

CORSO DI STUDIO Scienze Antropologiche e Geografiche per i Patrimoni Culturali e la Valorizzazione dei Territori (SAGE)

INSEGNAMENTO/MODULO PERCORSI ENOGASTRONOMICI

ANNO ACCADEMICO: 2017-2018

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' FORMATIVA: AFFINE

DOCENTE: Vitale NUZZO

e-mail: vitale.nuzzo@unibas.it

sito web:

telefono: 0835 351403

cell. di servizio: non in dotazione

telefono mobile personale: 329 3606254

Lingua di insegnamento: Italiano

N° CFU	6	N° ORE	30
di cui		di cui	
Lezioni frontali	4	Lezioni frontali	18
Esercitazioni	2	Esercitazioni	12
Laboratorio		Laboratorio	

SEDE: Matera – via S. Rocco

DIPARTIMENTO: DiCEM

PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI: Il semestre

OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Attraverso un percorso che coniuga lezioni teoriche ed esperienze pratiche, l'insegnamento vuole fornire conoscenze e competenze su enogastronomia regionale di eccellenza in relazione all'ambiente fisico e culturale di riferimento.

Conoscenza e capacità di comprensione: lo studente dovrà dimostrare di conoscere e comprendere: (i) alcuni elementi di analisi del legame ambiente – varietà/prodotto locale – uso alimentare; (ii) prodotti enogastronomici regionali a marchio ed analisi critica dei loro disciplinari di produzione; (iii) enogastronomia e sviluppo turistico dei territori con prodotti a marchio; (iv) elementi di analisi della domanda/offerta di turismo enogastronomico in Basilicata; (v) Esempi di valorizzazione di territori e dei prodotti di eccellenza regionali ed extra-regionali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Lo studente dovrà utilizzare le conoscenze acquisite per: (i) proporre metodologie di studio del legame ambiente – varietà/prodotto locale – uso alimentare; (ii) progettare prodotti enogastronomici regionali a marchio e relativi disciplinari di produzione; (iii) sviluppare percorsi turistici per l'enogastronomia; (iv) realizzare studi per valutare la domanda/offerta di turismo enogastronomico; (v) realizzare percorsi di valorizzazione di territori e dei prodotti di eccellenza.

Autonomia di giudizio: lo studente deve essere in grado di approfondire autonomamente quanto conosciuto, compreso ed utilizzare le conoscenze come una base per sapere valutare in maniera autonoma i processi e le principali metodologie pertinenti a allo studio di prodotti enogastronomici, territorio e possibili vie di valorizzazione turistica.

Abilità comunicative: Lo studente deve avere la capacità di spiegare, in maniera semplice, chiara ed esauriente anche a persone non esperte le conoscenze acquisite; dovrà essere in grado di presentare un elaborato (tesi di laurea, relazione di tirocinio) utilizzando correttamente il linguaggio scientifico e la rappresentazione dei dati (tabelle, grafici, foto, schemi di relazioni, ecc).

Capacità di apprendimento: Lo studente deve essere in grado di aggiornarsi continuamente, tramite la consultazione di testi e pubblicazioni su riviste di settore allo scopo di acquisire la capacità di analisi critica e ulteriori capacità di approfondimento per seguire eventuali Corsi di approfondimento, Seminari specialistici e partecipare a selezioni competitive quali ad esempio il dottorato di ricerca.

PREREQUISITI

È necessario avere acquisito e assimilato le seguenti conoscenze fornite dai corsi di "Cultura e Sviluppo del Territorio", "Geografia del Turismo e dei Beni Culturali", "Storia delle Tradizioni Popolari", "Antropologia dei Patrimoni Culturali":

- concetti di turismo culturale e territorio; significato e funzioni delle tradizioni popolari e
- conoscenze dei concetti fondamentali di geografia del turismo e territorio;

CONTENUTI DEL CORSO

Concetti elementari delle principali caratteristiche ambientali, varietà locale, uso nella gastronomia (6h+ 4h di laboratorio su casi di studio):

AMBIENTE MEDITERRANEO: Caratteristiche pedo-climatiche; Stagionalità delle produzioni agricole.

