Comprendere quali sono gli aspetti culturali che si celano dietro alla preparazione di un pasto o di un prodotto tipico, scoprire in che modo la coltivazione della vite o di altri prodotti del territorio possa modificare il paesaggio, capire perché quello alimentare o vitivinicolo sono dei patrimoni. Ecco alcuni degli obiettivi della quarta edizione del corso di perfezionamento in "Beni Culturali Antropologici", organizzato dal Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione "Riccardo Massa"e diretto da Marinella Carosso, professore associato di Discipline Demoetnoantropologiche.

L'edizione 2014, iscritta nell'ambito di Laboratorio EXPO MILANO 2015, coordinato dalla Fondazione Feltrinelli e convenzionata con MuCEM - Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée , presenta un'offerta formative inedita incentrata sulle culture dell'alimentazione, sul patrimonio alimentare, sui musei e le mostre dell'alimentazione. Inserite in dinamiche regionali, nazionali, europee e globali, le lezioni si svolgeranno ogni mercoledì pomeriggio dal 2 aprile al 9 luglio.

Il corso di perfezionamento si propone di fornire conoscenze aggiornate e dinamiche attraverso una visione allargata dei Beni Culturali Etnoantropologici, aperta al dialogo sia con il territorio (regionale e nazionale) che con l'attualità internazionale. Si propone, inoltre, di fornire una formazione adatta a completare la preparazione di coloro che lavoreranno all'EXPO MILANO-2015. Tra i suoi punti di forza, la possibilità di stabilire sinergie progettuali e scambi di competenze fra architetti, insegnanti, operatori culturali e turistici, educatori, galleristi, artisti, direttori di musei, mediatori culturali e altri addetti ai lavori dell'ampio settore dei beni culturali.

Ogni lezione, concepita come una lezione-testo, si articola in due parti: una di inquadramento teorico e una di applicazione pratica. Nel collegio docenti troviamo nomi nazionali e internazionali come Vito Lattanzi del Museo Pigorini di Roma, Jean-Louis Tornatore dell'Université de Bourgogne a Dijon, Cristina Papa dell'Università di Perugia, Laurence Bérard del CNRS a Bourg-en-Bresse, Denis Rohrer del Musée de l'alimentation-Fondation Nestlé a Vevey, Françoise Cousin del Musée du Quai Branly di Parigi, Luigi Degano della Fondazione Morando Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano, Alberto Mazzoleni della Consulta Regionale Ecomusei, Mario Turci – del Museo Guatelli a Ozzano Taro. La lezione finale sarà tenuta da Michael Herzfeld, antropologo dell'Università di Harvard.

Sono previsti quattro moduli: L'istituzionalizzazione dei beni culturali antropologici, Cosa si intende per patrimonio alimentare? , Musei dell'alimentazione e mostre sul cibo, Cultura materiale, sistemi di cibo locali, culture dell'alimentazione a confronto.

"Beni Culturali Antropologici" si rivolge a laureati e diplomati universitari di tutte le discipline, e possono accedervi 6 uditori, in possesso di Diploma di scuola media superiore. La presentazione della domanda va fatta online entro il 14 febbraio 2014, e la selezione avviene per titoli. Per ottenere 12 crediti formativi è richiesta la frequenza al 75 per cento delle lezioni, l'elaborazione di recensioni e di un project work. Il costo è di 1.000 euro per gli iscritti e di 800 per i liberi uditori.

Il corso ha ottenuto il patrocinio di Provincia di Milano, Consulta Regionale Ecomusei-Regione Lombadia, Reti Musei e Beni Etnografici Lombardi.

Per informazioni è possibile contattare Carlotta Cortona chiamando il 377/264.68.34, scrivendo a beniculturaliantropologici@unimib.it , e seguire gli aggiornamenti su Facebook e Twitter .

Vai al sito del corso di perfezionamento

Scarica la locandina