

Cultura del cibo e identità italiana: storia e antropologia

BCSP – Spring 2012

Prof. Massimo Montanari (Università di Bologna)

ORARIO:

Martedì 11.00 – 13.00

Giovedì 15.00 – 17.00

Aula BCSP

DESCRIZIONE: Il corso intende illustrare i caratteri originali dell'identità italiana a partire da uno dei suoi aspetti più tipici: la tradizione alimentare e gastronomica. L'analisi storica e antropologica considera le vicende del "paese Italia" nella sua dimensione culturale, che solo nell'ultima fase del percorso coincide con l'unità politica della nazione, muovendosi in un arco cronologico assai più ampio, che parte dal Medioevo per arrivare ai giorni nostri.

INSEGNANTE: Massimo Montanari è Professore di Storia medievale e di Storia dell'alimentazione alla Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna. È inoltre Direttore del Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione" e autore di importanti studi sulla storia dell'alimentazione, conosciuti in tutto il mondo e tradotti in numerose lingue. Fra questi, ricordiamo: *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (Laterza, 1993); *La cucina italiana. Storia di una cultura* (con A. Capatti) (Laterza, 1999); *Il cibo come cultura* (Laterza, 2004).

METODO DI PRESENTAZIONE: Lezioni, letture di documenti, discussioni in classe

LINGUA DI PRESENTAZIONE: Italiano

LAVORO ASSEGNATO E TIPO DI VALUTAZIONE: Gli studenti dovranno prendere appunti sulle lezioni del docente e partecipare attivamente alla discussione in classe (25%); durante il corso verrà loro richiesto di fornire una presentazione orale (25%) e un lavoro scritto (25%); esame finale (25%).

TESTI RICHIESTI:

- A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999 (disponibile anche in traduzione inglese: *Italian cuisine. A cultural history*, New York, Columbia University Press, 2003).
- M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010.
- M. MONTANARI, *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, in *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Roma-Bari, Laterza, 2002, pp. 177-196.

FREQUENZA:

La frequenza del corso è obbligatoria. Assenze e ritardi saranno penalizzati con la diminuzione nel voto finale di 1/2 punto per ogni assenza e di 1/3 di punto per ogni ritardo.

Lo studente che non può essere presente a un incontro è tenuto a informarsi presso i colleghi sui compiti assegnati e a presentarsi preparato all'incontro successivo.

CONTENUTO DEL CORSO:

1. Introduzione: l'Italia vista dagli stranieri
2. L'Italia prima dell'Italia: culture locali "in rete"
3. La cultura alimentare del Medioevo, fra tradizione romana e apporti "barbarici"
4. Bologna la grassa: radici medievali di un mito ancora attuale
5. Bologna: produzione alimentare e mercato
6. La letteratura gastronomica italiana fra Medioevo ed Età moderna
7. Gastronomia e dietetica: la scienza della salute
8. Cultura di élite e cultura popolare nell'Italia del Rinascimento
9. La cultura della pasta e l'identità italiana
10. La cucina come forma d'arte
11. La 'regionalizzazione' del modello gastronomico (XIX secolo)
12. L'unità italiana in cucina: Pellegrino Artusi
13. La modernizzazione alimentare (XX secolo)
14. Cambiamenti e persistenze nella storia dell'identità italiana
15. Rivalutazione conclusiva dei temi affrontati nel corso
16. Esame finale

CALENDARIO:

1° lezione	Giovedì 9 Febbraio
2° lezione	Martedì 14 Febbraio
3° lezione	Giovedì 16 Febbraio
4° lezione	Martedì 21 Febbraio
5° lezione	Giovedì 23 Febbraio
6° lezione	Martedì 28 Febbraio
7° lezione	Giovedì 1 Marzo
8° lezione	Martedì 6 Marzo
9° lezione	Giovedì 8 Marzo
10° lezione	Martedì 13 Marzo
11° lezione	Giovedì 15 Marzo
12° lezione	Martedì 20 Marzo
13° lezione	Giovedì 22 Marzo
14° lezione	Martedì 27 Marzo
15° lezione	Giovedì 29 Marzo
Esame finale	Martedì 3 Aprile