

# **Tommaso Lucchetti: Curriculum vitae selezionato**

## **(aggiornato al 28-1-2015)**

### **Storico della cultura gastronomica e dell'arte conviviale**

E' scrittore, docente e collaboratore presso musei, siti archeologici, archivi, biblioteche ed istituzioni culturali per la ricerca e la valorizzazione di tutti gli aspetti storici ed antropologici delle produzioni alimentari, della cucina e delle arti della mensa.

Nato in Ancona, il 21-8-1972, ed ivi residente in via Trento 16 (tel. 071-2073526; 333-5256716, [tommaso.lucchetti@tin.it](mailto:tommaso.lucchetti@tin.it)), Codice fiscale LCCTMS72M21A271N, P. IVA 02330790425)

### **Formazione:**

Dopo la maturità classica presso il liceo classico Carlo Rinaldini di Ancona si è laureato con lode in Conservazione dei Beni Culturali (indirizzo storico – artistico) presso la Facoltà di Conservazione dei Beni Culturali dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, con una tesi (relatore dott.ssa Barbara Fiore Cardona, *Antropologia culturale*, correlatori prof.ssa Claudia Cieri Via, *Iconografia ed iconologia*, prof.ssa Simonetta Prosperi Valenti Rodinò, *Storia del disegno e della grafica*) sulle risorse alimentari, la cucina, le ceremonie conviviali e gli apparati da tavola nelle Marche del Seicento (con riferimenti iconografici alla pittura marchigiana del periodo). Nel medesimo ateneo si è specializzato con votazione di 70/70 e lode alla Scuola di Specializzazione in “Tutela e valorizzazione dei beni storico-artistici” con una tesi sul fasto conviviale, le committenze artistiche e gli apparati effimeri dei banchetti sotto il pontificato di Clemente VIII (relatore prof.ssa Daniela Gallavotti Cavallero, *Storia dell'arte moderna*, correlatore dott.ssa M. Cecilia Mazzi, *Museologia e Storia del collezionismo*). Nel 2003 ha conseguito il titolo finale con votazione massima in tutti gli esami nel master universitario di Primo Livello in “Storia e cultura dell'alimentazione” (febbraio-novembre 2003) presso l'Università di Bologna, diretto dal prof. Massimo Montanari.

### **Incarichi di docenza:**

Ha insegnato per più di dieci anni (dall'anno scolastico 1998/99 fino al 2010/11) storia dell'alimentazione e della gastronomia nella terza area degli Istituti Alberghieri (di Pesaro e Piobbico, provincia di Pesaro e Urbino). Ha insegnato le medesime discipline (oltre a Iconografia alimentare, Storia dell'arte conviviale, Geografia delle produzioni agro-alimentari, Sociologia dei consumi alimentari, Cultura e turismo enogastronomico) anche presso corsi di formazione del Fondo Sociale Europeo (per operatori turistici e esperti di tipicità), corsi e master presso le università di Urbino, Viterbo e Pollenzo, e seminari in corsi e master presso le università di Bologna, Parma e Roma Tor Vergata.

### **Incarichi presso musei ed eventi espositivi:**

Dal 2003 collabora con il Sistema Museale della Provincia di Ancona, e per il territorio umbro-laziale con la cooperativa “Sistema Museo”. Nell'autunno 2013 presso la Biblioteca Comunale “Luciano Benincasa” di Ancona ha ideato e curato la mostra “Dalla terra alla mensa: viaggio tra i libri antichi della Benincasa”, e redatto il testo del catalogo, organizzando e tenendo il ciclo di conferenze “Panorami di miti golosi”. Nel 2009 per il Gal “Flaminia-Cesano” è stato supervisore complessivo ed autore dei testi di carattere storico della mostra “Perle di Terra: Valorizzazione dei prodotti tipici e della biodiversità”. Nel 2004 è stato curatore scientifico (ed autore dell'omonima pubblicazione) per la rassegna “Convivio: arte e storia della gastronomia e della convivialità nella Provincia di Padova”, organizzata dalla Provincia di Padova – Assessorato alla Cultura. Nel 2006 e 2007 ha collaborato con Casartusi di Forlimpopoli (per il corredo iconografico della sede espositiva, e per la mostra didattica “Dipinti nell'officina del sapore: cucine di casa nella pittura”, un percorso iconografico con riproduzioni di dipinti e testi di commenti sul tema pittorico della cucina, come ambiente di casa e pratica domestica, in occasione dell'XI edizione della “Festa Artusiana”). Ha

