SYLLABUS - Storia dell'enogastronomia nel contesto territoriale

1. **DENOMINAZIONE INSEGNAMENTO**

**Nome insegnamento**: Storia dell'enogastronomia nel contesto territoriale

**Lingua**: italiana

**Insegnamento**: “a scelta dello studente”

**SSD**: M-DEA/01

**CFU**: 3

**Ore di lezione**: 24

**2) PREREQUISITI E PROPEDEUTICITA'**

* **Prerequisiti:** Non sono previsti
* **Propedeuticità:** Non sono previste

**3) OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO**

* **Conoscenza e capacità di comprensione:**Agli studenti si richiede di acquisire adeguate conoscenze delle varie fasi storico-economiche che hanno indirizzato lo sviluppo e la scelta alimentare nel territorio. Vengono forniti strumenti di riflessione per comprendere le caratteristiche enogastronomiche dei luoghi, la persistenza di alcune tradizioni legate al cibo che entra anche nella sfera dei riti legati alla sua sacralità, si prenderanno in esame usi e preparazioni alimentari presenti un tempo e poi dismessi e si individueranno tradizioni enogastronomiche collegate ai nuovi contesti socio-economici.
* **Capacità di applicare conoscenza e comprensione:**A conclusione delle lezioni lo studente ha la capacità di capire quanto la società, nel suo divenire, ha influito sulle diverse abitudini alimentari e quanto l’enogastronomia diventi comunicatrice di un’area geo-storica. Lo studente, acquisisce la percezione del senso di identità e appartenenza ad un territorio al fine di permettergli di scegliere adeguatamente eventuali attività lavorative, in ambito enogastronomico, nel rispetto della conoscenza di un territorio.
* **Autonomia di giudizio:**Attraverso le lezioni frontali, allo studente viene suggerito di intervenire per fornire anche agli altri possibilità di confronto e relativi spunti di riflessione sulle tematiche proposte per poter integrare la sua capacità di conoscere e comprendere per mezzo di spunti plurimi. La storia enogastronomica di un territorio viene così indagata con gli indirizzi del docente ma anche con le indagini degli studenti di oggi.
* **Abilità comunicative:**Le argomentazioni suggerite e sollevate dal docente, mentre si affrontano le varie tematiche, saranno spunto per ascoltare le idee degli studenti. L’interazione continua tra studenti e docente, durante le lezioni, sviluppa la loro abilità comunicativa finalizzata a rendere lo studente autonomo sia nella riflessione che nel dibattito durante la lettura di testi specifici o dopo la visione di video tematici.
* **Capacità di apprendimento:**Le lezioni sono organizzate in modo da sviluppare gli strumenti necessari per la comprensione del divenire storico-sociale che ha contribuito alle scelte dei vari indirizzi in ambito enogastronomico. Il docente, durane le lezioni, indica letture su cartaceo e sul web, che mirano ad approfondimenti per acquisire maggiori competenze da utilizzare.

**4) Programma**

L’insegnamento di “Storia dell’enogastronomia nel contesto territoriale” indirizza gli studenti alla conoscenza e percezione del cibo come cultura, storia e realtà del territorio. L’aspetto dell’enogastronomia affronta temi relativi alla società e agli universi simbolici e culturali che sono fondamentali per la comprensione della vita umana. Verranno presi in considerazione i ritmi della vita agricola del passato determinati dalla scansione del tempo agrario, del lavoro e della festa che si muovevano intorno alla produzione degli alimenti e del vino. Cibo e vino entrano nell’orizzonte festivo religioso di ieri e di oggi e se ne analizzeranno gli aspetti durante le lezioni frontali. La storia dell’enogastronomia diviene così linguaggio nel quale le parole lasciano il posto alle diverse coltivazioni e preparazioni enogastronomiche che segnano il tempo in progressione poiché si analizza la semplicità del passato e la complessità dell’attuale paesaggio del cibo e del vino nel mondo occidentale. La tipicità enogastronomica regionale verrà messa a confronto con alcuni esempi di quelle fuori regione per fornire agli studenti materiale di riflessione, curiosità ed elementi atti ad elaborare eventuali ricerche sul campo.

**5) LIBRI DI TESTO**

* Guigoni Alessandra “**Antropologia del bere e del mangiare**”, Edizioni Altravista, Broni (PV), 2009.
* Del testo verranno sviluppate le parti: Il cibo: Medium di Comunicazione Socio-Culturale (prima parte), Pane e Pomodoro: Appunti di Antropologia Storica e Sociale sull’Alimentazione all’Italiana (terza parte)

**6)**  **Le lezioni saranno in modalità online**

**7) MODALITA' DI VALUTAZIONE**

L’esame avverrà in forma orale o scritta, come da accordi con gli studenti frequentanti.

Per gli studenti non frequentanti sarà richiesta una lettura inerente i temi trattati concordata con il docente.