



**DR., DR. H. C., PROF. GIOVANNI BALLARINI**

GIOVANNI BALLARINI, nato nel 1927 e laureato a Bologna nel 1949, dal 1950 al 1953 è stato docente presso L'Università di Camerino (Ancona) e dal 1953 è al 2003 è stato Professore dell'Università degli Studi di Parma, della quale dal 2004 è *Professore Emerito*. Preside dei Facoltà per due mandati, ha ricoperto diverse cariche accademiche. Dottore Honoris Causa dell'Università Aristotiles di Atene, è stato insignito di *Diploma di Medaglia d'oro ai Benemeriti della Scuola, della Cultura e dell'Arte* del Ministero della Pubblica Istruzione della Repubblica Italiana e dell'*Ordre du Mérite Agricole* della Repubblica Francese. Anche in collaborazione con numerosi allievi, diversi dei quali sono arrivati a ricoprire cattedre universitarie, ha svolto un'intensa ricerca scientifica, raggiungendo importanti ed originali risultati, documentati da oltre 900 pubblicazioni e numerosi libri. Nella sua ricerca universitaria si è occupato di malattie degli animali, di storia delle malattie e del ruolo che gli alimenti d'origine animale hanno nell'alimentazione umana, anche in una prospettiva evolucionista. Membro di commissioni della Repubblica Italiana e dell'Unione Europea e pubblico amministratore. In questi ultimi venticinque anni si è intensamente occupato sia della sicurezza sia della qualità degli alimenti. Dal 2000 è Presidente della Stazione Sperimentale Industrie Conserve Alimentari (SSICA) sotto il controllo del Ministero delle Attività Produttive.

Insignito di Diploma di Medaglia d'oro ai Benemeriti della Scuola, della Cultura e dell'Arte del Ministero della Pubblica Istruzione della Italiana e dell' *Orde du Mérite Agricole* della Repubblica Francese Repubblica. Socio di numerose società italiane e straniere è anche socio ordinario dell'Accademia Nazionale di Agricoltura e dell'Accademia Alimentare Italiana. Premio Scanno – Università di Teramo per l'Alimentazione (2005), Premio "Ago d'Argento" 2006.

Negli ultimi venti anni ha sviluppato una ricerca originale sugli aspetti antropologici dell'alimentazione umana (*Antropologia Alimentare*), in tutte le sue diverse sfaccettature e complessi rapporti con la società, l'economia ed in modo particolare la salute. In questi ultimi anni ha dedicato attenzione ai Giacimenti Enogastronomici ed al ruolo della ricerca gastronomica nella loro valorizzazione, in rapporto anche al turismo gastronomico e partecipando anche a programmi *ad hoc* di diverse Provincie italiane e della Regione Emilia Romagna. Attualmente svolge attività didattica presso il Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche della Università di Parma e presso due Master. È docente presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede a Colorno (Parma) ed ha svolto attività didattiche presso diverse Scuole Alberghiere.

Vicepresidente dell'Accademia Italiana della Cucina e Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi" dell'Accademia Italiana della Cucina di cui è Accademico Ordinario.

Per la sua attività nella antropologia alimentare ha avuto riconoscimenti ed è stato insignito del Premio Glaxo (Verona), Premio Antico Fattore (Firenze), Premio Verdicchio d'Oro (Staffolo, Ancona) e Premio Giornalistico Maria Luigia (Parma).

Nell'ambito della Antropologia Alimentare ha svolto e svolge un'intensa attività di divulgazione sui temi dell'alimentazione. Ha collaborato con quotidiani quali Corriere Salute (Corriere della Sera), attualmente collabora con giornali e riviste, tra le quali Civiltà della Tavola, Rivista dell'Accademia Italiana della Cucina. Ha partecipato e partecipa a numerose trasmissioni televisive.

Ha pubblicato oltre 150 articoli e 25 libri. Tra i libri sono da segnalare:

ANIMALI E PASCOLI PERDUTI (Calderini, Bologna, 1979),  
LA TENTAZIONE DELLA CARNE (Calderini, Bologna, 1981),  
L'ANIMALE TECNOLOGICO (Calderini, Bologna, 1983 e 1986),  
RISCHI E VIRTÙ DEGLI ALIMENTI (Calderini, Bologna, 1989),  
L'ELOGIO DELLA CARNE (Calderini, Bologna, 1992),  
IL LATTE E LA VITA (Pizzi, Milano, 1994),  
UMANESIMO ED ANIMALISMO (Fondazione Iniziative Zooprofilattiche, Brescia, 1998),  
SICUREZZA ALIMENTARE E MALACUCINA (Calderini, 2000),  
IL DONO DI ABELE (EMSI, Milano, 2000),  
PAROLE A FETTE – NOMI E SOPRANNOMI DEI SALUMI ITALIANI (TLC, Colorno, Parma, 2001),  
STORIA SOCIALE DEL MAIALE (Camera di Commercio di Parma, 2002),  
PICCOLA STORIA DI UNA GRANDE SALUMERIA (EDRA, Milano, 2003),  
LA TERRA DEL BUON CIBO (MUP Editore, Parma, 2005),  
DOVE I SAPORI SONO ARTE (MUP Editore, Parma, 2005),  
ALIMENTAZIONE E PATOLOGIA ALIMENTARE DARWINIANA (Mattioli 1885, Fidenza, Parma, 2005),  
SALUMI E SALUTE (Edagricole, Bologna, 2005).

