



Università degli Studi di Messina
Prot. N. 41231
Del 31 / 05 / 2018
Tit./Cl. II / V - interno



UNIVERSITÀ DI MESSINA – ACCADEMIA PELORITANA DEI PERICOLANTI

BANDO DI SELEZIONE PER LA PARTECIPAZIONE DEGLI STUDENTI ALLA
SCUOLA ESTIVA DI ECCELLENZA 2018

Seconda edizione

L'Università degli Studi di Messina, in collaborazione con l'Accademia Peloritana dei Pericolanti, attiva per l'anno accademico 2017/2018 la seconda edizione della

Scuola estiva di eccellenza

con sede e direzione presso l'Università degli Studi di Messina (piazza Pugliatti nr. 1 - 98122 Messina, Tel. 090\6768933 - 8911 - 8942 - 8620 Fax 090\717762, e-mail: scuoladieccellenza@unime.it).

Art. 1 - FINALITA' GENERALI E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

Il programma intende offrire un percorso di studio, privilegiato in termini di risorse formative, a un limitato numero di studenti dell'Università di Messina che siano eccellenti nella motivazione per lo studio e nei risultati conseguiti. In particolare, per l'anno accademico 2017-2018 saranno attivati tre percorsi formativi, che si svolgeranno nei locali di Villa Pace dal 23 al 28 luglio 2018. I tre percorsi si svolgeranno contemporaneamente in un clima informale e improntato ad una spiccata interdisciplinarietà.

Per questa seconda edizione saranno attivi i sottoelencati percorsi, già selezionati dagli studenti in possesso dei requisiti previsti dall'Accordo sottoscritto tra le parti:

- a) *Disaster risk management. Strumenti e competenze per lo sviluppo di città innovative e resilienti* - responsabile del progetto prof. Carlo Vermiglio (v. all. 1), per gli studenti dell' AREA di Scienze e tecnologie formali e sperimentali e dell'AREA di Scienze umane politiche e sociali;
- b) *La cultura del gusto: un approccio multidisciplinare al cibo come sapere e come piacere* - responsabile del progetto prof.ssa Rosalia Cavalieri (v. all. 2) per gli studenti dell'AREA di Scienze umane, politiche e sociali.
- c) *Millenials, sessualità e chemsex: aspetti socio-legali, clinici, di controllo e prevenzione di HIV - AIDS & infezioni sessualmente trasmesse* - responsabile del progetto proff. Giovanni Pellicanò e Giuseppe Nunnari (v. all. 3) per gli studenti dell'AREA di Scienze della vita.

Le attività dei tre percorsi avranno inizio il 23 luglio e si concluderanno il 28 luglio per complessive 30 ore di attività formative in aula. La scuola sarà residenziale; gli studenti non affronteranno alcun costo: né per l'alloggio, né per il vitto, né per la frequenza alle attività d'aula e a quelle collaterali.

Art. 2 - REQUISITI E SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

La partecipazione ai tre percorsi è consentita agli studenti dell'Università degli Studi di Messina che, nel corso della settimana della Scuola, risultino ancora regolarmente iscritti ai corsi di laurea triennali, di laurea magistrali di durata biennale, o a ciclo unico, e che siano in possesso dei seguenti requisiti:

- Aver riportato fino all'anno accademico 2016/2017 un numero di crediti non inferiore a quanto previsto dalla tabella 1 di seguito indicata

Anno Corso	CFU Richiesti
1°	45
2°	100
3°	155
4°	210
5°	265

Tabella 1

- Ovvero, per gli studenti del corso di laurea in Medicina e chirurgia, essendo previsti per questo CdL un numero di cfu inferiore a 60 per ogni anno, aver conseguito fino all'anno accademico 2016/2017 un numero di crediti non inferiore a quanto previsto dalla tabella 2 di seguito indicata

Anno Corso	CFU Richiesti
1°	31
2°	78
3°	115
4°	172
5°	232
6°	295

Tabella 2

- Ovvero, per gli studenti del corso di laurea in Tecniche Audiometriche, essendo previsti per questo CdL un numero di cfu inferiore a 60 per ogni anno, aver conseguito fino all'anno accademico 2016/2017 un numero di crediti non inferiore a quanto previsto dalla tabella 3 di seguito indicata:

Anno Corso	CFU Richiesti
1°	40
2°	90

3°	145
----	-----

Tabella 3

- Ovvero, per gli studenti del corso di laurea in Metodi e Linguaggio del Giornalismo, essendo previsti per questo CdL un numero di cfu inferiore a 60 per ogni anno, aver conseguito fino all'anno accademico 2016/2017 un numero di crediti non inferiore a quanto previsto dalla tabella 4 di seguito indicata:

Anno Corso	CFU Richiesti
1°	45
2°	82

Tabella 4

- Aver riportato, negli esami di cui a punti precedenti, una media ponderata per CFU pari almeno a 28/30.

Per tenere in considerazione gli studenti dei corsi di laurea che hanno durata diversa tra loro (Magistrali, Triennali e corsi di laurea a ciclo unico), la graduatoria finale verrà calcolata adeguando la media ponderata ottenuta dallo studente secondo un fattore correttivo il cui valore è indicato dalla seguente formula:

$$F = 0,985 + \left(\frac{CFU - ACQUISITI}{360} 0,015 \right)$$

ottenendo così un punteggio pari alla media ponderata moltiplicata con il fattore F.

Gli studenti che parteciperanno alla Scuola estiva di eccellenza, ed a cui carico non è prevista alcuna spesa, verranno selezionati tra coloro che soddisfano i suddetti requisiti e sulla base di un colloquio motivazionale, obbligatorio per poter prendere parte alla Scuola.

Sono comunque esclusi dalla partecipazione gli studenti:

- "fuori corso" o "ripetenti";
- con iscrizioni a tempo parziale;
- coloro che hanno partecipato alla precedente edizione della Scuola.

A parità di merito prederanno in graduatoria:

- gli studenti che avranno preso parte al Programma Erasmus o ad altro programma comunitario dalle analoghe caratteristiche;
- gli studenti in condizioni economiche meno favorevoli, come risultanti dalla dichiarazione ISEEU.

Il numero minimo per l'attivazione di ciascun percorso è di **10** partecipanti. Il numero massimo è di **13** partecipanti.

Al fine di dare valore ad un'esperienza di tipo internazionale, agli studenti che avranno partecipato al Programma Erasmus o ad altro programma comunitario

dalle analoghe caratteristiche verrà riconosciuto un Bonus di punti 0,50 che si andrà ad aggiungere alla valutazione finale.

La graduatoria provvisoria sarà redatta in automatico attraverso una procedura informatica sulla scorta dei requisiti di cui sopra; seguirà un colloquio motivazionale per tutti i candidati in possesso dei requisiti.

La calendarizzazione definitiva sarà pubblicata sul sito di Ateneo e avrà valore di notifica ufficiale.

Art. 3 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

È predisposta dall'amministrazione una procedura informatica per la presentazione delle domande e per la formulazione della graduatoria di merito. I candidati dovranno presentare la domanda per via telematica secondo l'applicazione predisposta dall'amministrazione collegandosi al sito <https://code.unime.it/sde/> sul portale di Ateneo a partire 31 maggio ed entro le ore 23.59 del 22 giugno 2018. La procedura informatica provvederà in automatico a formulare le graduatorie provvisorie, per ciascun percorso, secondo i requisiti di merito e di reddito come previsti all'art. 2.

Gli studenti dell'area delle *Scienze della vita* e quelli dell'area delle *Scienze e tecnologie formali e sperimentali* potranno concorrere solo al percorso della propria area; gli studenti dell'area delle *Scienze umane, politiche e sociali* potranno scegliere se concorrere a quello della propria area o a quello dell'area delle *Scienze e tecnologie formali e sperimentali*.

Art. 4 - RILASCIO CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI E ATTESTATO FINALE

Per ciascun percorso verranno riconosciuti 5 CFU per le 30 ore di formazione, e altri 3 CFU per le altre attività. Al termine del percorso didattico è prevista una prova finale (= 2 CFU) e il rilascio di un attestato di frequenza.

Art. 5 - ACCOGLIENZA E ATTIVITA' COLLATERALI

I corsisti saranno ospiti della struttura universitaria Villa Pace, adeguatamente predisposta per il loro soggiorno e pernottamento. Accanto alle attività didattiche del corso sarà programmata, a cura del rappresentante dell'Università, prof. P. Perconti, e del rappresentante dell'Accademia Peloritana, prof. G. Cupaiuolo, e coadiuvati dalla Segreteria organizzativa (dott.sse M. Catanese, C. L. Gambino, C. Giordano), una serie di iniziative culturali collaterali e di intrattenimento utili a creare un clima conviviale tra i docenti e gli studenti.

Art. 6 - UDITORI

È consentita, alle attività d'aula, la partecipazione fino ad un massimo di cinque uditori per ciascun percorso. Requisito necessario per poter fare domanda come uditore è quello di essere iscritto ad un Corso di Dottorato o ad un Corso di Specializzazione o essere Assegnista di ricerca presso l'Università degli Studi di Messina. Non è prevista alcuna selezione per queste figure; prenderanno parte al singolo percorso i primi cinque che, in possesso dei requisiti di cui sopra, invieranno un'email a scuoladieccellenza@unime.it a partire dalle ore 8.00 del 31 maggio 2018 e fino alle ore 23.59 del 22 giugno 2018.

Gli uditori ammessi a partecipare dovranno versare un contributo pari a € 250,00, secondo modalità che saranno successivamente comunicate.
Non è prevista alcuna prova finale né il rilascio di crediti formativi.

Il Rettore
(prof. Salvatore Cuzzocrea)



R.p.a.
dott.ssa Manuela Catanese
dott.ssa Letizia Gambino
dott.ssa Claudia Giordano





ALLEGATO I

UNIVERSITÀ DI MESSINA – ACCADEMIA PELORITANA DEI PERICOLANTI

Scheda riepilogativa progetto

INFORMAZIONI GENERALI

TITOLO DEL PROGETTO:

DISASTER RISK MANAGEMENT. STRUMENTI
E COMPETENZE PER LO SVILUPPO DI CITTÀ
INNOVATIVE E RESILIENTI

RESPONSABILE DEL PROGETTO:

PROF. CARLO VERMIGLIO
CVERMIGLIO@UNIME.IT

DIPARTIMENTO Afferenza:

ECONOMIA

FINALITÀ DEL PROGETTO:

Il progetto intende stimolare l'attenzione degli studenti riguardo a un tema di stretta attualità e di marcata valenza interdisciplinare quale la gestione dei rischi di disastro.

L'argomento ha richiamato e tuttora stimola l'interesse delle principali Istituzioni internazionali, degli studiosi, dei media e, più in generale, delle aziende private e pubbliche. Ciò è giustificato, in larga misura, dal sensibile incremento nel numero di disastri e di eventi climatici estremi verificatisi nell'ultimo decennio, i cui effetti in termini di danni alle popolazioni, al patrimonio artistico e all'economia in generale hanno assunto dimensioni sempre più devastanti.

L'idea progettuale mira a sviluppare la tematica dei "rischi di disastro" secondo uno schema logico e metodologico centrato sugli studi economico-aziendali e di management. Partendo da tale ambito di ricerca, il progetto sviluppa le seguenti linee tematiche:

- a) Risk management;
- b) Resilienza Urbana;
- c) Big data e iniziative smart city;
- d) Valutazione dei beni ambientali e tutela del patrimonio artistico-culturale.

Le predette linee tematiche, tutte caratterizzate da elevata innovatività e dalla possibilità di essere declinate tanto sul piano teorico quanto sul fronte dell'analisi empirica, pongono in risalto il legame interdisciplinare esistente tra l'argomento principale - la gestione dei rischi di disastro - e le linee "focus" che rappresentano lo sviluppo teorico-empirico del tema prescelto.

Non da ultimo, il progetto intende dare impulso al dibattito su un tema che assume, oggi più che mai, rilievo critico sul piano politico, economico e sociale, e che trova nel nostro territorio un ambito geografico di assoluto interesse attesa la forte esposizione ai rischi naturali e ambientali che caratterizza l'area del Mediterraneo e, ancor più quella dell'Italia meridionale e insulare.

L'argomento consente, inoltre, di immaginare la creazione di figure professionali "tradizionali" quali i *Risk Analyst*, così come figure più innovative che vanno affermandosi a livello internazionale nell'ambito delle amministrazioni pubbliche e delle aziende private multinazionali (Chief Resilient Officer, Big Data Analyst etc, Head of Emergency and Disaster Recovery Services ecc.).



ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO FORMATIVO

Il progetto, nella sua versione di massima si articola su n. 5 giornate formative così concepite: Oltre alle attività d'aula, suddivise in lezioni frontali seminari tematici e lavori di gruppo, agli studenti è richiesto lo studio e l'approfondimento dei materiali didattici anche al di fuori delle ore curricolari.

Il programma prevede un'articolazione su moduli da n. 6 ore di lezione, possibilmente suddivise in due blocchi (mattina, 4h; pomeriggio, 2h) . Le prime due giornate avranno un taglio principalmente teorico e di inquadramento generale, almeno per i blocchi diurni. Nelle ore pomeridiane saranno introdotte ed esaminate le linee tematiche "focus".

Seguiranno sessioni dedicate alla presentazione di case studies e a carattere seminariale sui temi "focus", al fine di presentare e far conoscere le best practices sviluppate a livello nazionale e internazionale.

Sempre nel corso delle ore pomeridiane, agli studenti sarà offerta la possibilità di confrontarsi con i docenti e gli *invited speakers*, creando occasioni di collegamento, interazione e networking anche tramite canali multimediali (dirette streaming, call conference via skype o altre piattaforme).

Alcuni degli interventi formativi e delle attività di networking saranno svolte tramite la modalità "a distanza" anche al fine di contenere i costi progettuali e di sfruttare l'integrazione tra relatori dislocati in sedi diverse e aula.

L'ultimo giorno di lavori sarà dedicato alla presentazione di poster di ricerca da parte degli studenti e ad un convegno-dibattito di chiusura.

ATTIVITÀ DI NETWORKING

La presenza di docenti e di *invited speakers* internazionali, di professionisti attivi nell'ambito di primarie società di consulenza e di gestione di infrastrutture per l'erogazione dei servizi pubblici essenziali, nonché la disponibilità di massima già acquisita da parte di responsabili di programmi per la riduzione dei rischi di disastro in servizio presso la sede di Ginevra delle Nazioni Unite, attribuisce al progetto un carattere di spiccato respiro internazionale e offre agli studenti una concreta opportunità di confronto e di apertura al dialogo con operatori ed esperti di assoluto rilievo. Sono già stati avviati colloqui volti a verificare la possibilità di istituire forme di stage e tirocini per gli studenti più meritevoli.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA – ACCADEMIA PELORITANA DEI PERICOLANTI

Scheda riepilogativa progetto

TITOLO DEL PROGETTO:

LA CULTURA DEL GUSTO: UN APPROCCIO MULTIDISCIPLINARE AL CIBO COME SAPERE E COME PIACERE.

RESPONSABILE DEL PROGETTO: ROSALIA CAVALIERI (rcavalieri@unime.it)

DIPARTIMENTO AFFERENZA:

DIPARTIMENTO DI SCIENZE COGNITIVE, PSICOLOGICHE, PEDAGOGICHE E DEGLI STUDI CULTURALI

FINALITA' PROGETTO:

Tema interdisciplinare e trasversale, il cibo, il gusto connesso al suo consumo e tutto ciò che a essi è inerente chiama a raccolta tutti i saperi, nessuno escluso, configurandosi come un tema complesso, pervasivo e nel contempo universale, proprio perché il cibo coinvolge tutti. Mangiare è un atto quotidiano, intimo e conviviale al tempo stesso, che ogni individuo compie da quanto nasce a quando muore, un atto con il quale costruiamo il nostro corpo ma nutriamo anche la nostra anima, e tessiamo le nostre relazioni sociali, un atto carico peraltro di significati simbolici del quale tuttavia non sempre abbiamo grande consapevolezza. Ciò vuol dire che nutrirsi oltre a essere una necessità e un piacere è un atto di responsabilità, perché con il cibo costruiamo anche la nostra salute. Come osservava J.A. Brillat-Savarin, l'intellettuale *gourmet* inventore della scienza gastronomica (*Physiologie du goût*, 1825), la scienza che "nutre l'uomo" riunisce saperi umanistici e scientifici che ruotano attorno al cibo come elemento materiale e come elemento culturale: fisiologia, fisica, chimica, culinaria, storia, filosofia, sociologia, antropologia, economia, semiotica, medicina, agronomia, psicologia, dietologia ecc., proprio perché il cibo e il gusto coinvolti nel suo apprezzamento sono forme complesse di sapere e di cultura materiale costitutive della nostra esistenza di

animali che “sanno mangiare”. Se è vero che tutti gli animali si sfamano per sopravvivere, solo l’animale umano elabora l’atto alimentare come esperienza cognitiva e come linguaggio, fino a trasformarlo in “saper mangiare”, facendone anche oggetto dell’arte culinaria e delle scienze gastronomiche.

Nonostante il nostro rapporto con il cibo sia complesso, e nonostante da qualche decennio si senta parlare di cultura alimentare e del gusto, tuttavia all’alimentazione in genere non attribuiamo grande importanza, la nostra consapevolezza del valore dei cibi che mangiamo, dei vini che beviamo, degli oli (o dei grassi, più in generale) con cui condiamo i nostri cibi, delle loro proprietà qualitative, del modo in cui sono stati elaborati, della loro storia, del loro legame col territorio e con la stagionalità, delle loro proprietà salutistiche, della loro identità culturale, dei meccanismi percettivi, cognitivi e linguistici che ci consentono di apprezzarli e di dividerli ecc., è ancora piuttosto scarsa. Una delle ragioni sta nella poca attenzione della nostra società all’educazione alimentare e del gusto, un tema che tuttavia è divenuto ormai un’emergenza se pensiamo alla diffusione planetaria di patologie come l’obesità o il diabete (ma anche all’abuso di alcolici, specialmente tra i giovanissimi, che non vengono educati al “saper bere”) connesse allo stile alimentare e di vita post-industriale e alla cosiddetta “società del benessere”.

Muovendo da queste premesse, l’obiettivo del presente progetto, che pertiene non solo agli ambiti umanistici, vuole essere quello di accrescere nei più giovani la consapevolezza di un’esperienza così densa di significati come quella del mangiare. Troppo spesso mangiamo distrattamente, badando soltanto alla pura “sensazione al palato”, senza curarci della qualità e della provenienza di ciò che portiamo alla bocca, facendo disordini e abusi alimentari e consumando cibo scadente e di dubbia provenienza. Oggi è più che mai importante offrire ai giovani, ai quali del resto questo progetto è rivolto, un’occasione per riflettere con maggiore contezza sul tema del cibo e del gusto legato al suo consumo attraverso un percorso teorico ma anche pratico (accattivante e coinvolgente anche sul piano della percezione multisensoriale) che, arricchendo la loro consapevolezza alimentare funge da stimolo e li attrezzi a operare scelte qualitative, educandoli anche al piacere di un uso più sapiente dei propri dispositivi sensoriali, premesse per un rapporto più consapevole e responsabile, ma anche più godibile con il cibo, perché una maggiore consapevolezza del valore dell’atto alimentare, nonché una migliore informazione e comunicazione del cibo non possono che reduplicare il piacere che da esso si trae: un piacere consapevole solo per gli animali umani.

ARTICOLAZIONE DEL PROGRAMMA FORMATIVO

Il programma si articola in due moduli: uno teorico e uno teorico-pratico.

1. Il primo modulo prevede l'acquisizione di conoscenze teoriche trasversali attraverso l'approfondimento di alcuni temi centrali della cultura alimentare e del gusto: il cibo e il gusto connesso al suo consumo come necessità, piacere e sapere; il cibo è anche linguaggio: la semiotica del cibo e i suoi ambiti di applicazione attraverso la varietà di linguaggi della cucina, della tavola e del cibo; approfondimento degli aspetti antropologici del cibo come fattore sociale e culturale, e delle diverse culture del cibo; e ancora, la filosofia e l'estetica del cibo e della gastronomia nel senso della multidimensionalità dell'esperienza gastronomica. Quanto agli aspetti più strettamente scientifici della cultura alimentare saranno invece affrontati attraverso: 1) le nozioni basilari di chimica degli alimenti, la scienza che studia la composizione chimica dei cibi e specialmente le proprietà dei costituenti che ne determinano il valore nutrizionale e merceologico, e le trasformazioni chimiche e fisiche che questi subiscono durante la preparazione e la cottura dei cibi (e più in generale durante i processi tecnologici); 2) la psicologia della percezione, con un'attenzione particolare al ruolo della percezione multisensoriale nell'apprezzamento del cibo. Questo percorso include anche la partecipazione di due sponsor testimonial, le aziende agricole Carlo Hauner e Palari della provincia di Messina, che faranno da ambasciatrici della cultura del gusto raccontando la loro storia e i loro prodotti alimentari.

2. Il secondo modulo si basa su alcuni aspetti della cultura alimentare, in particolare l'educazione sensoriale e l'educazione alla comunicazione del gusto. Questo modulo prevede un percorso teorico-pratico di conoscenza e di valorizzazione di due eccellenze dell'alimentazione Mediterranea, ma anche nel panorama mondiale di questi due comparti produttivi: il vino (bevanda storica del bacino mediterraneo) e l'olio extravergine d'oliva (l'alimento grasso principale della Dieta Mediterranea), attraverso l'acquisizione dei contenuti di base che consentano poi agli studenti di conoscere e di apprezzare le qualità sensoriali di questi due patrimoni della nostra gastronomia, e di saper riconoscere un prodotto di qualità da uno scadente, attraverso assaggi guidati da professionisti di entrambi i settori (un oleologo e un sommelier), finalizzati a un'analisi comparativa di oli e di vini di regioni diverse, prodotti da cultivar e da vitigni diversi. Un incontro sarà dedicato anche alle erbe aromatiche, al loro riconoscimento olfattivo ai loro usi in cucina, completato da una degustazione di biscotti artigianali dolci e salati arricchiti di erbe aromatiche e/o di spezie. Oltre ad avviare lo studente a un percorso di educazione sensoriale – che è anche educazione a un consumo consapevole e sobrio – questo modulo prevede anche un approfondimento degli aspetti

comunicativi del vino e dell'olio, attraverso la conoscenza del vocabolario, e più in generale del linguaggio appropriato, che anche un semplice consumatore dovrebbe possedere per apprezzare al meglio un vino o un olio di qualità e accrescere la propria consapevolezza alimentare. Gli studenti saranno quindi coinvolti anche nella descrizione dei vini e degli oli degustati. Il linguaggio con cui viene raccontato un prodotto alimentare nelle riviste enogastronomiche è un altro aspetto fondamentale della comunicazione e della diffusione della cultura del gusto e del rapporto tra editoria e comunicazione alimentare. A completamento di questo modulo è previsto anche l'incontro con un giovane chef executive, che partendo dalla sua personale esperienza condurrà gli studenti dietro le quinte di una cucina reale (molto diversa da quella mediatica) raccontando l'ideazione, la progettazione e la tecnica che stanno alla base della creazione dei suoi piatti, spiegando come la cucina, in quanto arte e tecnica di trasformazione dei cibi riveli il gusto personale di chi la elabora con l'intento di emozionare l'avventore offrendogli un'esperienza multisensoriale e anche intellettuale. L'incontro con lo chef si concluderà con la degustazione di *finger food* preparati dallo stesso.

Di seguito (Allegato 2) verrà illustrato lo schema del programma formativo, articolato in due moduli, con il dettaglio dei singoli insegnamenti e dei relativi docenti.

ATTIVITA' DI NETWORKING:

La realizzazione della scuola si fonda su una rete di collaborazioni tra diverse università italiane, presso le quali svolgono attività didattica e di ricerca studiosi che si occupano a vario titolo e da prospettive diverse del tema del cibo, del gusto e/o della gastronomia, e associazioni, organismi ed eventi finalizzati alla diffusione e all'approfondimento della cultura alimentare, all'educazione sensoriale e del gusto, alla formazione e all'aggiornamento di professionisti del settore enogastronomico.

In particolare :

- 1) Università di Messina, di Palermo, di Cassino e del Lazio Meridionale, di Trento e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN).
- 2) AIS: Associazione Italiana Sommelier: organismo che ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato nel 1973, presente con le sue numerose sedi su tutto il territorio nazionale e preposto alla qualificazione professionale di figure operanti nel settore della ristorazione e della miscita del vino, ma anche di amatori, attraverso una didattica

appositamente strutturata, la promozione di attività e di iniziative legate al mondo dell'enogastronomia e la pubblicazione di una propria rivista.

3) Olio Officina Festival - Condimenti per il palato e per la mente (MI): un progetto culturale, già alla settima edizione, che non è soltanto cultura materiale ma soprattutto un luogo di cultura alta e di confronto, che punta a una solida affermazione della cultura dell'olio in particolare e alla valorizzazione di una sana e corretta alimentazione quale presidio di medicina preventiva e fonte di benessere, il cui ideatore e direttore è Luigi Caricato (oleologo, giornalista, scrittore, editore).

4) Pastificio Minardo, pastificio artigianale con sede a Modica (RG), che produce solo paste con 100% grani antichi siciliani, cioè varietà di grani che esistevano in Sicilia prima dell'avvento delle modifiche genetiche indotte con i raggi gamma.

4) Porthos (Roma) è un organismo editoriale (e non solo) deputato alla diffusione della cultura del vino, all'educazione sensoriale e alla formazione, alla conoscenza, all'apprezzamento e alla comunicazione di questa bevanda mutevole, in trasformazione nello spazio e nel tempo, espressione vitale della varietà.

ELENCO PARTNER:

- Olio Officina Festival – Condimenti per il palato e per la mente
- Pastificio Minardo (Modica- RG)
- IED (Istituto Europeo di Design) Cagliari
- Porthos Edizioni (Roma)
- AIS (Associazione Italiana Sommelier)
- Università di Messina
- Università di Palermo
- Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)
- Università di Trento

ELENCO SPONSOR:

1. "La Tovaglia volante": scuola di cucina, catering, ristorante, produzione di biscotti artigianali (ME).
2. Masserie di Sant'Eramo, Azienda agroalimentare e olearia (BA).
3. Caronte&Tourist (ME).
4. Planeta, Azienda vitivinicola siciliana e produttrice di oli extravergine d'oliva (Menfi - AG).
5. Cantina Modica di San Giovanni, azienda vitivinicola e produttrice di oli extravergine d'oliva (Noto - SR).
6. Azienda agricola vitivinicola Barraco (Marsala - TR).
7. Azienda agricola vitivinicola Bonavita (ME).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

