
DANIELE OGNIBENE

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Research Consultant L.E.O.S. project, 12/2022-presente

PrimaGinevra S.A.S, Parigi-Francia

- Lettura di ricettari fiorentini della prima età moderna (XVI-XVIII secolo) e trascrizione delle ricette • Creazione e programmazione di un *database* (Microsoft Access)
- Progetto finanziato dalla Società privata PrimaGinevra.
- Supervisor: Allen J. Grieco (Harvard Center for Renaissance Studies at Villa I Tatti)

Tutor Didattico, 2020-presente

Università di Bologna, Bologna (BO)

- Tutor del corso di Storia dell'Arte Medievale. Prof. Fabrizio Lollini.

Collaboratore al progetto “Un mare magnum di possibilità: i Memoriali bolognesi e la loro schedatura (1265-1452)”, 2021-2022

Università di Bologna (Bo)

- Trascrizione e inserimento dei dati in un *database* del primo Memoriale bolognese, di Nascimpace di Petricciano (1265)

Insegnante di scuola superiore (supplenza), 08/10/2019 A 14/01/20

Polo Tecnico Marconi, Lugo (Ra)

Research Consultant, 10/2015 A 01/2016

Soprintendenza dei Beni Culturali della Valle d'Aosta – Aosta, Italia

- Valorizzazione del Castello Sarriod de la Tour (AO)
- Ricerca nel fondo archivistico della famiglia Sarriod de la Tour con lo scopo di delineare lo sviluppo del castello.

Collaboratore al Progetto “Di Piazza in Piazza. Viaggio nella Cultura Alimentare”, 03/2015 A 11/2015 Università di Bologna – Bologna, Italia

- Sviluppo del progetto multimediale "Di Piazza in Piazza. Viaggio nella cultura alimentare" organizzato dall'Università di Bologna in vista di EXPO Milano 2015.
- Redazione delle schede didattiche; raccolta dei materiali iconografici
- Responsabile per i rapporti con gli enti museali italiani e stranieri, in particolare per il copyright sull'uso delle immagini.

INSEGNAMENTO

- **2023, Università di Bologna:** Guest Lecturer per il Master di Storia e Cultura dell'Alimentazione
- **2022, Università di Bologna:** Guest Lecturer per il Master di Storia e Cultura dell'Alimentazione
- **2021, Università di Bologna:** Guest Lecturer per il corso di “Storia delle città” (Prof. Pietro Delcorno)
- **2021, Università di Bologna:** Guest Lecturer per il Master di Storia e Cultura dell'Alimentazione
- **2020, Università di Bologna:** Guest Lecturer per il Master di Storia e Cultura dell'Alimentazione
- **2019, Università di Bologna:** Guest Lecturer per il Master di Storia e Cultura dell'Alimentazione
- **2018, Università di Bologna:** Guest Lecturer per il Master di Storia e Cultura dell'Alimentazione

INVITED TALKS

2018, University of Graz: "The transport factor in medieval food commerce: economy and consumptions between 14th and 15th century", KuliMa - Universitätsverein Kulinarisches Mittelalter Graz

ISTRUZIONE

PhD in Histoire Générale – Scienze Storiche e Archeologiche. Memoria, Civiltà e Patrimonio: 2017-2022

Université de Genève/Università di Bologna - Ginevra – Bologna

- Titolo del progetto: "De l'Orient vers l'Europe du Nord, du marché à la table. Les registres commerciaux comme sources pour l'histoire de l'alimentation. Le cas des 'vacchette' de Bologne (XIV – XVe siècle)".
- Il progetto ha ricevuto la menzione: "très honorable avec les félicitations du jury à l'unanimité" (la valutazione più alta nel mondo accademico svizzero)
- Supervisor: Franco Morenzoni (Unige); Maria Giuseppina Muzzarelli (Unibo).

Laurea Magistrale in Arti Visive : 2013-2015

Università di Bologna – Bologna, 110 con Lode

Laurea Triennale in Lettere Moderne: 2008-2012

Università di Bologna – Bologna, 104/110

PUBBLICAZIONI

Refereed Article

- D. Ognibene, *La fiducia dei mercanti: alcune riflessioni attraverso degli esempi bolognesi fra XIV e XV secolo*, RIME, n.8/II n.s, (june 2021), pp. 89-110.

