

# Testi del Syllabus

Resp. Did.	<b>NUZZO VITALE</b>	<b>Matricola: 001497</b>
Docente	<b>NUZZO VITALE, 6 CFU</b>	
Anno offerta:	<b>2023/2024</b>	
Insegnamento:	<b>DCM0330 - Percorsi enogastronomici</b>	
Corso di studio:	<b>0604 - SCIENZE ANTROPOLOGICHE E GEOGRAFICHE PER I PATRIMONI CULTURALI E LA VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI (SAGE)</b>	
Anno regolamento:	<b>2023</b>	
CFU:	<b>6</b>	
Settore:	<b>AGR/03</b>	
Tipo Attività:	<b>C - Affine/Integrativa</b>	
Anno corso:	<b>1</b>	
Periodo:	<b>Secondo Semestre</b>	
Sede:	<b>MATERA</b>	



## Testi in italiano

**Lingua insegnamento** Italiano

### 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. Sarà fortemente incoraggiato l'approccio metodologico delle scienze empiriche allo studio dei prodotti enogastronomici e dei flussi turistici ad essi collogati.

**Conoscenza e capacità di comprensione:** lo studente dovrà elaborare e/o applicare idee ed ipotesi di ricerca 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 di posizionamento del 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:** Applicando il metodo scientifico, 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 il posizionamento del prodotto gastronomico rispetto all'offerta turistica enogastronomico; (v) realizzare percorsi di valorizzazione di territori e dei prodotti di eccellenza.

**Autonomia di giudizio:** 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.

**Abilità comunicative:** 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).

**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”.

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; Conoscenza di una lingua diversa dall'Italiano

## 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 dello studio e dell'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 preparato dallo studente riguardante un argomento del corso e strutturato secondo le normali regole di un articolo scientifico, cioè: Ipotesi di ricerca, Introduzione, Materiali e Metodi, Risultati, Discussione e Conclusioni.

**Un elaborato di tipo descrittivo o fortemente aneddótico (con un numero di citazioni proenienti da fonti non accreditate) riguardante un prodotto, o un evento o altro non sarà sufficiente per il superamento dell'esame.** Sarà oggetto di valutazione il livello di raggiungimento dei 5 descrittori di Dublino per le Lauree Magistrali, cioè:

**Conoscenza e capacità di comprensione:** Elaborare e/o applicare idee originali, spesso in un contesto di ricerca;

**Conoscenze applicate e capacità di comprensione:** risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari, inseriti in contesti più ampi (o interdisciplinari);

**Autonomia di giudizio:** Integrare le conoscenze e gestire la complessità, e formulare giudizi anche con dati incompleti;

**Comunicazione:** Delle loro conclusioni e delle loro conoscenze e della ratio ad esse sottesa, a interlocutori specialisti e non specialisti;

**Capacità di apprendere:** Studiare in un modo ampiamente autogestito o autonomo.

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, ed opportunamente modificarlo.

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 accreditate (google scholar, scopus, web of science) 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.**

18-23: Sufficiente-accettabile. La capacità di utilizzare il materiale fornito dal docente durante il corso per elaborare e/o applicare idee originali, anche in un contesto di ricerca è sufficiente. La capacità di risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari o inseriti in contesti interdisciplinari risultano accettabili anche se con uso limitato di altre risorse documentali. Sufficiente o accettabile è la capacità di integrare le conoscenze, di gestire la complessità e di formulare giudizi anche con dati incompleti. Proprietà di linguaggio per l'esposizione delle loro conclusioni, delle loro conoscenze e della ratio ad esse connesse a interlocutori specialisti e non, risultano accettabili. Sufficiente o accettabile è la capacità di studio in modo autonomo ed autogestito quando si privilegia l'uso di risorse on-line a prevalente contenuto aneddotico o non sempre scientificamente approvate.

24-26: Discreto. La capacità di utilizzare il materiale fornito dal docente durante il corso quale base per elaborare e/o applicare idee originali, anche in un contesto di ricerca è mediamente approfondito. La capacità di risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari o inseriti in contesti interdisciplinari si basano anche dall'uso di risorse documentali in forma elementare di una lingua diversa dall'italiano. La capacità di integrare le conoscenze, di gestire la complessità e di formulare giudizi anche dati incompleti è basato sull'uso di risorse on-line prevalentemente in lingua Italiana anche se scientificamente approvate. Proprietà di linguaggio per l'esposizione delle loro conclusioni, delle loro conoscenze e della ratio ad esse connesse a interlocutori specialisti e non, risultano discrete. Discreta è la capacità di studio in modo autonomo ed autogestito quando si privilegia l'uso di risorse on-line a prevalente lingua Italiana anche se scientificamente approvate.

27-28: Buono. La capacità di utilizzare il materiale fornito dal docente durante il corso quale base per elaborare e/o applicare idee originali, anche in un contesto di ricerca è approfondito ed integrato dall'analisi di altre fonti spesso in una lingua diversa dall'italiano. La capacità di risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari o inseriti in contesti interdisciplinari si basano anche dall'uso di una lingua diversa dall'italiano e sulla capacità di interazione pro-attiva all'interno del team. La capacità di integrare le conoscenze, di gestire la complessità e di formulare giudizi anche dati incompleti è basato sull'uso di risorse on-line anche in una lingua Italiana diversa dall'italiano. Proprietà di linguaggio per l'esposizione delle loro conclusioni, delle loro conoscenze e della ratio ad esse connesse a interlocutori specialisti e non, risultano ben argomentate mediante l'uso di appropriati riferimenti scientifici anche in una lingua diversa dall'italiano. Buona è la capacità di studio in modo autonomo ed

autogestito quando si usano risorse on-line, scientificamente approvate.

29-30: Ottimo. La capacità di utilizzare il materiale fornito dal docente durante il corso quale base per elaborare e/o applicare idee originali, anche in un contesto di ricerca è molto approfondito, integrato e ben strutturato dall'analisi di altre fonti documentali spesso in una lingua diversa dall'italiano. La capacità di risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari o inseriti in contesti interdisciplinari si basano principalmente dall'uso di una lingua diversa dall'italiano e sulla capacità di interazione pro-attiva all'interno del team. La capacità di integrare le conoscenze, di gestire la complessità e di formulare giudizi anche dati incompleti è basato soprattutto sull'uso di risorse on-line provenienti da banche dati la cui autorevolezza scientifica è riconosciuta dalla comunità scientifica. Proprietà di linguaggio per l'esposizione delle loro conclusioni, delle loro conoscenze e della ratio ad esse connesse a interlocutori specialisti e non, risultano molto ben argomentate mediante l'uso di appropriati riferimenti scientifici anche in una lingua diversa dall'italiano. Ottima è la capacità di studio in modo autonomo ed autogestito quando si usano risorse on-line, scientificamente approvate. A volte i tempi o le modalità delle diverse scadenze non vengono puntualmente rispettate.

30 e lode: Eccellente. La capacità di utilizzare il materiale fornito dal docente durante il corso quale base per elaborare e/o applicare idee originali, anche in un contesto di ricerca è molto approfondito, integrato e ampiamente strutturato dall'analisi di altre fonti autonomamente reperite in una lingua diversa dall'italiano. La capacità di risolvere problemi in ambiti nuovi o non familiari o inseriti in contesti interdisciplinari si basano, quando occorre, dall'uso di una lingua diversa dall'italiano e sulla capacità di interazione pro-attiva all'interno del team fornendo soluzioni innovative. La capacità di integrare le conoscenze, di gestire la complessità e di formulare giudizi anche dati incompleti è ampiamente basato sull'uso di risorse on-line provenienti da banche dati la cui autorevolezza scientifica è riconosciuta dalla comunità scientifica. Proprietà di linguaggio per l'esposizione delle loro conclusioni, delle loro conoscenze e della ratio ad esse connesse a interlocutori specialisti e non, risultano ampiamente argomentate mediante l'uso di appropriati riferimenti scientifici anche in una lingua diversa dall'italiano e facilmente comprensibili a non specialisti. Eccellente è la capacità di studio in modo autonomo ed autogestito quando si usano risorse on-line, scientificamente approvate. Si rispettano i tempi e le modalità delle diverse scadenze.

**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=EAlaIqobChMI3ZbQxIXR5wIVArTtCh1PKQTuEAAAYAiAAEgLxhfD\\_BwE](https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/?gclid=EAlaIqobChMI3ZbQxIXR5wIVArTtCh1PKQTuEAAAYAiAAEgLxhfD_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

2023: 18/09; 16/10; 20/11; 11/12.  
2024: 22/01; 19/02; 18/03; 22/04; 20/05; 17/06; 15/07; 16/09; 21/10; 18/11; 16/12

### 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.

## Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------



### 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; A language different from Italians.

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 through an oral exam at the end of the course by discussing an essay prepared by the student concerning a topic of the course and structured according to the normal rules of a scientific article, i.e., Research hypotheses, Introduction, Materials and Methods, Results, Discussion, and Conclusions.

**A descriptive or highly anecdotal paper (with a number of citations from uncredited sources) regarding a product, event, or other will not be sufficient to pass the exam.**

The level of achievement of the 5 Dublin descriptors for Master's Degrees will be assessed, namely:

**Knowledge and understanding:** Develop and/or apply original ideas, often in a research context;

**Applied knowledge and understanding:** solving problems in new or unfamiliar areas, placed in broader (or interdisciplinary) contexts;

**Making judgments:** Integrate knowledge and manage complexity, and formulate judgments even with incomplete data;

**Communication:** Of their conclusions and their knowledge and the rationale underlying them to specialist and non-specialist interlocutors;

**Ability to learn:** Study in a largely self-directed or autonomous way.

During the writing of the essay, with a maximum length of about 7 pages, the student is strongly invited to discuss with the teacher in order to be able to preliminarily verify the quality of the essay and appropriately modify it. During the test, which lasts approximately 30-45 minutes, the student will have to demonstrate that he has achieved the educational objectives listed in the corresponding section. In particular, the knowledge and learning ability on the topics proposed during the course will be assessed, as well as the ability to independently apply this knowledge to concrete cases of food and wine products, even those not included in the list of products listed in the course program/contents. The degree of independent judgment and learning skills will be assessed on the basis of additional knowledge learned from accredited sources (google scholar, Scopus, web of Science) other than those provided by the teacher. While the use of appropriate terminology and due fluency will be taken into consideration to assess communication skills. The final evaluation (exam grade): the grade will be expressed out of thirty.

18-23: PASSED. The ability to use the material provided by the teacher during the course to develop and/or apply original ideas, even in a research context, is sufficient. The ability to solve problems in new or unfamiliar areas or inserted in interdisciplinary contexts is acceptable, even if with limited use of other documentary resources. Sufficient or acceptable is the ability to integrate knowledge, manage complexity, and formulate judgments even with incomplete data. Properties of language for the exposition of their conclusions, their knowledge, and the rationale connected to them to specialist and non-specialist interlocutors are acceptable. Sufficient or

acceptable is the ability to study autonomously and self-managed when the use of online resources with mainly anecdotal content or not always scientifically approved is favored.

24-26: Fair. The ability to use the material provided by the teacher during the course as a basis for developing and/or applying original ideas, even in a research context, is moderately thorough. The ability to solve problems in new or unfamiliar areas or inserted in interdisciplinary contexts is also based on the use of documentary resources in an elementary form of a language other than Italian. The ability to integrate knowledge, manage complexity, and formulate judgments even with incomplete data is based on the use of online resources, mainly in Italian, even if scientifically approved. Properties of language for the exposition of their conclusions, their knowledge, and the rationale connected to them to specialist and non-specialist interlocutors are discrete. The ability to study autonomously and self-managed is fair when the use of online resources in the predominantly Italian language is preferred, even if scientifically approved.

27-28: Good. The ability to use the material provided by the teacher during the course as a basis for developing and/or applying original ideas, even in a research context, is deepened and integrated by the analysis of other sources, often in a language other than Italian. The ability to solve problems in new or unfamiliar areas or inserted in interdisciplinary contexts is also based on the use of a language other than Italian and on the ability to proactively interact within the team. The ability to integrate knowledge, manage complexity, and formulate judgments even with incomplete data is based on the use of online resources, even in an Italian language other than Italian. Properties of language for the exposition of their conclusions, their knowledge, and the rationale connected to them to specialist and non-specialist interlocutors are well argued through the use of appropriate scientific references even in a language other than Italian. Good is the ability to study autonomously and self-managed when using scientifically approved online resources.

29-30: Very Good. The ability to use the material provided by the teacher during the course as a basis for developing and/or applying original ideas, even in a research context, is very thorough, integrated, and very well structured by the analysis of other documentary sources often in a language other than the Italian. The ability to solve problems in new or unfamiliar areas or inserted in interdisciplinary contexts is mainly based on the use of a language other than Italian and on the ability to proactively interact within the team. The ability to integrate knowledge, manage complexity and formulate judgments even with incomplete data is based, above all, on the use of online resources from databases whose scientific authority is recognized by the scientific community. Properties of language for the exposition of their conclusions, their knowledge, and the rationale connected to them to specialist and non-specialist

interlocutors are very well argued through the use of appropriate scientific references even in a language other than Italian. Excellent is the ability to study autonomously and self-managed when using scientifically approved online resources. Sometimes the times or methods of the various deadlines are not punctually respected.

30 cum laude: Excellent. The ability to use the material provided by the teacher during the course as a basis for developing and/or applying original ideas, even in a research context, is very thorough, integrated, and largely structured by the analysis of other sources autonomously found in a language other than the 'Italian. The ability to solve problems in new or unfamiliar areas or inserted in interdisciplinary contexts is based, when necessary, on the use of a language other than Italian and on the ability to proactively interact within the team by providing innovative solutions. The ability to integrate knowledge, manage complexity and formulate judgments even with incomplete data is largely based on the use of online resources from databases whose scientific authority is recognized by the scientific community. Properties of language for the exposition of their conclusions, their knowledge and the rationale connected to them to specialist and non-specialist interlocutors, are amply argued through the use of appropriate scientific references even in a language other than Italian and easily understandable to non-specialists. Excellent is the ability to study autonomously and self-managed when using scientifically approved online resources. The times and methods of the various deadlines are respected.

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/i-presidi/?gclid=EAlalQobChMI3ZbQxIXR5wIVArTtCh1PKQTuEAAYAiAAEgLxhfD\\_BwE](https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/?gclid=EAlalQobChMI3ZbQxIXR5wIVArTtCh1PKQTuEAAYAiAAEgLxhfD_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>).

2023: 18/09; 16/10; 20/11; 11/12.  
2024: 22/01; 19/02; 18/03; 22/04; 20/05; 17/06; 15/07; 16/09; 21/10; 18/11; 16/12

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

## Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------