

**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](mailto: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](mailto:vitale.nuzzo@unibas.it) o personale: [nuzzo.vitale@gmail.com](mailto:nuzzo.vitale@gmail.com)

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

**11/06/2018, 16/07/2018**

SEMINARI DI ESTERNI: **SI**  **NO**

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

---

---

---

---

---

---