



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI TRENTO

**DIPARTIMENTO DI SOCIOLOGIA
E RICERCA SOCIALE**

seminari di credito



Paesaggio da gustare: uomini, territorio, cultura di un patrimonio immateriale

Docente proponente: dott.ssa Albertina Pretto

Relatore: dott.ssa Marta Villa

Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale

Date	Orario	Subject	Aula
19/10/2018	9.00 – 11.00	Il cibo cosa rappresenta? Territorio e dinamiche di costruzione di identità e appartenenza attraverso il patrimonio materiale e immateriale alimentare	AULA 12
26/10/2018	9.00 – 11.00	Cosa mangiavamo? Il territorio dei nomadi e il territorio dei sedentari. Archeologia e alimentazione. Uno sguardo prospettivo sul futuro. Intervento prof. Domenico Nisi (libero collaboratore MUSE Trento)	AULA 12
09/11/2018	9.00 – 11.00	I cereali antichi in Trentino e la biodiversità. Intervento dott. Federico Bigaran (Direttore Uff. Produzioni Biologiche PAT)	AULA 12
16/11/2018	9.00 – 11.00	Dal dire al fare. Un progetto di custodia del patrimonio materiale e immateriale dei nostri cereali. Intervento prof. Annarosa Paissan (Presidente Associazione Goever)	AULA 12
23/11/2018	9.00 – 11.00	Il gusto delle minoranze: il territorio alpino e le strategie di sopravvivenza	AULA 12
30/11/2018	9.00 – 11.00	Fare antropologia dell'alimentazione sulle Alpi. Il senso di studiare ancora questo patrimonio	AULA 12
07/12/2018	9.00 – 11.00	"Paesaggiamo con gusto": il territorio allo specchio dell'innovazione della tradizione. Presentazione dei lavori individuali o di gruppo.	AULA 12

Il seminario di credito intende trasmettere la conoscenza dei concetti chiave dell'antropologia culturale dell'alimentazione in relazione alla valorizzazione del paesaggio, del prodotto territoriale, dell'identità, della tradizione e delle pratiche di innovazione e reinvenzione legate al cibo e in particolare mettendo in evidenza la specificità tradizionale trentina, alpina e transalpina. Intende inoltre fornire una occasione di dialogo con il territorio nel quale è inserito il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale attraverso da un lato la partecipazione di esperti del settore, dall'altro sia la relazione tra i corsisti e gli specifici enti che si occupano di produzione e trasformazione dei prodotti locali e sia tra i corsisti e la cittadinanza grazie al momento pubblico di restituzione delle ricerche organizzato in collaborazione e con il patrocinio del Club per l'UNESCO di Trento.

Obiettivi:

Comprensione dei fenomeni culturali legati al patrimonio culturale alimentare e al patrimonio alpino

Comprensione di fenomeni culturali legati al patrimonio specifico di un territorio attraverso la valorizzazione di un prodotto locale grazie ad una visione multidisciplinare;

Conoscenza di prodotti territoriali legati al patrimonio collettivo, loro valorizzazione sociale, loro legame con il paesaggio alpino

Acquisizione della capacità di leggere ed interpretare un territorio grazie alla sua produzione alimentare, alla trasformazione e all'uso.

Capacità di condurre autonomamente ricerche attraverso la metodologia antropologica al fine di realizzare un progetto di valorizzazione e di promozione culturale di uno specifico prodotto territoriale o microterritoriale in sinergia con distretti agricoli o biodistretti, filiere a kmzero, consorzi o associazioni di produttori, enti territoriali o ecomusei.

La partecipazione al seminario per almeno il **75 %** delle ore di lezione e lo svolgimento del lavoro assegnato dal docente determineranno l'attribuzione di **3 CFU** (crediti formativi universitari).

Iscrizioni on-line fino al **12/10/2018** su <http://www.sociologia.unitn.it/100/seminari-di-credito> (numero massimo di partecipanti: **25**)