

# SCIENZE FILOSOFICHE (LM30)

(Università degli Studi)

## Insegnamento **LABORATORIO: IL CIBO: SAPERI, SIMBOLOGIA, E TERRITORIO**

GenCod A007379

**Docente titolare** Alessandro CAPONE

**Insegnamento** LABORATORIO: IL CIBO: SAPERI, SIMBOLOGIA, E TERRITORIO **Anno di corso** 1

**Insegnamento in inglese** LABORATORY: FOOD:KNOWLEDGE, SYMBOLS, AND **Lingua** ITALIANO

**Settore disciplinare** L-FIL-LET/06

**Percorso** INTERDISCIPLINARE

**Corso di studi di riferimento** SCIENZE FILOSOFICHE

**Tipo corso di studi** Laurea Magistrale

**Sede**

**Crediti** 2.0

**Periodo** Primo Semestre

**Ripartizione oraria** Ore Attività frontale: 20.0

**Tipo esame** Orale

**Per immatricolati nel** 2023/2024

**Valutazione** Giudizio Finale

**Erogato nel** 2023/2024

**Orario dell'insegnamento**

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

### BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

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 multidisciplinarietà e interdisciplinarietà e da differenziata metodologia didattica.

### PREREQUISITI

Conoscenze di area umanistica

### OBIETTIVI FORMATIVI

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 sul 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.

### METODI DIDATTICI

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

### MODALITA' D'ESAME

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.

---

## APPELLI D'ESAME

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.

---

## ALTRE INFORMAZIONI UTILI

La commissione d'esame è formata dai prof. Alessandro Capone, Igor Agostini, Marcello Aprile, Eugenio Imbriani, Vito M. Paradiso.

---

## PROGRAMMA ESTESO

1. Vite e vino: terminologia e simbologia nei testi greci e latini dei primi secoli del cristianesimo.
2. Il vino nella storia della filosofia
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

---

## TESTI DI RIFERIMENTO

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. M. Donà, *Filosofia del vino*, Milano 2003.
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.