

nuove
professioni tra
cibo, ambiente,
agricoltura

corso di
perfezionamento

food humanities

agricolture
estetiche
ecologie



food humanities

agricolture | estetiche | ecologie

nuove professioni tra cibo, ambiente, agricoltura | corso di perfezionamento

info

durata	4 mesi	crediti	36 CFU
ore lezione	140	lingua	italiano e inglese
costo	1200 euro	iscrizione	21 sett. 2020
didattica	online + uscite	periodo	ott.-dic. 2020

Le **Food Humanities** sono un nuovo ambito di ricerca volto a mettere in relazione la diffusa sensibilità ambientale delle pratiche agricole del nuovo millennio e la rivoluzione del gusto di cui le agri-ecologie sono portatrici. Una nuova cultura gastronomica emerge tra le agricolture contadine delle ultime generazioni: attenzione per l'impatto ecologico, capacità di generare ambiente e di produrre differenti canoni estetici. Le **Food Humanities** intendono fornire strumenti di formazione transdisciplinare - tra scienze ambientali e nuove filosofie del vivente, tra estetica e storia dell'agricoltura - per comprendere la svolta agri-ecologica del presente e poterne cogliere le numerose opportunità, anche lavorative tra professioni emergenti.

- 1 | **Ecologie: realtà e visione della natura**
- 2 | **Terroir, paesaggio, ambiente: la creazione di un mondo**
- 3 | **Culture gastronomiche: inventare patrimoni**
- 4 | **Agri-ecologie: fare l'ambiente**
- 5 | **Estetica diffusa: dissonanze del gusto crescono**
- 6 | **Che cosa si mangia? Comunicare il cibo**

Il corso intende fornire gli strumenti per comprendere il patrimonio di pratiche agricole e alimentari che contraddistingue l'unicità delle produzioni agri-ecologiche negli ultimi anni. L'approccio transdisciplinare colloca la cultura gastronomica in una prospettiva del tutto inedita, fornendo **una formazione indispensabile per esperti, mediatori, critici, operatori e professionisti emergenti della filiera**. Imparare a valorizzare le forme del cibo significa, infatti, saper cogliere nuove opportunità di lavoro e di collocazione professionale nella rivoluzione enogastronomica in corso. **Il corso prevede anche un forte coinvolgimento delle aziende più innovative e dei nuovi protagonisti del food.**

corso

programma

professioni



promotori
in collaborazione con
corso di laurea in
corso di laurea in

direzione
coordinamento
segreteria
contatti
web

| Dipartimento di Filosofia, Comunicazione e Spettacolo
| Dipartimento di Scienze
| Scienze e Culture Enogastronomiche
| Biodiversità e gestione degli ecosistemi

| Daniela Angelucci
| Ilaria Bussoni, Daniele Balicco
| Tiziana Ceriola
| tiziana.ceriola@uniroma3.it; ilariabussoni@operaviva.info
| www.foodhumanities.it