

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>CORSO DI STUDIO</b>     | Scienze Antropologiche e Geografiche per i Patrimoni Culturali e la Valorizzazione dei Territori (SAGE) |
| <b>INSEGNAMENTO/MODULO</b> | <u>PERCORSI ENOGASTRONOMICI</u>   |
| <b>ANNO ACCADEMICO:</b>    | 2019-2020   |

|   |
|---|
| <b>TIPOLOGIA DI ATTIVITA' FORMATIVA:</b> AFFINE |
|---|

|  |  |
|--|--|
| <b>DOCENTE:</b> <u>Vitale NUZZO</u>  |  |
| e-mail: <a href="mailto:vitale.nuzzo@unibas.it">vitale.nuzzo@unibas.it</a> | sito web:  |
| telefono: <b>0835 351403</b>   | cell. di servizio: non in dotazione<br><b>telefono mobile personale: 329 3606254</b> |
| Lingua di insegnamento: Italiano   |  |

|                  |          |                  |           |
|------------------|----------|------------------|-----------|
| <b>N° CFU</b>    | <b>6</b> | <b>N° ORE</b>    | <b>30</b> |
| di cui           |          | di cui           |           |
| Lezioni frontali | 4        | Lezioni frontali | 18        |
| Esercitazioni    | 2        | Esercitazioni    | 12        |
| Laboratorio      |          | Laboratorio      |           |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>SEDE:</b> <b>Matera – via Lanera, 20</b> | <b>DIPARTIMENTO:</b> <b>DiCEM</b> |
|---|-----------------------------------|

|   |
|---|
| <b>PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI:</b> <b>Il semestre</b> |
|---|

|  |
|--|
| <p><b>OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>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.</p> <p><b>Conoscenza e capacità di comprensione:</b> lo studente dovrà elaborare e/o applicare idee originali partendo da: (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.</p> <p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione:</b> Lo studente dovrà risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari, inseriti in contesti più ampi (o interdisciplinari) 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.</p> <p><b>Autonomia di giudizio:</b> lo studente dovrà integrare le conoscenze e gestire la complessità, e formulare giudizi anche con dati incompleti circa i processi e le principali metodologie pertinenti a allo studio di prodotti enogastronomici, territorio e possibili vie di valorizzazione turistica.</p> <p><b>Abilità comunicative:</b> Lo studente deve avere la capacità di trarre conclusioni e delle loro conoscenze e della ratio ad esse sottesa, a interlocutori specialisti e non specialisti 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).</p> <p><b>Capacità di apprendimento:</b> 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.</p> |
|--|

**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 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.

**La semplice descrizione di 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 secondo la moderna applicazione del metodo scientifico. Il voto di 18/30, conferito quando le conoscenze /competenze della materia siano appena sufficienti, fino al voto di 30/30 con eventuale lode, quanto le conoscenze siano 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                               |
|------------------------------------|--------|------------------------------------|
| Tutti i giorni previo appuntamento |        | Via Castello<br>studio del docente |

Orario di tutoraggio:

| giorno                             | orario | Sede                               |
|------------------------------------|--------|------------------------------------|
| Tutti i giorni previo appuntamento |        | Via Castello<br>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>**

*16/09/2019, 14/09/2019, 11/11/2019, 09/12/2019, 14/01/2020, 11/02/2020, 11/03/2020, 15/04/2020, 13/05/2020; 10/06/2020; 15/07/2020; 16/09/2020; 14/09/2020; 11/11/2020; 09/12/2020*

SEMINARI DI ESTERNI: SI  NO

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