

Titolo del corso	La cultura del cibo
Autore/i	Prof. Roberto Gatti
Contenuti	La cultura del cibo in Italia e nel mondo. La cucina come arte e scienza. La storia della cucina italiana e delle sue influenze. La cucina regionale e la cucina di frontiera. La cucina e la cultura. La cucina e la politica. La cucina e la religione. La cucina e la medicina. La cucina e la filosofia. La cucina e la letteratura. La cucina e la musica. La cucina e il cinema. La cucina e il teatro. La cucina e il design. La cucina e l'architettura. La cucina e il paesaggio. La cucina e l'ambiente. La cucina e la sostenibilità. La cucina e la salute. La cucina e il benessere. La cucina e la qualità della vita. La cucina e il futuro.
Obiettivi	Il corso ha lo scopo di fornire agli studenti una panoramica completa della cultura del cibo in Italia e nel mondo. Gli obiettivi del corso sono: 1) conoscere la storia della cucina italiana e delle sue influenze; 2) conoscere la cucina regionale e la cucina di frontiera; 3) conoscere la cucina e la cultura; 4) conoscere la cucina e la politica; 5) conoscere la cucina e la religione; 6) conoscere la cucina e la medicina; 7) conoscere la cucina e la filosofia; 8) conoscere la cucina e la letteratura; 9) conoscere la cucina e la musica; 10) conoscere la cucina e il cinema; 11) conoscere la cucina e il teatro; 12) conoscere la cucina e il design; 13) conoscere la cucina e l'architettura; 14) conoscere la cucina e il paesaggio; 15) conoscere la cucina e l'ambiente; 16) conoscere la cucina e la sostenibilità; 17) conoscere la cucina e la salute; 18) conoscere la cucina e il benessere; 19) conoscere la cucina e la qualità della vita; 20) conoscere la cucina e il futuro.
Metodi didattici	Lezioni frontali, seminari, laboratori pratici, visite guidate, stage.
Strumenti	Libri di testo, articoli scientifici, film, documentari, siti web, database.
Valutazione	Esame scritto e orale, presentazione di un progetto di ricerca.

[illegible]

