**Allegato 1 al Regolamento dei Corsi di Master, di Perfezionamento e di Aggiornamento**

PARTE I - INFORMAZIONI GENERALI

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di corso** | Corso di Perfezionamento |
| **Titolo del corso** | *Professioni della mediazione agri-culturale: food humanities e nuove ecologie* |
| **Il corso è** | RINNOVO |
| **Denominazione nell’a.a. precedente** | *Professioni della mediazione agri-culturale: food humanities e nuove ecologie* |
| **Dipartimento proponente** | DIPARTIMENTO FILCOSPE |
| **Corso interdipartimentale** | In collaborazione con il Dipartimento di Scienze – cdl SCEG - cdl LM in Biodiversità e gestione degli ecosistemi  Master “Studi del territorio” |
| **Corso in collaborazione con enti privati e/o pubblici** | In collaborazione con  PALAEXPO  Seminario permanente Luigi Veronelli |
| **Corso in collaborazione con università italiane e/o straniere** |  |
| **Rilascio titolo congiunto** |  |
| **Durata prevista** | 3 mesi |
| **Date presunte di inizio e fine corso** | ottobre 2021 – dicembre 2021 |
| **Sede del corso** | Scuola Lettere Filosofia Lingue – Dipartimento FilCospe, via Ostiense 234, Roma  Verrà definita la parte della didattica che si svolgerà presso [il Centro Residenziale Studi e Ricerche Università Roma Tre La Faggeta, Allumiere](http://www.uniroma3.it/en/allumiere/) |
| **Segreteria del corso** | Scuola Lettere Filosofia Lingue – Dip. FilCospe,  via Ostiense 234, Roma  [tiziana.ceriola@uniroma3.it](mailto:tiziana.ceriola@uniroma3.it)  [ilariabussoni@operaviva.info](mailto:ilariabussoni@operaviva.info) |

Direttore del Corso

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cognome** | **Nome** | **Dipartimento** | **Qualifica** |
| **ANGELUCCI** | **DANIELA** | **FILCOSPE** | **PA** |

La prof. Daniela Angelucci risulta direttrice pur essendo già co-direttrice del Master Environmental Humanities dato che il corso di perfezionamento nasce dalla ripresa e sviluppo delle tematiche di uno dei moduli del suddetto Master**.**

Consiglio del Corso

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Cognome** | **Nome** | **Dipartimento/Ente** | **Qualifica** |
| **1** | **ANGELUCCI** | **DANIELA** | **DIP. FILCOSPE ROMA 3** | **PA** |
| **2** | **BUSSONI** | **ILARIA** | **Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli** | **MEMBRO C.S.** |
| **3** | **LEONI** | **LIVIA** | **DIP. SCIENZE ROMA3** | **PA** |
| **4** | **CANEVA** | **GIULIA** | **DIP. SCIENZE ROMA3** | **PO** |
| **5** | **MAZZA** | **ROBERTO** | **DIP. SCIENZE ROMA3** |  |
| **6** | **SABATINI** | **GAETANO** | **DIP. FILCOSPE ROMA 3** | **PO** |
| **7** | **BOLOGNA** | **MARCO** | **DIP. FILCOSPE ROMA 3** | **PO** |

Docenti dell’Ateneo impegnati nell’attività didattica \*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Cognome** | **Nome** | **Dipartimento/Ente** | **Qualifica** | **numero di CFU impartiti** |
| **1** | **ANGELUCCI** | **DANIELA** | **DIP. FILCOSPE ROMA 3** | **PA** | **3** |
| **2** | **LEONI** | **LIVIA** | **DIP. SCIENZE ROMA3** | **PA** | **1** |
| **3** | **CANEVA** | **GIULIA** | **DIP. SCIENZE ROMA3** | **PO** | **1** |
| **4** | **MAZZA** | **ROBERTO** | **DIP. SCIENZE ROMA3** | **PA** | **1** |
| **5** | **SAVO** | **VALENTINA** | **DIP. SCIENZE ROMA3** | **R** | **3** |
| **7** | **SABATINI** | **GAETANO** | **DIP. FILCOSPE ROMA 3** | **PO** | **1** |
| **8** | **IANNELLI** | **FRANCESCA** | **DIP. FILCOSPE ROMA 3** | **PA** | **1** |