tenuto due cicli di conferenze al Correggio Art Home. Nel 2008 ha ideato e curato la mostra didattica “Ottocento a tavola: pagine di cucina, antologia di un secolo imbandito”, per il comune di Saludecio (Rimini) in occasione dell’“Ottocento festival”, XXVII edizione. Nel 1812 è stato tra i curatori (ed autori del catalogo) della mostra allestita dalla Regione Sicilia presso il Palazzo dei Normanni di Palermo “Sicilia 1812. Laboratorio costituzionale: La società, la cultura, le arti”. È stato curatore scientifico per alcune rassegne di promozione museale e divulgazione storico-alimentare (tra le quali “Choco-Marche”, “La Festa del Nino”, “Musei da Scoprire”, “Monumenti da scoprire”, “La Terra dei castelli”, “Monumenti da scoprire”, “La cucina dello spirito”, “Il gusto in scena”, “Cene d’arte culinaria”), ed in particolare “Sentieri d’arte e di mense: storia e tradizioni alla tavola del tempo” (dal 2003 al 2008), con allestimenti temporanei a tema sull’antica cucina ed arte conviviale, esponendo opere, manufatti da cucina e corredi da tavola originali in collaborazione con antiquari, collezionisti, proprietari di raccolte private, in una valorizzazione congiunta della storia della cultura gastronomica e dell’arte conviviale con il patrimonio culturale storico-artistico, archeologico ed antropologico, attraverso conferenze, tavole rotonde, esposizioni, degustazioni e rievocazioni a tema presso musei, siti archeologici e dimore storiche. Tra le collaborazioni con gli Archeoclub nel 2011 il ciclo “Convivio italiano di civiltà e millenni. Storia della costruzione di una identità nazionale a tavola”, con il gruppo di Jesi.

#### **Pubblicazioni, monografie e contributi:**

Ha al momento 38 pubblicazioni censite nel Sistema Bibliotecario Nazionale (Sbn-Opac). In uscita nel 2015 il suo contributo dedicato al cibo e le arti plastiche nel volume sulla cultura del cibo curato da Massimo Montanari per la collana "opere encyclopediche" della Utet.

#### **Tra i volumi monografici ove è autore principale:**

- ***La reggia di Bacco: proposte e riflessioni per il Museo dell’Arte del Vino di Staffolo*** (con Maria Luisa Soverchia), per il comune di Staffolo, in occasione del Premio Verdicchio d’Oro 2003, XXXVIII edizione
- ***Convivio: arte e storia della gastronomia e della convivialità nella Provincia di Padova*** (con Maria Vittoria Tescione), pubblicato nel 2004 dalla Provincia di Padova, in collaborazione con la casa editrice “La Galiverna”.
- ***Dal corbezzolo al salame, in volo sulla provincia apparecchiata: Breve racconto di storia, tradizioni ed arti della tavola nel territorio anconetano***, scritto per la Confcommercio – Associazione Ristoratori della Provincia di Ancona, pubblicato a gennaio 2007.
- ***L’aratro, l’arola, l’aria: storia e memorie di colture, cucine, feste e tradizioni tra Metauro e Cesano*** (con Oretta Zanini De Vita) pubblicato nel 2008 per il Gal “Flaminia-Cesano”.
- ***Piatti reali e trionfi di zucchero: carte di casa Bonaccorsi nella Macerata seicentesca*** (con Ugo Bellesi e Angiola Maria Napolioni) pubblicato per la Camera di Commercio di Macerata nel maggio 2009 da Rete Camere, la casa editrice di Union Camere.
- ***Storia dell’alimentazione, della cultura gastronomica e dell’arte conviviale nelle Marche***, (con Ugo Bellesi ed Ettore Franca), volume edito a fine 2009 dalla casa editrice IL Lavoro Editoriale con la collaborazione della Regione Marche.
- ***La cucina dello spirito : storia, segreti, ricette della mensa monastica dal Piceno alle Marche***, edito a giugno 2010 dalla casa editrice IL Lavoro Editoriale con la collaborazione dell’Associazione “I Sapori del Piceno” e la Camera di Commercio di Ascoli Piceno.
- ***O salumi bene amati : cinque storie di salumi. Memorie, tradizioni ed arti di trasformazione e cucina***, edito a ottobre 2010 dalla Suinmarche con la Azienda Speciale per lo Sviluppo della Pesca e dell’Agricoltura.
- ***Storia e storie del cioccolato*** edito dalla Confartigianato di Ancona a novembre 2011 in occasione del decennale della manifestazione “Choco-Marche”.
- ***La cucina delle monache: i ricettari delle clarisse di Serra de’ Conti***, per la casa editrice Il Lavoro editoriale di Ancona, pubblicato a maggio 2012.

