

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. Inserirte 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 Lombardia, 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](#)