PRINCIPALI SPECIE DI INTERESSE: Olivo (*Olea Europaea* L.), Vite (*Vitis vinifera* L.), Fico (*Ficus carica* L.); Melo (*Malus domestica* Borkh.), Pero (*Pyrus communis* L.), Pesco (*Prunus persica* (L.) Batsch), Albicocco (*Prunus armeniaca* L.), altre specie annuali (Cereali, Pomodoro, Peperone, Zucchine, ecc.);

NOMENCLATURA SCIENTIFICA e classificazione tecnica e commerciale delle specie e dei frutti.

VARIETA' LOCALE: definizione, riconoscimento, valutazione, conservazione.

PARTI EDULI DELLA PIANTA: Fiori, Frutti, Foglie, Radici. Principali usi alimentari nella tradizione della Basilicata.

Prodotti enogastronomici a marchio (6h + 4h di esercitazione in aula su casi studio):

Prodotti a marchio IGP, DOP, STP

Pane di Matera IGP, Vini DOC e DOCG della Basilicata, Peperone di Senise IGP, Fagiolo di Sarconi IGP, Fagioli Bianchi di Rotonda DOP; Melanzana Rossa di Rotonda DOP; Canestrato di Moliterno, Pecorino di Filiano, Olio Vulture DOP;

Altri prodotti agroalimentari della Basilicata (art. 12, comma 1, legge 1/12/2016, n 238).

Altri Marchi (Presidio Slow Food, ecc.)

Disciplinari di produzione.

Enogastronomia e Turismo (6h + 4h di esercitazione in aula su casi studio):

Percorsi enogastronomici, territorio, stagionalità, metodi ed esempi di valorizzazione di territori e dei prodotti di eccellenza.

METODI DIDATTICI

Il corso prevede 30 ore di didattica tra lezioni ed esercitazioni in aula. In particolare sono previste 24 ore di lezione frontale in aula e 6 ore di esercitazioni guidate in aula con preparazione di presentazioni elettroniche ed elaborati scritti in forma di relazione. Le lezioni frontali o le esercitazioni potranno avvalersi di seminari tenuti da esperti del settore.

MODALITA' DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

La verifica dei risultati dell'apprendimento sarà effettuato mediante esame orale alla fine del corso.

Durante la prova, della durata di circa 30-45 minuti lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze e capacità di apprendimento sui temi proposti durante il programma del corso, di saper applicare tali conoscenze su casi concreti di prodotti enogastronomici. Il grado di autonomia di giudizio e le capacità di apprendimento saranno valutate sulla base di ulteriori conoscenze apprese da fonti diverse da quelle fornite dal docente. Mentre, l'uso di terminologia appropriata e proprietà di linguaggio saranno prese in considerazione per valutare le capacità comunicative.

La valutazione finale (voto d'esame): il voto sarà espresso in trentesimi.

L'esame sarà valutato positivamente a partire dal voto di 18/30, conferito quando le conoscenze /competenze della materia sono almeno elementari, fino al voto di 30/30 con eventuale lode, quanto le conoscenze sono eccellenti.

MATERIALE DIDATTICO

Testi di riferimento

Erica Croce, Giovanni Perri. Il Turismo Enogastronomico. Franco Angeli, 28,00 €.

Testi di approfondimento

Materiale on-line

Appunti delle lezioni fornite dal docente

METODI E MODALITA' DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

All'inizio del corso, dopo aver descritto obiettivi, programma e metodi di verifica, il docente mette a disposizione degli studenti il materiale didattico (cartelle condivise, sito web, etc). Contestualmente, si raccoglie l'elenco degli studenti che intendono iscriversi al corso, corredato di nome, cognome, matricola ed email e numero di telefono.

I rapporti con gli studenti saranno gestiti attraverso la mail e telefono istituzionali

Orario di ricevimento:

giorno	orario	sede
Lunedì, Giovedì	9:30 – 11:30	Via Castello studio del docente

Orario di tutoraggio:

giorno	orario	sede
Lunedì, Giovedì	9:30 – 11:30	Via Castello studio del docente

Il docente è disponibile a ricevere gli studenti in altro orario preventivamente concordato attraverso la propria mail istituzionale: vitale.nuzzo@unibas.it o personale: nuzzo.vitale@gmail.com

DATE ESAMI PREVISTE ¹

11/06/2018, 16/07/2018

SEMINARI DI ESTERNI: SI **NO**

¹ Potrebbero subire variazioni: consultare la pagina web del docente o del Dipartimento/Scuola per eventuali aggiornamenti

