



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:  
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali  
DiCEM

*Allegato 1*

Anno Accademico 2016-2017

**INSEGNAMENTO/MODULO**

**ANTROPOLOGIA DELLE CULTURE  
ALIMENTARI**

**TIPOLOGIA DI ATTIVITA' FORMATIVA**

base   
caratterizzante   
affine   
a scelta dello studente   
altra attività

**CORSO DI STUDIO**

Architettura   
Operatore dei Beni Culturali   
Paesaggio, Ambiente e Verde urbano   
Scienze del Turismo e dei Patrimoni Culturali

**DOCENTE**

**FRANCESCO MARANO**

e-mail: francesco.marano@unibas.it

Sito web: www.francescomarano.info

Telefono:

Cellulare di servizio: 320 3327922

Lingua di insegnamento: ITALIANO

**N° CFU** **6**

di cui  
Lezioni frontali \_\_\_\_\_  
Laboratorio..... \_\_\_\_\_  
Esercitazione \_\_\_\_\_  
Altro \_\_\_\_\_

**N° ORE** **30**

di cui  
Lezioni frontali \_\_\_\_\_  
Laboratorio..... \_\_\_\_\_  
Esercitazione \_\_\_\_\_  
Altro \_\_\_\_\_



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:  
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali  
DiCEM

---

**SEDE:** Matera (Via San Rocco, 3)

**DIPARTIMENTO:** DiCEM

**PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI:**

I semestre

II semestre

Annuale

**OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

**Il corso tratta questioni relative all'antropologia del cibo, focalizzandosi in particolare sul rapporto fra cibo e identità culturale, sulla cucina domestica e su altre pratiche di produzione e consumo del cibo in Basilicata.**

**PREREQUISITI**

**Avere conoscenze di base sull'antropologia culturale e l'etnografia**

**CONTENUTI DEL CORSO**

**Cibo e identità culturale; Cibo e memoria; Cibo e luogo; Il cibo come dono; Concetti di tipicità e genuinità; Il cibo come simbolo di appartenenza; I luoghi della cucina; Gli strumenti della cucina.**

**METODI DIDATTICI**

**Lezioni frontali e osservazioni sul campo**

**MODALITA' DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO**

**Esame orale**



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:  
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali  
DiCEM

---

**L'esercitazione dovrà essere consegnata una settimana prima della data di esame.**

#### **MATERIALE DIDATTICO**

Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza.

Francesco Marano, *Fare a occhio. Antropologia della cucina in Basilicata*, Matera, Altrimedia Edizioni, 2015.

#### **Materiale didattico on-line**

Eventualmente su **[www.francescomarano.info](http://www.francescomarano.info)**

#### **METODI E MODALITA' DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI**

Il docente riceverà gli studenti dopo le lezioni, il lunedì a via San Rocco nell'orario 11-13 o in altro giorno previo appuntamento.

Inoltre, gli studenti potranno contattare il docente via email, sul Gruppo Facebook "Etnografia" (isciversi), Skype.

#### **DATE ESAMI PREVISTE<sup>1</sup>**

**Quelle previste dal calendario didattico del DiCEM**

#### **SEMINARI DI ESTERNI**

SI    X    NO   

#### **ALTRE INFORMAZIONI**

---

<sup>1</sup> Le date di esame sono soggette a possibili modifiche. Consultare il sito del Corso di Studio o del docente per eventuali aggiornamenti



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:  
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali  
DiCEM

---





UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:  
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali  
DiCEM

Academic Year 2016-2017

**COURSE**

**Anthropology of food cultures**

**TYPE OF EDUCATIONAL ACTIVITY:**

- Basic
- Characterizing
- Affine
- Free choice
- Other

**PROGRAM**

- Architecture
- Cultural Heritage Science
- Landscape Environment and Urban Green Spaces
- Tourism and Cultural Heritage Studies

**TEACHER**

Francesco Marano

e-mail: francesco.marano@unibas.it

website: www.francescomarano.info

phone: 0835-1971436

mobile (optional):

Language: Italiano

**ECTS**

of which

Lessons

Tutorials.....

Practice

Others

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**N° HOURS**

of which

Lessons

Tutorials.....

Practice

Others

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**CAMPUS:** Matera (Via San Rocco, 3)

Department of European and Mediterranean  
Cultures: Architecture, Environment, Cultural  
Heritage (DiCEM)

**TERM**

I semester

II semester

Annual



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:  
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali  
DiCEM

---

#### **EDUCATIONAL GOALS AND EXPECTED LEARNING OUTCOMES**

**The course is topicized on the anthropology of food, with a particular focus on the relation between food and cultural identity, on the home cooking and on other practices of production and consumption of food.**

#### **PRE-REQUIREMENTS**

None

#### **SYLLABUS**

**Food and cultural identity; Memory and food; Place and food; Food as a gift; The concepts of “typical”, “genuineness”, authenticity”; Food as a symbol of belonging; The places of cooking; Emigrants and local food.**

#### **TEACHING METHODS**

Lessons and observation of places and cultural practices

#### **EVALUATION METHODS**

Oral exam

#### **EDUCATIONAL MATERIAL**

Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza.

Francesco Marano, *Fare a occhio. Antropologia della cucina in Basilicata*, Matera, Altrimedia Edizioni, 2015.



UNIVERSITA' degli STUDI della BASILICATA



Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:  
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali  
DiCEM

---

Francesco Marano, *Per Salsa Ricevuta. Pacchi di cibo in viaggio*,  
Matera, Altrimedia Edizioni.

#### **INTERACTION WITH STUDENTS**

The teacher will receive the students after the lesson, on Monday in the Laboratorio Etnoantropologico (via San Rocco, Matera) or other day by appointment.

Moreover the students can contact the teacher by email, on Facebook and Skype.

#### **EXAMINATION SESSIONS (FORECAST)<sup>2</sup>**

See academic calendar

#### **SEMINARS BY EXTERNAL EXPERTS**

SI  NO

#### **FURTHER INFORMATION**

---

<sup>2</sup> Subject to possible changes: check the web site of the Teacher or the Department/School for updates.