

PROGRAMMA DEL CORSO DI STORIA DELLA GASTRONOMIA

SETTORE SCIENTIFICO

MSTO04

CFU

8

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.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

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.

PROGRAMMA DIDATTICO

1. Introduzione: la storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale

2. I metodi e gli strumenti di indagine, ricerca, elementi distintivi, fattori di identità culturale.

3. La nascita dell'agricoltura.

4. I miti di fondazione.

5. Le piante e le civiltà.

6. L'invenzione della cucina.

7. L'Antichità in Italia: letteratura e memoria dell'eredità di Greci ed Etruschi.

8. L'antica Roma

9. L'Alto Medioevo e l'incontro tra romani e barbari

10. Il monachesimo

11. La civiltà araba e i suoi apporti agroalimentari e gastronomici

12. Le spezie

13. Il basso Medioevo e il cibo

14. I primi ricettari manoscritti, italiani ed europei

15. Cibo e società: la nascita della società di corte, l'etichetta e le buone maniere.

16. La cultura del cibo nel Rinascimento: convivialità e ruoli.

17. Il Rinascimento e la cucina.

18. I prodotti agricoli e alimentari provenienti dall'America.

19. Identità alimentare e religione, tra Riforma e Controriforma.

20. Il XVI secolo: i ricettari e i trattati cinquecenteschi.

21. La letteratura a tema gastronomico.

22. La letteratura di viaggio e le prime codificazioni delle tipicità alimentari.

23. La nascita di un modello alimentare europeo.

24. Il XVII secolo e l'affermarsi della cultura gastronomica francese.

25. L'illuminismo e le nuove conquiste agronomiche.

26. Il dominio francese in gastronomia e le nuove vie della letteratura gastronomica italiana.

27. L'Italia e le differenti realtà socio-economiche: i ricettari italiani nazionali e municipali.

28. L'Unità di Italia: la situazione alimentare

29. L'Inchiesta Agraria Jacini

30. Pellegrino Artusi e il recupero del patrimonio enogastronomico italiano.

31. La nascita delle industrie alimentari.

32. Folclore e tradizione popolari in agricoltura.

33. Dalla Prima Guerra Mondiale al Fascismo: crisi autarchia.

34. La gastronomia tra stampa ed editoria.

35. Dalla Seconda Guerra Mondiale al boom economico l'esodo rurale e l'affermazione di un modello alimentare urbano.

36. La seconda metà del Novecento e i consumi alimentari

37. Il rinnovamento in cucina

38. Le contaminazioni con le altre culture

39. I nuovi stili alimentari.

40. Cucina global

41. La grammatica del cibo

42. La formazione del gusto.

43. Il gusto come prodotto culturale

44. Il gusto come prodotto sociale

45. Il gusto come prodotto culturale e sociale.

46. Cucina scritta e cucina orale.

47. Linguaggio e grammatica del cibo.

48. Interazioni fra storia materiale e storia intellettuale.

MODALITÀ DI ESAME ED EVENTUALI VERIFICHE DI PROFITTO IN ITINERE

L'esame può essere sostenuto sia in forma scritta sia in forma orale. Gli appelli orali sono previsti nella sola sede centrale di Roma. Gli esami scritti, invece, possono essere sostenuti sia nelle sedi centrali che nelle sedi periferiche. L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula tre domande. L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test con 31 domande.

Per ogni domanda lo studente deve scegliere una di 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta. Sia le domande orali sia 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 ed elaborati proposti dal docente).

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti

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 erogativa (DE)

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

Attività di didattica interattiva (DI)

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a una web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback

Totale: 8 ore

Attività di autoapprendimento

- 144 ore per lo studio individuale

Libri di riferimento

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