Capitoli di Libro

- D. Ognibene, "Il fattore trasporto nel commercio alimentare medievale. Economia e consumo tra XIV e XV secolo tra documentazione archivistica e visiva", in *Cucina, società e politica. Le arti e il cibo*, a cura di Fabrizio Lollini, Bologna, Bononia University Press, 2020, pp. 35-49.
- D.Ognibene, "Il viaggio del vino nel tardo Medioevo. Problematiche, appunti e suggestioni" , in *Il vino dei Templari. Ricerche a Bologna tra archivistica, iconografia, palinologia e genetica*, a cura di Enrico Angiolini, Penne e Papiri, Tuscania, 2018, pp. 51-67
- D. Ognibene, "Cibi in viaggio alla fine del XIV secolo dal registro di Nello di ser Bartolomeo (1391-92) e alcune considerazioni sulle immagini del trasporto alimentare" , in *Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto – encore*, a cura di M. Grasso e F. Lollini, BUP, Bologna, 2017, pp. 175-199
- Daniele Ognibene, "Prima della tavola il viaggio: vie di uomini e di cibo dal registro di Nello di ser Bartolomeo (1391-1392)" , in *Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa"*, a cura di Antonella Campanini, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 74-97

Recensioni

- D. Ognibene, Review di "Dalla dogana alla taverna. Il vino a Roma alla fine del Medioevo e gli inediti Statuta Comunitatis Artis Tabernariorum Alme Urbis Rome (1481-1482)" di Daniele Lombardi, *Food&History*, Vol. 17, 2019, Brepols, pp. 150-152.

INTERESSI DI RICERCA

Storia dell'alimentazione; Storia del vino; Storia della scienza e della tecnica

AFFILIAZIONI

Al presente: Università di Bologna, Tutor didattico e Cultore della Materia per il corso di Storia dell'Arte Medievale
(Prof. Fabrizio Lollini)

AFFERENZE A GRUPPI DI RICERCA

2021- presente: Membro del progetto MemoBo, Università di Bologna

2019- presente: Membro del COST-Action (Horizon 2020) "People in motion: Entangled Histories of Displacement across the Mediterranean (1492-1923)": membro del Working group "Things in Motion".

AFFERENZE AD ASSOCIAZIONI/ENTI DI RICERCA

2020- presente: Membro della SISMED (Società Italiana per la Storia Medievale)

2020 – presente: Socio fondatore del CeSVin (Centro internazionale per lo studio della storia della vite e del vino)

KNOWLEDGE DISSEMINATION

21 aprile 2023, Palazzo Re Enzo, Bologna (BO): ospite alla serata di inaugurazione dell'evento CIBò. So Good. Il Festival dei sapori d'Italia.

16-17 giugno 2022, Bevagna (PG): Giudice della gara gastronomica del Mercato delle Gaite, Bevagna (PG), una delle più importanti rievocazioni storiche italiane, in cui si propongono ai giudici (accademici di provenienza nazionale e internazionale) ricette tratte dai ricettari del XIII e della prima metà del XIV secolo.

19 maggio 2022 – "Itinerari "speziati": Venezia, Bologna e il commercio delle spezie tra XIV e XV secolo", intervento pubblico sulla mia ricerca per il Seminario online "Venice in Question", promosso dalla Deputazione di Storia Patria per le Venezie. (Link: <https://www.youtube.com/watch?v=CKimdxFl-qQ>)

10-11 dicembre 2021, Taggia (IMP): "Trasporto di vino o vino da trasporto? Riflessione sui vini "greco" nel tardo Medioevo". *Public lecture* in occasione dell'evento "Moscatello di Taggia: 600 anni di storia, 10 di anni di DOC".

2019-2020: Collaborazione con la rivista di divulgazione enogastronomica e culturale "Il Sommelier", presso cui ho scritto i seguenti articoli divulgativi sulla storia del vino. (Rivista premiata da *Gourmand*, *world cookbook awards* come *best wine magazine* nel 2020)

- Vini greci Vs Vini Latini, in *Il Sommelier*, anno XXXVII, n.4, 2019
- Terracotta, legno e.. pelle? in *Il Sommelier*, anno XXXVIII, n.1, 2020
- Artifici naturali, nature artificiali, in *Il Sommelier*, anno XXXVIII, n.1, 2020
- "Siete tutti buoni e necessari". Vini in competizione alla fine del XIII secolo, in *Il Sommelier*, anno XXXVIII, n.4, 2020

CAPACITÀ LINGUISTICHE

Inglese : Highly proficient in spoken and written English

Francese: Good

Italiano: Native

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del

Bologna decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito
al trattamento dei dati personali

21/06/2023