*\*Sono indicati i docenti dell’Ateneo impegnati nell’attività didattica della prossima edizione del corso.*

PARTE II - REGOLAMENTO DIDATTICO ORGANIZZATIVO

|  |  |
| --- | --- |
| **Analisi del fabbisogno formativo** | Il mondo della produzione agricola e della trasformazione alimentare vive in Italia e in Europa negli ultimi anni processi di trasformazione che, a vario titolo, toccano temi quali:  – attenzione alla qualità dei prodotti agricoli e alimentari e ai loro metodi di coltivazione e produzione;  – analisi della filiera di provenienza;  – ricerca di marchi etici e rispettosi dell’ambiente;  – riconoscibilità dei prodotti del terroir e della loro tipicità.  Ciò è particolarmente evidente se si osservano:  – la diffusione di linee “green”, “organic”, “farmer”, anche presso grandi marchi della produzione agroalimentare e in distribuzione GDO;  – la nascita di migliaia di punti vendita capaci di rinnovare i formati della vendita retail e della somministrazione e di proporre nuove forme di artigianalità tanto dei produttori che dei rivenditori, anche attraverso l’innovazione della distribuzione che ripensano i passaggi della filiera;  – l’insediamento nelle campagne di una generazione di nuovi agricoltori proveniente dalle città e con formazioni ibride capaci di mescolare conoscenze tecnico-scientifiche e formazioni umanistiche in grado di costruire narrazioni e dunque di dare un valore aggiunto ai prodotti agroalimentari.  Una trasformazione che ha portato l’agricoltura in stretto dialogo con l’ecologia facendo delle pratiche agricole la sede di interrogazione di questioni quali:  – ruolo e impatto dell’azione umana e tecnica nella costruzione e nella conservazione dell’ambiente e del paesaggio;  – uso e rigenerazione delle risorse (acqua, suolo ecc.);  – ruolo e impatto delle pratiche agricole in relazione all’insieme dei viventi (animali e vegetali) di un ambiente e alla biodiversità;  – nuove pratiche agricole come risposta alla crisi ambientale connessa al riscaldamento globale e all’esaurimento delle risorse.  Emerge, allora, un vasto mondo «agro-ecologico», fatto di pratiche e di saperi transdisciplinari (insieme umanistici e tecnici) in grado di ripensare l’impatto ambientale ed ecologico dell’azione agricola con strumenti e competenze diversi da quelli utilizzati dall’agricoltura industriale.  I protagonisti di questa svolta «agro-ecologica» sono agricoltori, artigiani, trasformatori alimentari, ma anche gli stessi rivenditori, gli agenti della filiera distributiva o i consumatori, capaci di intendere la «cultura» agricola in senso lato e come chiave di volta delle nuove ecologie. Ad accompagnarli sono agronomi, enologi, botanici, geologi che hanno saputo declinare i saperi tecnici in funzione di una sensibilità ecologica tuttora in formazione. |
| **Il Corso di Studio in breve** | Mettere a fuoco le pratiche e i saperi dell’«agro-ecologia» a partire dalle discipline che ne definiscono i contorni: ecologia, paesaggio, storia dell’agricoltura, critica enogastronomica, estetica. Attraverso l’analisi della formazione storica e culturale di nuovi modelli fondati sull’integrazione di agricoltura e ambiente sarà possibile individuare un nuovo ambito disciplinare che chiameremo «food humanities». |
| **Obiettivi formativi specifici del Corso** | Le «food humanities» sono l’ambito disciplinare attraverso il quale valorizzare quel patrimonio di pratiche e saperi agricoli e alimentari che hanno spesso contraddistinto l’eccellenza e fatto la singolarità della produzione agro-alimentare italiana negli ultimi anni. Formare le nuove figure della mediazione agriculturale fornendo strumenti di lettura transdisciplinari è l’obiettivo di questo corso: operatori, critici, mediatori in grado di trasmettere e valorizzare la specificità delle agro-ecologie in qualunque punto dei processi produttivi o della filiera distributiva intendano collocarsi. |
