



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Culture e società		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2023/2024		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	COMUNICAZIONE PER L'ENOGASTRONOMIA		
INSEGNAMENTO	LINGUAGGI DELL'ENOGASTRONOMIA E FOOD EXPERIENCE		
CODICE INSEGNAMENTO	23021		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-FIL/05		
DOCENTE RESPONSABILE	MARRONE GIOVANNI	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	MARRONE GIOVANNI	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
	LANZA FABRIZIA	Professore a contratto	Univ. di PALERMO
CFU	12		
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	MARRONE GIOVANNI Giovedì 11:00 13:00 edificio 15, stanza 307 Venerdì 11:00 13:00 edificio 15, stanza 307		

DOCENTE: Prof. GIOVANNI MARRONE

PREREQUISITI	I prerequisiti corrispondono alle conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Laurea, ovvero buona capacità di comunicazione scritta e orale nella lingua italiana e una buona preparazione di cultura generale.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e capacità di comprensione Conoscere e saper esporre criticamente le principali problematiche legate al dibattito in corso nelle scienze umane a proposito dei processi di significazione. In particolare saranno trattati: i fondamenti della semiotica strutturale (dal segno ai linguaggi, dal codice al testo) e della sociosemiotica (discorsività, traduzione fra linguaggi e fra media) con riferimento ai processi artistici ed estetici, anche nel mondo della comunicazione di brand</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Capacità di strutturare una riflessione organica sui processi semiotici implicati in vari artefatti comunicativi (dalla comunicazione pubblicitaria, al giornalismo, dalle organizzazioni spaziali alla visualità) con un intento strategico.</p> <p>Autonomia di giudizio Riconoscere, comprendere ed eventualmente progettare gli aspetti comunicativi e semiotici legati ad un ampio numero di forme di testualità.</p> <p>Abilità comunicative Capacità di illustrare con proprietà di linguaggio e precisione scientifica, anche mediante forme di presentazione autonoma e/o di gruppo, le problematiche relative agli aspetti semiotici della comunicazione in diversi ambiti anche ad un pubblico di non esperti.</p> <p>Capacità di apprendimento Capacità di aggiornamento con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore. Capacità 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>Prova orale. La prova orale consiste in un colloquio volto ad accertare il possesso delle competenze e delle conoscenze disciplinari previste dal corso ed è articolata in un minimo di tre domande. Queste saranno appositamente pensate per testare i risultati di apprendimento previsti e tenderanno a verificare: a) le conoscenze acquisite, b) le capacità elaborative e di applicazione delle conoscenze a specifici casi, c) il possesso di un'adeguata capacità espositiva. Il punteggio massimo si ottiene se lo studente dimostra eccellenza in tutti e tre questi ambiti. La votazione finale verrà assegnata secondo i seguenti criteri: 30 e lode: ottima conoscenza degli argomenti; ottima proprietà di linguaggio; buona capacità analitica; lo studente è in grado di applicare le conoscenze a casi specifici proposti. 26-29: buona padronanza degli argomenti; piena proprietà di linguaggio; lo studente è in grado di applicare le conoscenze a casi specifici proposti. 24-25: conoscenza di base dei principali argomenti; discreta proprietà di linguaggio; limitata capacità di applicare autonomamente le conoscenze a casi specifici proposti. 21-23: non ha piena padronanza degli argomenti principali dell'insegnamento ma ne possiede le conoscenze; soddisfacente proprietà di linguaggio; scarsa capacità di applicare autonomamente le conoscenze acquisite. 18-20: minima conoscenza degli argomenti principali dell'insegnamento e del linguaggio tecnico; scarsissima o nulla capacità di applicare autonomamente le conoscenze acquisite. Insufficiente: non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti degli argomenti trattati nell'insegnamento.</p>
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali. 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, anche dettati da congiunture specifiche legate al mondo dell'enogastronomia

**MODULO
LINGUAGGI DELL'ENOGASTRONOMIA**

Prof. GIOVANNI MARRONE

TESTI CONSIGLIATI

G. Marrone, Gustoso e saporito, Bompiani
La cucina del senso, a cura di Giannitrapani e Marrone, Mimesis
Forme della cucina siciliana, a cura di Giannitrapani e Puca, Meltemi
dispense a cura del docente (fornite nella pagina del corso)

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	70213-Scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	165
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	60

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso si propone di formare una competenza critica e operativa dello studente relativa al cibo, la cucina, il gusto, la tavola intesi come sistemi di significazione. Al di là della sua funzione nutritiva, e dei suoi aspetti storico-sociali ed estetici, il cibo è una forma di linguaggio umano e sociale che parla d'altro da sé. A tale scopo si illustreranno i principali modelli della teoria della significazione – testo, discorso, csemiosfera – e li si indirizzeranno verso il (i) il linguaggio che parla del cibo e (ii) il cibo come linguaggio.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
6	Il cibo come linguaggio
6	Forme della ricetta
6	Analisi testuale di alcune ricette esemplari
6	La cucina siciliana: analisi di un corpus di ricette
6	Il cibo come discorso: intorno alla tavola
6	La teoria semiotica del gusto (1)
6	La teoria semiotica del gusto (2): gustoso e saporito
6	Enunciazione in cucina e a tavola
6	Semiosfera e gastrosfera
6	Buone e cattive maniere a tavola

**MODULO
FOOD EXPERIENCE**

Prof.ssa FABRIZIA LANZA

TESTI CONSIGLIATI

Mary Taylor Simeti, Bitter almonds
aa.vv. In the kitchen. Essays on food and life.

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	70213-Scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	55
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	20

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

La prospettiva dalla quale noi vediamo e pensiamo il nostro patrimonio eno-gastronomico è molto diversa da quella che hanno gli stranieri. Sapersi calare e interpretare questa diversità è indispensabile per riuscire a trasferire qualità, sapori e valori sulla nostra storia alimentare.

Tramite la degustazione di diversi alimenti e la teatralizzazione di un proprio racconto a tema alimentare, questo modulo intende dare allo studente una nuova consapevolezza sulle proprie capacità espressive, sollecitandolo a creare un 'portfolio' di espressioni che lo metta in condizioni di condividere in inglese la propria esperienza sul nostro patrimonio agro alimentare. Il modulo si articola in degustazioni, letture e confronto su testi nel genere del memoir a tema gastronomico di autori inglesi significativi del novecento, infine la realizzazione di una lezione di cucina/messa in scena aperta al pubblico straniero.

Il corso si tiene in lingua inglese, la metodologia e la prospettiva teorica saranno interdisciplinari

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
6	Introduzione alla food experience
6	La teatralizzazione del discorso alimentare
6	Esercitare le capacità espressive
6	Letture e confronto su testi nel genere del memoir a tema gastronomico
6	lezione di cucina/messa in scena aperta al pubblico straniero