

# PROGETTAZIONE E GESTIONE DEI SISTEMI TURISTICI

## Elenco programmi dei docenti interni

### ANTROPOLOGIA DEL TURISMO

#### PROF. ERNESTO DI RENZO

Il corso si propone di imparare i nuovi turismi post-moderni: la ricerca dell'autenticità tra local food e pratiche della ruralità

**OBIETTIVI:** L'intento del corso è quello di fornire gli idonei strumenti critico-concettuali con i quali conoscere e interpretare le principali dinamiche relative ai fenomeni turistici contemporanei, con particolare e approfondito riferimento alle più diffuse pratiche del *food tourism*

**PROGRAMMA:** Negli ultimi anni, il mondo rurale ha progressivamente assunto gli attributi del *locus amoenus* dove appagare le ansie di fuga da una urbanità vissuta come alienante e de-umanizzante. Tratteggiato come una versione aggiornata e "realistica" del cinquecentesco paese di cuccagna, questo mondo si essenzializza nella naturalità dei suoi prodotti alimentari, nella manualità dei procedimenti culinari e nella saggezza dei precetti nutrizionali capaci di soddisfare, al contempo, fame, salute, bisogni di *leisure*.

Dinanzi a simili retoriche rappresentative – veicolate soprattutto dalla comunicazione mass-mediale e commerciale - l'ambiente rurale è diventato un formidabile bacino di riferimento da cui attingere immagini, valori e sostanziazioni utili a garantire la qualità/bontà dei prodotti presenti nel redditizio circuito dell'industria agro-alimentare. Partendo da simili premesse, il corso mirerà ad analizzare le attuali dimensioni del turismo enogastronomico in Italia, soffermandosi a riflettere su alcuni casi di successo e puntando a rilevare il modo in cui la proposta del *food tourism* si costruisca e si posizioni in rapporto alle istanze della nuova ruralità e del ritorno al folklorico. Istanze che, se da una parte auspicano con crescente incidenza di messaggio il ritorno ai borghi e alla vita di campagna, dall'altra propongono il cibo locale come una risorsa vantaggiosamente utilizzabile nei piani di sviluppo turistico-economico del territorio.

Per gli studenti frequentanti:

- 1) A.Simonica, Antropologia del turismo, Roma, Carocci, 2000.
- 2) E.Di Renzo, Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia, Roma, Universitalia, 2013.
- 3) Altro materiale di studio verrà comunicato a lezione e visualizzato sul blog del docente.

Per gli studenti non frequentanti:

Gli studenti che non frequentano il corso, in sostituzione di quanto previsto nel punto 3, dovranno portare un saggio a scelta da concordarsi con il docente

### ANTROPOLOGY OF TOURISM

#### PROF. ERNESTO DI RENZO

**AIMS:** The intent of the course is to provide the appropriate critical-conceptual tools with which to interpret and understand the main dynamics of the contemporary tourist phenomena, with particular reference to the most thorough and widespread practices of food tourism

**PROGRAM:** In recent years, the rural economy has gradually assumed the attributes of the locus amoenus where appease the anxieties of an escape from urbanity experienced as alienating and de-humanizing. Dashed as an updated and "realistic" of the sixteenth land of plenty, this world is essentializes the naturalness of its food, in the manual of procedures in the culinary and nutritional wisdom of the precepts that meet at the same time, hunger, health, needs leisure. Faced with such rhetorical representative - mainly conveyed by the mass media and commercial communication - the rural environment has become a formidable pool of reference from which to draw pictures and values to help ensure the quality/excellence of the products present in the circuit of profitable 'agro-food industry. Starting from these premises, the course will aim to analyze the current size of the food and wine tourism in Italy, pausing to reflect on some cases of success and aiming to detect the manner in which the proposal of the food tourism to be built and is positioned in relation to the demands of new rurality and return to folkloric. Instances that if one side hope with increasing incidence of the message back to the villages and country life, the other offering local food as a resource to be used advantageously in the tourism and economic development plans of the area.

For attending students:

- 1) A.Simonicca, Antropologia del turismo, Roma, Carocci, 2000
- 2) E.Di Renzo, Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia, Roma, Universitalia, 2013
- 3) Another study material will be provided in class and displayed on the teacher's blog

For students not attending:

Students who do not attend the course, in lieu of the provisions in section 3, will bring a wise choice to be agreed with the teacher