

Testi del Syllabus

Resp. Did. **NUZZO VITALE** **Matricola: 001497**

Docente **NUZZO VITALE, 6 CFU**

Anno offerta: **2021/2022**

Insegnamento: **DCM0330 - Percorsi enogastronomici**

Corso di studio: **0604 - SCIENZE ANTROPOLOGICHE E GEOGRAFICHE PER I PATRIMONI CULTURALI E LA VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI (SAGE)**

Anno regolamento: **2021**

CFU: **6**

Settore: **AGR/03**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **1**

Periodo: **Secondo Semestre**

Sede: **MATERA**



Testi in italiano

Lingua insegnamento Italiano

Obiettivi formativi e risultati di apprendimento

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".

Oppure deve aver acquisito: Concetti base di turismo culturale e territorio; Significato e funzioni delle tradizioni popolari; Conoscenze dei concetti fondamentali di geografia del turismo e territorio;

Contenuti del corso

Concetti elementari delle principali caratteristiche ambientali, varietà locali e gastronomia (6h+ 4h di laboratorio su casi di studio):
AMBIENTE MEDITERRANEO: Caratteristiche pedo-climatiche; Stagionalità delle produzioni agricole; Elementi di sostenibilità delle coltivazioni agricole in ambiente mediterraneo.

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 delle piante nella tradizione enogastronomica della Basilicata.

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

Prodotti a marchio IGP, DOP, STP, ovvero DOCG, DOC e IGT per i vini.

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 progettazione e valorizzazione di territori e dei prodotti di eccellenza.

Programma esteso

Vedi sezione precedente

Metodi didattici

Il corso prevede 30 ore di didattica tra lezioni frontali ed esercitazioni in aula. In particolare sono previste 18 ore di lezione frontale in aula e 12 ore tra esercitazioni guidate e discussione anche con esperti del settore di casi studio. Per la didattica frontale saranno utilizzate presentazioni power point e strumenti della didattica classica (lavagna). All'inizio di ogni lezione saranno brevemente riportati gli argomenti della lezione precedente, sollecitando la classe a riportare eventuali parti poco chiare o non completamente comprese. Semplici domande saranno rivolte alla classe utili a valutare la continuità di studio e apprendimento. Durante la lezione brevi domande serviranno per valutare il grado di attenzione degli studenti. Alla fine della lezione gli studenti saranno sollecitati ad intervenire con domande specifiche.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica dei risultati dell'apprendimento sarà effettuata mediante esame orale alla fine del corso, discutendo un elaborato dello studente riguardante un argomento del corso e strutturato secondo le normali regole di un articolo scientifico, cioè: Introduzione, Ipotesi di ricerca, Materiali e Metodi, Risultati, Discussione e Conclusioni.

Durante la scrittura dell'elaborato, della lunghezza massima di circa 7 pagine, lo studente è fortemente invitato a confrontarsi con il docente in modo da poter preliminarmente verificare la qualità dell'elaborato.

Durante la prova, della durata di circa 30-45 minuti, lo studente dovrà dimostrare di aver raggiunto gli obiettivi formativi riportati nella corrispondente sezione. In particolare, saranno valutate le conoscenze e la capacità di apprendimento sui temi proposti durante il corso, di saper applicare autonomamente tali conoscenze su casi concreti di prodotti enogastronomici anche non presenti nella lista dei prodotti riportati nel programma/contenuti del corso. 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 la dovuta proprietà di linguaggio saranno prese in considerazione per valutare le capacità comunicative.

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

Un elaborato di tipo descrittivo o fortemente aneddótico riguardante un prodotto, evento o altro non è sufficiente per il superamento dell'esame.

L'esame sarà valutato positivamente quando, partendo da un ipotesi di ricerca, questa viene svolta dal candidato, secondo la moderna applicazione del metodo scientifico. Il voto di 18/30 è conferito quando le conoscenze /competenze della materia siano appena sufficienti. il voto di 30/30 con eventuale lode, è conferito quando le conoscenze raggiungono una eccellente ampiezza e profondità di analisi.

Testi di riferimento e di approfondimento, materiale didattico Online

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

Lo studio del libro di testo, non è sufficiente per raggiungere gli obiettivi formativi del corso. Esso dovrà essere integrato con materiale fornito dal docente o liberamente reperito dallo studente sugli argomenti riportati nel programma del corso.

