

Del saber y el sabor, un recorrido por los paisajes culturales y alimentarios de Italia. Curso gratuito

Alimentación y paisaje cultural pueden ser consideradas realidades inherentes, pues “se come para nutrirse, pero también para relacionarse, para socializar, para emparentar, para identificarse, para celebrar, para expresar, para pensar. La alimentación es un mundo cargado de significados sociales, culturales étnicos, religiosos, políticos, ideológicos, estéticos” (González Turno, 2008; 19). Alrededor de la alimentación se construye cultura y así, en el arte, la literatura y en las más diversas creaciones artísticas, la comida asume un valor identitario que permite marcar diferencias geográficas, culturales y, al mismo tiempo, construir identidades. Como señala González Turno “La reproducción de la vida y la creación artísticas serían impensables sin la acumulación de discursos, gestos y signos que la historia ha sumado a partir del hecho de alimentarse” (2008; 24).

Este curso expondrá, a través de un recorrido cultural, las principales características de la comida italiana en pos de apreciar, en torno a lo alimentario, lo que ha representado la península itálica como crisol y cruce de caminos, cuna de pueblos y civilizaciones y que catalizó las aportaciones de un sinfín de culturas.

Haremos un recorrido por la rica gastronomía italiana a través del arte, la literatura, la filosofía y la música, pues la alimentación constituye un campo en el que confluyen disciplinas muy diversas, ya que, como indica la destacada escritora siciliana Simonetta Agnello Hornby sobre su escritura, la comida "es una parte de nuestra cultura porque, a diferencia de otras criaturas, cocinamos los alimentos, nos da placer y es el último de los placeres humanos del que disfrutamos hasta la muerte. Al escribir sobre la gente no podemos excluir lo que comen y como lo comen". En definitiva, la comida es también una forma de lenguaje que nos ayuda a entender lo que somos.

Este curso gratuito, organizado por el Área de Extensión de la Facultad de Filosofía y Educación de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso y el Instituto Italiano de Cultura, se desarrollará los días jueves, a partir del 21 de junio y hasta el 26 de julio, entre las 19.00 y las 20.30 horas en el Instituto Italiano de Cultura.

Se entregará diploma a quienes tengan un mínimo de 90% de asistencia.

PROGRAMA

1. **La historia del mundo en un plato de pasta.** Lo que hoy conocemos como “comida italiana” es la historia del pueblo italiano y mucho más. Es el resultado de las conexiones entre la península y los pueblos que han transitado por ella; la historia de los pueblos que de ella han migrado a mundos lejanos. Así, antiguos romanos, “bárbaros”, cristianos, árabes, migrantes en Nueva York y Buenos Aires, todos han dejado un legado que han plasmado el canon multiforme de la cocina italiana.

Fecha: jueves 21 junio

Profesor: **Andrea Freddi.**

2. **Comer y pensar: una aproximación filosófica al fenómeno gastronómico.** A través de la dieta mediterránea, se indagará en una filosofía y ética de la alimentación.

Fecha: jueves 28 junio

Profesora: **Valeria Campos**

3. **Comida y Literatura:** literatura italiana culinaria: de la Edad Media al siglo XX. Un curioso banquete en Dante y Boccaccio.
Fecha: jueves 5 julio
Profesor: **Rómulo Hidalgo.**

4. **Visionado y debate. Exhibición del documental *E Il cibo va*.** Importantes procesos migratorios de italianos a América, especialmente a Estados Unidos y Argentina, generaron una historia culinaria y cultural italiana de italianos en el exilio. Se muestra el viaje de la comida italiana y las modificaciones que la van nutriendo y modificando. El debate se centrará en torno a los vínculos que guarda ésta con su país de origen ¿Se puede hablar de cocina italiana fuera de Italia?
Fecha: jueves 12 julio
Debate: **Anna Mondavio y Paula Podestá.**

5. **La comida como inspiración en el arte.** Se apreciará como la comida se ha convertido en indiscutible protagonista de las más relevantes representaciones pictóricas a lo largo de la historia de la humanidad.
Fecha: jueves 19 julio
Profesora: **Katy Ferrante.**

6. **Pavese y Calvino:** los sentidos y los sabores. Se inquirirá en cómo estos dos autores contemporáneos logran transmitir en algunas de sus obras no sólo un sabor, sino también un olor y una imagen visual de diversas comidas.
Fecha: jueves 26 julio.
Profesor: **Rómulo Hidalgo.**

PROFESORES DEL CURSO:

CAMPOS, VALERIA. Doctora en Filosofía UC, Licenciada y Magíster en Filosofía UC. Académica Instituto de Filosofía, PUCV.

FERRANTE, KATY. Curadora de arte moderno e historiadora del arte. Academia de Bellas Artes de Calabria.

FREDDI, ANDREA. Dr. en Antropología cultural. Universidad de Torino. Académico Universidad Alberto Hurtado.

HIDALGO, RÓMULO. Magíster en Literatura Comparada de la Universidad Adolfo Ibáñez y Candidato a Máster en Identidad Europea Medieval de la Universidad de Lleida, España. Académico del Instituto de Literatura y Ciencias del Lenguaje de la PUCV y de la Universidad de Los Andes.

MONDAVIO, ANNA. Doctora en Didáctica de las Lenguas, U. de Paris-Sorbonne. Directora del Instituto Italiano de Cultura y Agregada Cultural de Italia en Chile.

PODESTÁ, PAULA. Artista visual Licenciatura en Escultura y Estética en PUC. Magister Artes Visuales en U. de Chile. Docente en Escuela de Diseño de Vestuario, Gráfica Y Dirección de Arte en Comunicación Audiovisual en DuocUc.

Fecha: jueves, del 21 de junio al 26 de julio

Horario: 19:00 a 20:30

Lugar: Instituto Italiano de Cultura (ICC), Triana 843, Providencia, Santiago

Inscripción: extensionffe@gmail.com