Università Mercatorum
Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

PROGRAMMA DEL CORSO DI ANTROPOLOGIA DEL GUSTO

SETTORE SCIENTIFICO

M-DEA/01

CFU

8

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il risultato di apprendimento che l'insegnamento persegue è:

- a) la conoscenza critica del processo che ha portato all’antropologia dei patrimoni e dei processi di patrimonializzazione messi in atto nei e dai territori;
- b) la comprensione dell’analisi antropologica delle fenomenologie del gusto;
- c) la comprensione della dialettica di lunga durata tra territorio e fenomeni culturali in tema di creazione di “oggetti alimentari”.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L’insegnamento intende promuovere la capacità di tracciare connessioni intersettoriali e interdisciplinari in diversi contesti etnografici e storici, mettendo alla prova prospettive teoriche e strumenti metodologici diversi e complementari. In questo modo l'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle abilità interpretative degli studenti.

Autonomia di giudizio

La padronanza degli strumenti teorico-analitici consente agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche sul concetto complesso di patrimonio culturale e, in particolare di “oggetto alimentare” e di comprenderne il ruolo all'interno delle comunità locali e nei principali dibattiti che hanno scandito lo sviluppo dell'antropologia dei patrimoni, soprattutto immateriali. Gli studenti saranno messi in condizione di comprendere il patrimonio quale oggetto culturale, connesso ai diversi ambiti di attività comunitarie, e di approcciarsi alla ricerca sociale di impianto etnografico.

Abilità comunicative

Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato una capacità comunicativa fondata sulla proprietà di linguaggio scientifico, sulle attitudini argomentative e sulle abilità illustrative dei temi e delle problematiche affrontati durante il corso. L’insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche

specifiche, delle capacità comunicative degli studenti attraverso una didattica interattiva.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento riguarderà le fondamentali nozioni teoriche e metodologiche legate all'antropologia dei patrimoni, nella specifica settorializzazione. Ciò grazie all’aver sperimentato alcune delle principali metodologie etnografiche di ricerca sul campo e all’aver acquisito esperienza nell’organizzazione delle attività di indagine antropologica, a partire dall’analisi di specifici casi di studio. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso sussidi appositamente elaborati dal docente, presenti in piattaforma e finalizzati anche a verificare l’effettiva comprensione degli argomenti trattati.

OBIETTIVI

Il corso si propone di trasmettere agli studenti strumenti e metodi interpretativi del costituirsi dei patrimoni culturali, materiali e immateriali attraverso l’approccio metodologico dell’Antropologia Culturale. Nucleo centrale saranno i rapporti tra alimentazione e cultura. In particolare quelli instauratisi lungo l’evoluzione della categoria storico-filosofica del gusto.

Saranno analizzati i rapporti tra beni demoetnoantropologici, patrimonio culturale immateriale, comunità patrimoniali, culture locali e convenzioni internazionali, nonché lo sviluppo dei processi di patrimonializzazione su temi come cibo, feste, tradizioni.

Alcune focalizzazioni, attraverso casi di studio, saranno proposte sul tema della cultura della ristorazione nell’Europa occidentale e su quello del rapporto tra territori e costituzione dei prodotti “tipici”.

PROGRAMMA DIDATTICO

1. Dominio, metodologia, linguaggio dell’Antropologia Culturale;
2. Introduzione al corso;
3. Metodologia della ricerca antropologica;
4. Beni demo-etno-antropologici;
5. La costituzione dei Patrimoni;
6. L’antropologia dei Patrimoni;
7. Il Patrimonio culturale immateriale;
8. La Convenzione Unesco del 2003;
9. La Convenzione di Faro del 2005;
10. La storicizzazione del concetto di cultura;
11. La cultura oggetto dell’antropologia;
12. Beni immateriali e territori;

13. Il gusto come fenomeno sociale;
14. Il gusto come fenomeno storico;
15. Il gusto come fenomeno sensoriale;
16. Il gusto e l’estetica del cibo;
17. Il gusto come fattore di distinzione;
18. Filosofia, arte e storia nell’evoluzione del gusto;
19. Erwin Panofsky, Mario Praz, Angelo Lipinsky, Gillo Dorfles
20. Dal “Gusto” al “Buon gusto”. L’affermazione di una idea nella società borghese;
21. Testimoni del cambiamento: Emilio Sereni, Mario Soldati, Orio Vergani, Luigi Veronelli;
22. Testimoni del cambiamento: Corrado Barberis, Piero Camporesi, Folco Portinari, Vincenzo Buonassisi;
23. La dimensione culturale del cibo;
24. Antropologia dell’alimentazione;
25. Antropologia della festa;
26. Ernesto De Martino e la ricerca sul campo;
27. Alfonso Di Nola e l’antropologia del sacro;
28. Claude Levi-Strauss: Il crudo e il cotto;
29. Claude Levi-Strauss: Le origini delle buone maniere a tavola;
30. Cibo e identità;
31. La gastronomia come patrimonio immateriale;
32. Cibo e agricoltura;
33. Cibo e religioni;
34. Condivisione e riti;
35. Cibo rituale e comunità;
36. Cibo e comunicazione;
37. La ristorazione nella storia;
38. Per una antropologia della ristorazione;
39. La tradizione alimentare;
40. Il concetto di “tipico”;
41. La patrimonializzazione della cultura alimentare parte 1;

42. La patrimonializzazione della cultura alimentare parte 2;
43. Realtà e fantasia nei processi di tipizzazione del cibo;
44. Il caso della Dieta Mediterranea;
45. Le comunità patrimoniali;
46. I racconti del territorio. Lo storytelling dei prodotti tipici;
47. Casi di studio. La pasta;
48. Casi di studio. Formaggi e salumi.

MODALITÀ DI ESAME ED EVENTUALI VERIFICHE DI PROFITTO IN ITINERE

L'esame sarà sostenuto in forma orale al termine del percorso didattico, dopo una verifica intermedia costituita dalla elaborazione di una relazione scritta su una tematica a scelta sulla base di tracce selezionate e proposte dal docente, da presentare in formato digitale .pdf.

Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. L'esame orale consisterà in un colloquio nel corso del quale il docente formulerà domande sugli argomenti del programma svolto e su tutto quello che lo studente intende proporre quale autonoma elaborazione delle tematiche trattate durante il corso.

Sia le domande orali sia l'elaborato scritto saranno finalizzati alla valutazione tanto del grado di comprensione delle nozioni teoriche acquisite, quanto delle capacità di ragionamento sviluppate utilizzando tali nozioni.

Le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante l'erogazione del corso costituiranno ulteriore e fondamentale occasione per sondare le abilità di comunicazione degli studenti e la loro capacità di apprendimento (strumenti: videoconferenze e sussidi proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti

I rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l'iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

Attività di didattica erogativa (DE)

- 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione; Impegno totale stimato: 48 ore

Attività di didattica interattiva (DI)

- Redazione di un elaborato scritto
- Partecipazione a due web conference

Totale: 8 ore

Attività di autoapprendimento

- 144 ore per lo studio individuale

Libri di riferimento (in fase di avvio dell'attività didattica saranno indicati i capitoli e le parti selezionati dal docente come fondamentali per lo studio)

- A. Koensler, P. Meloni, Antropologia dell’alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali, Roma, Carocci 2019;
- S. Vitolo, Antropologia del gusto, Milano, FrancoAngeli 2023;
- J. L. Flandrin, Il gusto e la necessità, Milano, il Saggiatore 1994;
- C. Ribbat, Al ristorante. Una storia culturale dalla pancia della modernità, Venezia, Marsilio 2016.