Con lo pseudonimo di John B. Dancer, ha inoltre pubblicato numerosi studi d'antropologia alimentare e libri, tra i quali

IL TRIANGOLO CULINARIO (Calderini, Bologna, 1984).

## PRINCIPALE BIBLIOGRAFIA SU ANTROPOLOGIA ALIMENTARE

- Ballarini G. - Breve storia dei suini Parmigiani, *Rivista di Suinicoltura*, 12, 23-36, 2001.
- Ballarini G. - Alimenti funzionali biotecnologici e politica nutrizionale, *Natura & Montagna*, Pàtron Editore Bologna, 11-18, 2001
- Ballarini G. - Antropologia della carnivorità umana. Dalle religioni fideiste alle religioni laiche - Convegno di Moretta (CN), 4 aprile 2003
- Ballarini G. - Lattofilia alpina, *Latte*, Arunda edizioni, Bolzano, 29-36, 2001.
- Ballarini G. - Dalla mondializzazione degli alimenti a quella dei cibi e degli stili alimentari, Convegno "Globalizzazione Alimentare e Gastronomia", Gubbio 24 Aprile, 12, 45, 2001.
- Ballarini G. - Educazione alimentare darwiniana: il nuovo paradigma, *Rivista dell'Istruzione*, 3, 483-494, 2001.
- Ballarini G. - Educazione alimentare darwiniana: il nuovo paradigma, *Progress in Nutrition*, 3, 1, 7-18, 2001.
- Ballarini G. - Il Dono d'Abele. Antropologia e tecnologia degli alimenti d'origine animale - EDRA, Milano, 2000
- Ballarini G. - Il recupero dei giacimenti enogastronomici. Il mito di come erano e dove erano, *Cultura e Alimentazione*, Italian University Press, 101-121, 2001.
- Ballarini G. - La mariola, un'invenzione originale nel solco della tradizione, *Eurocarni*, 5, 89-95, 2001.
- Ballarini G. - La tentazione della carne, Calderini, Bologna, 1981.
- Ballarini G. - Nascita e trionfo della salumeria - 2003 (in Braidi, a cura di, 2003)
- Ballarini G. - Origine del prosciutto di Parma - in Dancer J. B. (1984)
- Ballarini G. - Parole a Fette - Nomi e soprannomi dei salumi italiani - TLC, Colorno, 2001
- Ballarini G. - Produzioni avicole e bipolarismo alimentare: nuovi stili di vita, cambiamenti dell'alimentazione e tradizione, *Eurocarni*, 4, 89-91, 2001.
- Ballarini G. - Relazione "ambiente, territorio, produzioni alimentari", *Gli Interventi*, 30-39, 2001.
- Ballarini G. - Storia Sociale del Maiale - Il Futuro del Passato della Razza Suina Parmigiana - PPS Editrice, Parma, 2002
- Ballarini G. - Storia sociale della razza suina parmigiana - Convegno "Dolce Parma. Prosciutto e salumi parmigiani dalle origini ad oggi" - *Parma Economica*, 133, settembre, p. 75 - 103, 2001
- Ballarini G. - Breve storia della grande salumeria italiana - EDRA, Milano, 2003
- Ballarini G. - Tracciabilità e controllo di filiera, *Parma Impianti*, 41, 9-20, 2001.
- Ballarini G. - Rischi e virtù degli alimenti - Calderini, Bologna, 1989
- Ballarini G. - Ristorazione collettiva - Dalle grandi questioni ai capitolati - in AA. VV. *Buono da mangiare, buono da vivere* - Calderini, Bologna. 1999
- Ballarini G. - Sicurezza alimentare e malacucina - Calderini, Bologna, 2000
- Ballarini G. - Il dono di Abele - EMSI, Milano 2000
- Ballarini G. - La Terra del Buon Cibo - Storia e futuro della cucina parmigiana - MUP Editore, Parma, 2004
- Ballarini G. - Alimentazione e Patologia Alimentare Darwiniana - Mattioli 1885, Fidenza (Parma), 2005
- Ballarini G. - Dove i sapori sono arte (MUP Editore, Parma, 2005)
- Ballarini G. - Salumi e salute (Edagricole, Bologna, 2005)
- Ballarini G. - La Creazione della Cucina - AIC, Milano (in corso di pubblicazione)