| **Sbocchi occupazionali** | Il corso si rivolge a persone già inserite o che si inseriranno nella produzione, nella distribuzione o nella vendita di prodotti agroalimentari e che devono attingere a un bagaglio di strumenti culturali utili a valorizzare il proprio lavoro. Saper collocare il risultato della produzione agroalimentare in una prospettiva storica, ecologica ed estetica significa saper completare processi di produzione di qualità con una serie di strumenti capaci di trasformare un alimento in un gesto alimentare dal valore culturale.  Il terroir italiano negli ultimi anni si è arricchito di migliaia di esperienze di imprenditorialità che hanno puntato su territorialità, tipicità, artigianalità, nuove forme di distribuzione, sostenibilità, eticità, ecologia. Un patrimonio in formazione dalle potenzialità ancora de inesplorate per il quale è possibile immaginare nuove forme di vendita, allargamento dei bacini di utenza, affermazione di nuovi marchi e linee di prodotti.  Gli studenti formati saranno allora in grado di proporsi come interpreti delle nuove produzioni agroalimentari a favore di nuovi pubblici, tanto nei confronti di grandi aziende quanto nei confronti di piccole imprese agricole o artigiane ideatrici di prodotti innovativi e di eccellenza, senza escludere forme di autoimprenditorialità. |
| **Capacità di apprendimento** | Sviluppare una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.  Analizzare il rapporto tra natura e cultura a partire dalla genealogia di questa opposizione e del suo superamento.  Imparare a leggere le differenze storiche e culturali attraverso le quali si è dato forma a quell’incontro di natura e cultura che può chiamarsi “terroir”, paesaggio o semplicemente mondo  Conoscere questa tradizione, anche nelle sue evoluzioni, significa saper trovare nuovi strumenti narrativi per poterla reinventare.  Interagire con gli attori di questa grande trasformazione in corso – capace anche di proporre nuovi modelli di artigianalità e di impresa – significa imparare a muoversi con agilità oltre la divisione tra saperi tecnici e saperi umanistici; la cultura scientifica e tecnologica vista come risorsa per innovare, nel rispetto dell’ambiente e della tradizione.  Capire i dispositivi narrativi attraverso i quali sono stati scanditi questi passaggi di paradigma significa imparare a vedere quelle in corso e quelle a venire. |
| **Conoscenza e comprensione** | Il corso di perfezionamento propone una formazione articolata su cinque assi:  1)Ecologie: realtà e visione della natura  Gli organismi in rapporto al loro ambiente: un approccio ad un sistema complesso. Interazioni all’interno di un ecosistema e dinamiche evolutive. I saperi ecologici e l’etnobotanica.  Analizzare il rapporto tra natura e cultura a partire dalla genealogia di questa opposizione e del suo superamento.  2) Terroir, paesaggio, ambiente: la creazione di un mondo  Paesaggio, geografia, territorio: entità culturali in perenne trasformazione alle quali il lavoro agricolo, come paradigma dell’attività umana, dà forma e singolarità.  Imparare a leggere le differenze storiche e culturali attraverso le quali si è dato forma a quell’incontro di natura e cultura che può chiamarsi “terroir”, paesaggio o semplicemente mondo;  3) Culture gastronomiche: l’invenzione di un patrimonio  Il patrimonio letterario relativo al mondo enogastronomico italiano è un patrimonio di saperi della valorizzazione gastronomica. Da Pellegrino Artusi a Mario Soldati, da Cesare Zavattini a Luigi Veronelli, da Ada Boni a Piero Camporesi… si tratta di una vera e propria tradizione letteraria senza la quale la produzione agroalimentare italiana non avrebbe identità.  