PARISI
- p.8 Editoriale / *Editorial*
ROBERTO PARISI
- p.16 Monumenti della food security.
Granai e città capitali al tramonto dell'Antico Regime
Monuments to food security.
Granaries and capital cities at the fall of the Old Regime
ALIDA CLEMENTE
- p.28 Manuals, journals, patents:
development and international circulation of
technical-constructive solutions for grain silos
between the 19th and 20th centuries
*Manuali, riviste, brevetti:
sviluppo e circolazione internazionale delle soluzioni
tecnico-costruttive per i silos granari fra il XIX e il XX secolo*
STEFANIA LANDI
- p.38 Paesaggi urbano-portuali del grano.
Magazzini e silos nel golfo di Napoli (1779-1967)
Urban-port landscapes of wheat.
Warehouses and silos in the Gulf of Naples (1779-1967)
ROBERTO PARISI
- p.54 "Sentinelle della prateria":
i silos rurali negli Stati Uniti e in Canada
*"Prairie sentinels":
the country elevators in the United States and Canada*
MANUEL VAQUERO PIÑEIRO, BARBARA GALLI
- p.70 I silos granari del Gruppo Ferruzzi.
Memoria di uno spazio industriale
The grain silos of the Ferruzzi Group. Memory of an industrial space
FRANCESCA CASTANÒ, CARMEN CECERE
- p.80 Un manufatto ambiguo. Le contrastate vicende e i
contraddittori significati di un moderno mulino elettrico
An Ambiguous Artifact. The Pros and Cons of an Electric Mill
RENATO SANSA
- p.88 I silos come cultural heritage. Gli Open Digital Archives
per l'analisi dei processi di patrimonializzazione
*Silos as cultural heritage. Using Open Digital Archives for the
analysis of patrimonialization processes*
MADDALENA CHIMISSO

OS.

Opificio della Storia

SILOS.
Paesaggi
dell'abbondanza,
depositi di
memorie

SILOS.
*Landscapes
of plenty,
repositories of
memories*

A cura di
Roberto Parisi

Anno 2023
Numero 4

ISSN 2724-3192

Territori al lavoro

- p. 102 Storia e memoria.
Un'ora di lezione sull'Articolo 9 della Costituzione
History and memory.
One hour lesson on Article 9 of the Constitution
ANGELA VITULLO
- p. 106 Luoghi di lavorazione e di commercio della carne
nelle città. Fonti e casi studio tra il XV e il XX secolo
Places of processing and trading of meat in cities.
Sources and case studies between the 15th and 20th centuries
CAMILLA MARANGONI
- p. 110 Una mostra "indispensabile"
An "indispensable" exhibition
MARCO PRETELLI

Biblioteca

- p. 112 Barnabas Calder
Architettura ed energia. Dalla preistoria all'emergenza climatica
Einaudi, Torino 2022
recensione di ALESSANDRA CLEMENTE
- p. 114 Antonio Bavusi, Vito L'Erario
La via del grano. Geoitinerario storico
Alfagrafica Volonnino, Lavello 2021
recensione di ROSSELLA DEL PRETE
- p. 118 Stefania Landi
Grain silos from the thirties in Italy.
Analysis, conservation and adaptive reuse
Pisa University Press, Pisa 2021
recensione di ROBERTO PARISI
- p. 120 Alida Clemente, Saverio Russo, a cura di.
*La polizia de' grani: mercati, regole e crisi di sussistenza nelle
economie di antico regime*
Rubbettino, Soveria Mannelli 2019
recensione di ROBERTO PARISI
- p. 122 César Aitor Azcárate Gómez
Catedrales olvidadas.
La red nacional de silos en España/1949-1990
Ministero de medio ambiente y medio rural y marino,
Pamplona 2009
recensione di MANUEL VAQUERO PIÑEIRO

Luoghi di lavorazione e di commercio della carne nelle città. Fonti e casi studio tra il XV e il XX secolo

Places of processing and trading of meat in cities. Sources and case studies between the 15th and 20th centuries

CAMILLA MARANGONI

Sapienza Università di Roma

camilla.marangoni@uniroma1.it

Tra i molteplici fattori che hanno inciso nella definizione degli spazi urbani, l'alimentazione ha certamente giocato un ruolo centrale. Com'è evidente, l'approvvigionamento, la lavorazione e il commercio del cibo sono attività che interessano a vario titolo ogni individuo appartenente a una società organizzata, al punto da essere la condizione stessa per la sua genesi. La capillarità di ciò che avveniva fuori e dentro le mura, segnatamente per quanto riguarda i viveri, è ciò che ha permesso lo sviluppo dei centri urbani, all'interno dei quali agricoltori e allevatori occupavano precisi spazi per poterli distribuire; così, come descritto da Fernand Braudel, «ogni città, qualunque sia, è innanzitutto un mercato»¹.

