



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Culture e società		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2023/2024		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2024/2025		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	COMUNICAZIONE PER L'ENOGASTRONOMIA		
INSEGNAMENTO	SISTEMI E FILIERE ALIMENTARI MEDITERRANEE		
CODICE INSEGNAMENTO	23017		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/01, AGR/03		
DOCENTE RESPONSABILE	COLUMBA PIETRO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	COLUMBA PIETRO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
	INGLESE PAOLO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
CFU	9		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	2		
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	COLUMBA PIETRO Lunedì 11:00 13:00 Ufficio del Docente Giovedì 10:00 12:00 Ufficio del Docente INGLESE PAOLO Mercoledì 08:00 10:00 Viale delle Scienze, Ed. 4 Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali Venerdì 08:00 10:00 Viale delle Scienze, Ed. 4 Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali		

**MODULO
MODULO 1**

Prof. PAOLO INGLESE

TESTI CONSIGLIATI

Emilio Sereni, Storia del Paesaggio Italiano, 2001 Laterza
Agrumi - E. Tribulato e Paolo Inglese, 212 Bayer Crop Science
Ulivo e Olio, Michele Pisante, Paolo Inglese, 2009 Bayer Crop Science

TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	70214-Attivit formative affini o integrative
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	110
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	40

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze indispensabili per conoscenza dei modelli agricoli e delle filiere agroalimentari mediterranee e i loro rapporti con la tradizione alimentare, il valore storico e paesaggistico, gastronomico. Il corso analizzerà le basi storiche e l'evoluzione dei sistemi frutticoli e delle principali filiere che li caratterizzano, ulivo, agrumi, viticoltura, frutta secca e altri fruttiferi insieme alla filiera dei cereali. Il corso fornisce gli elementi essenziali per la conoscenza del sistema agroalimentare italiano e di quello mediterraneo in particolare. L'obiettivo ultimo è che gli Studenti comprendano ruolo e significato delle produzioni mediterranee, acquisendo la capacità di valorizzarle in modo consapevole

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Introduzione al corso, obiettivi, modalità didattiche, contenuti, verifiche.
8	La filiera dell'olio di oliva e delle olive da tavola: storia ed evoluzione, i sistemi produttivi e i prodotti nel mondo, la qualità del prodotto, il significato culturale, storico, paesaggistico e gastronomico
8	La filiera degli agrumi: storia ed evoluzione, i sistemi produttivi e i prodotti nel mondo, la qualità del prodotto, il significato culturale, storico, paesaggistico e gastronomico
8	La filiera della frutta secca (mandorlo e pistacchio): storia ed evoluzione, i sistemi produttivi e i prodotti nel mondo, la qualità del prodotto, il significato culturale, storico, paesaggistico e gastronomico
4	I tropici nel Mediterraneo: storia ed evoluzione, i sistemi produttivi e i prodotti nel mondo, la qualità del prodotto, il significato culturale, storico, paesaggistico e gastronomico
4	La filiera del grano duro e del pane: storia ed evoluzione, i sistemi produttivi e i prodotti nel mondo, la qualità del prodotto, il significato culturale, storico, paesaggistico e gastronomico
ORE	Esercitazioni
6	Progettazione di iniziative di promozione enogastronomica

**MODULO
MODULO 2**

Prof. PIETRO COLUMBA

TESTI CONSIGLIATI

Il docente fornirà articoli scientifici e altri testi di riferimento.

TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	70214-Attività formative affini o integrative
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	55
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	20

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze indispensabili per la valorizzazione dei prodotti ottenuti dalle filiere alimentari mediterranee. A tal fine affronta i temi dell'evoluzione del modello socioeconomico verso l'ottenimento di beni di elevato pregio gastronomico, derivanti dal rapporto con il territorio, caratterizzati da salubrità alimentare e sostenibilità ambientale. Particolare importanza, in tale contesto, assumono le procedure di certificazione, l'adattamento d'impresa, le dinamiche relazionali dei sistemi locali di qualità.

Agli studenti si forniranno gli elementi per comprendere come la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità concorra a definire percorsi di sviluppo locale e contribuisca alla competitività del territorio. Saranno, inoltre, evidenziati i rapporti tra le produzioni agroalimentari di qualità e la fruizione turistica.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Introduzione al corso, obiettivi, modalità didattiche, contenuti, verifiche.
2	L'economia dell'ambiente, della salute e del benessere.
4	La specificità della filiera agroalimentare di qualità
4	Le certificazioni di qualità
2	La dieta mediterranea: un modello di sviluppo socio economico

ORE	Esercitazioni
6	Progettazione di iniziative di promozione enogastronomica