

Massimo Montanari, nato a Imola nel 1949, è stato professore di Storia medievale e di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato nel 2001 il Master "Storia e cultura dell'alimentazione". Dal 2023 è professore emerito dell'Università di Bologna.

Ha dedicato quasi cinquant'anni alla ricerca storica, occupandosi di molti temi: lavoro contadino, paesaggio rurale, società rurale e urbana, relazioni uomo-ambiente nella campagna e nella città. I suoi studi maggiormente innovativi, e di maggiore successo, sono stati quelli sulla storia dell'alimentazione. È stato un pioniere in questo campo di studi. I suoi lavori sono ormai ritenuti dei classici e sono tradotti in numerose lingue in tutto il mondo.

Montanari ha tenuto seminari e conferenze in molti paesi europei, in Giappone, negli Stati Uniti, in Canada, nell'America latina (Messico, Colombia, Brasile).

Nel 1992 è stato professore ospite presso l'École des Hautes Études en Sciences Sociales di Parigi.

Nel 1993 ha tenuto un corso di lezioni presso l'Università di California a Los Angeles.

Nel 2001 ha tenuto un ciclo di seminari in quattro diverse università del Giappone.

Nel 2007 è stato professore ospite sulla cattedra internazionale della ULB-Bruxelles.

Dirige una collana editoriale (Biblioteca di Storia Agraria Medievale) per la Cooperativa Libreria Universitaria Editrice di Bologna. È consulente e collaboratore della casa editrice Laterza.

È stato per diversi anni direttore della rivista "Food & History", pubblicata da Brepols per l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, con sede a Tours. È membro del comitato scientifico dello stesso IEHCA.

È membro del comitato direttivo del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo di Spoleto.

Nel 1997 ha fondato il *Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino*, con sede a Montalcino (Siena), di cui è presidente.

È socio dell'Académie Royale de Belgique, dell'Academia Marinha du Portugal, dell'Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna.

Nel 2012 gli è stato conferito dall'Institut de France il Premio Rabelais, destinato a personaggi che si sono segnalati internazionalmente nello studio, nella diffusione e nella promozione della cultura del cibo.

Nel 2002 è stato insignito dal presidente Azeglio Ciampi del titolo di Ufficiale all'onore della Repubblica per meriti scientifici.

*

Il suo primo libro, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, pubblicato nel 1979, parte dalle forme del paesaggio e dell'economia per arrivare ai modi del consumo e della rappresentazione sociale. A esso sono seguiti *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (1988), dedicato agli aspetti ideologici e mentali dei comportamenti alimentari; *Convivio* (1989), dedicato agli aspetti sociali della civiltà della tavola e al valore del cibo come strumento di comunicazione (con due espansioni in età moderna e contemporanea: *Nuovo convivio*, 1991; *Convivio oggi*, 1992). Notevole risonanza ha avuto un suo studio di sintesi, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, pubblicato nel 1993.

Assieme a Jean-Louis Flandrin ha curato una *Storia dell'alimentazione* a cui hanno partecipato decine di collaboratori europei e americani, pubblicata nel 1996. Con Alberto Capatti ha pubblicato nel 1999 *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Ha curato il volume miscelaneo *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, pubblicato nel 2002. Assieme a Françoise Sabban ha coordinato l'*Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, in due volumi, pubblicato nel 2004.

Nel 2004 ha pubblicato un saggio di sintesi storico-antropologica sulla cultura del cibo: *Il cibo come cultura*. Nel 2008 ha pubblicato una ricerca sui rapporti fra cultura dotta e cultura popolare, incentrata sull'analisi di un celebre proverbio italiano (*Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*). Nel 2009 ha pubblicato *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, una raccolta di brevi saggi di taglio divulgativo. Nel 2010 esce *L'identità italiana in cucina*, una riflessione di natura culturale e politica sull'esistenza storicamente consolidata di un'identità italiana fondata sulla condivisione di gusti e pratiche alimentari. Nel 2012 *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, ha raccolto numerosi saggi prodotti nel tempo su questi argomenti. Nello stesso anno ha curato *A cultural history of food in the Medieval Age*, London-New York, Berg, 2012, volume 2 di *A cultural history of food*. Nel 2015 ha pubblicato (Rizzoli) un saggio di ampia prospettiva storica, *Mangiare da cristiani*, uno studio sul rapporto tra cultura alimentare e tradizione religiosa nella storia europea. Nel 2016 *Il sugo della storia*. Nel 2019 *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*: la storia di questo piatto iconico della cucina italiana è scelta come esemplare dell'importanza che hanno gli incontri e gli incroci, più di supposte "origini" autoreferenziali, nella costruzione storica della cultura alimentare: in questo modo la storia dell'alimentazione diventa un oggetto di studio profondamente intriso di implicazioni politiche e ideologiche.

Nel 2021 Montanari ha pubblicato *Bologna, l'Italia a tavola* dove si interroga sulle radici storiche del mito gastronomico bolognese; e ha curato un volume miscelaneo intitolato *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*. Nel 2022 ha curato per il Museo del Novecento di Venezia Mestre la mostra *Gusto! Gli italiani a tavola, 1970-2050*, e il relativo catalogo.

Parallelamente agli studi sulla storia dell'alimentazione Montanari ha svolto importanti ricerche nel campo della storia agraria medievale. Di particolare rilievo i titoli *L'azienda curtense in Italia. Proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI* (Clueb 2003, con Bruno Andreolli) e *Campagne medievali* (Einaudi 1984).

Decine di saggi, usciti in opere miscellanee e in riviste scientifiche italiane e straniere, hanno accompagnato nel tempo la pubblicazione delle monografie.