UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI MILANO-BICOCCA

SYLLABUS DEL CORSO

Laboratorio 3 - Turismo enogastronomico

2627-2-F4902N030

Obiettivi formativi

Conoscenza e capacità di comprensione
Il corso si propone di fornire tanto gli elementi conoscitivi di base della tipicità agroalimentare italiana, incoraggiando un approccio critico alla materia, quanto una serie di indicazioni pratiche per la progettazione di una proposta di viaggio turistico a qualificante componente enogastronomica.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate.
È prevista un'esercitazione scritta consistente nella redazione di una originale proposta di turismo enogastronomico, redatta in forma confacente ai media attuali, a dimostrazione di una capacità di conoscenza e comprensione della materia coerente alla prospettiva di un futuro professionale tanto nella promozione turistica quanto in più ampi contesti interdisciplinari.
Autonomia di giudizio.
Il programma prevede l'analisi di fenomeni inerenti al settore agroalimentare tipico e ai suoi risvolti turistici d'attualità, finalizzandola a un approccio critico alla materia ovvero alla capacità di interpretare un territorio formulando giudizi autonomi su temi sociali ad essi connessi.
Abilità comunicative.
L'approccio alla materia ha l'obiettivo di giungere all'elaborazione delle informazioni raccolte finalizzandole a un'efficace comunicazione scritta, nella circostanza confacente a media d'ampia diffusione, ma comunque sostenuta da una lettura critica dell'argomento.
Capacità di apprendere.
Ulteriore obiettivo dell'esercitazione riguarda l'estensione delle capacità di analisi e comunicazione messe a profitto nella circostanza con alto grado di autonomia a successive attività in contesti professionali e accademici.

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

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
6. Il quinto quarto, da nord a sud
7. Le paste iconiche della tradizione italiana
8. Le paste che evocano antichi retaggi
9. Il piccante dall’antica Roma a oggi
10. Il caffè, rituale italiano per antonomasia

Prerequisiti

Possono accedere al laboratorio gli studenti del II anno

Metodi didattici

Il corso consiste in una serie di lezioni frontali (online, all’evenienza), con presentazioni ppt e link a siti significativi, e in successivi contatti personali online per verificare il procedere della parte pratica del laboratorio.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La prima forma di verifica riguarda la frequenza: per superare il laboratorio è necessario frequentare il 75% delle ore di lezione (massimo 6 ore di assenza su 24 ovvero 2 incontri su 8).
Oggetto di valutazione è la produzione scritta di un itinerario di turismo enogastronomico, che verrà indirizzata nel suo sviluppo dal docente di pari passo al susseguirsi degli incontri.
Ciò premesso, al termine dell'attività si procederà a valutare la produzione scritta per corrispondenza allo schematismo suggerito, validità dei contenuti e qualità di scrittura, con la dovuta comprensione per i limiti espressivi di studenti di origine straniera.
Il giudizio finale verrà espresso nella forma «Approvato» - «Non approvato»

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. Schede di eventuali 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

- 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 | CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI