Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Mod. Scheda Insegnamento v. 1.1

Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome	Ernesto
Cognome	Di Renzo

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano	Turismo enogastronomico
Inglese	Food and wine tourism

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A. 2021/22 ○ L ◉ LM ○ LM CU

CdS	Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici
Codice	
Canale	
CFU	6
Lingua	Italiano

Docente del modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Nome	
Cognome	

Denominazione modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Italiano	
Inglese	

Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Italiano	OBIETTIVI FORMATIVI: L'intento del corso e quello di fornire gli idonei strumenti critico-concettuali con i quali conoscere e interpretare le principali dinamiche relative ai fenomeni turistici contemporanei, con particolare e approfondito riferimento alle più diffuse pratiche del food tourism CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRENSIONE: Analizzare e interpretare i fenomeni socio-culturali implicati nell'esperienza turistica e nello studio dei fenomeni enogastronomici. CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE: Saper utilizzare con sufficiente proprietà il metodo antropologico di ricerca nell'analisi dei fenomeni socio-culturali implicati nell'esperienza turistica e nello studio dei fenomeni enogastronomici. AUTONOMIA DI GIUDIZIO: Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi di cui si vuole promuovere la valorizzazione turistica.
Inglese	LEARNING OUTCOMES: The aim of the course is to provide the appropriate critical-conceptual tools to know and interpret the main dynamics underlying contemporary tourism phenomena, with particular and in-depth attention to the most widespread food tourism practices. KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: To analyze and interpret the socio-cultural phenomena involved in the tourist experience and in food and wine practices. APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: To know how to use competently the antropological research method in the analysis of the current social and cultural events connected to the touristic experience and to the investigation about wine and food phenomena.

Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”

Facsimile Scheda Insegnamento

Prerequisiti

Italiano	Nessuno
Inglese	None

Programma

Italiano	Negli ultimi anni, le aree rurali hanno progressivamente assunto gli attributi del locus amoenus dove appagare le ansie di fuga da una urbanità vissuta come alienante e de-umanizzante. Tratteggiato come una versione aggiornata e “realistica”del cinquecentesco paese di cuccagna, questo mondo si essenzializza nella naturalità dei suoi prodotti alimentari, nella manualità dei procedimenti culinari e nella saggezza dei precetti nutrizionali capaci di soddisfare, al contempo, fame, salute, bisogni di leisure. Dinanzi a simili retoriche rappresentative –veicolate soprattutto dalla comunicazione mass-mediatica e commerciale - l’ambiente rurale è diventato un formidabile bacino di riferimento da cui attingere immagini, valori e sostantivazioni utili a garantire la qualità/bontà dei prodotti presenti nel redditizio circuito dell’Industria agro-alimentare. Partendo da simili premesse, il
Inglese	In recent years, the rural areas have gradually assumed the attributes of the locus amoenus where appease the anxieties of an escape from urbanity experienced as alienating and de-humanizing. Dashed as an updated and "realistic" of the sixteenth land of plenty, this world is essentializes the naturalness of its food, in the manual of procedures in the culinary and nutritional wisdom of the precepts that meet at the same time, hunger, health, needs leisure. Faced with such rhetorical representative - mainly conveyed by the mass media and commercial communication - the rural environment has become a formidable pool of reference from which to draw pictures and values to help ensure the quality/excellence of the products present in the circuit of profitable 'agro-food industry. Starting from these premises, the course will aim to analyze the current size of the food and

Modalità di valutazione

- [ ] Prova scritta
- [x] Prova orale
- [x] Valutazione in itinere
- [ ] Valutazione di progetto
- [ ] Valutazione di tirocinio
- [ ] Prova pratica
- [ ] Prova di laboratorio

Descrizione delle modalità e dei criteri di verifica dell'apprendimento

Italiano	Per gli studenti frequentanti: esame finale orale. Per gli studenti non frequentanti: Esame finale orale
Inglese	For attending students: final oral exam. For non-attending students: final oral exam.

Testi adottati

Italiano	PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI: 1) A. Simonicca, Antropologia del turismo, Roma, Carocci, 2000; 2) E. Di Renzo, Mangiare l'autentico, Roma, Universitalia, 2015; 3) Materiali di studio forniti in aula e reperibili sul blog del docente http://studifolklorici.blogspot.it.
Inglese	FOR ATTENDING STUDENTS: 1) A.Simonicca, Antropologia del turismo, Roma, Carocci, 2000 2) E.Di Renzo, Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia, Roma, Universitalia, 2015 3) Another study material will be provided in class and displayed on the teacher's blog http://studifolklorici.blogspot.it

Bibliografia di riferimento

Italiano	BARBERIS C. (a cura di), La rivincita delle campagne, Roma, Donzelli, 2009. BARBERIS C. (a cura di.), Identità e tradizione gastronomica del Lazio, «Quaderni di Informazione Socioeconomica», n. 10, 2004. BOUDAN C., Le cucine del mondo, Roma, Donzelli, 2005. BOURDIEU P., La distinzione. Critica sociale del gusto, Bologna, Il Mulino, 2001. CAPATTI A., MONTANARI M., La cucina italiana. Storia di una cultura, Bari, Laterza, 1999. CINOTTO S., Il mondo nel piatto. Globalizzazione e cucine nazionali tra passato e
Inglese	BARBERIS C. (a cura di), La rivincita delle campagne, Roma, Donzelli, 2009. BARBERIS C. (a cura di.), Identità e tradizione gastronomica del Lazio, «Quaderni di Informazione Socioeconomica», n. 10, 2004. BOUDAN C., Le cucine del mondo, Roma, Donzelli, 2005. BOURDIEU P., La distinzione. Critica sociale del gusto, Bologna, Il Mulino, 2001. CAPATTI A., MONTANARI M., La cucina italiana. Storia di una cultura, Bari, Laterza, 1999. CINOTTO S., Il mondo nel piatto. Globalizzazione e cucine nazionali tra passato e

Modalità di svolgimento

☒ Modalità in presenza
☒ Modalità a distanza

Descrizione della modalità di svolgimento e metodi didattici adottati

Italiano	La metodologia adottata si basa su un metodo integrato che prevede sia una dimensione verticale della pratica d'insegnamento sia uno scambio orizzontale docente/studente di opinioni, di esperienze e di punti di vista. Del tutto fondamentale sarà la delocalizzazione di parte delle attività didattica in quei luoghi (mercati e aziende) dove il cibo si fa esperienza vissuta
Inglese	The methodology adopted is based on an integrated method focusing both on a teaching dimension and on a horizontal exchange of opinions, experiences and points of view. The delocalization of part of the educational activities in those places where food becomes a lived experience will be absolutely fundamental.

Modalità di frequenza

◉ Frequenza facoltativa
○ Frequenza obbligatoria

Descrizione della modalità di frequenza

Italiano	Presenza alle lezioni in classe e ai seminari.
Inglese	Participation to all classes and seminars