

# Testi del Syllabus

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

Docente **NUZZO VITALE, 6 CFU**

Anno offerta: **2024/2025**

Insegnamento: **DCM0575 - Culture, Tradizioni e Patrimoni della Vite e dell'Olivo**

Corso di studio: **0323 - OPERATORE DEI BENI CULTURALI**

Anno regolamento: **2022**

CFU: **6**

Settore: **AGR/03**

Tipo Attività: **D - A scelta dello studente**

Anno corso: **3**

Periodo: **Primo Semestre**

Sede: **MATERA**



## Testi in italiano

**Lingua insegnamento** Italiano

**Obiettivi formativi e risultati di apprendimento** **Obiettivi dell'insegnamento:**

**Prerequisiti** Nessuno

**Contenuti del corso** Vite e Olivo sono due piante arboree di antica coltivazione nei paesi che si affacciano sul Mare Mediterraneo. Per entrambe le specie (Vite e Olivo) saranno specificamente trattati i seguenti contenuti:  
(i) Cenni di biologia e botanica della specie, centri di origine e diffusione della specie;  
(ii) Processi di domesticazione e diffusione delle varietà coltivate;  
(iii) Biodiversità: importanza, esplorazione, conservazione e risoluzione di omonimie e sinonimie;  
(iv) elementi sulla evoluzione delle tecniche di coltivazione della vite e dell'olivo;  
(iv) usi tradizionali dell'uva e delle olive;  
(v) Patrimoni materiali (es. alberi padri) ed immateriali (usi locali e tradizionali) legati alla vite ed all'olivo, esempi di valorizzazione.

## **Programma esteso**

I contenuti dell'insegnamento, saranno oggetto di trattazione mediante lezioni frontali ed esercitazioni pratico-applicative:

(I CFU) Cenni di biologia e botanica delle specie *Vitis vinifera* L. e *Olea europea* L., centri di origine, areale di distribuzione, diffusione della specie e limiti per la loro coltivazione, habitus vegetativo e riproduttivo, formazione e crescita del frutto;

(II CFU) Origine e storia della vite e dell'olivo, centri di domesticazione e origine delle varietà coltivate, trasformazione dell'uva e dell'oliva in vino e olio; simbologia della vite, dell'olivo, del vino e dell'olio;

(III CFU) Importanza delle antiche varietà di vite e olivo, metodi per la loro ricerca e la loro conservazione, metodi per il riconoscimento delle varietà di vite e olivo (analisi genetiche, geometria morfometrica) e risoluzione di omonimie e sinonimie;

(IV CFU) Elementi sulla evoluzione delle tecniche di coltivazione della vite e dell'olivo, forma di allevamento, potatura;

(V CFU) Evoluzione dell'uso di Uva, Olive, Vino e Olio dalla famiglia alla comunità;

(VII CFU) Patrimoni materiali (es. alberi padri, vigneti ed oliveti antichi) ed immateriali (usi locali e tradizionali) legati alla vite ed all'olivo, esempi di valorizzazione turistica.

## **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 8 ore di esercitazioni guidate in aula o in campo 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.

## **Modalità di verifica dell'apprendimento**

La verifica dei risultati dell'apprendimento sarà effettuato mediante esame orale alla fine del corso. Sarà oggetto di valutazione il livello di raggiungimento dei 5 descrittori di Dublino per le lauree di primo livello, non solo in termini di conoscenze attese, ma anche in termini di competenze (es. valutazione critica; di comunicazione; linguistiche; di progettazione/calcolo) e di abilità/capacità (di risolvere problemi; di apprendere; di utilizzare appropriate risorse on-line). 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 interpretazione di casi studio specifici del patrimonio viti-vinicolo italiano. 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.

18-23: Sufficiente.

La comprensione e la conoscenza degli argomenti appresi sui libri di testo o su altro materiale fornito durante il corso risultano accettabili. La capacità di ideare e sostenere argomentazioni e di applicare le conoscenze/competenze acquisite su contesti diversi da quelli trattati a lezione risultano accettabili. Sufficiente o accettabile è la capacità di raccogliere informazioni o dati in modo autonomo nei contesti oggetto di studio. La formazione autonoma del giudizio è a volte basata dall'uso di risorse online non sempre scientificamente approvate. Proprietà di linguaggio anche tecnico ed efficacia nella comunicazione risultano accettabili soprattutto per un pubblico appartenente al contesto in cui si opera. Capacità di avanzamento delle conoscenze o competenze in modo autonomo rispetto a quelle fornite dal docente sono sufficiente o accettabili. Uso di risorse on-line non sempre scientificamente approvate.

24-26: Discreto.

La comprensione e la conoscenza degli argomenti appresi sui libri di testo o su altro materiale fornito durante il corso risultano discretamente approfondite con collegamenti logici tra gli argomenti del corso anche se non sempre ben strutturati. La capacità di ideare e sostenere argomentazioni e di applicare le conoscenze/competenze acquisite su contesti diversi da quelli trattati a lezione si rivelano solo discretamente esplorati. Capacità di raccogliere informazioni o dati in modo autonomo nei contesti oggetto di studio utilizzando risorse web in sola lingua italiana. Proprietà di linguaggio, anche tecnico-scientifico, e comunicazione efficace sia per un pubblico "esperto" e limitatamente anche per un pubblico più vasto. Capacità di avanzamento delle conoscenze o delle competenze in modo autonomo rispetto a quelle fornite dal docente anche su risorse on-line scientificamente approvate.

27-28: Buono.

La comprensione e la conoscenza degli argomenti appresi sui libri di testo o su altro materiale fornito durante il corso risultano approfonditi con collegamenti logici ben strutturati tra i diversi argomenti. La capacità di ideare e sostenere argomentazioni e di applicare le conoscenze/competenze acquisite su contesti diversi da quelli trattati a lezione risultano da un uso prevalente di fonti in lingua italiana e limitatamente da una lingua diversa dall'Italiano. Capacità di raccogliere informazioni o dati in modo autonomo nei contesti oggetto di studio utilizzando risorse web e banche dati on-line prevalentemente in Italiano. Le proprietà di linguaggio

anche di tipo tecnico e l'efficacia nella comunicazione risulta efficace sia per un pubblico "esperto" e sia per un pubblico più vasto. Nella comunicazione vengono anche privilegiati concetti integrati imparati da consultazione di testi autonomamente reperiti. Capacità di avanzamento delle conoscenze o competenze in modo autonomo rispetto a quelle fornite dal docente basate anche su consultazione e ricerca di documenti, scientificamente approvati, in una lingua diversa dall'italiano.

29-30: Ottimo.

La comprensione la conoscenza degli argomenti appresi sui libri di testo o su altro materiale fornito durante il corso risultano molto approfondite con collegamenti logici molto ben strutturati tra i diversi argomenti. La capacità di ideare e sostenere argomentazioni e di applicare le conoscenze/competenze acquisite su contesti diversi da quelli trattati a lezione risultano molto approfonditi e denotano l'uso di fonti in lingua italiana e non. Capacità di raccogliere informazioni o dati in modo autonomo nei contesti oggetto di studio utilizzando risorse web e banche dai on-line anche in una lingua diversa dall'italiano. Le proprietà di linguaggio anche di tipo tecnico-scientifico e l'efficacia nella comunicazione risulta molto efficace sia per un pubblico "esperto" e sia per un pubblico più vasto. Nella comunicazione vengono anche privilegiati concetti integrati da consultazione di testi autonomamente reperiti. Capacità di avanzamento delle conoscenze o competenze in modo autonomo rispetto a quelle fornite dal docente basate anche su consultazione e ricerca di documenti, scientificamente approvati, in una lingua diversa dall'italiano.

30 e lode: Eccellente.

La comprensione la conoscenza degli argomenti appresi sui libri di testo o su altro materiale fornito durante il corso risultano eccellenti con collegamenti logici molto ben strutturati tra i diversi argomenti e capacità di arrivare ad una soluzione utilizzando percorsi logici diversificati. La capacità di ideare e sostenere argomentazioni e di applicare le conoscenze/competenze acquisite su contesti diversi da quelli trattati a lezione risultano eccellenti e denotano l'uso di fonti prevalentemente in lingua inglese. Capacità di raccogliere informazioni o dati in modo autonomo nei contesti oggetto di studio utilizzando risorse web e banche dati on-line anche in una lingua diversa dall'italiano. Le proprietà di linguaggio anche di tipo tecnico-scientifico e l'efficacia nella comunicazione risulta molto efficace sia per un pubblico "esperto" e sia per un pubblico più vasto. Nella comunicazione vengono anche

privilegiati concetti integrati da consultazione di testi autonomamente reperiti anche in una lingua diversa dall'italiano. Capacità di avanzamento delle conoscenze o competenze in modo autonomo rispetto a quelle fornite dal docente basate anche su consultazione e ricerca di documenti, scientificamente approvati, prevalentemente in lingua inglese.

