



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Culture e società		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2020/2021		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2020/2021		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	COMUNICAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE		
INSEGNAMENTO	SEMIOTICA DEL PATRIMONIO CULTURALE		
TIPO DI ATTIVITA'	B		
AMBITO	50654-Discipline socio-economiche, storico-politiche e cognitive		
CODICE INSEGNAMENTO	19654		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-FIL/05		
DOCENTE RESPONSABILE	MANGIAPANE FRANCESCO	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI			
CFU	9		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	165		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60		
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	MANGIAPANE FRANCESCO Mercoledì 9:00 12:00 Campus di Viale delle Scienze, Palermo - Edificio 15, Stanza 305 (terzo piano)		

DOCENTE: Prof. FRANCESCO MANGIAPANE

PREREQUISITI	Conoscenza della teoria semiotica
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione Conoscere e saper esporre criticamente le principali problematiche legate al dibattito in corso nelle scienze umane a proposito dei processi di significazione, con particolare riferimento alla semiotica delle culture, del corpo, della internaturalità, de cibo e della alimentazione. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di strutturare una riflessione organica sui processi semiotici implicati nella costruzione delle culture e in particolare sui temi inerenti la nozione di alimentazione e di cucina. Capacità di formulare strategie di analisi e piani strategici per il riorientamento di processi sociali legati al mondo della gastronomia. Autonomia di giudizio Riconoscere e comprendere i fenomeni di trasformazione culturale con particolare riferimento alle componenti semiotiche che li caratterizzano. Abilita' comunicative Capacita' 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 produzione e riproduzione culturale. Capacita' di apprendimento Capacita' di aggiornamento con la consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie del settore. Capacita' di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, sia master di secondo livello, sia corsi d'approfondimento sia seminari specialistici nel settore della comunicazione.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Prova orale. La prova orale consiste in un colloquio, volto ad accertare il possesso delle competenze e delle conoscenze disciplinari previste dal corso ed e' articolata in un minimo di tre domande. Queste sono appositamente pensate per testare i risultati di apprendimento previsti e tenderanno a verificare a) le conoscenze acquisite, b) le capacita' elaborative e di applicazione delle conoscenze a specifici esempi, c) il possesso di un'adeguata capacita' espositiva. Il punteggio massimo si ottiene se in tutti e tre questi ambiti lo studente mostra ottime capacita'. Si sottolinea a tal proposito l'importanza della padronanza del linguaggio della disciplina, la precisione nell'utilizzo dei termini e la capacita' di articolare i ragionamenti in maniera chiara e completa.
OBIETTIVI FORMATIVI	Il corso vertera' sul patrimonio culturale intangibile della cucina. In particolare, affrontera' il problema della cucina, attraverso la prospettiva della politica, tema principale del PRIN 2015 "Cucina Politica" e del convegno AISS (Associazione Italiana di Studi Semiotici) del 2018. Il corso si occupera' di fornire i principali strumenti di analisi della cibo e della cultura gastronomica, elaborati dalle scienze umane (in particolare Antropologia e Semiotica), esplorando le forme del discorso gastronomico contemporaneo fra i media (cinema, pubblicità, nuovi media etc.). Grazie a queste esplorazioni, sara' possibile riconoscere i termini del megatrend culinario contemporaneo noto come Gastromania. Caratteristica fondamentale di tale megatrend e' di porre il problema dell'articolazione politica dei gruppi che in esso si riconoscono: attraverso la mediazione del cibo, si articolano processi di leadership e forme comunitarie e conviviali. All'interno di un tale percorso verra' proposta anche l'emergenza (politica) della gastronomia come dominio artistico meritevole di essere considerato all'interno delle pratiche estetiche al pari delle altre arti (visive, musicali, etc.).
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	lezioni e laboratorio. Inoltre, per approfondire le tematiche del corso, e consentire agli studenti l'acquisizione della capacita' di applicare conoscenza e comprensione con presentazioni autonome, si prevedono attivita' di gruppo volte all'analisi di concreti casi studio
TESTI CONSIGLIATI	G. Marrone, A. Giannitrapani (a cura), La cucina del senso, Mimesis, Milano A. Giannitrapani, D. Puca (a cura) Forme della cucina. Esercizi semiotici siciliani, Meltemi, Roma (in press. F. Mangiapane, Il pranzo di Babele: Misunderstanding nel pranzo di Babette. Disponibile all'indirizzo ec-aiss.it F. Mangiapane, "L'invenzione della cucina nordica", in Lexia, 19-20. Disponibile in dispensa. F. Mangiapane, Scontri etnici e corpi gloriosi. Mangiare al cinema. Disponibile in dispensa F. Mangiapane, Cinema e politiche del vino. Disponibile in dispensa G. Marrone. "Cucinare il senso: linguaggio del cibo e processi culturali" in gianfrancomarrone.it alla voce altri testi G. Marrone. "Goodman in cucina: le attivazioni in Babette" in gianfrancomarrone.it alla voce altri testi G. Marrone. "Destini della patria. Arti e tecniche del risotto dorato" in gianfrancomarrone.it alla voce altri testi

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
1	Introduzione, l'idea della cucina politica
25	Retoriche politiche fra Cinema e cibo (19 ore) Il problema dell'alterità Il pranzo di Babette Big Night La parte degli angeli Ratatouille Il problema dell'identità (6 ore) Racconto d'autunno Un'ottima annata Sideways. In viaggio con Jack Saint Amour
24	Claude Lévi-Strauss: breve trattato di etnologia culinaria Gianfranco Marrone: Testi e contesti: dal piatto alla sala (Goodman in cucina: le attivazioni di Babette, disponibile online alla voce "altri testi" del sito gianfracomarrone.it) Mary Douglas: Il cibo come sistema di comunicazione Jean Soler: le ragioni della bibbia Roman Jakobson: il luccio alla polacca Denis Bertrand: un dolce indoeuropeo Ritmi alimentari: dal fast allo slow Il piatto, il gusto, il mito: l'emblema aromatico nella cucina di Michel Bras L'invenzione della cucina nordica Raccontare l'identità: arti e tecniche del risotto
10	Focus sulla cucina siciliana (10 ore) La Congiura degli Uguali: involtini & friends Caponata rovina di Sicilia Forme del mangiar per strada: il caso della rosticceria palermitana Ti ho incocciato: costruire identità intorno al cuscus Cassata Le minestre siciliane