Conoscere questa tradizione, anche nelle sue evoluzioni, significa saper trovare nuovi strumenti narrativi per poterla reinventare;  4) Agri-ecologie: fare l’ambiente  Descrivere quella “rivoluzione verde” della quale in particolare piccoli produttori e trasformatori agricoli sono i protagonisti negli ultimi anni – in Italia e non solo – in forte risonanza con una più estesa ecologia, intesa sia come rispetto dell’ambiente sia come predisposizione di una serie di prassi e saperi volti a preservarlo e a crearlo.  Interagire con gli attori di questa grande trasformazione in corso – capace anche di proporre nuovi modelli di artigianalità e di impresa – significa imparare a muoversi con agilità oltre la divisione tra saperi tecnici e saperi umanistici; la cultura scientifica e tecnologica vista come risorsa per innovare, nel rispetto dell’ambiente e della tradizione.  5) Estetica diffusa  Il canone gustativo varia in funzione dell’immaginario (linguistico e simbolico) che lo accompagna. Occorre leggere, anche storicamente, le evoluzioni del gusto che hanno segnato grandi trasformazioni.  Capire i dispositivi narrativi attraverso i quali sono stati scanditi questi passaggi di paradigma significa imparare a vedere quelle in corso e quelle a venire. |
| **Capacità di applicare conoscenza e comprensione** | – Saper collocare le agri-ecologie nell’ambito di una disciplina in formazione quali le «food humanities», attingendo a un complesso di saperi teorici e pratici transdisciplinari (umanistici e tecnico-scientifici);  – Saper innovare i saperi e i modelli di protezione dell’ambiente a partire da pratiche che creano nuove forme di relazione con l’insieme dei viventi e i territori che li accolgono;  – Saper valorizzare in termini culturali le agri-ecologie, intese come processi agricoli e produttivi di nuovo tipo;  – Saper generare dispositivi narrativi che consentono di accompagnare e anticipare le trasformazioni del gusto e della percezione |
| **Riconoscimento delle competenze pregresse** | Verranno riconosciuti i crediti maturati nei corsi di laurea e di Master associati al Corso di perfezionamento (SCEG; Scienze biologiche; Biodiversità e gestione degli ecosistemi; Master Studi del territorio – Environmental Humanities. |
| **Prove intermedie e finali** | Valutazione in itinere sulla base della partecipazione e frequenza.  Elaborazione di un progetto finale, relativo all’esperienza di stage |
| **Requisiti per l’ammissione** | Laureati in tutte le classi di laurea triennale e magistrale. Possono essere ammessi anche soggetti che, pur non avendo un titolo di livello universitario, abbiano un curriculum professionale congruente con gli obiettivi e le tematiche trattate nel corso di perfezionamento. |
| **Numero minimo e massimo di ammessi** | 15-25 |
| **Criteri di selezione** | Titolo di laurea triennale o magistrale o un curriculum professionale congruente con gli obiettivi e le tematiche trattate nel corso di perfezionamento |
| **Scadenza domande di ammissione** | 10 settembre 2021 |
| **Modalità didattica** | Convenzionale e con esperienze sul campo |
| **Lingua di insegnamento** | Italiano |
| **Informazioni utili agli studenti** | Il Corso ammette alla frequenza gli uditori.  Verrà definita la parte della didattica che si svolgerà presso [il Centro Residenziale Studi e Ricerche Università Roma Tre La Faggeta, Allumiere](http://www.uniroma3.it/en/allumiere/) |

