

# Testi del Syllabus

Resp. Did.

Matricola: null

Anno offerta:	<b>2024/2025</b>
Insegnamento:	<b>1012161 - CULTURAL AND LEGAL HISTORY OF FOOD</b>
Corso di studio:	<b>5081 - GLOBAL FOOD LAW: SUSTAINABILITY CHALLENGES AND INNOVATION</b>
Anno regolamento:	<b>2024</b>
CFU:	<b>6</b>
Settore:	<b>IUS/19</b>
Tipo Attività:	<b>B - Caratterizzante</b>
Anno corso:	<b>1</b>
Periodo:	<b>Secondo Semestre</b>
Sede:	<b>PARMA</b>



## Testi in italiano

### Lingua insegnamento

Inglese

### Contenuti

Il corso è strutturato in quattro parti, che riflettono le differenti epoche della storia umana.

La prima parte riguarda la storia giuridica del cibo nell'Antichità. Ad essere discusse saranno le norme sul cibo incluse nelle fonti giuridiche di alcune delle più importanti civiltà del mondo antico, dalle disposizioni in materia di grano, olio e latte nel Codice di Hammurabi ai precetti biblici della Torah.

Dopo una descrizione generale delle norme in tema di cibo incluse in diversi testi legislativi greci, prenderemo in considerazione le principali questioni riguardanti l'alimentazione nel diritto romano, con particolare attenzione per il tema delle largitiones e per la regolazione dei banchetti. In questo modo, esploreremo l'importanza che l'alimentazione e la convivialità avevano nelle società antiche per creare e rafforzare i legami sociali a ogni livello, dimostrando come il cibo fosse spesso un fattore di grande rilevanza politica.

La seconda parte del corso si incentrerà sul Medioevo. Seguendo l'evoluzione delle norme in tema di alimentazione risalenti a quest'epoca, analizzeremo il contributo fornito in relazione a questo tema dal diritto canonico, con l'analisi di un gran numero di fonti, come i testi patristici, le regole monastiche, la legislazione conciliare e pontificia, nonché i manuali per confessori. In relazione all'epoca medievale, a venire in rilievo sarà un altro argomento di grande rilevanza giuridica, ossia le prescrizioni statutarie in tema di produzione e commercializzazione del cibo introdotte sia dai Comuni italiani che dalle Corporazioni di Arti e Mestieri che operavano all'interno degli stessi Comuni. Questo ci aiuterà a riflettere sulla progressiva creazione dei primi importanti strumenti giuridici miranti a garantire la sicurezza alimentare.

La terza parte del corso riguarderà l'Età moderna, dalle grandi scoperte geografiche alla Rivoluzione industriale. I principali argomenti discussi in relazione a questi temi saranno le reazioni giuridiche all'introduzione di nuove tipologie di cibo in conseguenza dell'espansione coloniale, nonché la crescita del ruolo dello Stato in relazione all'alimentazione, con la comparsa di politiche di contrasto alle carestie e la creazione di monopoli in relazione a determinati prodotti (per esempio il sale).

La quarta e ultima parte del corso verterà sui secoli XX e XXI, concentrandosi in particolare sugli effetti dell'agricoltura industriale e della coltivazione di massa. Le conseguenze di questi fenomeni verranno discusse in relazione ai problemi dell'impatto ambientale, in particolare in relazione al sud del mondo, nonché della distruzione delle culture alimentari della tradizione.

