

# PROGRAMMA DEL CORSO DI STORIA DELLA GASTRONOMIA E DEL TURISMO

## SETTORE SCIENTIFICO

M-STO/04

## CFU

8

## VERIFICA

/\*\*/

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta che in forma orale.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula di solito tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 30 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.

Sia le domande orali che le domande 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, e-tivity report, studio di casi elaborati) proposti dal docente o dal tutor.

## ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA (DE)

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

## 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.

## RISORSE

/\*\*/

### 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 ISCRIZIONE E DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

/\*\*/

L'iscrizione ed 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 INTERATTIVA (DI)

Redazione di un elaborato

Partecipazione a web conference

Svolgimento delle prove in itinere con feedback

Svolgimento della simulazione del test finale

Totale: 8 ore

## ATTIVITÀ DI AUTOAPPRENDIMENTO

/\*\*/

144 ore per lo studio individuale

## LIBRO DI RIFERIMENTO

/\*\*/ CAPATTI A., MONTANARI M., La cucina italiana, Storia di una cultura, Laterza, Roma-Bari, 1999 MONTANARI M., La fame e l'abbondanza, Laterza, Roma-Bari 1993 MONTANARI M., Il cibo come cultura, Laterza, RomaBari, 2004

## DESCRIZIONE

1. L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI
2. LA COLTIVAZIONE STANZIALE
3. L'EGITTO MISTERIOSO
4. IL CIBO E L'AUTORITA' 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 NECESSITA' VIRTU': 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 MODERNITA' E POSTMODERNITA'
33. LA CUCINA DEL TERZO MILLENNIO
34. LA CUCINA DEL FUTURO
35. L'ACCERTAMENTO DEI PREZZI ALL'INGROSSO
36. LE BORSE DI COMMERCIO
37. IL TURISMO NELL'ANTICHITÀ: I VIAGGI PER GLI EVENTI SPORTIVI O RELIGIOSI NELL'ANTICA GRECIA
38. L'EPOCA ROMANA: LO SVILUPPO DELLE VIE DI COMUNICAZIONE E LA NASCITA DELLE PRIME LOCANDE (STATIONES)
39. I PELLEGRINAGGI RELIGIOSI DEL MEDIOEVO
40. IL RINASCIMENTO: VIAGGI DI CULTURA E VIAGGI COMMERCIALI. LA NASCITA DELLE PRIME STRUTTURE ALBERGHIERE
41. IL '600 E LA NASCITA DEL TURISMO MODERNO
42. IL GRAND TOUR EUROPEO
43. LA FONDAZIONE DELLA PRIMA AGENZIA DI VIAGGIO AL MONDO: THOMAS COOK & SON
44. LO SVILUPPO DEL TURISMO IN ITALIA: LA FONDAZIONE DELL'ENIT - IL RUOLO DELL'ENIT OGGI

45. IL TURISMO DI MASSA

46. IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

47. IL TERRITORIO COME ATTRAZIONE TURISTICA: IL CASO DI PARMA

48. LA COMUNICAZIONE PER IL TURISMO

Il/La docente si riserva la possibilità di apportare modifiche al programma