Piano delle Attività Formative

(Insegnamenti, Seminari di studio e di ricerca, Stage, Prova finale)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Titolo in italiano e in inglese e docente di riferimento** | **Settore scientifico disciplinare**  **(SSD)** | **CFU** | **Ore** | **Tipo Attività** | **Lingua** |
| Ecologie: realtà e visione della natura | BIO/03; BIO/05; BIO/07; GEO/05; SPS/01; M-FIL/03;  M-STO/04 | 5 | 25 | insegnamento  seminario  esperienza sul campo | it |
| Terroir, paesaggio, ambiente: la creazione di un mondo | SPS/01; M-FIL/03; | 5 | 25 | insegnamento  seminario  esperienza sul campo | it |
| Cultura gastronomiche: l’invenzione di un patrimonio | M-DEA/01  M-FIL/04 M-FIL/05 | 5 | 25 | insegnamento  seminario  esperienza sul campo | it |
| Agri-ecologie: fare l’ambiente | SPS/01; SPS/10; SECS-P/02; M-STO/04; GEO/05 | 5 | 25 | insegnamento  seminario  esperienza sul campo | it |
| Estetica diffusa | M-FIL/04 | 5 | 25 | insegnamento  seminario  esperienza sul campo | it |

Obiettivi formativi

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività formativa** | **Obiettivo formativo / Programma** |
| **Ecologie: realtà e visione della natura**  – Genealogia del rapporto natura/cultura;  – Natura/cultura: oltre un’opposizione;  – Metafisiche della mescolanza;  – Antropocene: l’era geologica di Homo Sapiens?  – Ecologie della perturbazione;  – Adattamento: vivere alla fine del mondo  – Regole della natura: gli organismi in rapporto all’ambiente  – Le piante si associano in comunità: la fitosociologia  \_ Genealogia del rapporto natura/cultura;  - Quando la natura era divina  – Natura/cultura: oltre un’opposizione;  - L’etnobotanica: una disciplina antichissima | Collocare l’ecologia nel contesto delle narrative di una più complessa crisi ambientale e delle risorse, rendendo conto di un dibattito internazionale transdisciplinare che attraverso le «environmental humanities» rinnova teoricamente il rapporto umano/natura e inaugura ricerche post-antropocentriche.  Analizzare le realtà biologiche: dalla scala di organismo, a quella di comunità e di ecosistema. Gli organismi (piante, animali e microorganismi) in rapporto al loro ambiente: un approccio ad un sistema complesso. Interazioni all’interno di un ecosistema e dinamiche evolutive.  Fornire una visione scientifica nell’interpretazione delle comunità vegetali: La fitosociologia.  I saperi popolari delle piante nelle diverse culture: l’etnobotanica- una disciplina antichissima.  Evoluzioni storiche del rapporto umano-natura: quando la natura era divina; poi solo magica e quindi solo funzionale  Gli squilibri ambientali. |
| **Terroir, paesaggio, ambiente: la creazione di un mondo**  – Che cos’è un ambiente?  – Che cos’è un paesaggio?  – Che cos’è un terroir?  – Il paesaggio agricolo in Italia  – Tipicità, presidi, denominazioni  – Genius loci e Terzo Paesaggio  – Geografie immaginarie? | Imparare a leggere le differenze storiche, geografiche e culturali attraverso le quali si è dato forma a quell’incontro di natura e cultura chiamato ambiente, paesaggio o “terroir”, anche attraverso le prassi di trasformazione applicate dall’uomo quali i diversi modelli agricoli, la creazione di paesaggi antropici, l’individuazione di specifiche vocazioni territoriali |
| **Cultura gastronomica: l’invenzione di un patrimonio**  – L’identità nazionale attraverso Pellegrino Artusi  – La cucina italiana: Ada Boni, Luigi Carnacina  – Pane al pane: Mario Soldati  – Memorie dell’acqua: Cesare Zavattini  – Lucciole: Pier Paolo Pasolini  – Un filosofo in vigna: la critica enogastronomica di Luigi Veronelli | Conoscere attraverso quali momenti cruciali e figure si è formata quella che oggi consideriamo la tradizione gastronomica italiana: saper leggere le evoluzioni e i momenti di innovazione di un patrimonio culturale fondamentale per valorizzare i prodotti e le filiere agro-alimentari; l’analisi di tale evoluzione consentirà di vedere nella “tradizione” la pratica della continua reinvenzione di narrative e valori che articolano le identità (anche sociali) e la loro trasformazione; le «food humanities» è l’ambito disciplinare a partire dal quale dare una diversa cornice teorica all’importante eredità della cultura gastronomica italiana |
| **Agri-ecologie, fare l’ambiente**  – Critica della Rivoluzione verde  – Semi di tutto il mondo, unitevi: beni comuni, movimenti globali e nuove contadinità  – Interrogare le pratiche: Masanobu Fukuoka e l’agricoltura del non fare  – L’agricoltura si fa mondo  – Corno di vacca e microscopio: la natura ibrida delle “resistenze naturali” | Interagire con gli attori di modelli agricoli e di produzione alimentare che per tecniche, saperi, relazioni attivano forme di creazione e preservazione di ambiente. Pratiche e saperi agri-ecologici che per il mondo agricolo sono vettori di importanti trasformazioni, capaci anche di proporre nuovi modelli di produttività, di artigianalità e di impresa. Obiettivo del corso è indagare i confini tra i saperi tecnico-scientifici e i saperi umanistici utilizzati per ripensare le pratiche agricole, tra applicazione delle tecniche, reinvenzione delle stesse e la loro critica |
| **Estetica diffusa**  – Cultura di massa: gli anni ’60 nell’immaginario alimentare  – Qualità: alla ricerca del tempo perduto  – Il gusto palestrato degli anni ’80  – La crisi della critica e delle figure di mediazione  – La parola fa l’estetica: piccoli produttori parlano | Leggere la creazione di immaginario e di simbolico come la traduzione degli atti alimentari in atti culturali. La critica del gusto come esercizio congiunto delle facoltà di percezione e di giudizio, tra fisiologia e linguaggio. L’agri-ecologia rappresenta uno stravolgimento estetico che interpella le dinamiche sociali e culturali attraverso le quali si formano i canoni gustativi |
|  |  |