**Testi di riferimento e di approfondimento, materiale didattico Online**

AA.VV. La Vite e Il Vino. Collana Coltura e Cultura. BayerCropScience  
AA.VV. L'Ulivo e l'Olio. Collana Coltura e Cultura. BayerCropScience

**Metodi e modalità di gestione dei rapporti con gli studenti**

All'inizio del corso, dopo aver descritto obiettivi formativi, programma e metodi di verifica, il docente metterà a disposizione degli studenti il materiale didattico su classroom dell'Università degli Studi della Basilicata. Contestualmente, si inviteranno gli studenti che intendono seguire il corso, ad iscriversi sulla piattaforma google-classroom. Gli studenti non frequentanti potranno contattare il docente via mail o tramite telefono e saranno comunque potranno iscriversi sulla piattaforma google-classroom. I rapporti con gli studenti saranno gestiti anche mediante incontri durante l'orario di ricevimento. Il docente è disponibile a ricevere gli studenti tutti i giorni della settimana previo appuntamento telefonico o mail (vitale.nuzzo@unibas.it; 0835 351403; 329 3606254), presso la stanza A312 del plesso di via Lanera, 20 - 75100 Matera. 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>) o direttamente tramite la chat di classroom

**Date di esame previste**

2024: 16/09; 21/10; 18/11; 16/12.  
2025: 20/01; 17/02; 10/03; 21/04; 19/05; 16/06; 14/07; 15/09; 20/10; 17/11; 15/12

**Seminari di esperti esterni**

Sono previsti n. 3 seminari di esperti esterni. Alcuni seminari potranno tenersi nell'ambito di escursioni pratico-applicativo

**Altre informazioni**

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

Luogo di ricevimento e di tutoraggio.

Via Lanera, 20 - Matera (studio A312)

## Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

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



### Testi in inglese

	Italian
	<p>Teaching objectives: Transmit knowledge on the cultural and cultural heritage linked to the domestication, cultivation of vines and olive trees, the traditional uses of grapes and wine, olives and oil, and their valorization in the territories of Southern Italy. Italy.</p> <p>Knowledge and understanding: Students who pass the Cultures, Traditions, and Heritage of the Vine and Olive exam will know and understand: (i) elements of the botanical characteristics of the vine and the olive tree; (ii) elements of the domestication process of the vine and olive tree; (iii) biodiversity of the vine and olive tree; (iv) elements of the history of traditional techniques of vine and olive cultivation; (iv) traditional uses of grapes and olives; (v) Material (e.g. parent trees) and intangible (local and traditional uses) heritage linked to the vine and olive tree.</p> <p>Autonomy of judgment: The course will contribute to the development of autonomous judgment of the student through (i) the search for bibliographic information, (ii) their critical analysis, and (iii) the synthesis of the results on themes consistent with the patrimonialization of the vine and the 'olive.</p> <p>Communication skills: The course will develop the ability to illustrate (in written and verbal mode) in a detailed manner and with adequate technical-scientific language all the topics addressed.</p> <p>Learning skills: The course will develop autonomous learning skills and continuous updating of knowledge relating to the process of patrimonialization of the vine and olive tree, through careful readings of books and treatises, Italian and foreign technical-scientific journals, participation in conferences, seminars relevant to the topics of the course.</p>
	None



Vine and Olive are two perennial plants of ancient cultivation in the countries overlooking the Mediterranean Sea. For both species (Vine and Olive), the following contents will be specifically covered:

- (i) Notes on the biology and botany of the species, centers of origin and diffusion of the species;
- (ii) Processes of domestication and diffusion of cultivated varieties;
- (iii) Biodiversity: importance, exploration, conservation and resolution of homonymy and synonymy;
- (iv) elements on the evolution of vine and olive cultivation techniques;
- (iv) traditional uses of grapes and olives;
- (v) Material (e.g., parent trees) and intangible (local and traditional uses) heritage linked to the vine and olive tree, examples of valorization.

The contents of the teaching will be covered through lectures and practical application exercises:

- (I CFU) Notes on the biology and botany of the species *Vitis vinifera* L. and *Olea europea* L., centres of origin, distribution area, diffusion of the species and limits for their cultivation, vegetative and reproductive habitus, formation and growth of the fruit;
- (2 CFU) Origin and history of the vine and olive tree, centers of domestication and origin of cultivated varieties, transformation of grapes and olives into wine and oil; symbolism of the vine, olive tree, wine and oil;
- (III CFU) Importance of ancient vine and olive varieties, methods for their research and conservation, methods for the recognition of vine and olive varieties (genetic analyses, morphometric geometry) and resolution of homonyms and synonymies;
- (IV CFU) Elements on the evolution of vine and olive cultivation techniques, training methods, pruning;
- (5th CFU) Evolution of the use of Grapes, Olives, Wine and Oil from the family to the community;
- (VII CFU) Material heritage (e.g. father trees, ancient vineyards and olive groves) and intangible heritage (local and traditional uses) linked to the vine and olive tree, examples of tourist valorisation.

The course includes 30 hours of teaching between lessons and classroom exercises. In particular, 24 hours of classroom lectures are scheduled, and 8 hours of guided classroom exercises with the preparation of electronic presentations and papers written in the form of a report. Lectures or exercises can be attended by seminars held by experts in the field.

