

Massimo Montanari, nato a Imola nel 1949, è professore emerito all'Università di Bologna, dove ha fondato il Master "Storia e cultura dell'alimentazione". È stato pioniere in questo campo di studi. I suoi lavori (una ventina di volumi e numerosi saggi) hanno avuto risonanza internazionale e sono tradotti in molte lingue. Fra i titoli più significativi: *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* (1979), *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (1988), *Convivio* (1989); *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (1993), *La cucina italiana* (1999); *Il cibo come cultura* (2004), *Il formaggio con le pere* (2008), *L'identità italiana in cucina* (2010), *Gusti del Medioevo* (2012), *I racconti della tavola* (2014), *Mangiare da cristiani* (2015), *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* (2019), *Bologna, l'Italia in tavola* (2021), *Amaro. Un gusto italiano* (2023).

Ha tenuto seminari, conferenze e corsi in tutta Europa, in Giappone, negli Stati Uniti, in Canada, nell'America latina.

È membro del comitato scientifico dell'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, con sede a Tours. È membro del comitato direttivo del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo di Spoleto.

Nel 2013 è stato eletto membro onorario dell'Académie Royale de Belgique.

Dal 2016 è socio dell'Academia Marinha du Portugal.

Dal 2017 è socio dell'Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna.

Per la sua attività ha ricevuto numerosi premi in Italia e all'estero.

Nel 2012 gli è stato conferito dall'Institut de France il Premio Rabelais, un nuovo premio 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 italiana per meriti scientifici.