

INFORMAZIONI PERSONALI

Agnese Portincasa

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

-
- settembre 2012 - data attuale **Docente in distacco MIUR.**
Coordinatrice Area Didattica
Formazione e aggiornamento docenti
Progettazione percorsi di didattica museale per il Museo della Resistenza di Bologna (2012-2020)
Progettazione attività didattiche di storia e educazione alla cittadinanza
Istituto Storico Parri, Via Sant'Isaia 18, 40123, Bologna (www.istitutoparri.eu)
Docente in distacco su convenzione INSMLI MIUR (2012 - 2018).
Responsabile di Area didattica (2018 - data attuale).
Progettazione dell'Aula del Novecento – Aula didattica sulla storia del Novecento che (progetto finanziato da Fondazione CARISBO).
- ottobre 2019 – data attuale **Commissione Didattica Istituto Nazionale Ferruccio Parri – Milano**
- ottobre 2019 – giugno 2021 **Direttrice della rivista digitale *Novecento.org Didattica della Storia in rete***
Istituto Nazionale Ferruccio Parri – Milano
In redazione dal 2013 al 2021
- gennaio 2022 – data attuale **Comitato Scientifico Fondazione Euducation – Milano**
- settembre 2016 – settembre 2020 **Professoressa a contratto, *Storia del cibo e dell'alimentazione***
Università di Parma, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali
- settembre 2005 – settembre 2012 **Docente di ruolo - Classi di concorso A043-A050**
Incarico da graduatoria di merito

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

-
- gennaio 2013 – giugno 2013 **Diploma per corso di Formazione in Archivistica Contemporanea** Con merito
Archivio Centrale dello Stato, Piazzale degli Archivi, Roma
Corso di formazione (150 ore) per la gestione degli archivi di tardo Ottocento e Novecento
- settembre 005 - 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)
- 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

settembre 2004 – maggio 2005	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	30/30 con lode
marzo 2000 – febbraio 2001	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	38/40
settembre 1992 – marzo 1999	Laurea in Storia 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).	110/110 con lode e diritto di stampa

Competenze linguistiche

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

Competenze Organizzative/Gestionali Editoriali Di Didattica Di Formazione

Ottime competenze organizzative e gestionali.
 Staff di direzione e responsabile di un gruppo di lavoro costituito da quattro collaboratori (Istituto Storico Parri).
 Teacher trainers Progetto Europeo Erasmus Plus E-story (2015-2018).
 Editoria digitale sui temi storici e di didattica della storia. Editing.
 Curatrice portale *Gallerie urbane*, in collaborazione con Fondazione Innovazione Urbana (www.gallerieurbane.it)
 Curatrice sito *Storiesfrom.eu. Un patrimonio di storie. Viaggi in Europa* (<https://www.storiesfrom.eu/>)
 Curatrice portale *ResistenzamAPPe* (www.resistenzamappe.it)
 Curatrice portale *Terra di fame e di Abbondanza* (www.guerrainfame.it)
 Editor portale *I costituenti emiliano romagnoli* (www.costituenti.it)
 Co-progettazione del DIGITAL LEARNING ENVIRONMENT per il portale E-STORY (<http://www.e-story.eu>).
 Redazione: *E-Rewiev. Rivista degli Istituti dell'Emilia-Romagna in rete* (<http://e-review.it>)
 Esperienza nell'organizzazione di giornate di studi e convegni

- Settembre 2022 – membro del Comitato scientifico e tutor didattica della Summer School [Insegnare \(in\) Europa. Prospettive, metodologie, risorse per la storia](#)
- Luglio 2021 – membro del Comitato Scientifico e Organizzativo della Summer School *Storia dell'Ambiente, clima e pandemie* (<https://fondazioneeducation.it/#gallery-2>)
- Settembre, Ottobre 2021 – membro del Comitato Scientifico e Organizzativo della Summer School *Emergenze e nuove normalità* (<https://www.reteparri.it/didattica-formazione/summer-school/summer-school-2020-emergenze-nuove-normalita-5590/>)
- Febbraio 2016 "Cibi di guerra"
- http://www.istitutoparri.eu/files/cibidiguerra_locandina_2016.pdf http://www.istitutoparri.eu/files/cibidiguerra_locandina_2016.pdf
- 2011 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 UNIBO.

