



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BERGAMO

Dipartimento di Lingue, Letterature straniere e Comunicazione

LABORATORIO DIDATTICO

"FoodLab": Ripensare l'immagine del territorio attraverso forme innovative di produzione e consumo (percorso italiano) a.a 2016/2017

Sigla del Laboratorio	PGST02
Responsabile didattico	Ettore Castagna
Referente di ruolo	Francesca Forno
Esperti	Ettore Castagna, Francesca Forno, Roberta Garibaldi
Periodo di svolgimento	Primo semestre (I e II sottoperiodo)
Corso di studi proponente	Corso di laurea magistrale in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici
Numero massimo di studenti ammissibili	15
Eventuali prerequisiti disciplinari richiesti	Nessuno
Contenuti e obiettivi formativi	<p>Il laboratorio prende in considerazione le dinamiche e mette a fuoco strumenti e metodologie (interviste, questionari, storytelling) per la progettazione, gestione e marketing del territorio attraverso la valorizzazione dei prodotti agricoli locali. Questa edizione avrà come cornice di sperimentazione il progetto European Region of Gastronomy http://www.eastlombardy.it/it/, un progetto strategico per la provincia di Bergamo che proprio nel 2017 (insieme alle province di Cremona, Mantova e Brescia) sarà "regione gastronomica europea". Nell'ambito del laboratorio il cibo verrà considerato non solo come prodotto, ma come elemento culturale trainante per il turismo, l'ambiente e lo sviluppo sostenibile del territorio.</p>
Articolazione del laboratorio	<p>Il laboratorio si compone di una parte iniziale di inquadramento teorico delle diverse questioni connesse al tema del rapporto tra cibo e turismo e da una parte pratica.</p> <p>Nella prima parte verranno affrontate questioni quali: (i) tipico/tipicità, tradizione/innovazione, locale/neolocale (prof. Ettore Castagna); (ii) il rapporto tra food e turismo nella prospettiva del marketing a partire dall'analisi di alcune <i>case history</i> nazionali ed internazionali di valorizzare il turismo a fini turistici (Prof.ssa Roberta Garibaldi); (iii) le ricadute in ambito turistico dei cambiamenti che stanno attraversando la sfera dei consumi e i conseguenti processi di riterritorializzazione della filiera agroalimentare, lette a partire da una analisi del profilo del turista gastronomico (Prof.ssa Francesca Forno).</p>

	<p>Il laboratorio procede poi seguendo la metodologia del “project work” con l’obiettivo di ideare dei veri e propri progetti (ad esempio itinerari del gusto, creazione di storytelling personalizzati, ecc.). A questo scopo sono previsti incontri con i soggetti coinvolti nella filiera agricola bergamasca: agricoltori, associazioni dei consumatori e istituzioni. Gli studenti saranno quindi suddivisi in gruppi di lavoro attorno a temi che emergeranno di particolare interesse. Sono previste visite sul territorio a scopo informativo e documentario.</p>
Contatti	mail@ettorecastagna.it