

# PROGRAMMA DEL CORSO DI STORIA DELLA GASTRONOMIA

## SETTORE SCIENTIFICO

M-STO/04

## CFU

8

## OBIETTIVI

*/\*\*/*

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni sul piano socioculturale ed economico, come per gli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici.

Alla fine del corso lo studente sarà in grado di riconoscere le tipologie di fonti scritte e iconografiche di argomento storico-alimentare presentate durante il corso, riuscendo a collocarle adeguatamente nello spazio e nel tempo e a fornire un'interpretazione sufficientemente articolata del contesto socio-culturale in cui esse sono state generate.

## RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

*/\*\*/*

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze di storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e gli strumenti per leggere gli aspetti principali e le evoluzioni da un punto di vista sociale, culturale, economico, negli aspetti tecnici e materiali ed intellettuali e simbolici. L'analisi dei principali repertori di fonti e bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione consentirà allo studente di impostare, affrontare e condurre una ricerca storica su singoli temi storico-alimentari, conoscendo le modalità primarie di indagine.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente avrà acquisito gli strumenti per comprendere i lineamenti di storia sugli aspetti alimentari, gastronomici e conviviali, e sa comunicare in relazioni e testi scritti adeguati tracciati storici su singoli temi di storia e cultura dell'alimentazione, esprimendosi con una visione d'insieme corretta ed una terminologia appropriata.

Autonomia di giudizio

Lo studente conosce e sa utilizzare le fonti e la bibliografia, le tipologie della documentazione testuale ed iconografica, e le loro possibilità di lettura ed interpretazione, e saprà impostare, e condurre una ricerca di storia dell'alimentazione, conoscendo le modalità primarie di indagine.

## Abilità comunicative

Alla fine del corso lo studente sarà in grado di esporre le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della cultura gastronomica in Europa e in Italia, utilizzando un lessico adeguato alla disciplina storica.

## Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento riguarderà le linee generali della storia dell'alimentazione e dell'evoluzione della gastronomia, individuare i nessi tra produzione, trasformazione, diffusione e fruizione del cibo dal medioevo alla contemporaneità.

## MODALITÀ DI ESAME ED EVENTUALI VERIFICHE DI PROFITTO IN ITINERE

/\*\*/

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sede centrale che nelle sedi periferiche. L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande.

Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta. Sia le domande orali sia scritte sono formulate per valutare sia il grado di comprensione delle nozioni teoriche sia la capacità di ragionare utilizzando tali nozioni. Le domande sulle nozioni teoriche consentiranno di valutare il livello di comprensione. Le domande che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studente che avranno luogo durante la fruizione del corso (videoconferenze ed elaborati 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 Partecipazione a una web conference Svolgimento delle prove in itinere con feedback Totale: 8 ore Attività di autoapprendimento 144 ore per lo studio individuale Libri di riferimento 1. CAPATTI A., MONTANARI M., La cucina italiana, Storia di una cultura, Laterza, Roma-Bari, 1999 2. MONTANARI M., La fame e l'abbondanza, Laterza, Roma-Bari 1993 3. MONTANARI M., Il cibo come cultura, Laterza, RomaBari, 2004

## PROGRAMMA DIDATTICO

- 1 - L'evoluzione delle abitudini alimentari
- 2 - La coltivazione stanziale
- 3 - L'Egitto misterioso
- 4 - Il cibo e l'autorità nell'Antico Egitto

- 5 - Le abitudini alimentari dei Fenici e dei Greci
- 6 - La mensa greca e romana
- 7 - Un Medioevo di colori e di scambi
- 8 - Di necessità virtù: nasce la cucina del territorio
- 9 - Basso Medioevo tra piacere della tavola e dieta salutista
- 10 - Cibo e ostentazione del potere
- 11 - Squisitezze rinascimentali
- 12 - I grandi banchetti
- 13 - La summa della gastronomia rinascimentale
- 14 - Il cibo degli altri
- 15 - Nuovi assetti politici e nuova cucina
- 16 - Grandi cuochi che fanno storia
- 17 - Mangiar bene diventa un'arte
- 18 - Malati di fame
- 19 - Cibo, bilancio familiare e spese alimentari
- 20 - Le classi sociali a tavola
- 21 - Il Novecento
- 22 - La cucina tra tradizione e innovazione
- 23 - Prima e dopo il pomodoro
- 24 - La cucina del senza
- 25 - Nuove frontiere
- 26 - I nuovi luoghi del mangiare
- 27 - La cucina nei libri
- 28 - La Nouvelle Cuisine
- 29 - Riflessioni sul Terzo Millennio
- 30 - Cucina e scienza
- 31 - La Dieta Mediterranea: una cultura culinaria comune
- 32 - La cucina tra modernità e postmodernità
- 33 - La cucina del Terzo Millennio
- 34 - La cucina del futuro

35 - L'accertamento dei prezzi all'ingrosso

36 - Le borse di commercio

37 - Le sale di contrattazione e la Borsa Merci Telematica Italiana

38 - Il racconto del cibo al tempo dei Social Network

39 - Il fenomeno dei FoodBlogger

40 - La tv e il cibo: come gli chef si sono trasformati in star

41 - Il racconto del cibo attraverso le immagini: Food Photography

42 - Come si è trasformata la formazione sul mondo del cibo

43 - I temi del futuro: innovazione e sostenibilità

44 - I territori del cibo: il caso di Parma City of Gastronomy UNESCO. Una conversazione con Cristiano Casa, Assessore all'Agricoltura,

al Progetto Unesco e al Turismo del Comune di Parma e Presidente di Destinazione Emilia

45 - Come è cambiato il ruolo dello chef nella nostra società . Conversazione con Heinz Beck del Ristorante La Pergola a Roma, premiato

con le Tre Stelle Michelin, e Direttore scientifico del Campus Principe di Napoli

46 - Il ruolo del giornalista di settore: conversazione con Paolo Marchi, giornalista, ideatore di Identità Golose Congresso Internazionale di

Cucina, Pasticceria e Servizi per la sala

47 - Le guide enogastronomiche: conversazione con Marco Sabellico, giornalista e curatore della Guida Vini D'Italia del Gambero Rosso

48 - Gli eventi enogastronomici: conversazione con Federico Gordini fondatore e presidente della Milano Wine Week