PHILOSOPHICAL SCIENCES (LM30R)

(Università degli Studi)

Teaching LABORATORY: FOOD:KNOWLEDGE, SYMBOLS, AND TERRITORY

GenCod A007379

Owner professor Alessandro CAPONE

Teaching in italian LABORATORIO: IL CIBO: SAPERI, SIMBOLOGIA, E

Teaching LABORATORY: FOOD:KNOWLEDGE, SYMBOLS, AND

SSD code L-FIL-LET/06

Reference course PHILOSOPHICAL SCIENCES

Course type Laurea Magistrale

Credits 2.0

Teaching hours Front activity hours: 20.0

For enrolled in 2025/2026

Taught in 2025/2026

Course year 1

Language ITALIAN

Curriculum CLASSICO

Location

Semester First Semester

Exam type Oral

Assessment Final judgement

Open **Course timetable**

BRIEF COURSE DESCRIPTION

Attivato per rispondere alle esigenze dei portatori d'interesse e degli studenti, il laboratorio affida a ben cinque docenti altrettanti percorsi culturali nel territorio mediterraneo, che saranno caratterizzati da profonda multidisciplinarità e interdisciplinarità e da differenziata metodologia didattica.

REQUIREMENTS

Conoscenze di area umanistica

COURSE AIMS

Il laboratorio si propone di offrire, sul tema specifico del cibo, interpretazioni di tipo letterario-filosofico-sociale e conoscenze tecniche in chiave squisitamente interdisciplinare.
In tale prospettiva e secondo un metodo seminariale gli studenti potranno ampliare il bagaglio delle conoscenze multidisciplinari sulla tematica del cibo ed elaborare modelli di sviluppo culturale relativi al contesto mediterraneo in funzione di una più consapevole valorizzazione delle risorse offerte dal territorio salentino.

TEACHING METHODOLOGY

- Didattica frontale
- Attività seminariale
- Lettura e discussione in classe di materiali
- Lavori di gruppo

ASSESSMENT TYPE

Il giudizio di idoneità sarà attribuito sulla base dell'esito dell'esperienza seminariale degli studenti, che dovranno dimostrare l'apprendimento dei modelli di percorso culturale nel territorio proposti a lezione, la capacità di svilupparne uno proprio con autonomia di giudizio e quella di esporlo in maniera corretta ed efficace.

ASSESSMENT SESSIONS	Per le modalità di valutazione non sono previsti appelli per la verifica delle competenze acquisite, tranne casi particolari di studenti impossibilitati a partecipare alle attività previste per loro all'interno del laboratorio: solo per loro è prevista la possibilità di concordare date alternative con il docente titolare del laboratorio, prof. Alessandro Capone.
OTHER USEFUL INFORMATION	La commissione d'esame è formata dai prof. Alessandro Capone, Fabio Ciracì, Marcello Aprile, Eugenio Imbriani, Vito M. Paradiso.

FULL SYLLABUS

1. Vite e vino: terminologia e simbologia nei testi greci e latini dei primi secoli del cristianesimo.
2. La dimensione storico-filosofica del cibo: dal pasto totemico alla dieta mediterranea nell'agritech.
3. Vite e vino: una storia linguistica lunga un millennio
4. Il mito popolare della taverna e della cuccagna nel Rinascimento: il sogno e il desiderio degli eccessi
5. La tecnica enologica come integrazione tra natura e cultura: nozioni di base ed *excursus* storico/geografico

REFERENCE TEXT BOOKS

1. G. Ladocsi, "Vino" e C. Noce, "Vite", in *Nuovo Dizionario Patristico e delle Antichità Cristiane*, vol. III, Genova, Milano 2008, coll.5630-5632; 5671-5673; G. Filoramo, "«Buoni da pensare»: rappresentazioni e simboli del vino e dell'olio nei primi secoli del cristianesimo (II-III sec.)", in *Olio e vino nell'Alto Medioevo*, *atti della LIV settimana di studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 20-26 aprile 2006*, vol. II, Spoleto 2007, pp. 1063-1098.
2. Alex Giordano, *Foodsystem 5.0. Agritech, Dieta Mediterranea, Comunità,* Milano 2023.
3. Th. Hohnerlein, *Per un sublessico vitivinicolo. La storia materiale e linguistica di alcuni nomi di viti e vini italiani*, Tübingen 1996.
4. E. Imbriani, "Il mito della taverna nell'altro Rinascimento", *Palaver* 1 (2020), pp. 179-196.
5. E. Dodd, "The Archaeology of Wine Production in Roman and Pre-Roman Italy", *American Journal of Archaeology* 126 (2022), pp. 443–480.