Competenze digitali

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

 Pubblicazioni
 (Storia della
 alimentazione)

- *Cookbooks and the rapresentation of Italian Ways of Food*, in R. Sassatelli, *Italians and Food*, Basingstoke, Palgrave 2019.
- *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, XVI/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.

 Pubblicazioni
 (didattica della
 storia)

- Curatela con Francesco Monducci di *Insegnare storia. Il laboratorio storico e altre pratiche attive*, Milano, UTET Universitaria, in corso di pubblicazione (terza edizione che contempla due volumi: per la primaria e per la secondaria)
- *Insegnare gli ultimi settant'anni. Una panoramica sui manuali di storia per la scuola secondaria di secondo grado* (con Carla Marcellini), n. 14, agosto 2020, DOI: 10.12977/nov335
- "Stati interessanti". *Aborto e intolleranza di genere. Il caso in Italia*, Novecento.org, n. 11, febbraio 2019. DOI: 10.12977/nov286
- *Cinque domande sulla didattica della storia*, Novecento.org, n. 11, febbraio 2019. DOI: 10.12977/nov275
- *Il digitale come risorsa per la didattica laboratoriale*, Novecento.org, n. 11, febbraio 2019. DOI: 10.12977/nov271
- *L'Alternanza scuola-lavoro e il laboratorio storico: temi problemi, proposte* (con Filippo M. Ferrara), in F. Monducci, *Insegnare storia. Il laboratorio storico e altre pratiche attive*, Milano, UTET Universitaria, 2018 (seconda edizione)
- *23 maggio, giornata della legalità. Una battaglia intellettuale a scuola*, Novecento.org, n. 8, agosto 2017.
- *Alla ricerca di rilevanze*, Novecento.org, n. 6, luglio 2016. DOI: 10.12977/nov122
- "Luoghi e personaggi della Resistenza". *Training su Content Management System (CMS)*, Novecento.org, n. 5, dicembre 2015. DOI: 10.12977/nov90
- Curatela del dossier *La linea gotica fra ricerca e didattica* <http://www.novecento.org/dossier/la-linea-gotica-fra-ricerca-e-didattica/>
- Curatela del dossier *Le risorse della didattica digitali su resistenza e seconda guerra mondiale* <http://www.novecento.org/dossier/le-risorse-didattiche-digitali-su-resistenza-e-seconda-guerra-mondiale/>

 Partecipazione
 a convegni e
 Formazione
 docenti

- *Storia bene comune*, Quarta Conferenza AIPH, curatela del panel *Italian Food History e Public History*, Mestre, M9, 29 maggio 2022.
- *Invito alla storia*, Terza conferenza italiana di Public History, Panel a cura della Commissione Didattica del coordinamento delle società storiche, *La scrivania digitale dei docenti: la didattica della storia in trasformazione*, 28 giugno, 2019, Santa Maria Capua Vetere.
- *Cantieri della didattica, Insegnare la contemporaneità (1948-2018)*, Rimini, 23-24 maggio 2019, *I manuali scolastici di storia contemporanea. Una panoramica* (relazione)

- Convegno didattico, *Costituzione: la nostra carta d'identità 1948-2018*, 20 novembre 2018; Auditorium Museo di Storia naturale, Livorno.
- Summer School, *Tolleranza e intolleranza. Stranieri e diversi nel mondo contemporaneo*, Istituto Nazionale Ferruccio Parri, Trani 2018. Modulo di 10 ore di formazione
- *Un destino per la memoria* (gennaio-aprile 2018). Corso di 25 ore di formazione, Istituto Storico Parri, Bologna.
- Progetto Europeo Erasmus +, *E-Story. Media and History. From Cinema to the web. Studying, representing and teaching European History in the digital Era* (2015-2018) – Responsabile staff didattico (coordinamento e progettazione di tutte le azioni didattiche del progetto).

Didattica universitaria

Anni accademici 2016/17, 2017/18, 2018/19 2019/2020: 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 2006-2016 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 Petrini* (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 Colorno (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.

Socia 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".