



Objekte der erzählten Welt

13. Jänner 2016 - Institut für Romanistik

*Interdisziplinärer Workshop
Kulturkritisches Buffet*

Organisatoren und Köche: Ingo Pohn-Lauggas und Mario Rossi

Veranstaltungsort: Institut für Romanistik
Sitzungssaal, Spitalgasse 2, 1090 Wien
Anmeldung bei mario.rossi@univie.ac.at

Mit Unterstützung des Rosita Schjerve-Rindler-Gedächtnisfonds



Programm:

9.00-9.30 Uhr: Eröffnung

- Begrüßung durch den stv. Institutsvorstand Gualtiero Boaglio
- Ingo Pohn-Lauggas & Mario Rossi:
Begrüßung und inhaltliche Einführung

9.30-12.00 Uhr: Workshop I

- Ingo Pohn-Lauggas:
„Den Objekten erlauben zu antworten:
Zu Mieke Bals Kulturanalyse“
- Claudia Leitner:
„Der affizierte Erzähler. Kolumbianische violencia und der Sog
des Zoographischen bei Fernando Vallejo und J.M. Echavarría“
- Renaud Lagabrielle:
„Kochen wie Gott in Frankreich: Zu Maylis de Kerangals
Un chemin de tables (2016)“

13.00-15.30 Uhr: Workshop II

- Mario Rossi:
„Hügel, Wälder und Weingärten in Dante und Pavese
als Forminstanzen“
- Marlen Bidwell-Steiner:
„Mit Schild, Charme & magischem Helm: Die Bedeutung von
Rüstungen im *Orlando Furioso* und im *Don Quijote*“
- Katharina Müller:
„Migrationsgeschichten zwischen Heimatideologie und
Technofiktion. Oder: Das Smartphone als Herausforderung für
kulturelles Übersetzen“

15.30 Uhr: Caffè futurista



19.00 Uhr: Kulturkritisches Abendbuffet

- Impulsvortrag von Mario Rossi zu den literarischen Bezügen der Speisen
- Kommentar der Studierenden der angeschlossenen Lehrveranstaltung
- Literarisch bezogene Gerichte des ‚nationalen‘ italienischen Repertoires treten an gegen die revolutionäre Küche des Futurismus!

Unkostenbeitrag, Anmeldung erforderlich!



Kulturkritisches Buffet

----- 0 -----

Parmigiano¹

Cividin²

Piada³

Crostini futuristi⁴

Caffè futurista⁵

Gremolada⁶

Risotto allo zafferano⁷

¹ Sereni Clara, "Ebrei", *Eppure*, Feltrinelli, Mailand, 1974, S. 54.

² Percoto Caterina, "La nipote del Parroco", *Voci dai campi e dai monti*, Agenzia Libreria Editrice, Triest, 2000, S. 14.

³ Pascoli Giovanni, "Per casa" und "Il desinare", *Poemetti* (1897), Einaudi, Turin, 1972, S. 29-36.

⁴ Pautasso Guido Andrea, *Cucina futurista. Manifesti teorici, menu e documenti*, Abscondita, Mailand, 2015, S. 74-75.

⁵ Folgore Luciano, "Moka. Sensazione fisica", *Ponti sull'oceano*, Edizioni di poesia, Mailand, 1914, wiederabgedruckt in Mengaldo Pier Vincenzo, *Poeti italiani del Novecento*, Mondadori, Mailand, 1978, S. 242.

⁶ Monelli Paolo, *Il ghiottone errante*, Treves, Mailand, 1935, Neuauflage der revidierten und erweiterten Ausgabe von 1947, *Slow food*, Bra, 2016, S. 28. Für die umstrittene Bedeutung von Soßen in der futuristischen Bewegung und für den Kampf um *Pasta al pesto* vgl. Pautasso, *Op. cit.*, S. 33-43.

⁷ Gadda Carlo Emilio, "Risotto italiano, récipe!" (1959), *Verso la Certosa*, Ricciardi, Mailand-Neapel, 1961, S. 124-128. Für die symbolische Bedeutung von Safran vgl. Pirandello Luigi, "Zafferanetta" (1912), *Novelle per un anno*, Mondadori, Mailand, Band 3, S. 295-305.