



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

DIPARTIMENTO DI GIURISPRUDENZA,
STUDI POLITICI E INTERNAZIONALI

DIPARTIMENTO **2023**
DI ECCELLENZA **2027**

Il sale e la sua regolazione giuridica nella storia

20 febbraio 2024



Università degli Studi
di Parma
Strada dell'Università 12
Aula Filosofi

Ore 10.30: Saluti introduttivi

Ore 11: Il sale tra Antichità ed Alto Medioevo
modera il prof. Salvatore Puliatti

Francesca Zanetti (Università di Parma)
Tra terra e mare. Sale e saline in Roma antica

Chiara Guarnieri (SABAP per la città di Bologna e province di Mo, Re, Fe)
La coltivazione del sale in età romana e la scoperta della salina di Cervia

Maria Elena Cortese (Università di Genova)
La produzione del sale tra Ravenna e Comacchio nell'alto Medioevo (sec. VIII-X)

Andrea Maraschi (Università di Bologna)
Il sapore della purezza. Il sale tra riti ordalici ed esorcismi tra alto e pieno Medioevo

Ore 15: Il sale tra Basso Medioevo ed Età moderna
modera Giancarlo Gonizzi (Coordinatore dei Musei del Cibo di Parma)

Jean-Claude Hocquet (Università Ca' Foscari di Venezia)
Diversità del monopolio veneziano del sale (secoli XIII-XV)

Alberto Grandi (Università di Parma)
Il sale come mezzo di conservazione del cibo tra Medioevo ed Età moderna

Federica Boldrini (Università di Parma)
Il sale nel diritto proprio di Parma: dal libero mercato alla tassa salis impositi

Andrea Errera (Università di Parma)
Napoleone e il sale: una risorsa per l'Impero



Ore 17: Sale e valorizzazione dei beni culturali
modera il prof. Andrea Errera

Francesca Zancarini *Terra de Salsis. Il fondo archivistico delle saline di Salsomaggiore presso l'Archivio di Stato di Parma*

Simone Gliottone *Conoscere il cloruro di sodio. Un approfondimento di Atipica: mostra virtuale di antropologia e storia dell'alimentazione*

L'evento si svolge sotto il patrocinio



della città di Salsomaggiore Terme

Organizzatrice: Federica Boldrini
per info e iscrizioni: federica.boldrini@unipr.it