Stage di sperimentazione operativa

|  |  |
| --- | --- |
| **Ente presso il quale si svolgerà lo stage** | **Finalità dello stage** |
| Azienda speciale Palaexpo (Roma) | Organizzazione e ideazione Festival delle nuove ecologie/food humanities |
| Seminario permanente Luigi Veronelli | Comunicazione delle cultura enogastronomica italiana |
| Orto vulcanico La Lupa | Valorizzazione e conoscenza della biodiversità agricola |
| * Presso altri enti in via di definizione o su proposta degli/delle iscritti/e |  |
|  |  |
|  |  |

Tasse di iscrizione

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Importo totale** | **I rata** | **II rata** | **Scad. I rata** | **Scad. II rata** |
| 1.200 euro | 600 | 600 | 30 settembre 2021 | 30 novembre 2021 |

All’importo della prima rata sono aggiunti l’imposta fissa di bollo e il contributo per il rilascio del diploma o dell’attestato.

Le quote di iscrizione non sono rimborsate in caso di volontaria rinuncia, ovvero in caso di non perfezionamento della documentazione prevista per l’iscrizione al Corso.

Esonero dalle tasse di iscrizione

1. È previsto l’esonero totale delle tasse e dei contributi per gli studenti con disabilità documentata pari o superiore al 66% qualora il numero totale di studenti con disabilità non sia superiore a 2.
2. È prevista l’ammissione in soprannumero di un numero massimo di 5 studenti provenienti dalle aree disagiate o da Paesi in via di sviluppo. L’iscrizione di tale tipologia di studenti è a titolo gratuito. I corsisti devono il contributo fisso per il rilascio dell’attestato finale e l’imposta fissa di bollo. Per l’iscrizione dei su citati studenti si applica quanto disposto dalla normativa prevista in merito di ammissione di studenti con titolo estero.

Tassa di iscrizione in qualità di uditori

La tassa di iscrizione ai Corsi in qualità di uditori è fissata in euro 250 (tre lezioni).