Quando si ragiona sulle pratiche nutritive e commerciali dell'età medievale il pensiero corre immediatamente al grano, un alimento di tale rilievo che la sua mancanza poteva determinare l'inizio di un periodo di carestia e disordini sociali². È bene ricordare che, accanto al pane, le politiche annonarie cittadine riconobbero un'importanza significativa anche alla carne, contrariamente a quanto forse si sarebbe portati a pensare. Pur con le dovute variazioni regionali, da tempo gli studi hanno chiarito che, specialmente a partire dalla seconda metà del XIV secolo, sempre più cittadini poterono ambire a cibarsi di carne³. La centralità di questo alimento nella vita urbana è attestata *in primis* dalle fonti archivistiche, che la comunicano indirettamente anche attraverso i precoci tentativi di regolamentare l'accesso alla professione, le pratiche e i prezzi, nonché dalla rilevanza economica e politica generalmente detenuta dagli "operatori del settore". A completare il quadro, poi, vi sono i già menzionati sforzi delle autorità per garantire un sufficiente approvvigionamento carneo, che a partire da un certo momento venne evidentemente considerato un fattore rilevante per il *welfare* cittadino⁴.

Questa centralità è altresì confermata dai luoghi in cui la carne veniva lavorata e venduta, ancora oggi ravvisabili nelle tracce lasciate nella toponomastica del centro di alcune città europee, e dalla molteplicità delle riflessioni che coinvolsero questi spazi nel corso dei secoli.

Recentemente si è presentata un'interessante occasione per riflettere su questi temi. Dal 26 al 30 aprile, tra Rovato e Brescia, si è svolto il convegno internazionale *Carnem manducare*. La carne e i suoi divieti: storia, produzioni, commercio e salute, promosso dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, la Città di Rovato, il Centro studi longobardi e la Fondazione Cogeme⁵. A partire dal suo tema centrale il convegno si è diramato in molteplici direzioni, arrivando a coprire, grazie agli interventi di più di settanta relatori e relatrici, un arco temporale che ha proceduto dall'età antica all'attualità. La prospettiva è stata estremamente interdisciplinare, come possono suggerire l'ampiezza dell'argomento e i diversi punti di vista a partire dai quali può essere analizzato: si sono così susseguiti interventi di ambito storico, antropologico, economico, produttivo, religioso, archeologico, storico-artistico, scientifico e architettonico. In queste giornate di studio un certo spazio è stato dedicato proprio ai luoghi in cui la carne veniva lavorata e venduta, e a come questi si inserirono nelle città. Nel farlo, si è preso in considerazione un ampio spettro di casi studio, il cui inserimento in un contesto di indagine più esteso e variegato ha contribuito a tracciare un panorama molto interessante, all'interno del quale si sono potute apprezzare similitudini e differenze.

