

I SEMINARI DEL CENTRO DITALS
SU MUSICA, CINEMA, MODA E CUCINA

6-9 luglio 2021

“La cucina nella didattica dell’italiano L2”.
in preparazione alla sezione B “Progettazione didattica”
dell’esame di Certificazione DITALS

Martedì 6 luglio 2021

IL MONDO DELLA CUCINA ITALIANA

9.00-9.15 - Introduzione al corso

9.15-10.15 - *Quando nasce la cucina italiana? (Massimo Montanari)*

Pausa caffè

10.30 -11.30 - *I testi per la storia della cucina italiana (Antonella Campanini)*

11.30-12.30 - *La cucina perduta e ritrovata: le ricette (Alberto Capatti).*

Pausa pranzo

13.30-16.30 -*Workshop (Paola Capellino)*

Mercoledì 7 luglio 2021

LA LINGUA E DELLA CUCINA ITALIANA

9.30-10.30: *La Scienza in cucina di Pellegrino Artusi, un libro rivoluzionario (Giovanna Frosini)*

10.30-11.30: *Il lessico del cibo nella storia dell’italiano. L’italiano antico (Veronica Ricotta)*

Pausa caffè

11.45-12.45: *Il lessico del cibo nella storia dell’italiano. L’italiano moderno (Monica Alba)*

Pausa pranzo

13.30-16.30 -*Workshop sui testi e sulla lingua del cibo: dalle origini ad Artusi (e oltre)*
(Veronica Ricotta e Monica Alba)

Giovedì 8 luglio 2021

LA CUCINA ITALIANA NELL'ARTE, NEL CINEMA, NELLA LETTERATURA

9.30-10.30 - *Il cibo nell'arte italiana* (Silvia Malaguzzi)

10.30-11.30 - *La cucina italiana nel cinema* (Stefania Carpiceci)

Pausa caffè

11.45-12.45 - *La cucina italiana nella letteratura contemporanea* (Daniela Brogi)

Pausa pranzo

13.30-16.30 - *Workshop* (Elena Monami)

Venerdì 9 luglio 2021

LA CUCINA NELL'INSEGNAMENTO DELLA LINGUA E DELLA CULTURA ITALIANA
A STRANIERI

8.30-9.30 - *La ricetta come testo regolativo* (Donatella Troncarelli)

9.30-10.30 - *La cucina italiana nella comunicazione interculturale* (Lorenzo Coveri e Pierangela Diadori)

Pausa caffè

10.45-11.45 - *La cucina nei manuali di italiano L2* (Stefania Semplici)

11.45-12.45 - *La didattizzazione di testi relativi alla cucina italiana* (Giuseppe Caruso)

Pausa pranzo

13.30-16.30 - *Workshop sulla didattizzazione di testi scritti e audiovisivi* (Giuseppe Caruso)

16.30-17.30 - *Verifica finale e conclusioni*

Progettazione e coordinamento scientifico: Prof. Pierangela Diadori e Prof. Giovanna Frosini

Coordinamento tecnico-scientifico: Dr. Stefania Semplici, Dr. Giuseppe Caruso

Segreteria: Dr. Caterina Gennai, Sig.ra Maria Pace Seri,

Contatti: corsiditals@unistrasi.it

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso, erogato a distanza in *sincrono*, si rivolge a studenti magistrali, docenti della scuola e studiosi interessati all'abbinamento lingua e cucina nell'insegnamento della lingua e della cultura italiana a stranieri, tenendo conto del fatto che la cultura gastronomica italiana rappresenta un settore di eccellenza e un elemento di grande attrattività per il pubblico straniero.

Il corso si articolerà intorno a queste aree tematiche:

- la storia della cucina italiana;
- il lessico del cibo;
- la cucina nell'arte, nel cinema, nella letteratura;
- l'uso di testi di ambito gastronomico per la didattica della lingua e della cultura italiana a stranieri.

Gli interventi della mattina saranno tenuti da esperti nel campo della storia della gastronomia, della linguistica italiana, dell'arte, della letteratura e della didattica dell'italiano a stranieri e offriranno occasioni di scambio di idee e esperienze fra tutti i partecipanti.

I pomeriggi saranno in forma laboratoriale, con attività da svolgere in piccoli gruppi sotto la supervisione di un tutor.

MATERIALI FORNITI: all'inizio del corso i corsisti potranno accedere a uno spazio dedicato nella piattaforma Moodle di cui si serve l'Università per Stranieri di Siena. Sulla piattaforma i corsisti troveranno:

- i CV dei relatori del corso;
- gli abstract degli interventi del corso;
- i power-point utilizzati dai relatori nel corso (in formato pdf);
- bibliografie di riferimento;
- testi e saggi relativi agli interventi e ai laboratori

ORE COMPLESSIVE: 25 ore di lezione a distanza in *sincrono* e 1 ora di verifica, per un totale di 25 ore più lo studio individuale (pari a 1 CFU).

ISCRIZIONI ENTRO IL 10.6.2021

Il corso verrà attivato con un minimo di 16 iscritti.

Gli atti del seminario saranno pubblicati dalla casa editrice Edilingua di Roma nella collana "DITALS formatori".

Per iscriversi è necessario compilare il modulo al link:

https://ditals.unistrasi.it/84/171/Seminari_tematici_del_Centro_DITALS.htm

Tassa di iscrizione: € 200,00 (per la tassa, che comprende la partecipazione ai lavori e i materiali che verranno forniti dai relatori, potrà essere utilizzato il bonus docenti). Per tutti gli iscritti è prevista una riduzione del 10% sulle tasse di esame DITALS.

È prevista una riduzione della tassa di iscrizione per:

responsabili degli Enti convenzionati o loro delegati (una riduzione per ogni Ente): Tassa € 150,00

Coloro che sono in possesso del Master DITALS o di altro titolo di Master erogato dal Centro DITALS: Tassa € 100,00

Iscritti ai corsi di laurea, post laurea e Dottorato di Ricerca dell'Università per Stranieri di Siena: Tassa € 100,00

CV DEI RELATORI

Monica Alba è Borsista dell'Accademia della Crusca per la redazione di un glossario artusiano relativo alla "Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi e docente a contratto di Linguistica italiana presso l'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo. La sua attività di studio e di ricerca riguarda principalmente l'epistolografia, la storia della lingua del cibo e il lessico alimentare, a cui ha dedicato saggi e articoli. È stata collaboratrice del progetto "LinCi - La lingua delle città" e borsista dell'Accademia della Crusca per il progetto "L'italiano del cibo". È coautrice, insieme a Giovanna Frosini, del libro «*Domestici scrittori*». *Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi* (2019), e autrice del volume *Artusi e gli editori fiorentini. La vera storia di un formidabile libro di cucina* (i. c. s.).

Daniela Brogi insegna Letteratura italiana contemporanea all'Università per Stranieri di Siena. Si occupa principalmente di forme della narrazione, nella letteratura e nel cinema, di arti visive e di *Visual Studies*. Tra le sue pubblicazioni, oltre a un commento ai *Promessi sposi* (con R. Luperini; Einaudi, 1998 e 2013), i libri *Il genere proscritto. Manzoni e la scelta del romanzo* (Giardini, 2005); *Giovani. Vita e scrittura tra fascismo e dopoguerra* (Duepunti, 2012); *Altri orizzonti. Interventi sul cinema contemporaneo* (Artemide, 2015); *Un romanzo per gli occhi. Manzoni, Caravaggio e la fabbrica del realismo* (Carocci, 2018).

Antonella Campanini è ricercatrice in Storia medievale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, dove insegna Storia dell'alimentazione dalla Preistoria al Medioevo e Storia dei prodotti tipici. Sua principale area di ricerca è la storia sociale del cibo tra Medioevo e prima Età moderna. Membro del *Conseil Scientifique dell'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*, ha al suo attivo numerose pubblicazioni scientifiche e dirige due collane internazionali di studi sulla cultura del cibo: "Tables des Hommes" (PUFR, Tours) e "European Food Issues" (P.I.E. Peter Lang, Bruxelles et al.) Due le monografie più recenti: *Food Cultures in Medieval Europe* (Bruxelles, 2019) e *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale* (Roma, 2019)."

Alberto Capatti ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo Rettore e da cui si è allontanato per pensionamento nel 2011. Fa parte del comitato scientifico di CasArtusi. Ha diretto i mensili *La Gola* e *Slow*. Il suo primo libro, *Le gout du nouveau*, è scritto e stampato in Francia (1989). Ha pubblicato con Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura* (1999) e *L'Italia del cibo* (2015). Fra le sue opere recenti l'edizione con commento de *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (2010), *Il boccone immaginario. Saggi di storia e letteratura gastronomica* (2010), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (2010), *Storia della cucina italiana 1945-2015* (2014).

Paola Capellino insegna Lingua italiana per studenti internazionali presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Laureata in Storia e guida turistica abilitata, ha conseguito il Master Ditals ed è attualmente formatrice Ditals. Ha pubblicato il capitolo *Come insegnare italiano L2 agli operatori turistico-alberghieri? L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo* nel volume *La Nuova Ditals risponde* (Edilingua, 2019).

Stefania Carpiceci è ricercatrice di Storia del cinema presso l'Università per Stranieri di Siena. Ha insegnato all'Università degli Studi di Siena, all'Accademia d'Arte Drammatica "Silvio d'Amico" e alla Scuola d'Arte Cinematografia "Gian Maria Volonté" di Roma. È autrice delle monografie: "Amara terra mia / io vado via". *Cinema italiano e canti della grande emigrazione del Novecento* (2020), *Ai margini del cinema italiano. Soubrette e maggiorate fisiche, artigiani e autori di film minori* (2017), *Le ombre cantano e parlano. Il passaggio dal muto al sonoro nel cinema italiano attraverso i periodici d'epoca (1927-1932)* (2012-13). Collabora con riviste di settore: "Cinecritica", "Filmcronache", "Fata Morgana", "Bianco e Nero", "Quaderni CSC" e altre. È autrice di numerosi saggi in volumi collettanei editi da ETS Editrice, Marsilio, Meltemi, Cesati, Aracne. È autrice di alcune voci enciclopediche del *Dizionario Biografico degli Italiani* e dell'*Enciclopedia del Cinema* della Treccani. È stata consulente e coordinatrice editoriale della *Storia del cinema italiano* in 15 volumi edita da Marsilio e CSC, per la quale ha svolto anche attività di ricerca e di archivio. È socia del Sindacato Nazionale Critici Cinematografici Italiani e della Consulta Universitaria del Cinema. È tra i Formatori e gli Operatori esperti selezionati dal Piano Nazionale del MIUR e del MIBACT per il progetto di educazione audiovisiva nelle scuole. È co-autrice (assieme a Diadori e Caruso) del volume *Insegnare italiano L2 con il cinema* (2020).

Giuseppe Caruso è contrattista post-doc presso il Centro di Ricerca e Servizio DITALS (Certificazione di Competenza in Didattica dell'Italiano a Stranieri) dell'Università per Stranieri di Siena, dove insegna "Informatica per le Scienze Umanistiche" e "Teoria e tecnica della traduzione". Ha partecipato in qualità di formatore sia in Italia che all'estero a corsi di aggiornamento e formazione per docenti di italiano a stranieri. Svolge inoltre attività di ricerca nell'ambito della didattica dell'italiano a stranieri, occupandosi in particolare dell'uso del cinema e degli audiovisivi come strumenti per l'apprendimento linguistico e la riflessione interculturale. È autore di vari saggi, fra cui *La televisione nell'insegnamento dell'italiano a stranieri: utilizzo e strategie didattiche* (in P. Balboni, G. Caruso, A. Lamarra, 2014); *Potenzialità e prospettive d'uso delle nuove tecnologie per la*

didattica dell'italiano a stranieri (in A. Lamarra, P. Diadori, G. Caruso, 2015); *Criteri di progettazione didattica per la classe di italiano L2* (in Diadori, 2019); *Insegnare italiano L2 con il cinema* (con P. Diadori e S. Carpiceci, 2020).

Lorenzo Coveri ha insegnato come professore ordinario Linguistica italiana nell'Università di Genova. I suoi interessi scientifici vertono principalmente sulla dialettologia ligure, italiana e romanza, sulla sociolinguistica dell'italiano contemporaneo, con particolare attenzione alla comunicazione giovanile e al linguaggio dei *media* (cinema, radiotelevisione, canzone), sulla didattica dell'italiano come L1 e L2. In questi settori ha pubblicato oltre duecento tra curatele, volumi, saggi, articoli, recensioni, interventi congressuali. Fondatore e direttore responsabile della RID. "Rivista Italiana di Dialettologia", è membro del Comitato scientifico delle riviste "Lid'O. Lingua italiana d'oggi", "Lingue e culture dei media", "Lingua e testi di oggi", ATM. "Archiv für Textmusikforschung". È Accademico corrispondente dell'Accademia della Crusca e Accademico effettivo dell'Accademia Ligure di Scienze e Lettere.

Pierangela Diadori è professore ordinario di Linguistica Italiana e Direttore del Centro di Ricerca e Servizio DITALS (Certificazione di Competenza in Didattica dell'Italiano a Stranieri) dell'Università per Stranieri di Siena, dove insegna "Didattica dell'italiano a stranieri" e "Teoria e tecnica della traduzione" nei corsi di laurea e post-lauream. È autrice di numerosi saggi, fra cui *Teoria e tecnica della traduzione* (2012), *Insegnare l'italiano come seconda lingua* (con M. Palermo e D. Troncarelli, 2015); *Insegnare italiano L2 a religiosi cattolici* (2015), *Tradurre: una prospettiva interculturale* (2018), *Tecniche didattiche per la seconda lingua* (con M. Danesi e S. Semplici, 2018), *Insegnare italiano L2 con il cinema* (con S. Carpiceci e G. Caruso, 2020), *Didattica dei base dell'italiano L2* (con S. Semplici e D. Troncarelli, 2020). Ha curato, fra gli altri, il volume *Insegnare italiano L2* (2019).