Materiale on-line (ad esempio):

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB>.

php/L/IT/IDPagina/309
https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/?gclid=EAlaQobChMI3ZbQxIXR5wIVArTtCh1PKQTuEAAYAiAAEgLxhfD_BwE
<https://www.gamberorosso.it/>
<https://www.winespectator.com/>

Metodi e modalità di gestione dei rapporti con gli studenti

All'inizio del corso, dopo aver descritto obiettivi, programma e metodi di verifica, il docente metterà a disposizione degli studenti il materiale didattico normalmente presente sul sito e-learning dell'Università degli Studi della Basilicata. Contestualmente, si raccoglierà l'elenco degli studenti che intendono seguire il corso, corredato di nome, cognome, matricola ed email e numero di telefono. Gli studenti non frequentanti potranno contattare il docente via mail o tramite telefono e saranno comunque inseriti nell'elenco generale. Come per gli studenti frequentanti anche ai non frequentanti saranno fornite le credenziali di accesso al sito e-learning dell'Università degli Studi della Basilicata. I rapporti con gli studenti saranno gestiti anche mediante incontri durante l'orario di ricevimento. Il docente è disponibile a ricevere gli studenti, presso la stanza A312 del plesso di Via Lanera, 20 - 75100 Matera, tutti i giorni della settimana previo appuntamento telefonico o mail (vitale.nuzzo@unibas.it; 0835 531403; 329 3606254). Tutte le relazioni con gli studenti saranno svolte nel rispetto del principio di riservatezza. Infine, tutte le comunicazioni riguardanti la normale gestione del corso saranno fornite nella bacheca avvisi delle pagine del sito docente (<http://docenti.unibas.it/site/home/docente.html?m=001497>).

Date di esame previste

17/09/2020; 15/09/2020; 12/11/2020; 10/12/2020; 25/01/2021, 15/02/2021, 15/03/2021, 12/04/2021, 17/05/2021; 14/06/2021; 19/07/2021; 13/09/2021; 18/10/2021; 15/11/2021; 13/12/2021.

Seminari di esperti esterni

Sono previsti n. 3 seminari di esperti esterni. alcuni di tali seminari potranno tenersi nell'ambito di escursioni pratico-applicative

Altre informazioni

Orario di ricevimento: Tutti i giorni previo appuntamento Via Lanera studio A312

Orario di tutoraggio: Tutti i giorni previo appuntamento Via Lanera studio A312.

Il docente è disponibile a ricevere gli studenti in altro orario preventivamente concordato attraverso la propria mail istituzionale: vitale.nuzzo@unibas.it; tel. 0835 351403; 329 3606254.



Testi in inglese

Italian

Through a combination of theoretical lessons and practical experiences, the teaching aims to provide knowledge and skills on regional food and wine excellence in relation to the physical and cultural reference environment. The methodological approach of the empirical sciences to the study of food and wine products and the tourist flows connected to them will be strongly encouraged.

Knowledge and understanding: the student will have to develop and / or apply original research ideas and hypotheses starting from: (i) some elements of analysis of the link between environment - variety / local product - food use; (ii) regional branded food and wine products and critical analysis of their production specifications; (iii) food and wine and tourism development of the territories with branded products; (iv)

elements of analysis of the demand / offer of food and wine tourism in Basilicata; (v) Examples of enhancement of regional and extra-regional territories and products of excellence.

Ability to apply knowledge and understanding: By applying the scientific method, the student will have to solve problems in new or unfamiliar areas, inserted in wider (or interdisciplinary) contexts to: (i) propose methodologies for studying the link between environment - variety / local product - food use; (ii) design regional branded food and wine products and related production regulations; (iii) develop tourist itineraries for food and wine; (iv) carry out studies to evaluate the demand / offer of food and wine tourism; (v) create paths for the enhancement of territories and excellent products.

Autonomy of judgment: the student must integrate knowledge and manage complexity, and make judgments also with incomplete data about the processes and the main methodologies relevant to the study of food and wine products, territory and possible ways of promoting tourism.

Communication skills: The student must have the ability to draw conclusions and their knowledge and the ratio underlying them, to specialist and non-specialist interlocutors to explain, in a simple, clear and exhaustive way, even to non-expert people the knowledge acquired; must be able to present an elaborate (degree thesis, internship report) correctly using scientific language and data representation (tables, graphs, photos, relationship schemes, etc.).

Learning skills: The student must be able to continuously update himself, through the consultation of texts and publications in sector journals in order to acquire the ability of critical analysis and further in-depth skills to follow any in-depth courses, specialized seminars and participate competitive selections such as a PhD.

It is necessary to have acquired and assimilated the following knowledge provided by the courses of "Culture and Development of the Territory", "Geography of Tourism and Cultural Heritage", "History of Popular Traditions", "Anthropology of Cultural Heritage". Or he must have acquired: Basic concepts of cultural tourism and territory; Meaning and functions of popular tradition; Knowledge of the basic concepts of tourism geography and territory;

Elementary concepts of the main environmental characteristics, local varieties and gastronomy (6h + 4h laboratory on case studies):
MEDITERRANEAN ENVIRONMENT: Pedo-climatic characteristics; Seasonality of agricultural production; Elements of sustainability of agricultural crops in the Mediterranean environment. SCIENTIFIC NOMENCLATURE and technical and commercial classification of species and fruits. LOCAL VARIETY: definition, recognition, evaluation, conservation. EDULE PARTS OF THE PLANT: Flowers, Fruits, Leaves, Roots. Main food uses of plants in the food and wine tradition of Basilicata.

