



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2024/2025		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2024/2025		
CORSO DILAUREA	SCIENZE GASTRONOMICHE		
INSEGNAMENTO	STORIA E GEOGRAFIA DEL CIBO C.I.		
CODICE INSEGNAMENTO	22894		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-GGR/01, M-STO/01		
DOCENTE RESPONSABILE	MERCATANTI LEONARDO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	MERCATANTI LEONARDO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
	SANTORO DANIELA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
CFU	11		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	1		
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	MERCATANTI LEONARDO Lunedì 09:00 20:00 la piattaforma Teams. Il ricevimento dovrà essere concordato via mail con il docente e si effettuerà sul Team con codice lg7e9vo in base alle esigenze dello studente, anche in altri giorni della settimana. Giovedì 10:00 11:00 Viale delle Scienze, Palermo. Edificio 2 - I piano, Stanza 12. Venerdì 10:00 11:00 Aula 202 - Polo Territoriale Universitario di Trapani. Lungomare Dante Alighieri n. 2/4 - Casa Santa Erice (TP). SANTORO DANIELA Martedì 9:00 12:00 viale delle Scienze, edificio 2, I piano, stanza 16		

DOCENTE: Prof. LEONARDO MERCATANTI

PREREQUISITI	Conoscenza dei concetti di base di geografia e di cartografia. Localizzazione degli Stati sulla carta geografica. Uso dell'Atlante geografico e storico. Conoscenze di base di Storia.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e capacita' di comprensione Lo studente dovra' essere in grado di utilizzare e comprendere in profondita' gli strumenti fondamentali del geografo: la carta geografica, le banche dati disponibili sul web etc. Dovra' inoltre acquisire il linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Attraverso l'uso e l'interpretazione di carte geografiche e dati lo studente dovra' saper collocare, discutere e approfondire i principali aspetti sociali, geopolitici, geoeconomici dibattuti in aula e riguardanti il tema dell'alimentazione.</p> <p>Autonomia di giudizio Alla fine del corso lo studente maturera' una maggiore capacita' di analisi e di giudizio sui principali fatti geografici e storici discussi in aula e sara' in grado autonomamente di affrontare nuove questioni.</p> <p>Abilita' comunicative La conoscenza di nuovi strumenti e del linguaggio specifico consentira' agli studenti di comunicare i risultati delle analisi ad altri studenti o comunque a chi non e' un esperto del settore.</p> <p>Capacita' d'apprendimento Lo studente sapra' sviluppare competenze metodologiche specifiche e manifestare piena padronanza delle logiche e degli usi degli strumenti informatici, dei modelli di regolazione delle relazioni internazionali. Uno degli obiettivi del corso e' sviluppare negli studenti la capacita' di fare ricerca scientifica sui temi trattati.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>Prova orale. La valutazione terra' conto della capacita' di identificare e definire i problemi, leggere e analizzare i dati (anche sulla carta geografica) e applicare le informazioni apprese al territorio. Lo studente sara' valutato in base alla sua capacita' di sviluppare gli argomenti, le relative riflessioni e i giudizi. L'esito della prova sara' considerato: ECCELLENTE (30-30 e lode) se lo studente mostrera' ottima conoscenza degli argomenti, ottima proprieta' di linguaggio, buona capacita' analitica, e di essere in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti; MOLTO BUONO (26-29) se lo studente mostrera' buona padronanza degli argomenti trattati, piena proprieta' di linguaggio e di essere in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti; BUONO (24-25) se lo studente mostrera' di avere conoscenza di base dei principali argomenti, discreta proprieta' di linguaggio, limitata capacita' di applicare autonomamente le conoscenze alla soluzione dei problemi proposti; PIU' CHE SUFFICIENTE (20-23) se lo studente mostrera' di non avere piena padronanza degli argomenti principali ma possiede una discreta conoscenza degli stessi, soddisfacente proprieta' di linguaggio, scarsa capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite; SUFFICIENTE (18-19) ove lo studente mostrera' minima conoscenza di base degli argomenti principali dell'insegnamento e del linguaggio tecnico, minima capacita' di applicare le conoscenze acquisite; INSUFFICIENTE se lo studente non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti degli argomenti trattati nell'insegnamento.</p>
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, seminari, uscite didattiche, esercitazioni pratiche.