Senza poter passare in rassegna tutti i contributi, per quanto ci interessa in questa sede, vale a dire la presenza di luoghi adibiti alla preparazione e la vendita della carne nelle città, un primo elemento da sottolineare è l'importante ruolo che svolgono le fonti artistiche nel tramandare la realtà materiale degli spazi preposti al lavoro del macellaio. In questo senso si colloca il contributo di Alessandro Cosma (Gallerie Nazionali Corsini e Barberini, Roma), dal titolo *Tagli di carne e natura morta nell'arte moderna*. Lo storico dell'arte ha preso in esame il filone delle nature morte e della pittura di genere, originato nel XVI secolo in ambito fiammingo, evidenziando la forte carica moralistica celata in queste particolari tipologie di immagini così spesso legate al cibo, e talvolta proprio alla carne. Allo stesso tempo, Cosma ha mostrato come alcune di queste si offrono allo studioso come importanti documenti visivi sul lavoro del macellaio. La sua analisi ha preso avvio dal *Banco di macelleria* di Pieter Aertsen (1551, Uppsala, Universitáts-gemälde Sammlung), un'opera complessa e carica di significati spirituali e simbolici esplicitati dalla piccola scena di *Fuga in Egitto* rappresentata sullo sfondo. Lo studioso si è soffermato sulla resa estremamente dettagliata e realistica del banco del macellaio, assoluto protagonista della tela, sul quale sono esposti tagli di carne di vario tipo, teste di animali, insaccati e pollame, ma anche formaggi, pane e pesce, alimento che riprende il generale significato moralistico-allegorico del dipinto⁶. Una grande dovizia di particolari si è potuta osservare anche nelle altre due opere presentate dal relatore, *La macelleria* di Bartolomeo Passerotti (1580 ca., Roma, Galleria Nazionale d'Arte Antica di Palazzo Barberini) e la cosiddetta *Grande macelleria* di Annibale Carracci (1585 ca., Oxford, Christ Church Picture Gallery). L'opera di Passerotti, ad esempio, mostra il modo in cui i tagli di carne venivano appesi a dei ganci, così come la pratica di esporre sul banco la testa dell'animale in vendita, che rappresentava una garanzia per il cliente. Da parte sua, Carracci nobilita la professione dei protagonisti della sua opera rappresentando una serie elementi che ne attestano l'onestà: l'utilizzo della stadera per pesare accuratamente la carne (operazione che peraltro avviene sotto lo sguardo attento di una guardia svizzera), la meticolosa disposizione della merce e l'affissione in bella vista dei prezzi calmierati dalle autorità cittadine.

Il più ampio bacino di immagini relativo al lavoro dei macellai, in ogni caso, resta quello fornito dai manoscritti dei *Tacuina sanitatis*, nello specifico dal gruppo di esemplari miniati in Italia settentrionale a partire dall'ultimo quarto del XIV secolo. Si tratta di una fonte inestimabile per conoscere la quotidianità del lavoro del macellaio, dal momento che ognuno è corredato da scene che descrivono nei dettagli le pratiche di allevamento del bestiame, di macellazione e di vendita sui banchi del mercato. Ciò che ne deriva è la possibilità di disporre di un'accurata documentazione visiva per quanto riguarda le pratiche e i luoghi del mestiere in epoca bassomedievale. Non è un caso, dunque, che queste straordinarie testimonianze figurative siano state centrali negli interventi di Francesca Stroppa (Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia, *Immagini bibliche, rappresentazioni artistiche e universo animale*) e di Maria Alessandra Bilotta (Universidade Nova de Lisboa, *La carne nell'illustrazione dei manoscritti*).

Una fonte iconografica è stata il punto di partenza anche dell'intervento di Massimo De Paoli (Università degli Studi di Brescia, *I macelli e le nuove forme urbane*), che ha mostrato l'affascinante rappresentazione degli oggetti e dei luoghi del mestiere del macellaio pubblicata a corredo della corrispondente sezione dell'*Encyclopédie* di Diderot e D'Alembert. Lo studioso ha poi tracciato una panoramica delle varie forme scelte per la progettazione degli edifici destinati alla macellazione e alla vendita della carne nel corso dei secoli, mettendo in rilievo il fatto che questo tipo di struttura è stato talvolta al centro di approfondite riflessioni di edilizia civile, come quelle di Francesco Milizia⁷. Tra coloro che si sono occupati di macelli non mancano, peraltro, nomi di architetti di eccezionale importanza: gli esempi citati sono stati quelli di Giulio Romano per Mantova e di Jacopo Barozzi da Vignola per Forlimpopoli. De Paoli ha poi illustrato brevemente i casi emblematici di Forlimpopoli e di Brescia, ove i macelli erano stati inizialmente posti al di fuori delle mura per poi essere progressivamente inglobati al loro interno con l'espansione urbana. Il relatore ha così sollevato un problema non affatto scontato: la necessità, da un lato, di rendere questi spazi facilmente accessibili alla popolazione, e quella, dall'altro, di posizionarli in un luogo strategico per le vie del bestiame e per i corsi d'acqua, quindi *extra moenia*. La questione del posizionamento dei macelli rispetto agli spazi urbani fu oggetto di riflessione fin dall'età bassomedievale: i problemi di igiene pubblica, in particolare, portarono spesso ad allontanare i macelli dal cuore delle città e a distinguere i luoghi destinati alla lavorazione da quelli del commercio, talvolta separando ulteriormente i banchi di vendita a seconda della qualità del prodotto⁸.

