



Università
per Stranieri
di Perugia

PROGRAMMA D'ESAME

Laurea triennale: **Made in Italy, cibo e ospitalità**

Insegnamento: **Filosofia dell'alimentazione**

Anno di corso: **I**

Semestre: **I**

Docente: **Antonio Allegra**

SSD: **M-FIL/06**

CFU: **6**

Carico di lavoro globale: **150 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **40 ore di lezione e**

110 ore di studio individuale

Lingua di insegnamento: **Italiano**

A.A.2018.2019

PREREQUISITI

Per studenti frequentanti e non frequentanti:

Non sono richieste particolari competenze trattandosi di un insegnamento che verrà affrontato partendo dalle nozioni di base.

- È tuttavia necessaria una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta. Per gli studenti di lingua madre straniera si raccomanda di consolidare la conoscenza della lingua italiana.
- Capacità di leggere, comprendere e sintetizzare testi di tipo teorico.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscenze e comprensione:

- Conoscere l'evoluzione della riflessione sull'alimentazione
- Saper identificare e riflettere su alcuni concetti-chiave
- Cogliere criticamente le procedure della comunicazione e trasmissione culturale attraverso l'alimentazione
- Saper individuare alcuni ambiti trasversali tra dimensione storica, culturale, e specificamente filosofica

Applicazione delle conoscenze e della comprensione:

- Applicare le nozioni apprese a un corpus di dati storici e storico-culturali
- Riconoscere temi e contenuti adatti alla promozione del Made in Italy in relazione alla tradizione culturale del cibo.

CONTENUTO DEL CORSO

Il corso analizza alcune interpretazioni che nel corso della storia del pensiero hanno messo al proprio centro il cibo, inteso come cardine dell'esperienza umana e dei fenomeni culturali connessi. Si svilupperà un'analisi

legata soprattutto alla dialettica tra comunicazione, socialità e identità: le pratiche alimentari sono terreno d'elezione per analizzare questi aspetti. Verranno esaminate anche alcune varianti dell'esperienza interculturale in cui è presente il ruolo dell'alimentazione; e delle riflessioni etiche, sempre più pressanti, sulle scelte alimentari.

Il cibo rappresenta inoltre un rilevante e concreto sedimento del patrimonio culturale italiano, che oggi ritrova una fortissima centralità nel discorso pubblico diffuso e nella valorizzazione economica più promettente.

METODI DIDATTICI

Per studenti frequentanti:

Il corso consisterà in lezioni frontali alle quali si affiancheranno approfondimenti seminariali, a cura degli studenti, su singoli temi, che avranno lo scopo di allenare al riconoscimento autonomo delle caratteristiche di lunga durata ma anche delle variazioni puntuali dell'esperienza dell'alimentazione. Si prevede di invitare un certo numero di protagonisti della riflessione teorica e delle pratiche legate all'alimentazione. Verrà fatto inoltre ampio uso di supporti in powerpoint. Dati i temi affrontati, si raccomanda frequenza assidua.

Per studenti non frequentanti

Nel caso di impossibilità alla frequenza si raccomanda l'uso della piattaforma webclass, dove verranno caricati materiali e indicazioni operative, e di prendere contatto e concordare il programma col docente al più presto (cfr. anche sotto). In ogni caso per la preparazione all'esame, gli studenti non frequentanti dovranno studiare, come gli studenti frequentanti, i testi indicati nella sezione "Testi di riferimento" e un testo ulteriore indicato nella sezione "Testi di consultazione e approfondimento".

METODI DI ACCERTAMENTO

Per studenti frequentanti

L'esame si svolgerà in forma orale, durerà dai 15 ai 30 minuti, e sarà costituito indicativamente da cinque domande. Quattro avranno per oggetto i principali argomenti del corso e saranno volte a verificare la conoscenza delle principali teorie e visioni sull'alimentazione, mentre una verterà sul seminario condotto dallo studente e sarà utile a verificare l'acquisizione di competenze utili ad applicare le conoscenze apprese.

Per studenti non frequentanti

L'esame si svolgerà in forma orale e sarà costituito indicativamente da cinque domande sui principali argomenti del corso, volte a verificare la conoscenza delle principali teorie e visioni sull'alimentazione. In aggiunta, gli studenti non frequentanti dovranno, almeno 2 settimane prima della data prevista per l'esame, inviare una sintesi (3/4 pagine indicativamente) di un capitolo di un testo tra quelli indicati nel programma. L'argomento di tale sintesi sarà stato concordato col docente almeno un mese prima della data prevista per l'esame, e i suoi contenuti saranno brevemente discussi durante l'esame in aggiunta ai testi di riferimento.

TESTI DI RIFERIMENTO

Per studenti frequentanti

- F. Riva, *Filosofia del cibo*, Castelveccchi, Roma 2015
- N. Perullo, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food, Bra 2012
- Slide su webclass
- Appunti dalle lezioni

Per studenti non frequentanti

Oltre a quanto indicato per i frequentanti, occorre inserire uno tra i testi indicati tra quelli di approfondimento. È comunque indispensabile prendere contatto col docente per concordare il programma d'esame.

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

- M. Donà, *Filosofia del vino*, Bompiani, Milano 2003
- M. Harris, *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino 1992

ALTRE INFORMAZIONI

È richiesta l'iscrizione on-line al corso. Ricevimento: martedì dalle 12 alle 13, presso lo studio del docente in via Scortici e previo contatto mail (antonio.allegra@unistrapg.it).