

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI
Corso di Turismo enogastronomico e sviluppo rurale (3CFU)



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI **TERAMO**

#TESR2022

Sociologia dell'alimentazione

- Identifica il proprio oggetto di analisi nei *fenomeni sociali connessi alla produzione e al consumo di cibo*
- Ambito di studio che si trova a fronteggiare numerose sfide complesse ed impegnative (sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare, fame nel mondo) → offre gli strumenti per una *coscienza critica della società*
- Attraverso lo studio dei consumi alimentari mette in luce il complesso intreccio tra sfera della *globalizzazione* e sfera della *localizzazione* nella società contemporanea



Sociologia del pasto

Alimentazione come atto socio-culturale

(Simmel 1910) → Mangiare è un atto paradigmatico del rapporto tra individuo e società. Ciò che un individuo ha mangiato non può essere mangiato da nessun altro (individualismo materiale).

Consumando i pasti insieme, la società ha imposto la propria regolamentazione sull'individualismo materiale, obbligando gli individui a riunirsi ad orari prefissati, stabilendo anche norme e regole del vivere in società, al punto tale da dettare mode, etichette convenzioni, ect.

Chi mangia da solo si strozza



Dentro la società contemporanea



Centralità di una dimensione post-materialista

I soggetti spostano la loro attenzione da obiettivi di tipo primario (sopravvivenza e sicurezza) a obiettivi di tipo secondario (autorealizzazione, stima, stile di vita)

Modernizzazione riflessiva

Costruzione del percorso individuale e professionale per gestire e contenere maggior incertezza e velocità di cambiamento. Centralità dell'**esperienza** come luogo privilegiato da cui partire per costruire nuovi scenari di cambiamento. Prospettiva critica.

Nutrizione / convivialità

Salubrità

Tema della sicurezza alimentare ricollegabile alla “società del rischio”. La percezione del rischio è strettamente connessa alla crisi dell’agricoltura tradizionale. La standardizzazione, l’industrializzazione e la deterritorializzazione hanno spogliato ogni alimento del suo rapporto di fiducia con il territorio, alimentando il senso di “insicurezza” → il ritorno alla tipicità è inteso come garanzia di sicurezza

Gusto

Bere e mangiare = tempo dedicato a sé con gli altri. Occasione del con-vivere.

Assume due dimensioni: **sapere** (dimensione oggettiva – sfera della produzione) e **sapere** (dimensione soggettiva – sfera del consumo)

Cibo che vai, luogo che trovi

(Salvatore R., 2013 in *La ragione gastronomica*)

Paese che vai, gente che trovi?

Postmodernità. Nuovo rapporto simbiotico tra cibo e territorio

Valore simbolico del viaggio e alimentato da quello emozionale del cibo (luogo al centro come scoperta e tema dell'identità) → scardinamento dei piani esperienziali

Consumo di cibi locali è quintessenza dell'esperienza turistica/escursionistica

'Tipico' come concetto relazionale e cibo elemento identificatore di un luogo



Le 3 P del bene gastronomico



PRODUCT

- Ricompone la frattura provocata dai prodotti di massa in termini di qualità



PROCESS

- Ricompone la frattura generata dalla serialità delle produzioni in termini anche di tracciabilità del processo produttivo



PLACE

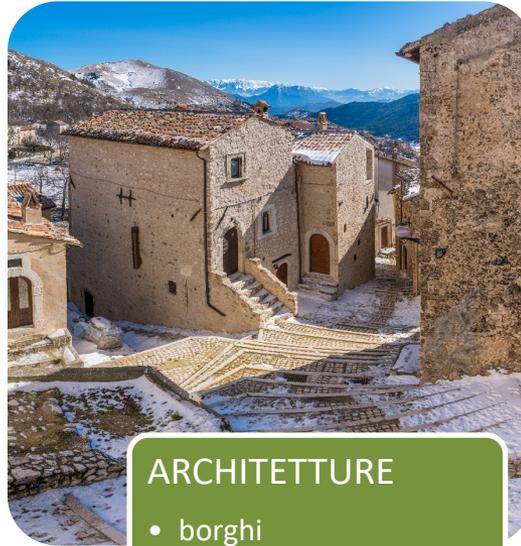
- Ricompone la frattura determinata dalla anomia di provenienza geografica in termini di valore territoriale del bene