Così avveniva, ad esempio, al mercato della carne di Rovereto, le cui dinamiche imprenditoriali sono state illustrate da Giannantonio Scaglione (Università della Calabria, *Carnefina e malacarne in Vallagarina tra XVIII e XIX secolo*). Nella città della Vallagarina gli spazi destinati alla macellazione e alla vendita della carne erano assegnati in seguito a un'asta pubblica, nel rispetto di una spartizione delle postazioni rigorosamente disciplinata dal Comune. La *carne fina*, ad esempio, poteva essere venduta solo nelle botteghe dotate di uno "zocco" (una sorta di ceppo); potevano esserci solo quattro zocchi in città, e ogni anno dovevano essere messi all'asta. La cosiddetta *mala carne*, invece, doveva essere venduta separatamente, all'interno del mercato di piazza delle Erbe. Come per gli zocchi, anche all'interno di questa struttura vi era un numero limitato di postazioni, che periodicamente erano conferite al miglior offerente. Esaminando i documenti, Giannantonio Scaglione ha rilevato i nomi ricorrenti di alcuni individui, che mostrano di essersi organizzati in piccole società per aggiudicarsi gli appalti. Così, nonostante le politiche di liberalizzazione della professione introdotte dalle autorità comunali, lo studioso non ha esitato a riconoscere la presenza di una sorta di "cartello della carne" a Rovereto.

Il tema della collocazione dei banchi di vendita nelle reti urbane e del loro aspetto architettonico è stato approfondito anche da Damiano Iacobone (Politecnico di Milano), che ha presentato una relazione dal titolo *Mercati e banchi di vendita nelle strutture urbane*. Il suo intervento ha ripercorso le vicende delle aree in cui la carne era venduta in quattro città della massima importanza, ovvero Venezia, Firenze, Parigi e Londra. La panoramica tracciata da Damiano Iacobone ha evidenziato il coinvolgimento delle autorità cittadine nelle riflessioni su dove collocare i luoghi di vendita della carne, oltre al forte radicamento di questi spazi commerciali nel contesto cittadino, al punto che in alcune occasioni queste aree sono ancora luoghi in cui si svolge il mercato.

Questo non avvenne per la città di Rovato, stando a quello che ha potuto ricostruire Giovanni Donni (Associazione per la storia della Chiesa bresciana, *Il mercato di Rovato nella storia*) grazie allo spoglio della documentazione riguardante i dazi conservata presso l'Archivio storico del Comune. L'esame di queste fonti dimostra che nel XV secolo il mercato si svolgeva in un'area piuttosto ridotta, circoscritta ai portici di una chiesa e del municipio, poiché i commercianti non trattavano il bestiame grosso. A seguire, con il passare di alcuni secoli, si iniziò a registrare l'introduzione di questa tipologia di animali e la conseguente espansione del mercato cittadino. Nell'Ottocento il pagamento dei dazi attesta la presenza di circa seicento buoi e mucche, così come l'insufficienza – e l'inadeguatezza – della piazza principale della città a contenere il commercio degli animali. Queste esigenze, esacerbatesi nel secolo successivo, portarono alla costruzione del Foro Boario. Ad oggi, in seguito alla costruzione di un'area di macellazione in un'area periferica di Rovato, la struttura del Foro è destinata soprattutto alla vendita di carne per il consumo quotidiano.

I casi presentati nel corso della conferenza "*Carnem manducare*. La carne e i suoi divieti:

storia, produzioni, commercio e salute” hanno contribuito ad accrescere le conoscenze a disposizione degli studiosi riguardo alle modalità di lavorazione della carne e ai luoghi in cui questa professione era esercitata, inserendoli nelle logiche politiche, ingegneristiche e architettoniche delle città. Diversi interventi hanno confermato quanto possa essere utile condurre studi a partire da contesti circoscritti, dimostrando come la documentazione d'archivio celi ancora molto materiale per ulteriori ricerche di questo tipo. In aggiunta a ciò, l'impostazione interdisciplinare del convegno ha ricordato quanto possa essere proficuo far dialogare le fonti scritte con quelle figurative, che talvolta possono rappresentare interessanti testimonianze per delineare i tratti dell'antico mestiere del macellaio. Come spesso accade, il confronto di studiosi di ambiti diversi può contribuire a produrre conoscenza in maniera trasversale.