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, è Accademica della Crusca e vicepresidente dell'Ente Nazionale Giovanni Boccaccio. Si occupa di poesia italiana delle Origini, di Dante e di Machiavelli, di volgarizzamenti ed epistolografia; vari suoi studi sono dedicati alla storia del linguaggio gastronomico, e in modo particolare a Pellegrino Artusi. Per il centenario del 2011 ha curato con Massimo Montanari il volume *Il secolo artusiano* (Firenze 2012) e ha realizzato la mostra *Pellegrino Artusi. Il tempo e le opere* presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze.

Silvia Malaguzzi è professore di *Renaissance Art* e di *Storia del cibo nell'arte e nella letteratura* presso il campus di Firenze del Middlebury College. Affronta l'arte figurativa in chiave iconologica indagando il significato simbolico e la funzione testuale dei cibi e delle bevande. Sul tema ha pubblicato il dizionario dell'arte *Cibo e Tavola* (2006) e, in seguito, i dossier *Arte e Vino* (2010) e *Arte e cibo* (2013) allegati alla rivista *Art e Dossier*.

Elena Monami ha un Dottorato di ricerca in Linguistica e Didattica della Lingua italiana a stranieri ed è stata assegnista di ricerca all'Università per Stranieri di Siena. Si occupa di formazione e certificazione in Didattica dell'italiano a stranieri presso il Centro DITALS; ha insegnato italiano L2 in Centri Linguistici in Italia e all'estero. I suoi interessi di ricerca riguardano in particolare interazione in classe e correzione dell'errore; in questi stessi ambiti ha pubblicato articoli e monografie tra cui *Strategie di correzione orale dell'errore in classi di italiano L2* (2013) e *Correggere l'errore nella classe di italiano L2* (2021).

Massimo Montanari è docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna. È stato tra i fondatori della rivista *Food & History*, pubblicata dall'*Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation* (Tours), e ne è stato il direttore fino al 2008. È membro del comitato scientifico dello stesso IEHCA. Nel 2001-2002 ha fondato all'Università di Bologna il Master *Storia e cultura dell'alimentazione*, gestito dal Dipartimento di Storia Culture Civiltà. Nel 2012 gli è stato conferito dall'Istituto di Francia il Premio Rabelais, destinato a personaggi che si sono segnalati internazionalmente nello studio, nella diffusione e nella promozione della cultura del cibo. Sul tema dell'alimentazione ha pubblicato numerosi saggi, fra cui: *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (1993); *La cucina italiana. Storia di una cultura* (1999, con Alberto Capatti); *Il cibo come cultura* (2004); *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio* (2008); *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo* (2009); *L'identità italiana in cucina* (2010); *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti* (2015); *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* (2019).

Veronica Ricotta è ricercatrice (TDA) di Storia della lingua italiana presso l'Università per Stranieri di Siena per il progetto PRIN 2017 *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (AtLiTeG). Attualmente si occupa principalmente di testi di cucina del Rinascimento. Oltre alla lingua del cibo, fra i suoi interessi di ricerca, oggetto di articoli e saggi, troviamo il lessico d'autore (in particolare di Dante e Boccaccio), la lingua dell'arte (è autrice dell'edizione critica con commento linguistico del "Libro dell'arte" di Cennino Cennini), i volgarizzamenti. Ha collaborato con l'Istituto del CNR - Opera del Vocabolario Italiano, con la Scuola Normale Superiore di Pisa e con l'Accademia della Crusca, lavorando ad alcune imprese lessicografiche (*Tesoro della lingua italiana delle Origini; Dizionario dei Volgarizzamenti; Vocabolario Dantesco*). Tiene corsi di Storia della lingua italiana e di Informatica per le scienze umane.

Donatella Troncarelli è professore associato di Linguistica italiana e Presidente del Master ELIAS (E-learning per l'insegnamento dell'italiano a stranieri) presso l'Università per Stranieri di Siena, dove insegna "Grammatica

italiana”, “Didattica della lingua italiana” e “Tecnologie per l’insegnamento dell’italiano” nei corsi di laurea e post-lauream. Dal 2007 al 2013 è stata Direttore del Centro FAST (Formazione e Aggiornamento anche con Supporto Tecnologico). È autrice di numerose pubblicazioni fra cui *Insegnare l’italiano come seconda lingua* (con P. Diadori e M. Palermo, Carocci 2015); *La didattica dell’italiano nel contatto interculturale* (con M. La Grassa, Il Mulino 2018), *Didattica dei base dell’italiano L2* (con P. Diadori e S. Semplici, Carocci 2020) e del contributo “Dalla Maison al Brand: l’uso di forestierismi nella lingua delle riviste di moda” in corso di pubblicazione nella rivista *Linguistica, didattica dell’italiano e traduzione*.