

## Coordinatori scientifici

### Prof. Massimo Montanari

Professore di storia dell'alimentazione, fondatore del master in Storia e cultura dell'alimentazione dell'Università di Bologna

### Prof.ssa Silvia Bernardini

Professoressa ordinaria di lingua e traduzione inglese, presso il Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Università di Bologna

## Organizzazione didattica

### Prof. Paolo Rambelli

assessore alla cultura del Comune di Forlimpopoli

### Prof.ssa Anabela Ferreira

docente di lingua portoghese presso il Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell'Università di Bologna

## Eventi

Per entrambi i corsi sono previsti eventi collaterali: incontri, conferenze, visite guidate in azienda e dimostrazioni.

## Attestati & Pubblicazione

Una selezione delle migliori prove finali verrà pubblicata in un numero dedicato dei "Quaderni di CasArtusi".

Verrà inoltre rilasciato un attestato di partecipazione a chi avrà superato le prove finali ed avrà una frequenza di almeno il 70%.

## ISCRIZIONI (per entrambi i corsi):

Dal 13 giugno 2022 al 30 luglio 2022

Le lezioni si terranno a Forlì e a Forlimpopoli.

Qualora l'emergenza sanitaria perdurasse, la didattica potrà tenersi in forma di webinar da remoto sulla piattaforma Microsoft Teams o in forma mista.

Ciascun corso partirà con almeno 15 iscritti.

I corsi sono organizzati da Ser.In.Ar. in collaborazione con il Dipartimento di Interpretazione e Traduzione, il Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna, il Comune di Forlimpopoli e Casa Artusi.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Ciascun corso ha un costo pari a 500 euro.

Chi volesse frequentarli entrambi potrà godere di uno sconto del 50% sul secondo, per un costo complessivo di 800 euro.

(I prezzi si intendono IVA inclusa)

Iscrizioni on-line alla pagina:

[www.serinarypayments.it/corsocucina](http://www.serinarypayments.it/corsocucina)

## CONTATTI

Info tecnico scientifiche:

[paolo.rambelli@comune.forlimpopoli.fc.it](mailto:paolo.rambelli@comune.forlimpopoli.fc.it)

[anabela.ferreira@unibo.it](mailto:anabela.ferreira@unibo.it)

Info su iscrizioni e pagamenti:

Telefono: 0547/368311

[amministrazione@serinarypayments.it](mailto:amministrazione@serinarypayments.it)



## Corsi di Alta Formazione

# Le parole della cucina italiana

29 agosto – 25 settembre 2022

## La cucina italiana tra storia e letteratura

Direzione scientifica  
prof. Massimo Montanari

29 agosto – 11 settembre

## La cucina italiana attraverso le lingue

Direzione scientifica  
prof.ssa Silvia Bernardini

12 – 25 settembre



Comune di  
Forlimpopoli

CAS/ARTUSI



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
DIPARTIMENTO DI  
INTERPRETAZIONE E TRADUZIONE



master  
STORIA E CULTURA  
DELL'ALIMENTAZIONE

# La cucina italiana tra storia e letteratura

## Struttura Didattica

Il corso prevede un impegno di 80 ore, 70 delle quali di didattica frontale e seminariale e 10 per la stesura dell'elaborato finale.

Il corso è volto ad inquadrare il tema sotto il profilo della storia dell'alimentazione, della letteratura gastronomica, dei generi testuali e della storia della lingua.

## Prova finale

Un breve saggio sul genere della ricetta

## Requisiti di accesso

Ottima conoscenza della lingua italiana, laurea triennale, magistrale o titolo equipollente in ambito umanistico.

Può accedere anche chi non ha un titolo accademico, purché in possesso di una documentata esperienza professionale nel settore.

## Obiettivi

Il corso intende fornire le conoscenze di base sulla storia dell'alimentazione e della cultura gastronomica italiana, con particolare riferimento alla sua dimensione letteraria, identificando ed illustrando in particolare il genere della ricetta, dalla sua origine narrativo-descrittiva a quella tecnico-prescrittiva, fino all'attuale dimensione multimediale, ricavandone modelli utili anche per la composizione di testi originali.

## A chi è dedicato questo corso

Destinatari principali del corso sono coloro che si occupano di gastronomia, i giornalisti di settore, gli esperti di comunicazione, i professionisti nel campo dell'enogastronomia e della ristorazione interessati ad acquisire maggiori competenze storiche e linguistico-letterarie.

## Risultati attesi

Grazie allo studio combinato degli aspetti storico-culturali e linguistico letterari, i corsisti potranno mettere a frutto uno spettro di competenze d'inedita ampiezza nelle diverse declinazioni del mercato dell'agroalimentare e della gastronomia, da quello della comunicazione e dell'editoria a quello del marketing e della promo-commercializzazione. In particolare i corsisti potranno contribuire a sviluppare la progettualità di imprese che operano in tutti i settori della filiera del cibo, da quello della produzione a quello del consumo, passando per quelli della trasformazione e della distribuzione.

## Risultati attesi

Grazie al confronto tra le diverse tradizioni gastronomiche, puntualmente consolidato dalla pratica della scrittura e della traduzione, i corsisti potranno acquisire un ampio spettro di competenze nelle diverse declinazioni del mercato dell'eno-gastronomia e dei diversi settori della filiera del cibo, non solo sul piano dei prodotti ma più in generale di quell'Italian way of life che le è associata su scala internazionale.

# La cucina italiana attraverso le lingue

## Struttura Didattica

Il corso prevede un impegno di 70 ore, 50 delle quali di didattica frontale e seminariale, ripartite in 2 moduli, e 20 per la stesura degli elaborati finali.

**Modulo 1 (20 ore):** volto ad indagare i rapporti tra la cucina italiana e la sua lingua e le diverse culture gastronomiche straniere (di lingua araba, cinese, francese, giapponese, inglese, portoghese, russa, spagnola e tedesca).

**Modulo 2 (30 ore):** riservato all'analisi contrastiva, alla pratica della traduzione verso l'italiano e alla composizione di testi originali di cucina con laboratori nelle lingue francese, inglese, portoghese e spagnola.

## Prova finale

Composizione e traduzione di ricette in italiano e nelle lingue straniere del modulo 2.

## Requisiti di accesso

Ottima conoscenza della lingua italiana e inglese e di almeno un'altra lingua fra quelle del modulo 1; laurea triennale, magistrale o titolo equipollente in ambito umanistico e/o documentata esperienza professionale nel settore.

## Obiettivi

Il corso intende mettere e confronto la cultura gastronomica italiana con alcune tra le altre di maggior fortuna e diffusione a livello internazionale. L'analisi dell'influenza linguistica e della cultura gastronomica italiana sulle altre tradizioni culinarie consentirà poi di affrontare la pratica della scrittura e della traduzione dalle altre lingue verso l'italiano, perfezionando nel contempo la conoscenza della forma-ricetta.

## A chi è dedicato questo corso

Oltre che a studiosi di gastronomia e giornalisti di settore, il corso è rivolto in primo luogo a traduttori, linguisti e comparatisti, che desiderino acquisire competenze nel campo dell'enogastronomia in un'ottica globale.