¹ Fernand Braudel, *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, Einaudi, Torino 1982, vol. 1, p. 470.

² Luciano Palermo, *Il principio dell'Entitlement Approach di Sen e l'analisi delle carestie medievali*, in *“Moia la carestia”. La scarsità alimentare in età preindustriale*, a cura di Maria Luisa Ferrari, Manuel Vaquero Piñeiro, il Mulino, Bologna 2015, pp. 23-38.

³ A tal proposito si vedano Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993, pp. 91-98; Ramón Agustín Banegas López, *Europa carnívora. Comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*, Ediciones Trea, Gijón 2012.

⁴ Gabriella Piccinni, *Conclusioni*, in *Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo. Economia, politica, società*, a cura di Beatrice del Bo e Igor Santos Salazar, Franco Angeli, Milano 2020, pp. 312-320, in part. pp. 318-320.

⁵ L'iniziativa si è svolta sotto la direzione scientifica di Gabriele Archetti (Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia) e di Giuseppe Bertoni (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza) e la segreteria scientifica di Francesca Stroppa (Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia).

⁶ La presenza del pesce, collegata anche visivamente alla fuga della Sacra Famiglia sullo sfondo, instaura una contrapposizione tra il consumo abbondante di carne, collegato al Carnevale, e le pietanze più ascetiche, come il pane e il pesce, legate alla Quaresima. Questo tema iconografico di ampia fortuna è rappresentato ad esempio in un celebre dipinto di Pieter Bruegel il Vecchio, *Lotta tra Carnevale e Quaresima* (1559, Vienna, Kunsthistorisches Museum), richiamato anche dal relatore nel suo intervento.

⁷ Francesco Milizia, *Principj di architettura civile*, Remondini & figli, Venezia 1813, p. 210 e pp. 327-328.

⁸ Su questo tema si veda Andrea Barlucchi, *Lo statuto quattrocentesco dell'arte dei carnaioli di Borgo Sansepolcro: note sul commercio della carne alla fine del Medioevo*, in *«Archivio storico italiano»*, n. 155, 1997, pp. 697-734, in part. p. 713.

OS.

