



Università
per Stranieri
di Perugia

PROGRAMMA D'ESAME

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

Insegnamento: **Linguaggi professionali del Made in Italy**

Anno di corso: **I**

Semestre: **I**

Docente: **Francesca Malagnini**

SSD: **L-FIL-LET/12**

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**

Anno Accademico 2022-2023

PREREQUISITI

È necessaria la comprensione della lingua italiana e scritta almeno al livello B2 del QCER.

Per gli studenti frequentanti e non frequentanti:

- Padronanza della lingua italiana orale e scritta
- Conoscenza delle strutture grammaticali della lingua italiana
- Conoscenza delle principali tipologie testuali.

Per quanto riguarda il prerequisito 2, gli studenti di madre lingua italiana potranno consolidare la loro preparazione usando la seguente grammatica:

Giuseppe Patota, *Grammatica di riferimento dell'italiano contemporaneo*, Milano, Garzanti, 2006

gli studenti stranieri, invece, potranno migliorare la loro preparazione usando la seguente grammatica:

Giuseppe Patota, *Grammatica di riferimento della lingua italiana per stranieri*, Firenze, Le Monnier, 2007.

Per quanto riguarda il prerequisito 1, gli studenti stranieri potranno potenziare le loro abilità nell'italiano orale e scritto frequentando i corsi di lingua italiana dell'Università per Stranieri di Perugia. La professoressa caldeggia la frequenza.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscenze e comprensione:

- Conoscere le varietà dell'italiano contemporaneo parlato e scritto: italiano standard, neostandard, regionale
- Conoscere le diversità espositive tra i due canali della comunicazione
- Impiegare consapevolmente la tastiera dei registri linguistici nelle diverse situazioni comunicative, soprattutto quelli che riguardano la promozione dei prodotti italiani (enogastronomici, moda, arte, e prodotti della tradizione)
- Riconoscere e produrre testi professionali relativi ai prodotti del *Made in Italy*: cibo e ospitalità.

Applicazione delle conoscenze e della comprensione:

- Saper riconoscere i principali fenomeni linguistici dell'italiano contemporaneo
- Saper individuare i tratti dell'oralità e della scrittura e saperli usare consapevolmente in base alle tipologie testuali
- Saper riconoscere i principali tratti e fenomeni dell'italiano standard, neostandard e regionale
- Saper scrivere testi di tipologie testuale diverse impiegando registri linguistici differenti
- Saper scrivere testi relativi alla presentazione dei prodotti del *Made in Italy*, in particolare cibo, ospitalità
- Saper individuare e scrivere testi promozionali e pubblicitari cartacei e per i *media* dedicati alla promozione dei prodotti del *Made in Italy*
- Saper rintracciare l'origine e la diffusione dei principali prodotti culinari italiani in sincronia e in diacronia.

CONTENUTO DEL CORSO

Il corso mira a dare una preparazione relativa ai linguaggi professionali e all'ospitalità del *Made in Italy*, ovvero dei prodotti dell'eccellenza italiana, con riferimento alla buona tavola e ai vini (enogastronomia), all'artigianato, alla moda, alla tutela dell'ambiente naturale e storico.

Dal punto di vista linguistico il corso tende ad ampliare la padronanza dell'italiano contemporaneo, soprattutto negli ambiti professionale enogastronomico, alla cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità. Perciò si alleneranno gli studenti a scrivere e riconoscere testi professionali legati ai due ambiti a cui è dedicato il corso di laurea, e a cui sono legati i principali canali di diffusione e promozione dei prodotti enogastronomici e dell'ospitalità del *Made in Italy*. Per quanto riguarda la gastronomia e l'ospitalità, per esempio, gli studenti impareranno a scrivere testi regolativi (per esempio, le ricette), descrittivi (come si presentano i prodotti gastronomici e i principali e variegati ambienti italiani), pubblicitari (dal pieghevole alla presentazione dei siti paesaggistici e culturali in Internet, all'analisi dei siti di ambienti tipici della ristorazione delle aziende del *Made in Italy*). In tal modo, gli studenti impareranno a comporre testi che associno più campi culturali, da quello enogastronomico a quello della conservazione e tutela del paesaggio (con un'attenzione anche a stimolare comportamenti virtuosi da estendere al pubblico in ambienti di ampia frequentazione quali i ristoranti e gli alberghi) attraverso l'analisi di testi passati e contemporanei. Si studieranno, quindi, testi (anche letterari) legati alla gastronomia e all'ospitalità diffusasi in Italia e all'estero, che hanno veicolato nel mondo italianismi, di tradizione popolare o colta, di origine nazionale, regionale e dialettale.

Oltre al recupero della tradizione e dell'antico, sarà prestata attenzione anche ai cibi biologici e alle loro modalità di presentazione nelle erboristerie, nei giornali, nella pubblicità, nei pieghevoli di ampia diffusione e in Internet. Analogamente, si analizzerà la lingua delle etichette dei cibi, dei vini e dell'olio di oliva, e quali sono le modalità di presentazione dei prodotti, promozionali e pubblicitari.

Per quanto riguarda più specificatamente l'ospitalità, gli studenti scriveranno testi professionali per la promozione dei servizi turistici, utili in vista di un possibile impiego lavorativo nel settore.

Il corso sarà diviso in due parti.

Nella prima parte, propedeutica e necessaria alla conoscenza delle strutture di fondo della lingua, si analizzeranno le principali strutture grammaticali dell'italiano.