- ***Il Poeta e la sua mensa: Memorie e sapori nella vita e nell'opera di Giacomo Leopardi***, per la casa editrice Il Lavoro Editoriale di Ancona, uscito a novembre 2012.
- ***Il sapore delle arti: Simboli e significati della tradizione alimentare marchigiana in un percorso attraverso i musei della Provincia di Ancona*** , edito dal Sistema Museale della Provincia di Ancona, nell'aprile 2014.
- ***L'encyclopedia dei poveri: proverbi della tradizione marchigiana***, curato con Ugo Bellesi, per la casa editrice “Il Lavoro Editoriale”, dicembre 2014

**Alcuni titoli di contributi in cataloghi e volumi altrui:**

- ***Immaginario maccheroneo: breve excursus iconografico della pasta nel tempo***, nell'***Atlante dei prodotti tipici: la Pasta***, di Oretta Zanini De Vita per l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (ed. Agra Eri, Roma, 2004)
- ***La fantasia di Antonio Nebbia*** in ***Il Gelato e la cucina del freddo: le relazioni***, a cura dell'Accademia Italiana della Cucina (Milano, 2006).
- ***Dispensa, cucina e refettorio del tempo sospeso: Oggetti e carte per un sistema complesso di saperi monastici***, nella ***Guida di Serra de' Conti: La storia, l'arte, i musei***, edita nella collana curata dal Sistema Museale della Provincia di Ancona , per la casa editrice Il Lavoro Editoriale, a giugno 2011.
- ***Il salame di Fabriano*** nella ***Guida di Fabriano: La storia, l'arte, i musei***, edita nella collana curata dal Sistema Museale della Provincia di Ancona, per la casa editrice Il Lavoro Editoriale, a giugno 2011
- ***Conche d'oro, cocchiaroni d'argento e monsù, dai paesaggi agrari alle mense imbandite*** (con Gaetano Basile) per il catalogo della mostra ***Sicilia 1812. Laboratorio costituzionale: La società, la cultura, le arti***, a cura di Maria Andaloro e Giovanni Tomasello, edito da ARS - Repubblica Italiana Assemblea Regionale Siciliana, a dicembre 2012
- ***La mensa di Pasqua nelle Marche, tra riti, cibi, simboli e credenze: un breve percorso tra storia, memorie e tradizioni***, in ***La mensa di Pasqua. Riti e piatti nella tradizione marchigiana***, a cura di Piceno Promozione e Camera di Commercio di Ascoli Piceno, stampato ad aprile 2014.
- ***Il riso nelle Marche, storia, cultura, tradizioni dall'acqua al fuoco Un percorso nel territorio regionale attraverso i quattro elementi***, in ***La coltivazione del riso nelle Marche: Una storia lunga oltre 200 anni. Con ricette di oggi e di ieri***, a cura dell'Accademia Italiana della Cucina – Centro Studi delle Marche, stampato a dicembre 2014, da Stellaria, Fermo.

**Titoli e onoreficineze:**

- Nel 2000 per la tesi di laurea il **Premio “Giovanni Crocioni” dell'Accademia Marchigiana di Scienze, Lettere ed Arti**, ed il premio dell'**Istituto di Studi per la Religiosità Popolare ed il Folklore nelle Marche**,
- Nel 2007 il premio “Verdicchio d'oro”, quarantaduesima edizione, assegnato dall'Accademia Italiana della Cucina
- Nel 2010 il premio “Alium Caepa” 2010, assegnato dall'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Isernia, per l'insieme della sua attività
- Nel 2010 con Ugo Bellesi ed Ettore Franca, con lui coautori del volume “Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche”, ha vinto il “premio Orio Vergani” dell'Accademia Italiana della Cucina come miglior libro dell'anno, nel 2011 ha vinto due Gourmand World Cookbook Award, come miglior libro italiano e secondo miglior libro al mondo nella categoria “History of cooking”, assegnato a Parigi nel mese di febbraio e nel 2013 il Premio speciale editori per la promozione delle culture enogastronomiche alla prima edizione del Premio Nazionale “L'Italia delle tipicità, Enogastronomia e Cultura,

organizzato dall'Associazione Italiana del Libro e da Restipica - Italia da conoscere, assegnato a Roma presso la sede Istituzionale dell'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani.

- Il 26 novembre 2014 il Gruppo del Gusto dell'Associazione Stampa Estera in Italia lo ha premiato come divulgatore culturale del patrimonio enogastronomico italiano nel 2014.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali

28 gennaio 2015, in fede

Tommaso Lucchetti