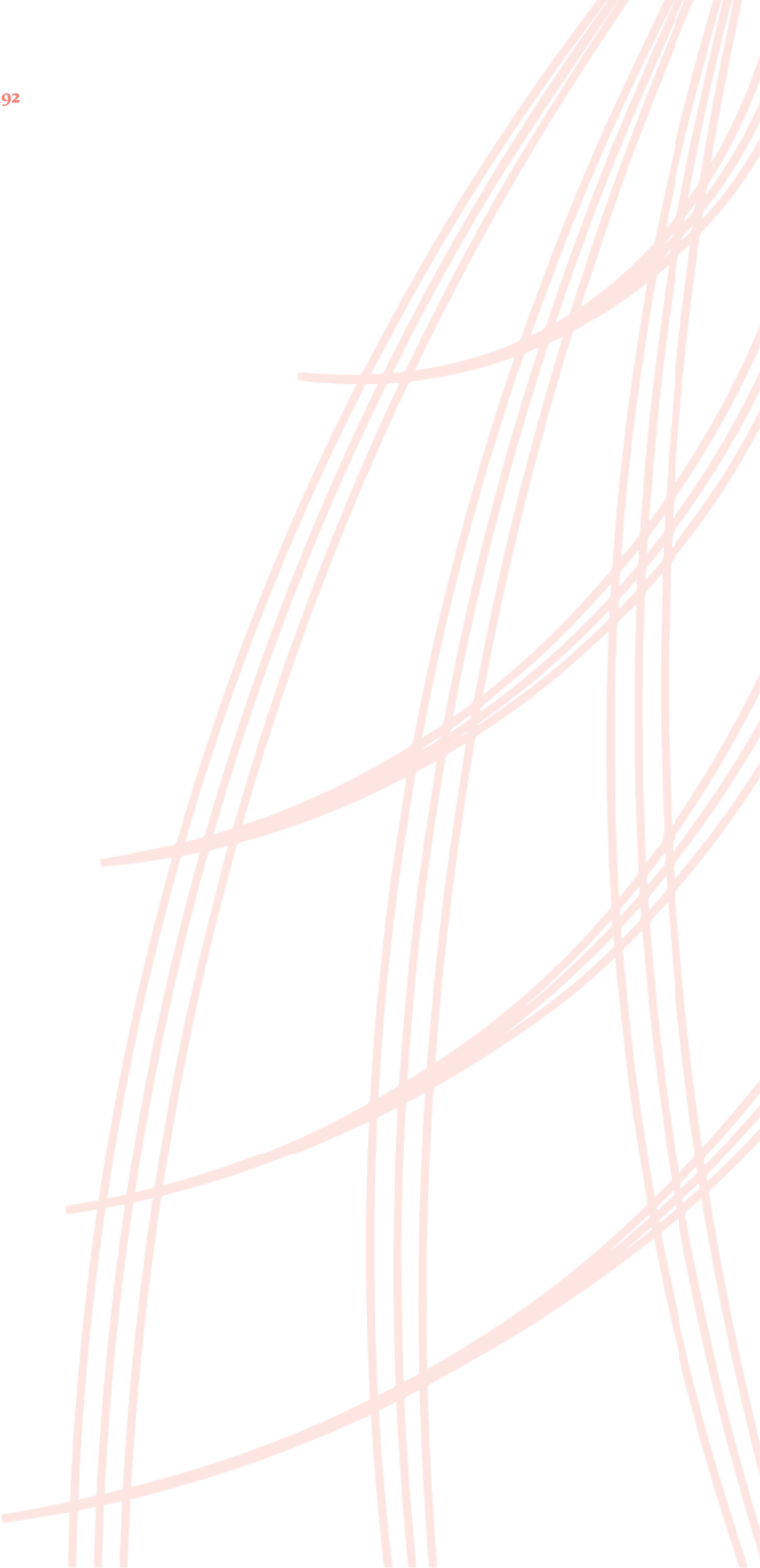
Opificio della Storia

Per contribuire ai numeri futuri della rivista con saggi e articoli si invita ad inviare un abstract della proposta, corredato di recapiti e di un breve profilo biografico, all'indirizzo e-mail **resproretedistorici@gmail.com**

La proposta di pubblicazione sarà valutata dal **Comitato di direzione** e dal **Comitato scientifico**.

Elenco dei Referee | 2021-2023

Andreoni Luca_ *Università Politecnica delle Marche*
Bulgarelli Alessandra_ *Università degli Studi di Napoli "Federico II"*
Canali Massimo_ *Alma Mater Studiorum Università di Bologna*
Ciuffetti Augusto_ *Università Politecnica delle Marche*
Clemente Alessandra_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Currà Edoardo_ *Sapienza Università di Roma*
De Salvo Paola_ *Università degli Studi di Perugia*
Demo Edoardo_ *Università di Verona*
Guida Giuseppe_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Ingrosso Chiara_ *Università degli studi della Campania "Luigi Vanvitelli"*
Maffi Luciano_ *Università degli Studi di Parma*
Mocarelli Luca_ *Università degli Studi di Milano-Bicocca*
Nardone Paola_ *Università degli Studi G. D'Annunzio Chieti-Pescara*
Pretelli Marco_ *Alma Mater Studiorum Università di Bologna*
Serafini Lucia_ *Università degli Studi G. D'Annunzio Chieti-Pescara*
Stroffolino Daniela_ *Consiglio Nazionale delle Ricerche*
Tedeschi Paolo_ *Università degli Studi di Milano-Bicocca*
Varagnoli Claudio_ *Università degli Studi G. D'Annunzio Chieti-Pescara*
Visone Massimo_ *Università degli Studi di Napoli "Federico II"*
Zilli Ilaria_ *Università degli Studi del Molise*



Associazione di studi storici

RESpro

rete di storici per i paesaggi della produzione



Università
degli Studi
della Campania
Luigi Vanvitelli

Dipartimento di
Architettura e
Disegno Industriale
DADI