UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI MILANO-BICOCCA

COURSE SYLLABUS

Laboratory 3

2324-2-F4901N093

Obiettivi formativi

Fin dagli albori del fenomeno turistico la buona tavola è stata una componente essenziale del viaggio di piacere e in anni recenti ha acquisito rilevanza anche nella promozione di un territorio. Il corso intende dunque fornire tanto gli elementi conoscitivi di base della materia quanto una serie di indicazioni pratiche per la redazione di una proposta di viaggio a significativa componente enogastronomica.

Contenuti sintetici

La parte teorica del corso prevede:

- un'introduzione propedeutica sui marchi di tutela dei prodotti agroalimentari a livello comunitario e nazionale
- una ricognizione a campione delle produzioni agroalimentari italiane e dei paesaggi rurali più significativi in termini di loro tutela e valorizzazione.
- Una sintetica catalogazione degli strumenti (strade del vino e dei sapori, musei del cibo ecc.) e degli scenari del turismo enogastronomico (locali storici, aziende storiche, mercati storici ecc.)
- una serie di trattazioni tematiche di cultura alimentare a carattere storico-geografico

La parte pratica consiste:

- nell'introduzione agli schematismi necessari alla redazione di un efficace testo di promozione turistica.
- nel confronto diretto docente-studente nella stesura di una traccia di itinerario a sfondo enogastronomico
- nella revisione passo passo del testo redatto secondo quanto precedentemente concordato.

Programma esteso

La tutela delle produzioni agroalimentari tipiche

1. I marchi di tutela dei prodotti tipici a livello comunitario e nazionale

Geografia e paesaggi dell'agroalimentare italiano
Strumenti e scenari del turimo enogastronomico

1. Valle d'Aosta
2. Piemonte e Liguria
3. Lombardia
4. Veneto – Trentino-Alto Adige – Friuli-Venezia Giulia
5. Emilia-Romagna
6. Toscana – Umbria – Marche
7. Lazio – Abruzzo – Molise – Sardegna
8. Campania – Puglia – Basilicata – Calabria – Sicilia

Argomenti storico-geografici di cultura dell'alimentazione

1. Il riso dalla pianura Padana alla Sicilia
2. Merluzzo, stoccafisso e baccalà
3. La pasta, da nord a sud
4. Il pane, dalle Alpi al Mediterraneo
5. Le zuppe di pesce da Trieste a Genova
6. L'agrodolce, da Venezia a Palermo
7. Il quinto quarto, da nord a sud
8. Le paste iconiche della tradizione italiana
9. Le paste che evocano antichi retaggi
10. Il piccante dall'antica Roma a oggi
11. Il caffè, rituale italiano per antonomasia

Prerequisiti

Nessun prerequisito

Metodi didattici

Il corso consiste in una serie di lezioni frontali (online, all'evenienza) e in successivi contatti personali online per verificare il procedere della parte pratica del laboratorio.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Le lezioni sono accompagnate da un'attività personale sottoposta a progressiva verifica del docente, consistente nella redazione di un itinerario turistico a significativo orientamento enogastronomico,

Questo lo schema di redazione, che tiene conto di una diffusione online:

1. titolo (60 battute)
2. sommario (200 battute)
3. Introduzione (1500 battute)
4. Scheda della località di partenza (1500 battute)
5. Eventuali schede di località intermedie e d’arrivo (1500 battute)
6. Scheda di dettaglio della località: piazza o monumento di risalto (1500 battute)
7. Schede di uno o più prodotti / piatti tipici (1500 battute)
8. Scheda di una proposta di visita / escursionismo nei dintorni

Testi di riferimento

Il docente fornirà una serie di dispense

Per approfondimenti:

- I paesaggi del cibo / a cura di Massimo Montanari / Milano: Touring Club Italiano, 2015
- Paesaggi rurali storici: per un catalogo nazionale / a cura di Mauro Agnoletti / Bari: Laterza, 2010
- Turismo e buona tavola / a cura di Francesco Soletti / Milano: Touring Club Italiano, 2014
- Il grande mosaico della cucina italiana / a cura di Francesco Soletti / Milano: Touring Club Italiano, 2009
- Guida alla cucina etnica in Italia / Amedeo Sandri e Francesco Soletti / Milano: Touring Club Italiano, 2004
- Guida all’Italia del caffè , TCI 2004 / a cura di Francesco Soletti / Milano: Touring Club Italiano, 2004
- Guida all'e Città dell'Olio / a cura di Francesco Soletti / Milano: Touring Club Italiano, TCI 2004
- Guida all'Italia dei formaggi / Luigi Cremona e Francesco Soletti / Milano: Touring Club Italiano, 2002
- Guida al Turismo gastronomico in Italia / a cura di Francesco Soletti / Milano: Touring Club Italiano, 2000
- Guida al Turismo del vino in Italia / a cura di Francesco Soletti / Milano: Touring Club Italiano, 2000
- Il paesaggio italiano: idee, contributi, immagini / AA.VV. / Milano: Touring Club Italiano, 2000

Sustainable Development Goals

LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA | IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE | CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI