

II Edizione



Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies

Una rete per valorizzare l'intera filiera agroalimentare

un programma innovativo che fornisce competenze per la conoscenza, l'analisi, la gestione di filiere agroalimentari e politiche del cibo eque e sostenibili, a partire dal contesto territoriale.

**Master
I livello**

296 ore

di didattica
(solo venerdì e sabato)

60 CFU

1500 ore di corso

Co-finanziato dal
Comune di Melpignano
(fondi EU Next
Generation)

Inizio lezioni 4 aprile 2025

Ultime candidature entro 15 marzo 2025

Piano di Studio

I STORIA, CULTURA E PAESAGGI DELL'IDENTITÀ GASTRONOMICA ITALIANA ▼

II PRODOTTI E FILIERE DI QUALITÀ ▼

III PROGETTAZIONE TERRITORIALE E FOOD POLICIES ▼



Iscriviti

Progettato e organizzato da:



Modulo I: Storia, cultura e paesaggi dell'identità gastronomica italiana

Scienze Gastronomiche ed Etica del cibo

Maddalena Borsato (Università di Pollenzo)

Storia dell'alimentazione in Italia 1: dalle origini a Pellegrino Artusi

Gabriele Proglia (Università di Pollenzo)

Storia dell'alimentazione in Italia 2: dal Novecento a oggi

Gabriele Proglia (Università di Pollenzo)

Antropologia del cibo nel contesto italiano e nel Salento

Eugenio Imbriani (Università del Salento)

LAB: Storia dell'alimentazione nella Terra d'Otranto

Giorgia Aprile (Archeologa, specialista di archeologia dei paesaggi)

LAB: La cucina della migrazione

Rosa Parisi (Università del Salento)

Antropologia del paesaggio rurale italiano

Letizia Bindi (Università del Molise)

Legislazione italiana ed europea sulla produzione e la distribuzione alimentare

Alessandro Isoni (Università del Salento)

Geografia del paesaggio rurale italiano

Antonella Rinella (Università del Salento)

Modulo II: Prodotti e filiere di qualità

Ecologia dei paesaggi e della produzione alimentare in Italia

Sara Nocco (Università del Salento)

Analisi delle filiere agricole e della creazione del valore

Gianluca Brunori (Università di Pisa)

Identificazione e valorizzazione delle risorse ambientali e gastronomiche dei paesaggi italiani

Roberta Cevasco (Università di Pollenzo)

Teoria della percezione

Sara Invitto (Università del Salento)

Lineamenti di critica del gusto

Maddalena Borsato (Università di Pollenzo)

Critica gastronomica

Maddalena Borsato (Università di Pollenzo)

Certificazione e controllo delle filiere

Federica De Leo (Università del Salento)

LAB: Metodi per la caratterizzazione e la valorizzazione sensoriale dei prodotti alimentari

Nazarena Cela (Università di Pollenzo)

LAB: Gastronomia e culture della tradizione rurale nel Salento

Francesco Minonne (Biologo, esperto di biodiversità agroalimentare della Puglia)

Tecniche sostenibili di produzione agricola

Chiara Flora Bassignana (Università di Pollenzo)

LAB: Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche dei prodotti

Francesco Paolo Fanizzi (Università del Salento)

Uso culinario dei prodotti agroecologici

Andrea Pieroni (Università di Pollenzo)

Narrazioni territoriali del cibo

Antonella Rinella (Università del Salento)

LAB: New media e offerta gastronomica

Sarah Siciliano (Università del Salento)

LAB: Metodi per l'analisi delle preferenze e delle attitudini dei consumatori

Maria Giovanna Onorati (Università di Pollenzo)

Modulo III: Progettazione territoriale e food policies

Elementi di economia circolare e design sistemico per il territorio

Franco Fassio (Università di Pollenzo)

Filiere e processi produttivi delle principali merceologie astronomiche: prodotti da forno, salumi, formaggi, birra, vino, olio

Antonella De Leonardis (Università del Molise)

Strategie di integrazione delle filiere della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Angelo Belliggiano (Università del Molise)

Strategie di integrazione delle filiere della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Angelo Belliggiano (Università del Molise)

Sociologia dello sviluppo del territorio

Angelo Salento (Università del Salento)

Sociologia del turismo sostenibile ed esperienziale

Pierluigi Musarò (Università di Bologna)

LAB: Turismo e gastronomia

Mariachiara Minoia (Consulente di marketing enogastronomico)

LAB: Analisi dei trend del settore gastronomico: i novel food

(Giornalista gastronomica, redattrice di "La cucina italiana")

LAB: Enologia e turismo

Mariachiara Minoia (Consulente di marketing enogastronomico)

Politiche del cibo e food regimes

Silvia Sivini (Università della Calabria)

Food systems urbani e territoriali

Francesca Forno (Università di Trento)

Alimentazione e psicologia di comunità

Valentina Carfora (Università degli Studi Internazionali di Roma)

Politiche comunitarie e fondi strutturali europei

Franco Sotte (già Professore ordinario di Economia e Politica Agraria, Università Politecnica delle Marche)

LAB: Organizzazione e gestione della refezione pubblica a filiera corta

Antonio Ciappi (esperto di ristorazione pubblica a filiera corta, già Amministratore unico di "Qualità e Servizi spa")