



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Culture e società		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2022/2023		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	COMUNICAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE		
INSEGNAMENTO	SEMIOTICA DEL PATRIMONIO CULTURALE		
TIPO DI ATTIVITA'	B		
AMBITO	50654-Discipline socio-economiche, storico-politiche e cognitive		
CODICE INSEGNAMENTO	19654		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-FIL/05		
DOCENTE RESPONSABILE	MANGIAPANE FRANCESCO	Professore a contratto	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI			
CFU	9		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	165		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	1		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	MANGIAPANE FRANCESCO Mercoledì 9:00 12:00 Campus di Viale delle Scienze, Palermo - Edificio 15, Stanza 305 (terzo piano)		

DOCENTE: Prof. FRANCESCO MANGIAPANE

PREREQUISITI	Conoscenza della teoria semiotica. I fondamenti della disciplina, saranno comunque presentati in maniera sintetica per consentire agli studenti che non possedessero i rudimenti della disciplina di seguire l'articolazione teorica corso.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e capacita' di comprensione Conoscere e saper esporre criticamente le principali problematiche legate al dibattito in corso nelle scienze umane a proposito dei processi di significazione, con particolare riferimento alla semiotica delle culture, del corpo, della internaturalita, de cibo e della alimentazione.</p> <p>Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di strutturare una riflessione organica sui processi semiotici implicati nella costruzione delle culture e in particolare sui temi inerenti la nozione di alimentazione e di cucina. Capacità di formulare strategie di analisi e piani strategici per il riorientamento di processi sociali legati al mondo della gastronomia.</p> <p>Autonomia di giudizio Riconoscere e comprendere i fenomeni di trasformazione culturale con particolare riferimento alle componenti semiotiche che li caratterizzano.</p> <p>Abilita' comunicative Capacita' di illustrare con proprieta' di linguaggio e precisione scientifica, anche mediante forme di presentazione autonoma e/o di gruppo, le problematiche relative agli aspetti semiotici della produzione e riproduzione culturale.</p> <p>Capacita' di apprendimento Capacita' di aggiornamento con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore. Capacita' di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, sia master di secondo livello, sia corsi d'approfondimento sia seminari specialistici nel settore della comunicazione.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>La prova orale e' un colloquio volto ad accertare il possesso delle competenze e delle conoscenze disciplinari previste dal corso ed e' articolata in un minimo di tre domande. Queste sono appositamente pensate per testare i risultati di apprendimento previsti e tenderanno a verificare a) le conoscenze acquisite, b) le capacita' elaborative e di applicazione delle conoscenze a specifici esempi, c) il possesso di un'adeguata capacita' espositiva.</p> <p>Il punteggio massimo si ottiene se in tutti e tre questi ambiti lo studente mostra ottime capacita. Si sottolinea a tal proposito l'importanza della padronanza del linguaggio della disciplina, la precisione nell'utilizzo dei termini e la capacita' di articolare i ragionamenti in maniera chiara e completa.</p> <p>30 e 30 e lode: ottima conoscenza degli argomenti, ottima proprieta' di linguaggio, buona capacita' analitica, lo studente e' in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti</p> <p>26-29: buona padronanza degli argomenti, piena proprieta' di linguaggio, lo studente e' in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti</p> <p>24-25: conoscenza di base dei principali argomenti, discreta proprieta' di linguaggio, con limitata capacita' di applicare autonomamente le conoscenze alla soluzione dei problemi proposti</p> <p>21-23: non ha piena padronanza degli argomenti principali dell'insegnamento ma ne possiede le conoscenze, soddisfacente proprieta' linguaggio, scarsa capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite</p> <p>18-20: minima conoscenza degli argomenti principali dell'insegnamento e del linguaggio tecnico, scarsissima o nulla capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite</p> <p>INSUFFICIENTE: non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti degli argomenti trattati nell'insegnamento</p>
OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Il corso verterà sul problema simbolico dell'eredità del patrimonio culturale, raccogliendo il testimone del seminario di Semiotica del Patrimonio Culturale 2022 intitolato "Ereditare. Semiotica del Patrimonio Culturale" in corso presso il Museo internazionale delle Marionette Antonio Pasqualino sotto la direzione di Francesco Mangiapane e Francesco Mazzucchelli. In particolare, il corso, dopo essersi soffermato su alcuni fondamenti teorici e metodologici generali della disciplina, affronterà il problema dell'eredità su due ambiti in particolare, quello della cucina e quello delle trasformazioni urbane indotte dalla mobilitazione antimafia successiva al barbaro omicidio dei giudici Falcone e Borsellino, dei loro congiunti e delle donne e uomini della scorta.</p> <p>Attraverso la prospettiva del patrimonio culturale e della politica, il corso si occuperà di fornire i principali strumenti di analisi della cibo e della cultura gastronomica, elaborati dalla Semiotica e dalle scienze umane, esplorando, al contempo, le forme del discorso gastronomico tradizionale e contemporaneo. Grazie a queste esplorazioni, sarà possibile riconoscere i termini del megatrend culinario contemporaneo noto come Gastromania. Sarà quindi affrontata, in qualità di ulteriore approfondimento tematico, la questione dell'eredità enogastronomica, con riferimento al discorso del cibo e del vino al cinema. Si procederà infine ad esplorare il discorso dell'eredità del patrimonio culturale in</p>