Si passerà quindi all'analisi di testi contemporanei orali e scritti relativi all'ambito della gastronomia italiana, soffermandosi sulla situazione comunicativa *io, qui, ora*; sui principi della coerenza e coesione; sull'organizzazione del testo; sull'ordine delle informazioni nel testo; sull'anafora e sulla catafora; sui registri dell'italiano; sulle tipologie principali di testi professionali specifici degli ambiti del cibo e dell'ospitalità (lettera; relazione; pieghevole; testi per la presentazione di eventi; descrizione di paesaggi e di tradizioni culturali nazionali e regionali, avvisi al pubblico, recensioni ecc.).

Nella seconda parte si scopriranno i linguaggi delle etichette, delle ricette, dei testi regionali anche attraverso i vocabolari storici e dell'uso regionali e nazionali, le opere letterarie antiche, moderne e contemporanee, riviste specialistiche nel tempo e testi diffusi anche attraverso la rete.

METODI DIDATTICI

Per studenti frequentanti

Lezioni frontali, spesso seguite da esercitazioni. Queste ultime hanno lo scopo di allenare lo studente alla produzione di testi spendibili nel mondo del lavoro, in particolare negli ambiti dell'enogastronomia e dell'ospitalità in cui il laureato del corso interclasse *Made in Italy, cibo e ospitalità* sarà impiegato (operatore turistico, consulente aziendale, promotore dei prodotti enogastronomici *made in Italy*, osservatore e creatore di siti Internet, ecc.).

Testi per le esercitazioni saranno forniti a lezione in fotocopia o saranno scaricati da Internet. Altri eventuali materiali saranno inseriti nella piattaforma digitale di Ateneo LOL.

Per studenti non frequentanti

Per la preparazione all'esame, gli studenti non frequentanti dovranno studiare, come gli studenti frequentanti, i testi indicati nella sezioni "Testi di riferimento" e un testo ulteriore indicato nella sezione "Testi di riferimento per i non frequentanti".

Gli studenti non frequentanti potranno accedere ai materiali inseriti nella piattaforma digitale di Ateneo LOL, qualora vengano effettivamente caricati.

La professoressa è disponibile, previo appuntamento da concordare per posta elettronica, a incontrare gli studenti non frequentanti e a discutere le modalità d'esame.

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.

METODI DI ACCERTAMENTO

Per gli studenti frequentanti

Numero di prove annuale: cinque.

Durata dell'esame: 1 ora.

Modalità e tipologia della prova: l'esame è in forma scritta e sarà costituito da quattro o cinque domande.

Due saranno domande aperte inerenti ai principali argomenti del corso; due o tre domande avranno carattere pratico.

Risultati di apprendimento: date le modalità dell'esame, saranno verificate le conoscenze acquisite e le competenze raggiunte dai discenti nella scrittura di testi di tipologie differenti. Attraverso la produzione scritta, inoltre, saranno valutate le effettive capacità dello studente di produrre testi professionali richiesti alla figura del laureato nel corso di studi.

Per gli studenti non frequentanti

Numero di prove annuale: cinque.

Durata dell'esame: 1 ora.

Modalità e tipologia della prova: l'esame è in forma scritta e sarà costituito da cinque domande.

Tre saranno domande aperte inerenti ai principali argomenti del corso; una domanda sarà volta al riconoscimento di alcuni fenomeni linguistici tipici dell'italiano contemporaneo e una domanda richiederà la stesura di un testo breve tra quelli inseriti nel programma.

Risultati di apprendimento: date le modalità dell'esame, saranno verificate le conoscenze acquisite e le competenze raggiunte dagli studenti nella composizione di testi.

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:

- Francesco Bruni, Gabriella Alfieri, Serena Fornasiero, Silvana Tamiozzo Goldmann, *Manuale di scrittura e comunicazione*, Bologna, Zanichelli, 2013
- Carla Marcato, *"Parole e cose migranti" tra Italia e Americhe nella terminologia dell'alimentazione*, Edizioni dell'Orso, 2010
- [www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_(Enciclopedia-dell'Italiano)/)
- <https://aisberg.unibg.it/.../Linguistica%26Filologia%20n.%2037%2003%20DALLABR...>

- www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2015/11/Giovanna-Frosini.pdf
- www.accademiadellacrusca.it/en/speakers-corner/italiano-cucina-parole-fornelli

Per non frequentanti:

Oltre ai testi indicati nella sezione "Testi di riferimento per i frequentanti", gli studenti non frequentanti dovranno prepararsi anche sul testo seguente, reperibile in linea:

- *L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe*, a cura di Carla Marcato e Silvana Serafin, vol. IV, 2010

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO ALTRE INFORMAZIONI

- *Storia della lingua e storia della cucina*, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Franco Cesati editore, 2009
- Giovanna Frosini, *La cucina degli italiani. Tradizione e lingua dall'Italia al mondo*, in *L'italiano per il mondo*, Firenze, Crusca, 2014, pp. 85-107
- Carla Marcato, *Parole migranti nel lessico dell'emigrazione*
PDF on line: riviste.forumeditrice.it/oltreoceano/article/viewFile/460/437
- Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999
- forumeditrice.it/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/italiani-nel...e.../download
- *Requiescere noctem. Forum e linguaggi dell'ospitalità*, a cura di Pasquale Gallo, Maurizio Pirro, Ulrike Reeg, Sesto San Giovanni, Mimesis, 2015

ALTRE INFORMAZIONI

Per l'orario di ricevimento della professoressa durante il primo semestre si prega di consultare il sito all'indirizzo: <https://www.unistrapg.it/it/studiare-un-ateneo-internazionale/corsi-di-laurea-e-laurea-magistrale/informazioni-corsi-di-laurea/docenti-contatti-e-orari-di-ricevimento>

Concordare, in ogni caso, il ricevimento contattando la professoressa per posta elettronica all'indirizzo istituzionale: francesca.malagnini@unistrapg.it