

SCIENZE FILOSOFICHE (LM30R)

(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** CLASSICO

Corso di studi di riferimento SCIENZE FILOSOFICHE

Tipo corso di studi Laurea Magistrale

Crediti 2.0

Ripartizione oraria Ore Attività frontale: 20.0

Per immatricolati nel 2025/2026

Erogato nel 2025/2026

Sede

Periodo Primo Semestre

Tipo esame Orale

Valutazione Giudizio Finale

[Vai a Orario dell'insegnamento](#)

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 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.

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, Fabio Ciraci, 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. 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

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. 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.