



Università
per Stranieri
di Perugia

Anno Accademico 2021-2022

PROGRAMMA D'ESAME

Laurea: **Made in Italy, cibo e ospitalità (MICO)**

Insegnamento: **Filosofia dell'alimentazione**

Anno di corso: **I**

Semestre: **I**

Docente: **Antonio Allegra**

SSD: **M-FIL/06**

CFU: **6**

Carico di lavoro globale: **150 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **40 ore di lezione e 110 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **Italiano**

PREREQUISITI

Per studenti frequentanti e non frequentanti:

- Non sono richieste particolari competenze trattandosi di un insegnamento che sarà affrontato partendo dalle nozioni di base
- È tuttavia necessaria una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta almeno al livello B2 del QCER. Per gli studenti di lingua madre straniera si raccomanda di consolidare la conoscenza della lingua italiana
- Capacità di leggere, comprendere e sintetizzare testi di tipo teorico.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscenze e comprensione:

- Conoscere l'evoluzione della riflessione sull'alimentazione
- Saper identificare e riflettere su alcuni concetti-chiave
- Cogliere criticamente le procedure della comunicazione e trasmissione culturale attraverso l'alimentazione
- Saper individuare alcuni ambiti trasversali tra dimensione storica, culturale, e specificamente filosofica.

Applicazione delle conoscenze e della comprensione:

- Applicare le nozioni apprese a un *corpus* di dati storici e storico-culturali
- Riconoscere temi e contenuti adatti alla promozione del *Made in Italy* in relazione alla tradizione culturale del cibo.

CONTENUTO DEL CORSO

Il corso analizza alcune interpretazioni che nel corso della storia del pensiero hanno messo al proprio centro il cibo, inteso come cardine dell'esperienza umana e dei fenomeni culturali connessi. Si svilupperà un'analisi legata soprattutto alla dialettica tra comunicazione, socialità e identità: le pratiche alimentari sono terreno d'elezione per analizzare questi aspetti. Verranno esaminate anche alcune varianti dell'esperienza interculturale in cui è presente il ruolo dell'alimentazione; e delle riflessioni etiche, sempre più pressanti, sulle scelte alimentari.

Il cibo rappresenta inoltre un rilevante e concreto sedimento del patrimonio culturale italiano, che oggi ritrova una fortissima centralità nel discorso pubblico diffuso e nella valorizzazione economica più promettente.

METODI DIDATTICI

Per studenti frequentanti

Il corso consisterà in lezioni frontali alle quali si affiancheranno approfondimenti seminariali, a cura degli studenti, su singoli temi, che avranno lo scopo di allenare al riconoscimento autonomo delle caratteristiche di lunga durata ma anche delle variazioni puntuali dell'esperienza dell'alimentazione. Si prevede di invitare un certo numero di protagonisti della riflessione teorica e delle pratiche legate all'alimentazione. Sarà fatto ampio uso di supporti in PowerPoint, filmati, etc. Dati i temi affrontati, si raccomanda frequenza assidua.

Per studenti non frequentanti

Nel caso di impossibilità alla frequenza si raccomanda l'uso delle piattaforme digitali di Ateneo, dove verranno caricati materiali e indicazioni operative, e di prendere contatto e concordare il programma col docente al più presto (cfr. anche sotto).

Nel caso in cui le condizioni generali relative alla pandemia lo richiedano, saranno adottate modalità di didattica blended o totalmente a distanza, anche grazie alle piattaforme digitali a disposizione.

METODI DI ACCERTAMENTO

Per studenti frequentanti

L'esame si svolgerà in forma orale, durerà dai 15 ai 30 minuti, e sarà costituito indicativamente da cinque domande. Quattro avranno per oggetto i principali argomenti del corso e saranno volte a verificare la conoscenza delle principali teorie e visioni sull'alimentazione, mentre una verterà sul seminario condotto dallo studente e sarà utile a verificare l'acquisizione di competenze utili ad applicare le conoscenze apprese.

Per studenti non frequentanti:

L'esame si svolgerà in forma orale, durerà dai 15 ai 30 minuti, e sarà costituito indicativamente da quattro domande sui principali argomenti del corso, volte a verificare la conoscenza delle principali teorie e visioni sull'alimentazione. In aggiunta, gli studenti non frequentanti dovranno, almeno 2 settimane prima della data prevista per l'esame, inviare una sintesi (3/4 pagine indicativamente) di un capitolo di un testo tra quelli indicati nel programma. L'argomento di tale sintesi sarà stato concordato col docente almeno un mese prima della data prevista per l'esame, e i suoi contenuti saranno brevemente discussi (quinta domanda) durante l'esame in aggiunta ai testi di riferimento.

Per gli studenti con DSA, la cui certificazione sia depositata presso la Segreteria Studenti, sono previste misure compensative e/o dispensative. Le richieste saranno valutate caso per caso allo scopo di adattare il programma e le modalità d'esame alle singole esigenze. A tal fine è necessario contattare il docente con congruo anticipo, anche mediante la Commissione disabilità e DSA.

TESTI DI RIFERIMENTO

Per studenti frequentanti:

- M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2010⁴
- N. Perullo, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food, Bra 2012

- Materiali su piattaforma digitale
- Appunti dalle lezioni.

Per studenti non frequentanti:

Si confermano i testi indicati per i frequentanti, e si raccomanda ancora la consultazione delle piattaforme digitali di Ateneo e di prendere al più presto contatto col docente.

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

- M. Harris, *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino 1992
- M. Donà, *Filosofia del vino*, Bompiani, Milano 2003
- F. Riva, *Filosofia del cibo*, Castelvecchi, Roma 2015.

ALTRE INFORMAZIONI

È richiesta l'iscrizione on-line al corso.

Ricevimento: martedì dalle 12 alle 13, presso lo studio del docente alla palazzina Valitutti e previo contatto mail (antonio.allegra@unistrapg.it).