	tema di Semiotica urbana, con il caso di studio sulla dimensione simbolica di rigenerazione urbana innescata dal discorso antimafia.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni. Inoltre, per approfondire le tematiche del corso, e consentire agli studenti l'acquisizione della capacità di applicare conoscenza e comprensione con presentazioni autonome, si prevedono attività di gruppo volte all'analisi di concreti casi studio
TESTI CONSIGLIATI	G. Marrone, Gustoso e Saporito. Introduzione al discorso gastronomico. Bompiani, Milano. G. Marrone, Destini della patria. Arti e tecniche del risotto dorato. Disponibile in dispensa. G. Marrone, Involtini & friends. Disponibile in dispensa. F. Mangiapane, Il pranzo di Babel: Misunderstanding nel pranzo di Babette. Disponibile all'indirizzo ec-aiss.it F. Mangiapane, "L'invenzione della cucina nordica", in Lexia, 19-20. Disponibile in dispensa. F. Mangiapane, Scontri etnici e corpi gloriosi. Mangiare al cinema. Disponibile in dispensa F. Mangiapane, Cinema e politiche del vino. Disponibile in dispensa F. Mangiapane, Strategie e traduzioni in cucina: la caponata. Disponibile all'indirizzo ec-aiss.it C.A. Tassinari, "L'albero Falcone" e i suoi epigoni. La propagazione vegetale della memoria antimafia. Disponibile in dispensa. C.A. Tassinari, Eredità difficili. I musei di mafia. Disponibile in dispensa. Dispense a cura del docente.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Introduzione, l'idea del patrimonio culturale come eredità.
6	I fondamenti della disciplina semiotica: Fondamenti epistemologici, Il quadrato semiotico, Il programmi narrativi, le passioni, l'enunciazione, il visivo
6	1) Mangiare segni pensare alimenti 1.1) Mettere il cibo in condizione di significare 1.2) Cucina politica cultura 1.3) Gusto e significazione: due linguaggi del cibo
6	2) Dal banchetto ai fornelli 2.1) Incanti gastronomici e figurativizzazione del gusto 2.2) Immagini di cuochi e commensali: l'enunciazione in cucina e a tavola
6	3) Inganni e belle figure in cucina 3.1) Aspetti del camouflage gastronomico 3.2) L'arte del tovagliolo: Sviluppi delle buone maniere a tavola
6	Retoriche politiche fra Cinema e cibo (18 ore) Il problema dell'alterità Il pranzo di Babette (1987, dir. Gabriel Axel) Big Night (1996, dir. Stanley Tucci, Campbell Scott)
6	Il problema dell'alterità (continuazione) La parte degli angeli (2012, dir. Ken Loach) Ratatouille (2007, dir. Brad Bird) Considerazioni finali sui modelli politici del cinema culinario
6	Il problema dell'identità (retoriche del vino al cinema) Conte d'autoumne (1998, dir. Éric Rohmer), Mondovino (2004, dir. Johnatan Nossiter), Residenza naturale (2014, dir. Johnatan Nossiter) Un'ottima annata (2006, dir. Ridley Scott) Sideways, in viaggio con Jack (2004, dir. Alexander Payne) Saint Amour (2016, dir. Gustave Kervern, Benoît Delépine)
6	Il cibo tradizionale come eredità (10 ore) Destini della patria. Arti e tecniche del risotto dorato La nuova cucina nordica Finzioni gastronomiche e astuti ripieni: sarde a beccafico Una congiura degli uguali: involtini & friends
4	Strategie e traduzioni in cucina: la caponata
6	Rigenerazione urbana e discorso antimafia Analisi semiotica dell'Albero Falcone I musei di mafia