



Università
per Stranieri
di Perugia

Anno Accademico 2020-2021

PROGRAMMA D'ESAME

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

Insegnamento: **Storia dell'alimentazione e del gusto alimentare**

Anno di corso: **I**

Semestre: **I**

Docente: **Elisa Ascione**

SSD: M-STO/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**

PREREQUISITI

Non si richiede nessuna propedeuticità per la frequenza del corso, sono sufficienti le nozioni di storia generale acquisite nella scuola secondaria di II grado. Il corso si svolge in lingua italiana, con la possibilità, in base alle conoscenze linguistiche della classe, di qualche seminario in lingua inglese.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti un panorama delle trasformazioni del cibo e del gusto, dall'antica Roma all'età contemporanea, dell'ampliamento della gamma dei prodotti alimentari consumati soprattutto in Italia ed Europa, delle modificazioni indotte dalla produzione industriale in campo alimentare, dei mutamenti intervenuti nelle abitudini alimentari sia per quanto riguarda i ceti popolari che per quelli aristocratici.

Alla fine del corso gli studenti avranno acquisito la capacità di:

- Lavorare con fonti storiche primarie non tradizionali;
- Analizzare le culture alimentari del passato e del presente in maniera non etnocentrica, applicando un concetto antropologico di "cultura";
- Sviluppare una comprensione più sofisticata del modo in cui gli eventi storici sono modellati da una combinazione di fattori economici, politici, sociali e culturali.

CONTENUTO DEL CORSO

Esaminando i cambiamenti radicali che si sono verificati nelle abitudini alimentari italiane, le pronunciate differenze nelle pratiche alimentari di diverse classi socio-economiche e l'importante ruolo svolto dal cibo nel modellare l'identità nazionale e regionale italiana, il corso si propone di fornire un panorama della storia e della società attraverso le trasformazioni della produzione e del consumo del cibo e del gusto. Questi includono il graduale processo di unificazione politica, gli effetti dell'industrializzazione, la riscoperta contemporanea di alimenti "tipici" come risposte ai processi di globalizzazione e modi per costruire nuove identità sociali.

Lo scopo di questo corso è quello di utilizzare il cibo come mezzo per esplorare i cambiamenti politici, sociali, culturali ed economici che sono avvenuti in Italia attraverso la storia. Alla fine del corso, gli studenti avranno acquisito una comprensione più sofisticata della storia del cibo e un approccio interdisciplinare allo studio della cultura e della società italiana. Il corso, che si articolerà in lezioni frontali e in approfondimenti tematici cui saranno dedicate sedute seminariali, ha come contenuto il percorso compiuto in Europa ed in Italia riguardante l'ampliamento e il cambiamento dei cibi consumati in rapporto a due elementi specifici. Il primo è la crescita

della popolazione e lo sviluppo delle tecniche volte ad aumentare il volume delle risorse (dalla rivoluzione agraria, alla stabulazione, all'ibridazione delle piante, alla conservazione degli alimenti e dei cibi, ecc.). Il secondo è la definizione dei caratteri del cibo come elemento di status e di differenziazione sociale, dell'immaginario del cibo attraverso strumenti di comunicazione con particolare riferimento all'età contemporanea.

METODI DIDATTICI

Per studenti frequentanti

Il corso si svolgerà con lezioni frontali a cui si aggiungeranno sedute seminariali dove si approfondiranno singoli temi affrontati nel corso con letture aggiuntive su cui relazioneranno gli studenti o in gruppo o individualmente. Tali relazioni entreranno a far parte della valutazione di 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.

Per studenti non frequentanti

Studio individuale, da integrare con i materiali predisposti sulla piattaforma Webclass che comprendono:

- Articoli e materiali di approfondimento
- Video
- PowerPoints

Gli studenti devono mettersi in contatto con la docente prima dell'esame, per concordare una ricerca indipendente su un cibo o un approfondimento di un tema del corso.

METODI DI ACCERTAMENTO

Per frequentanti e non frequentanti l'esame si svolgerà in forma orale e sarà costituito da domande che hanno lo scopo di verificare il grado di conoscenza degli argomenti affrontati nel corso.

Gli studenti dovranno dimostrare una comprensione sofisticata del modo in cui il gusto e l'alimentazione sono modellati da una combinazione di fattori economici, politici, sociali e culturali.

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

- Montanari, Massimo. 2006. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. 12 edizione. Roma-Bari: Laterza.
- Materiali e articoli distribuiti durante il corso

Per studenti non frequentanti

- Montanari, Massimo. 2006. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. 12 edizione. Roma-Bari: Laterza.
- Materiali e articoli distribuiti durante il corso

- Ricerca indipendente su un cibo o un approfondimento di un tema del corso, da concordare in anticipo con la docente

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

Artusi, *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiare Bene*. Salvatore Landi: Firenze, 1891

Dickie, John. 2009. *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*. Translated by F. Galimberti. 2 edizione. Roma; Bari: Laterza.

Flandrin, J. L., and M. Montanari. 2007. *Storia dell'alimentazione*. 6 edizione. Roma: Laterza.

Forino, Imma. 2019. *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*. Torino: Einaudi.

Gentilcore, David. 2010. *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia*. Translated by R. Merlini. Milano: Garzanti.

Morris, J. "Making Italian espresso, making espresso Italian", in *Food and History*, Vol. 8, Issue 2, 2010

Muzzarelli, Maria Giuseppina. 2013. *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*. 2 edizione. Roma: Laterza.

Serventi, Silvano, and Françoise Sabban. 2004. *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*. Translated by B. Bonazzi, E. Giovanelli, and A. Capatti. 2 edizione. Roma; Bari: Laterza.

Standage, Tom. 2010. *Una storia commestibile dell'umanità*. Translated by S. Bourlot. Torino: Codice.

Toaff, Ariel. 2011. *Mangiare alla giudia. Cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna*. Bologna: Il Mulino.

ALTRE INFORMAZIONI

Email elisascione@gmail.com, elisa.ascione@unistrapg.it

Orario di ricevimento: su appuntamento