**MODULO
GEOGRAFIA CULTURALE DEL CIBO**

Prof. LEONARDO MERCATANTI

TESTI CONSIGLIATI

Pettenati G., Toldo A., Il cibo tra azione locale e sistemi globali: spunti per una geografia dello sviluppo, Franco Angeli, Milano, 2018. ISBN: 9788891770608

Dispense distribuite dal docente/Lecture notes distributed by the teacher. Gli studenti Erasmus possono concordare con il docente un programma specifico / Erasmus students may agree with the professor on a specific programme.

TIPO DI ATTIVITA'	A
AMBITO	70193-Scienze del territorio e della memoria
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	60

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Questo modulo ha l'obiettivo di analizzare il legame tra cibo, cultura, ambiente e territorio partendo dal livello regionale ed esponendo casi di studio globali. Nello specifico si studiano le conseguenze socio-economiche (con particolare riferimento al turismo), culturali e perfino geopolitiche che scaturiscono dall'adozione di certe politiche alimentari e agricole. In tale direzione si approfondisce il tema della sostenibilità. Il corso si pone l'obiettivo di utilizzare i classici strumenti della disciplina geografica (carte tematiche, gis, web gis, fotografia, analisi quantitativa etc) nell'analisi dei casi di studio proposti.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	Presentazione del modulo. Il rapporto tra Geografia e cibo
3	Geografia culturale del cibo
6	I paesaggi del cibo. I segni delle produzioni alimentari sul territorio
6	Cibo, globalizzazione e glocalizzazione.
3	Cibo e trasporti. Analisi cartografica
3	Il recupero delle produzioni alimentari antiche come fatto culturale
3	Geopolitica e cibo
3	Pianificazione e politiche del cibo alla scala urbana
3	Le reti agroalimentari alternative
6	Geografia della sicurezza alimentare
3	Il cibo nei Sustainable Development Goals dell'Agenda 2030

ORE	Esercitazioni
6	Esercitazione cartografica sui distretti di produzioni locali siciliane.

ORE	Altro
6	Visita didattica presso un'azienda agricola locale.
6	Seminari con esperti del settore alimentare.

**MODULO
STORIA DELLA CULTURA ALIMENTARE**

Prof.ssa DANIELA SANTORO

TESTI CONSIGLIATI

M. Montanari, Alimentazione e cultura nel Medioevo, Laterza, Roma-Bari 2019, IV rist. 2022. ISBN carta: 9788858136614

M. Montanari, Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola, Roma-Bari, Economica Laterza, 2014, IV rist. 2022, ISBN carta: 9788858115640

Un testo a scelta tra i seguenti:

1. H. Bresc, Il cibo nella Sicilia medievale, Palermo, Palermo University Press, 2019, ISBN: 978-88-5509-024-7

2. M. Montanari, Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro, Roma-Bari, Laterza, 2024, ISBN carta: 9788858138809

ISBN digitale: 9788858140086

TIPO DI ATTIVITA'	A
AMBITO	70193-Scienze del territorio e della memoria
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	75
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	50

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Acquisire i contenuti base della disciplina e il metodo di studio necessari per una formazione scientifico culturale permanente di professionisti operanti nell'ambito delle Scienze Gastronomiche. Nello specifico, obiettivo del corso è approfondire e comprendere gli apporti eterogenei che caratterizzano la storia della cultura alimentare.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Alimentazione e cultura
2	Barbari e Romani
2	Il linguaggio del cibo
2	Diete monastiche
2	Cucina ricca, cucina povera
3	Cibo e salute
2	Gli usi del sale
3	La grammatica del cibo
2	I tempi del cibo
4	Pane, carne, pesce, formaggi
2	Olio e burro
3	Acqua e vino
3	Il cibo nella Sicilia medievale: Un paese di cuccagna? Le risorse disponibili
3	Il cibo nella Sicilia medievale. L'itinerario del cibo: dal mercato al paniere del consumatore e alla cucina
ORE	Laboratori
15	Presentazione di elaborati (power point, tesine) su un argomento a scelta delle studentesse/ studenti