



Università
per Stranieri
di Perugia

PROGRAMMA D'ESAME

Laurea: **Made in Italy, cibo e ospitalità**

Insegnamento: **Geografia, culture e turismo**

Anno di corso: **I**

Semestre: **II**

Docente: **PONGETTI Carlo**

SSD: **M-GGR/01**

CFU: **8**

Carico di lavoro globale: **200 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **53 ore di lezione e
147 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **Italiano**

Anno Accademico 2020-2021

PREREQUISITI

Basilari conoscenze di Geografia generale nelle sue componenti fisiche, umane ed economiche dell'Italia.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscere ed interpretare la complessa realtà del territorio italiano nel corretto rapporto tra società e territorio, le cui relazioni portano alla nascita e allo sviluppo o alla decadenza dei diversi paesaggi presenti nel nostro Paese. Saper collegare la promozione dell'Italia e del made in Italy dei suoi molteplici prodotti d'eccellenza allo sviluppo turistico del territorio. Saper elaborare proposte e itinerari per la valorizzazione turistica delle aree marginali, per il rinnovamento e il potenziamento dell'offerta turistica nazionale.

CONTENUTI DEL CORSO

La profonda conoscenza del territorio e di tutte le sue specifiche peculiarità appare strategica per la promozione del made in Italy, del suo paesaggio e dei suoi prodotti. Il corso si propone non solo di illustrare i prodotti del *made in Italy*, ma anche di tratteggiare le caratteristiche dei territori di cui sono espressione evidenziandone gli aspetti che potranno permettere di incentivare il turismo, creando una sinergia tra prodotti locali, ambiente e rilevanze storico-artistiche architettoniche, archeologiche, paesaggistiche. A tale scopo, la parte finale del corso sarà dedicata alla redazione di itinerari naturalistici, storico culturali ed enogastronomici che gli studenti presenteranno durante alcuni seminari.

METODI DIDATTICI

Per studenti frequentanti

Lezioni frontali con l'ausilio di proiezione di filmati, inchieste e reportage al fine di poter fornire le diverse visioni che ogni realtà territoriale può offrire. Attività seminariali.

Per studenti non frequentanti

Non seguendo le lezioni frontali gli studenti potranno consultare il docente che, in caso di difficoltà o per ulteriori informazioni, è a disposizione per eventuali spiegazioni e suggerimenti durante l'orario di ricevimento o prendendo appuntamento per e-mail.

Nel caso in cui le condizioni generali relative all'emergenza epidemiologica lo richiedano, saranno adottate modalità di didattica mista (che integrino l'insegnamento in presenza e quello a distanza) o modalità didattiche completamente a distanza, anche grazie alle piattaforme digitali a disposizione.

MODALITA' DI ACCERTAMENTO

L'esame orale finale consiste in un colloquio che, in base alla preparazione del candidato, può avere una durata massima di 30 minuti. Durante le lezioni vengono indicate le modalità dell'esame, a partire dalla scelta di un argomento da parte di ciascun candidato. L'esame inizia, quindi, con la presentazione dell'argomento scelto che dovrà necessariamente essere strettamente relativo al rapporto uomo-ambiente.

Ultimata questa fase, si passerà a domande di argomenti presentati durante le lezioni e/o presenti nei testi di riferimento. Gli itinerari enogastronomici elaborati dagli studenti e presentati nei seminari saranno parte integrante della valutazione finale.

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 frequentanti:

Croce Erica, Perri Giovanni, *Il turismo enogastronomico. Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio*, Milano, FrancoAngeli, 2018 (4° ed.).

Mangano Stefania, *I territori culturali in Italia. Geografia e valorizzazione turistica*, Roma Carocci, 2018.

Per non frequentanti:

Bagnoli Lorenzo, *Manuale di geografia del turismo. Dal Grand Tour al Piano Strategico*, Torino, UTET Università, 2018 (4° ed.).

Croce Erica, Perri Giovanni, *Il turismo enogastronomico. Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio*, Milano, FrancoAngeli, 2018 (4° ed.).

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

Società Geografica Italiana, *Patrimoni italiani. Paesaggi, sapori e colori*, Torino, Bruno Mondadori, 2015.

Schmude Jurgen and Trono Anna (eds.), *Routes for tourism and culture : some examples for creating thematic routes from Italy, Greece, Portugal and Germany*, Resensburg, Universitat Regensburg, Wirtschaftsgeographie und Tourismusforschung, 2003.

ALTRE INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni è possibile contattare il docente: carlo.pongetti@unistrapg.it