

Università di Cagliari – Sede di Oristano

Classe delle lauree in Scienze del Turismo (L15),

**Corso di laurea in Management delle destinazioni e
del turismo culturale (MDTC)**

Lessico agrolimentare della Sardegna

Indice

- 1) Lessico specialistico e dimensione interdisciplinare del lessico agroalimentare**
- 2) Obiettivi formativi, metodo didattico, modalità di verifica, testi di riferimento.**

Obiettivo generale del corso

far acquisire un **lessico specialistico** (quello agroalimentare), al fine di valorizzare un **territorio** (la Sardegna).

Come?

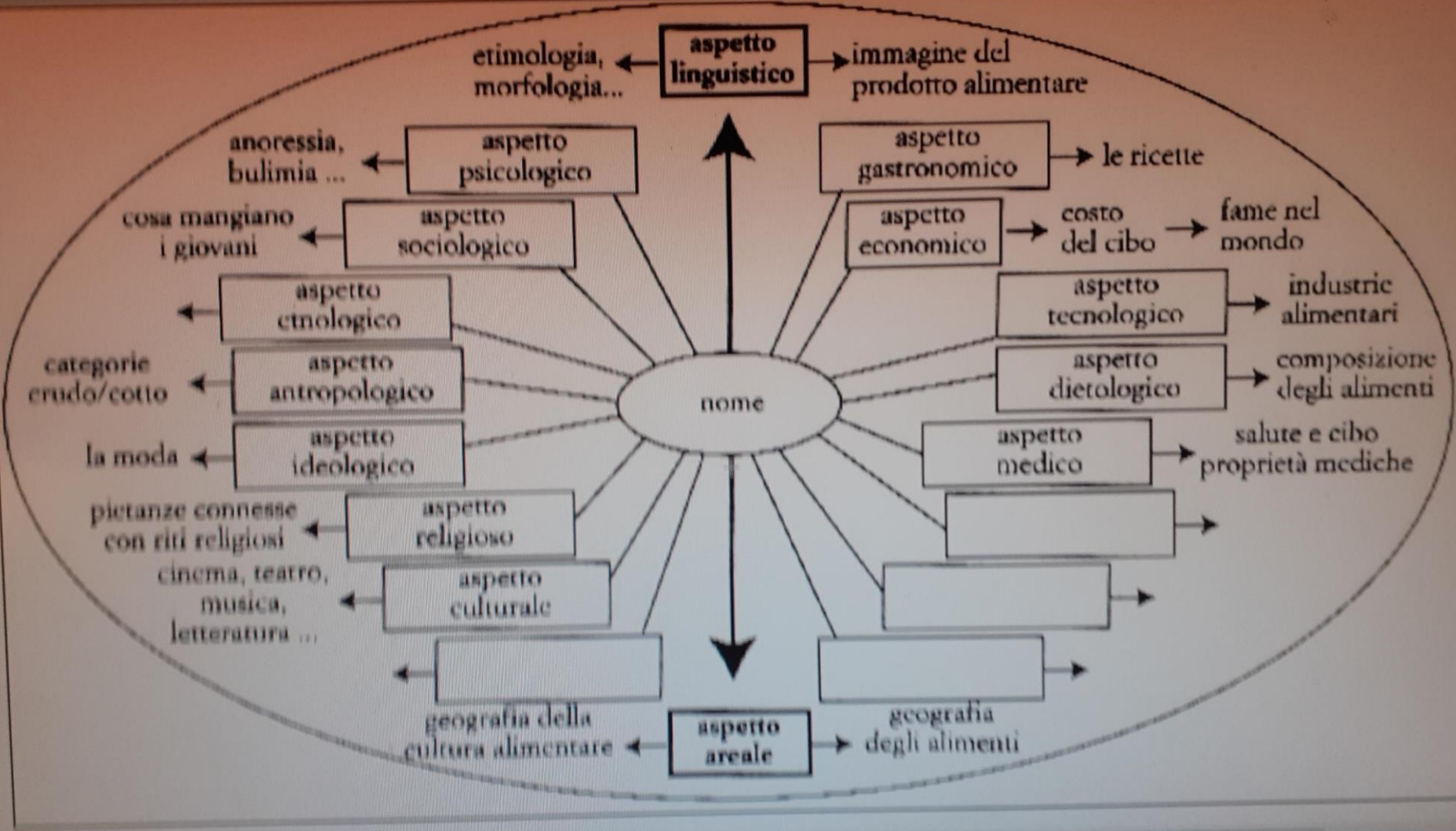
1. Lessico specialistico

- a) **descrive un ambito della conoscenza,**
- b) **caratterizza e identifica una professione**

1.1. lessico agroalimentare

1) Dimensione linguistica

2) Dimensione interdisciplinare



Dimensione interdisciplinare

1. aspetto linguistico
2. **aspetto areale**
3. **aspetto etnologico**
4. aspetto antropologico
5. aspetto sociologico
6. aspetto ideologico
7. **aspetto religioso**
8. **aspetto culturale**
9. aspetto gastronomico
10. aspetto medico
11. aspetto psicologico
12. aspetto economico
13. aspetto tecnologico
14. aspetto dietologico
15. ecc...

**Nome/Etichetta
linguistica**

2. Obiettivi formativi

- **Conoscenze:** acquisire le nozioni di base dell'etnolinguistica
- **Capacità:** ricostruire la storia di un alimento sia attraverso lo studio di fonti scritte sia mediante la raccolta di dati sul campo.
- **Competenze:** essere in grado di elaborare e trasmettere contenuti divulgativi su base scientifica, volti a valorizzare la storia e la cultura della Sardegna

Metodo didattico

- **Lezioni frontali**
- **Esercitazioni in aula**

Modalità di verifica

- **L'esame consiste nell'elaborazione di una Tesina su** un prodotto specifico, con particolare riguardo alla **terminologia in una o più varietà storiche della lingua sarda.**

Testi di riferimento (estratti da):

1. **Cardona, Giorgio (2006/1976)**, *Introduzione all'Etnolinguistica*, Torino, UTET.
2. **Silvestri, Pinto, Marra (a cura di) (2002)**, *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, 3 voll. Napoli, Istituto Universitario Orientale.

1. **Dettori, Antonietta (1993)**, *Il campo lessicale "pani d'uso giornaliero" nel Marghine*, Quaderni dell'Atlante lessicale Toscano 7/8, 181-204
2. **Paulis, Giulio (2011)**, *I dolci sardi nella storia della lingua e della cultura*, in Susanna Paulis (ed.), *I dolci in Sardegna. Storia e tradizione*, Nuoro, Ilisso, 143-185.

Strumenti fondamentali: fonti lessicografiche

- Wagner Max Leopold (2008/1960-64),
Dizionario Etimologico Sardo, Nuoro, Ilisso.

Strumenti fondamentali: **inchieste sul campo**

Interviste a informatori locali su determinati prodotti, tecniche di lavorazione, ecc...

Altri testi di riferimento fondamentali

Testi che potreste cominciare a leggere:

- **Levi-Strauss Claude** (2008/1964), *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore.
- **Levi-Strauss Claude** (2010/1968), *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore.
- **Camporesi Piero** (1989), *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Un viaggio nel ventre dell'Italia*, Milano, Il Saggiatore (altre edizioni, Garzanti..)
- **Montanari, Massimo** (2004). *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.

Altri testi di riferimento fondamentali:

Testi che potreste cominciare a leggere:

Wagner Max Leopold (1996/1921), *La vita rustica*, Nuoro, Ilisso.

La serie dei volumi Ilisso dedicati alla cultura materiale (con particolare riguardo alle tradizioni alimentari della Sardegna)

Altri testi di riferimento fondamentali:

Riviste che potreste cominciare a consultare:

- *Civiltà della Tavola (Accademia italiana della cucina)*
- *Slow Food*
- *Gambero Rosso*