



Università  
per Stranieri  
di Perugia

**Anno Accademico 2018-2019**

## **PROGRAMMA D'ESAME**

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

Insegnamento: **Storia dell'alimentazione e del gusto alimentare (a scelta; obbligatorio per gli studenti di L-GASTR)**

Anno di corso: **I**

Semestre: **II**

Docente: **Renato Covino**

SSD: **M-STO/01**

CFU: **8**

Carico di lavoro globale: **200 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **53 ore di lezione e 147 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **Italiano**

## **PREREQUISITI**

---

Padronanza della lingua italiana orale e scritta.

Non si richiede nessuna propedeuticità per la frequenza del corso, sono sufficienti le nozioni di storia generale acquisite nella scuola secondaria di II grado.

## **OBIETTIVI FORMATIVI**

---

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai discenti un panorama delle trasformazioni del cibo dall'alto medioevo ad oggi, dell'ampliamento della gamma dei prodotti alimentari consumati soprattutto in Europa, delle modificazioni indotte dalla produzione industriale in campo alimentare, dei mutamenti intervenuti nella fruizione dei pasti sia per quanto riguarda i ceti popolari che per quelli aristocratici (dal banchetto medioevale e rinascimentale al ristorante moderno, ai menu delle feste, ecc.).

## **CONTENUTO DEL CORSO**

---

Il corso, che si articolerà in lezioni frontali e in approfondimenti tematici cui saranno dedicate sedute seminariali, ha come contenuto il percorso compiuto in Europa ed in Italia riguardante l'ampliamento e il cambiamento dei cibi consumati in rapporto a due elementi specifici. Il primo è la crescita della popolazione e lo sviluppo delle tecniche volte ad aumentare il volume delle risorse (dalla rivoluzione agraria, alla stabulazione, all'ibridazione delle piante, alla conservazione degli alimenti e dei cibi, ecc.). Il secondo è la definizione dei caratteri del cibo come elemento di status e di differenziazione sociale, dell'immaginario del cibo attraverso

strumenti di comunicazione come il cinema, la televisione, la letteratura e la pubblicistica, del consumo del cibo e delle mode alimentari con particolare riferimento all'età contemporanea.

## **METODI DIDATTICI**

---

Il corso si svolgerà con lezioni frontali a cui si aggiungeranno sedute seminariali dove si approfondiranno singoli temi affrontati nel corso con letture aggiuntive su cui relazioneranno gli studenti o in gruppo o individualmente. Tali relazioni entreranno a far parte della valutazione di esame.

Nel caso di impossibilità alla frequenza occorre prendere contatto con il docente e concordare il programma.

## **MODALITA' DI VALUTAZIONE**

---

Il numero di appelli fissati nel corso dell'anno accademico è cinque come stabilito dal Regolamento di Ateneo. Per frequentanti e non frequentanti l'esame si svolgerà in forma orale e sarà costituito indicativamente da almeno cinque domande che hanno lo scopo di verificare il grado di conoscenza degli argomenti affrontati nel corso.

## **TESTI DI RIFERIMENTO**

---

Per frequentanti:

- Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Bari, 2006;
- Francesco Chiapparino e Renato Covino, *Consumi e industria alimentare in Italia dall'Unità ad oggi. Lineamenti per una storia*, Giada, Perugia, 2002.

A questi due testi si aggiungeranno letture che saranno oggetto di sedute seminariali e che verranno indicate nel corso delle lezioni.

Per non frequentanti:

- Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Bari, 2006;
- Francesco Chiapparino e Renato Covino, *Consumi e industria alimentare in Italia dall'Unità ad oggi. Lineamenti per una storia*, Giada, Perugia, 2002.

## **TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO**

---

Testi di consultazione e di approfondimento verranno indicati nel corso delle lezioni.

## **ALTRE INFORMAZIONI**

---

Per quanto riguarda il ricevimento degli studenti si svolgerà, durante il corso, prima e dopo le lezioni. Nei mesi di pausa didattica il ricevimento avverrà su appuntamento: [renato.covino@unistrapg.it](mailto:renato.covino@unistrapg.it)