Branded food and wine products (6h + 4h classroom exercise on case studies): IGP, DOP, STP, or DOCG, DOC and IGT brand products for wines. Other agri-food products of Basilicata (art.12, paragraph 1, law 1/12/2016, n 238). Other Brands (Slow Food Presidium, etc.) Production regulations.

Food and Wine and Tourism (6h + 4h classroom exercise on case studies): Food and wine tours, territory, seasonality, methods and examples of design and enhancement of territories and excellent products.

See previous section

This course is a 30 hours of classroom theoretical lessons (18 hours) and tutorial activities, project works, (12 hours). Lectures will be supported by blackboard use, slides projection, Workshops with national experts; Exercises, analysis and study cases discussions. For the lesson power point presentations and classical teaching tools (blackboard) will be used. At the beginning of each lesson, the topics of the previous lesson will be briefly reported, urging the class to report any unclear or not fully understood parts. Simple questions will be addressed to the class useful for assessing the continuity of study and learning. During the lesson, short questions will be used to evaluate the degree of attention of the students. At the end of the lesson students will be asked to speak with specific questions.

The verification of the learning outcomes will be carried out by oral examination at the end of the course, discussing an manuscript of the student concerning a course topic and structured according to the normal rules of a scientific article, namely: Introduction, Research hypotheses, Materials and Methods, Results, Discussion and Conclusions.

During the writing process of the essay, with a maximum length of about 7 pages, the student is strongly invited to confront the teacher so that he can first verify the quality of the essay.

During the test, lasting about 30-45 minutes, the student will have to prove that he has achieved the educational objectives reported in the corresponding section. In particular, the knowledge and learning ability on the topics proposed during the course will be assessed, to be able to independently apply this knowledge on concrete cases of food and wine products also not present in the list of products reported in the program / course content. The degree of autonomy of judgment and learning skills will be assessed on the basis of further knowledge learned from sources other than those provided by the teacher. While, the use of appropriate terminology and the proper property of language will be taken into consideration to evaluate communication skills. The final evaluation (exam mark): the mark will be expressed in thirtieths.

A descriptive or highly anecdotal elaborate concerning a product, event or other is not sufficient for passing the exam.

The exam will be positively evaluated when, starting from a research hypothesis, this is carried out by the candidate, according to the modern application of the scientific method. The mark of 18/30 is awarded when the knowledge / skills of the subject are just sufficient. the mark of 30/30 with possible honors is awarded when the knowledge reaches an excellent breadth and depth of analysis.

Erica Croce, Giovanni Perri. Food and Wine Tourism. Franco Angeli, € 28.00.

The study of the textbook is not sufficient to achieve the educational objectives of the course. It must be integrated with material provided by the teacher or freely found by the student on the topics listed in the course program.

Online material (for example):
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>
https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/impresidi/?gclid=EAlaIqobChMI3ZbQxIXR5wIVArTtCh1PKQTuEAAYAiAAEgLxhfD_BwE
<https://www.gamberorosso.it/>
<https://www.winespectator.com/>

Notes of the lessons provided by the teacher

At the beginning of the course, after describing objectives, program and verification methods, the teacher will make available to students the teaching material normally present on the e-learning site of the University of Basilicata. At the same time, the list of students who intend to follow the course will be collected, accompanied by name, surname, serial number and email and telephone number.

Non-attending students will be able to contact the teacher by email or by phone and will still be included in the general list. As for attending students, non-attending students will also be given access credentials to the e-learning site of the University of Basilicata. Relationships with students will also be managed through meetings during office hours.

The teacher is available to receive students every day of the week by appointment by phone or email (vital.nuzzo@unibas.it; 0835 351403; 329 3606254), at room A312 of the complex in via Lanera, 20 - 75100 Matera. Relations with students will be carried out in compliance with the principle of confidentiality. Finally, all communications regarding the normal management of the course will be provided on the notice board of the pages of the teaching site (<http://docenti.unibas.it/site/home/docente.html?m=001497>).

17/09/2020; 15/09/2020; 12/11/2020; 10/12/2020; 25/01/2021, 15/02/2021, 15/03/2021, 12/04/2021, 17/05/2021; 14/06/2021; 19/07/2021; 13/09/2021; 18/10/2021; 15/11/2021; 13/12/2021.

There will be n. 3 seminars of external experts. Some of these seminars may be held as part of practical-application excursions.

Office hours: Day Hour Address All day after appointment Via Lanera, 20
Office A312 e-mail: vitale.nuzzo@unibas.it; tel. 0835 351403; mob.: 329 3606254