The learning outcomes will be verified using an oral exam at the end of the course. The level of achievement of the 5 Dublin descriptors for first-level degrees will be assessed in terms of expected knowledge and skills (e.g

., critical assessment, communication, linguistics, design/calculation) and skills/ability (to solve problems, to learn). During the test, lasting about 30-45 minutes, the student will have to demonstrate that he has acquired knowledge and learning skills on the topics proposed during the course and knows how to apply this knowledge to concrete cases of interpretation.

**18-23: Passed.** The understanding and knowledge of the topics learned in textbooks or other material provided during the course are acceptable. The Ability to create and support arguments and to apply the knowledge/skills acquired in contexts other than those covered in class is adequate. Sufficient or acceptable is the Ability to independently collect information or data in the contexts under study. The independent judgment formation is sometimes based on online resources that are not always scientifically approved. Properties of language, including technical ones, and effectiveness in communication are acceptable for an audience belonging to the context in which one operates. The Ability to advance knowledge or skills independently of those provided by the teacher is sufficient or acceptable using online resources that are not always scientifically approved.

**24-26: Fair.** The understanding and knowledge of the topics learned in the textbooks or other material provided during the course are relatively thorough, with logical links between the course topics, even if not always well structured. The Ability to devise and support arguments and to apply the knowledge/skills acquired in contexts other than those covered in class prove to be only moderately explored. Ability to autonomously collect information or data in the contexts under study using web resources in Italian only. Property of language, including technical-scientific and effective communication both for an "expert" audience and, to a limited extent, for a wider audience. Ability to advance knowledge or skills independently of those provided by the teacher, including online resources scientifically approved.

**27-28: Good.** Understanding and knowledge of topics learned in textbooks or other material provided during the course are thorough, with well-structured logical links between different topics. The Ability to devise and argue arguments and to apply knowledge/skills acquired in contexts other than those covered in class results from a prevalent use of sources in Italian and, to a limited extent, from a second language. Ability to autonomously collect information or data in the contexts



under study using web resources and online databases, mainly in Italian. The properties of language, even of a technical nature, and the effectiveness in communication are very effective both for an "expert" audience and a wider audience. Concepts integrated with the consultation of autonomously found texts are also privileged in communication. The Ability to advance knowledge or skills independently of those provided by the teacher is also based on consultation and research of documents in a language other than Italian.

**29-30: Very Good.** Comprehension and knowledge of the topics learned in the textbooks or other material provided during the course are thorough, with well-structured logical links between the different topics. The Ability to devise and support arguments and to apply the knowledge/ skills acquired in contexts other than those covered in class are very in-depth and denote the use of sources in Italian and other languages. Ability to autonomously collect information or data in the contexts under study using web resources and online banks, even in a language other than Italian. The properties of language are also technical-scientific, and the effectiveness in communication is very effective for an "expert" audience and a wider audience. Concepts integrated with the consultation of autonomously found texts are also privileged in communication. The Ability to advance knowledge or skills independently of those provided by the teacher is also based on consultation and research of scientifically approved documents in a language other than Italian.

**30 cum laude: Excellent.** Understanding and knowledge of the topics learned in the textbooks or other material provided during the course are excellent, with very well-structured logical connections between the different topics and the Ability to arrive at a solution using diversified logical paths. The Ability to devise and support arguments and apply the knowledge/skills acquired in contexts other than those covered in class is excellent and denotes the use of sources mainly in English. Ability to autonomously collect information or data in the contexts under study using web resources and online banks, even in a language other than Italian. The properties of language are also of a technical-scientific nature, and the effectiveness in communication is very effective both for an "expert" audience and for a wider audience. In communication, concepts integrated with the consultation of independently sourced texts are also privileged, even in a language

other than Italian. Ability to advance knowledge or skills independently of those provided by the teacher, also based on consultation and research of scientifically approved documents, mainly in English.

AA.VV. La Vite e Il Vino. Collana Coltura e Cultura. BayerCropScience  
AA.VV. L'Ulivo e l'Olio. Collana Coltura e Cultura. BayerCropScience

At the beginning of the course, after describing the aims, program, and verification methods, the teacher will share teaching material with the students (website, etc.). At the same time, the list of students intending to enroll in the course is collected and complete with name, surname, registration number, e-mail, and telephone number. Relations with students will be managed through institutional e-mail, telephone, and personal meetings. The teacher will receive the students in room A312, via Lanera 20, 75100 Matera, during the working hours of the week after an appointment (via e-mail: vitale.nuzzo@unibas.it; tel.: 0835 351403; 329 3606254).

2024: 16/09; 21/10; 18/11; 16/12.

2025: 20/01; 17/02; 10/03; 21/04; 19/05; 16/06; 14/07; 15/09; 20/10; 17/11; 15/12

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

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
--------	-------------