Modulo di richiesta accreditamento/proposta attività laboratoriale per l'anno accademico 2016/2017

Titolo del laboratorio	La cucina come patrimonio culturale
Nome del conduttore del laboratorio. (Se esterno al DISUM si prega di allegare CV in formato europeo)	Loredana Balsamello (coordinatore)
Contatto del referente cui inviare le mail di prenotazione	ivano.mistretta@gmail.com
Semestre in cui si prevede lo svolgimento	secondo
Data inizio prenotazioni	18.01.2017
Date previste per lo svolgimento del laboratorio	Dal 24.01.2017 al 16.03.2017 24 gennaio, ore 15:00-17:00 30 gennaio, ore 15:00-17:00 02 febbraio, ore 15:00-17:00 07 febbraio, ore 11:00-13:00 10 febbraio, ore 10:00-12:00 16 febbraio, ore 15:30-17:00 23 febbraio, ore 15:00-17:00 02 marzo (da confermare) 09 marzo (da confermare)
Necessità tecniche	Aula attrezzata di videoproiettore, microfono e collegamento wi-fi ad internet
Breve profilo docenti	Filippo Bartolotta, esperto di marketing territoriale e tour operator speciallizzato in turismo enogastronomico Davide Bennato, docente di Sociologia dei media digitali, UniCT Carmelo Chiaramonte, chef, studioso di cucina e autore di *A tutto tonno* e *Arancia. Percorsi siciliani di cultura, natura e gastronomia* Bonetta dell'Oglio, chef, ambasciatrice Slow Food Sicilia, promotrice di vari progetti sull'etica dell'alimentazione Rosario Faraci, docente di Economia e gestione delle imprese, UniCT Salvatore Farina, autore di *Dolcezze di Sicilia. Arte, cultura, storia, tradizioni e ricette dei dolci e della pasticceria siciliana*

	Antonino Tobia, autore del libro *La Storia presa per la Gola. La Sicilia tra mito, storia, gastronomia* Franco Vescera, studioso di storia ed etno-antropologia dell'alimentazione, specializzato sui grani antichi siciliani
Descrizione dell'attività laboratoriale	Lezioni teoriche, incontri con esperti e professionisti del settore, visite presso aziende agro-alimentari ed eno-gastronomiche, degustazione di prodotti tipici, visite guidate a luoghi legati alla storia della cucina siciliana, classi di cucina. Alla fine del laboratorio sarà realizzato un e-book.
Obiettivi formativi	Sviluppo della conoscenza della cucina come patrimonio culturale condiviso e partecipato, intreccio di storia, mito e territorio, attraversamento di culture e strati sociali che produce senso tra pratiche rituali e necessità alimentari. Al fine specifico di promuovere la valorizzazione del patrimonio culturale della cucina siciliana, una parte delle attività sarà legata allo sviluppo della cultura d'impresa nell'ambito del turismo culturale enogastronomico.
Requisiti minimi d'accesso	nessuno
Prova finale (per es. elaborato scritto, prova orale, testo creativo, performance, test, etc…)	Elaborato scritto (sarà inserito nell'ebook realizzato alla fine del laboratorio)
Giudizio finale	Idoneo/non idoneo
Rilascio attestato finale	sì
Luogo in cui si prevede lo svolgimento del laboratorio	Aule 252
Nel caso in cui il laboratorio sia organizzato da un ente esterno al DISUM fornire dati dell'Ente	Associazione culturale Cotumè, Catania