<b>Testi di riferimento</b>	Linda Civitiello, <i>Cuisine and Culture. A History of Food and People</i> , Hoboken 2008, pp. 1-143, 173-205, 241-269, 301-334 (236 pp.)
<b>Obiettivi formativi</b>	Scopo del corso sarà: <ul style="list-style-type: none"><li>- Fornire un'idea generale della storia dell'alimentazione a livello globale</li><li>- Individuare, all'interno della storia dell'alimentazione, le principali questioni di rilevanza giuridica</li><li>- Riconoscere la rilevanza materiale e simbolica dell'alimentazione nell'edificazione dei poteri pubblici</li><li>- Indagare l'uso del cibo come strumento per l'edificazione di identità (anche artificialmente determinate)</li></ul>
<b>Prerequisiti</b>	Non sono previsti prerequisiti specifici
<b>Metodi didattici</b>	<p>Il corso include anzitutto una serie di lezioni miranti a fornire un inquadramento generale della storia culturale del cibo. Ogni lezione sarà impartita con l'ausilio di presentazioni powerpoint e organizzata in modo da consentire una partecipazione attiva e propositiva di tutti gli studenti tramite strumenti informatici di didattica innovativa che siano alternative alla lezione frontale e, soprattutto, capaci di intercettare, da un lato, la specificità epistemica della materia e, dall'altro lato, le modalità preferenziali di apprendimento degli studenti.</p> <p>Parallelamente, saranno svolte una serie di esercitazioni didattiche integrative su specifiche problematiche giuridiche di grande rilevanza culturale e di particolare significato per l'attualità. Tali questioni verranno affrontate secondo le metodologie dell'action learning, in modo da incoraggiare il contributo di ogni studente come singolo o nell'ambito di piccoli gruppi impegnati in attività cooperative o competitive (moot court competition).</p> <p>Per favorire una diretta e personale acquisizione di consapevolezza circa i temi di studio trattati nel corso, sarà offerta la possibilità di prendere parte a visite a musei e istituzioni culturali del territorio attivi su questi argomenti.</p> <p>La preparazione dell'esame finale sarà facilitata organizzando un momento finale di riepilogo, in cui saranno specificamente discussi gli argomenti d'esame.</p>
<b>Altre informazioni</b>	Tutte le lezioni saranno videoregistrate e messe su Elly a disposizione degli studenti frequentanti, per consentire a chi sia occasionalmente assente di tenersi aggiornato.
<b>Modalità di verifica dell'apprendimento</b>	Colloquio orale a partire da una lista di domande predeterminate. L'esame consisterà in tre domande su specifici argomenti trattati a lezione, la risposta a ciascuna delle quali verrà valutata da 0 a 10 in base ai parametri dell'appropriato possesso delle nozioni di base, della capacità di ragionamento e contestualizzazione e proprietà di linguaggio. La valutazione finale sarà data in trentesimi.
<b>Programma esteso</b>	18 lezioni di due ore ciascuna <ol style="list-style-type: none"><li>1. Introduzione generale ai food studies di natura storica: fonti e metodi</li><li>2. La Rivoluzione Agricola</li><li>3. Il cibo nelle civiltà antiche: Mesopotamia, Egitto, Cina, India</li><li>4. Il cibo nelle culture del mondo classico: Greci e Romani</li><li>5. Questioni concernenti l'alimentazione nel diritto romano: un quadro generale</li><li>6. Il cibo nelle grandi culture religiose dell'Alto Medioevo: Cristianità Latina, Bisanzio e l'Islam</li><li>7. Il cibo nel diritto canonico</li><li>8. Il periodo caldo medievale: come l'evoluzione dell'agricoltura cambiò il</li></ol>

- mondo
- 9. Il cibo e gli statuti sul cibo nei comuni medievali
- 10. Lo scambio colombiano: verso una cultura alimentare globale
- 11. L'impatto della Riforma protestante sulla cultura alimentare
- 12. Il cibo e l'emergere dello Stato moderno
- 13. Il cibo nell'epoca delle Rivoluzioni
- 14. Cibo, diritto e scienza nell'epoca del Positivismo
- 15. La cultura alimentare in un mondo in rapido cambiamento: 1900-1945
- 16. Il cibo nel mondo del secondo Dopoguerra
- 17. Cibo e globalizzazione
- 18. Il futuro del cibo

## Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

Codice	Descrizione
--------	-------------

### Testi in inglese

<b>Language Teaching</b>	English
--------------------------	---------

<b>Course Content</b>	<p>The course is based on four parts, reflecting different ages of human history.</p> <p>The first part concerns the legal history of food in the Antiquity. We will discuss the norms about food included in the legal texts of some of the most important early civilizations, from the prescriptions concerning the production of wheat, olive oil and milk in the Hammurabi code, to biblical precepts of the Torah. After a general description of the norms concerning food included in the different bodies of Ancient Greek Law, we'll focus on Roman Law, with special reference to the problems concerning food largitions, as well as to the regulation of banquets. In this way, we will explore the importance of nourishment and conviviality in creating and strengthening social bonds at all levels of ancient societies, demonstrating how food was often a key factor of political life.</p> <p>The second part of the course will concern the Medieval Age. Following the evolution of food law in these times will naturally lead to discuss the dietary regulations prescribed by canon law, as presented in a wide variety of sources, such as patristic texts, monastic rules, conciliar and pontifical legislation, as well as handbooks for confessors.</p> <p>In relation to the Medieval centuries we will focus also on a second major topic: the statutory regulations concerning the production and the commercialization of food enacted both by the Italian Comuni and by the Guilds of Arts and Crafts that operated within the same Comuni. This will allow us to reflect on the progressive implementation of the first important legal instruments aimed to guarantee food safety.</p> <p>The third part of the course concerns the Modern Age, from the great geographic discoveries to the industrial revolution. The main topics discussed in relation to those centuries (1500-1899) are the legal reactions to the introduction of new kinds of food as an effect of the colonial expansion, as well as the increasing role of the modern State in relation to food, contrasting famines and establishing monopolies on specific products (for example, salt).</p> <p>The fourth and last part of the course will revolve around the 20th and the 21st centuries, focusing in particular of the effects of industrial agriculture and mass farming. The consequences of these phenomena will be discussed in relation to the problems of environmental degradation, especially in the south of the world, as well as of the destruction of traditional food cultures.</p>
-----------------------	---

