



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

" STORIA DELLA GASTRONOMIA NEI PAESI DELL'AREA MEDITERRANEA "

SSD M-DEA/01

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: PROF. MARINO NIOLA

TELEFONO: 335 6651310

EMAIL: MARINO.NIOLA@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE):

MODULO (EVENTUALE):

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO (I, II, III):

SEMESTRE (I, II):

CFU:

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

EVENTUALI PREREQUISITI

Adeguate cultura generale; curiosità e interesse verso i temi di attualità, politica, religioni, culture del mondo, arti, storia antica, moderna e contemporanea. Buone capacità di lettura e analisi critica dei testi.

OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento è finalizzato al conseguimento della preparazione di base sugli argomenti essenziali di storia degli elementi e alimenti secolari caratterizzanti l'alimentazione nel bacino mediterraneo.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Si intende fornire agli studenti le conoscenze teoriche e gli strumenti metodologici per leggere e interpretare criticamente la storia e l'antropologia delle gastronomie mediterranee e dei loro fondamenti culturali, sociali, simbolici ed economici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Alla fine del corso l'allievo dovrà essere in grado di comprendere i processi storico-culturali alla base delle scelte alimentari e delle gastronomie mediterranee ed elaborare forme multimediali di documentazione, di comunicazione e di valorizzazione dei patrimoni gastronomici.

PROGRAMMA-SYLLABUS

1. Gastronomia, cultura e società nel Mediterraneo antico e moderno: 2 CFU
2. Pane, olio, vino. Simbologia degli ingredienti base delle cucine mediterranee: 2 CFU
3. Il melting pot alimentare mediterraneo: 2 CFU
4. Le diete e i regimi alimentari tra ieri e oggi: 2 CFU
5. La dieta mediterranea. Una risorsa culturale ed economica: 2 CFU
6. Incontri con i protagonisti della gastronomia mediterranea: 2 CFU

MATERIALE DIDATTICO

- Moro E. e Niola M. (a cura), *I segreti della Dieta Mediterranea. Mangiare bene e stare bene*, Bologna, il Mulino, 2020

A scelta dello studente, uno tra i seguenti testi:

- Moro E. e Niola M., *Andare per i luoghi della dieta mediterranea*, Bologna, il Mulino, 2017
- Niola M., *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, il Mulino, 2009

- Materiali online a disposizione in open source

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Lezioni frontali, studio di casi.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	X
discussione di elaborato progettuale	X
altro	