Principali asset turistici nelle aree rurali



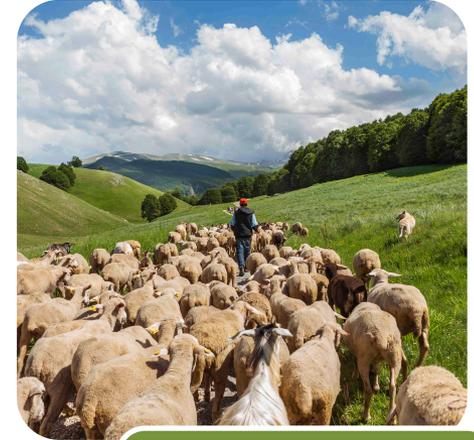
ASSET NATURALISTICI

- Paesaggio naturale
- Paesaggio agrario costruito



ARCHITETTURE

- borghi
- rural settlements

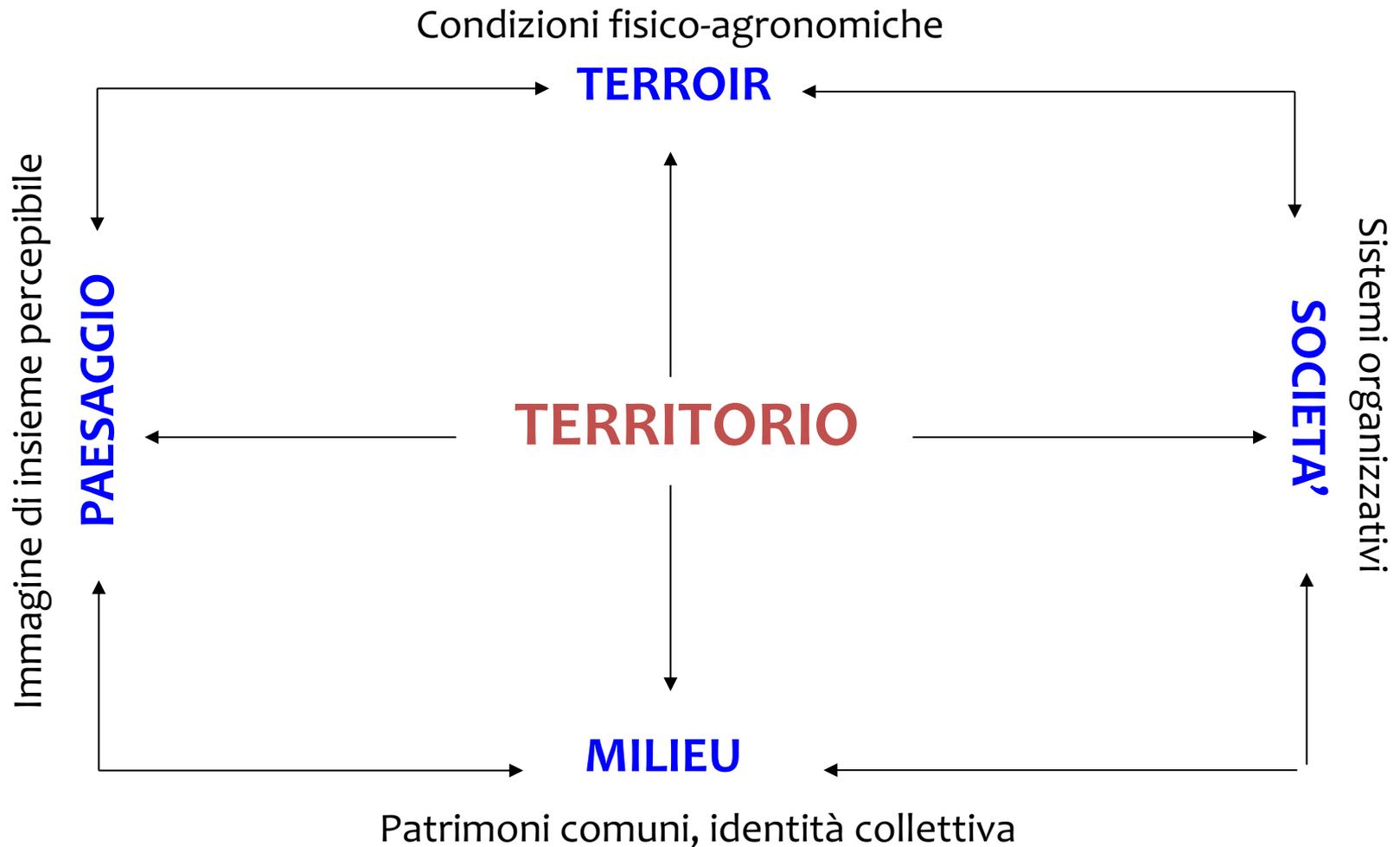


CULTURE ED ECONOMIE LOCALI

- Produzioni tipiche
- Culture locali

Le componenti riconducibili a questi asset (“materie prime del turismo”) rappresentano le risorse da tutelare ma anche fattori attrattivi essenziali per costruire esperienze turistiche dal carattere unico e specifico → La qualità dell’esperienza turistica dipende dalla qualità della conservazione dei patrimoni che le fanno da supporto. **TURISMO ENOGASTRONOMICO= “value chain”**

TERRITORIO: categoria di congiunzione



La cuisine de terroir

Pratica agro-alimentare che sfida la nozione di catering (possibilità di riprodurre un servizio ovunque)

Considera la produzione ed il consumo alimentare radicati in uno specifico paesaggio in un'ottica di co-evoluzione ed integrazione tra clima, economia, storia.

In quest'ottica, turismo enogastronomico mette in totale connessione non solo con la qualità ecologica del paesaggio locale ma anche con il tessuto socio-economico di un territorio