<b>Reference Books</b>	Linda Civitiello, <i>Cuisine and Culture. A History of Food and People</i> , Hoboken 2008, pp. 1-143, 173-205, 241-269, 301-334 (236 pp.)
------------------------	---

<b>Learning Goals</b>	<p>Aims of this course will be to</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Give to the students a general overview of global food history</li> <li>- Point out the main juridical issues of global food history</li> <li>- Acknowledge the material and symbolic importance of food in the establishment of public powers</li> <li>- Look into the use of food as a central instrument for identity-building</li> </ul>
<b>Entry Requirements</b>	<p>There's no formal pre-requisite</p>
<b>Teaching Method</b>	<p>The course is structured around a series of frontal lessons that aim to convey a general framework of the cultural history of food. Each lesson will be given using powerpoint presentations and organized to enhance an active and positive participation from all students through innovative teaching IT tools that are alternatives to frontal lessons and, above all, capable of intercepting, on the one hand, the epistemic specificity of the subject and, on the other hand, the students' preferential learning methods.</p> <p>At the same time, students will be involved in a series of supplementary teaching exercises concerning specific juridical problems of great cultural significance and of particular relevance for the present. These problems will be discussed on the basis of the action learning methods, so as to encourage the participation of each student, individually or as part of small groups which will interact in cooperative or competitive learning activities.</p> <p>To allow students to have a direct and personal experience of the different realities discussed in our classes, they will be offered the possibility to participate to cultural visits to local museums and other cultural institutions active on these subjects.</p> <p>To help candidates to prepare for the exam, in the last lesson we'll discuss together the topics that will be subject of examination</p>
<b>Other</b>	<p>All lessons will be video-recorded and shared via Elly, to allow usually attending students who missed some lessons to catch up.</p>
<b>Detailed Description of Assessment Method</b>	<p>Oral exam with a pre-determined list of questions. The exam will consist in three questions on specific topics discussed during our lessons. Each answer will be evaluated on a scale from 0 to 10, assessing the possession of the fundamental notions of this subject, the reasoning and contextualizing abilities and the property of language of each student. The final mark will be given in thirtieths.</p>
<b>Extended Program</b>	<p>18 lessons of two hours each</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A General Introduction to Historical Food Studies: Sources and Methods</li> <li>2. The Ancient Agricultural Revolution</li> <li>3. Food in the Ancient Civilizations: Mesopotamia, Egypt, China, India</li> <li>4. Food in the Cultures of the Classical World: Greeks and Romans</li> <li>5. Food-related issue in Roman Law: an Overview</li> <li>6. Food in the Great Religious Cultures of the Early Middle Ages: Latin Christendom, Byzantium and Islam</li> <li>7. Food in Canon Law</li> <li>8. The Medieval Warm Period: how Evolutions in Agriculture Changed the World</li> <li>9. Food and Food Statutes in the Medieval Comuni</li> <li>10. The Columbian Exchange: towards a Global Food Culture</li> <li>11. The Impact of the Reformation on Food Culture</li> <li>12. Food and the Rise of the Modern State</li> <li>13. Food in the Age of the Revolutions</li> <li>14. Food, Law and Science in the Age of Positivism</li> <li>15. Food culture in a Rapidly Changing World: 1900-1945</li> <li>16. Food in the post War World</li> <li>17. Food and Globalization</li> <li>18. The Future of Food</li> </ol>

## Obiettivi per lo sviluppo sostenibile

**Codice**

**Descrizione**