Scheda riepilogativa progetto

INFORMAZIONI GENERALI

TITOLO DEL PROGETTO:

**Millennials, sessualità e chemsex:
aspetti socio-legali, clinici, di controllo e prevenzione
di HIV-AIDS & Infezioni Sessualmente Trasmesse**

RESPONSABILI DEL PROGETTO:

Prof. Giovanni Francesco Pellicanò
RTI MED/17
Prof. Giuseppe Nunnari
Ordinario di Malattie Infettive MED/17

DIPARTIMENTO AFFERENZA:

Dipartimento di Patologia Umana dell'adulto e dell'età evolutiva "G. Barresi"
Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale

SINTESI PROGETTUALE

FINALITA' PROGETTO:

INTRODUZIONE: CHEMSEX (popper, cocaina, GHB), promiscuità sessuale (dark room, MSM), l'avvento online di "app dating" e socialnetwork (tinder, grindr, facebook,) contribuiscono all'aumento delle infezioni da HIV/AIDS e sessualmente trasmesse (IST) registrato nell'ultimo ventennio: ogni anno ci sono nel mondo circa 500 milioni di nuove diagnosi, ai quali si aggiungono circa 40 milioni di Aids (fonte: OMS).

I più colpiti, circa 2/3, sono i "Millennials", la generazione nata tra i primi anni Ottanta e l'inizio degli anni Duemila. Dalla "Docta Ignorantia" di Socrate si passa a un'ossessione del controllo di informazioni a portata di click dove la prima generazione di "Nativi Digitali" vivono socialità ed eros nella fusione fra vita online e offline a volte anche in violazione delle leggi vigenti.

I Millennials sono la prima generazione che affronta l'infezione da HIV dopo l'epidemia mondiale di AIDS. Il virus non rappresenta più la malattia e la morte. Il problema è che la mancata diagnosi rischia di propagare l'infezione.

OBIETTIVO: Il progetto fornirà agli studenti della nostra Università una disamina completa, di impatto sociale, culturale e multidisciplinare delle problematiche infettivologiche emergenti e riemergenti: AIDS, Epatiti Virali, Herpesvirus, Papillomavirus, Sifilide, Tubercolosi, Malaria, Meningiti, Malattie Parassitarie e protozoarie.

- ✓ Promiscuità sessuale
- ✓ Droghe tradizionali, new psychoactive substances e smart drugs
- ✓ Utilizzo di socialnetwork, app dating ed aspetti legali legati al loro utilizzo
- ✓ Epidemiologia, modalità di trasmissione, sintomi e segni clinici, trattamento delle IST
- ✓ Attivazione di interventi di *counselling* sui comportamenti sessuali a rischio favorendo un accesso immediato ai test per la diagnosi precoce e l'emersione del sommerso.
- ✓ Ruolo dei vaccini e campagne vaccinali nella prevenzione delle Malattie Infettive

Gli studenti potranno inoltre approfondire un tema di grande interesse collettivo in modo integrato e trasversale con il coinvolgimento di esperti di ambiti diversi, tutti accomunati da un obiettivo comune, rendendo particolarmente articolato ed originale il percorso didattico che non trova abitualmente riscontro nei programmi formativi dei vari corsi di studio.

Una scuola di eccellenza che, grazie al coinvolgimento delle migliori competenze all'interno dell'ateneo nei vari settori coinvolti e ad alcuni autorevoli esperti esterni che sono stati invitati, potrà contribuire in modo originale ed innovativo alla formazione degli studenti più meritevoli interessati ad una visione integrata, olistica e trasversale di un fenomeno di grande attualità: le Infezioni HIV/AIDS e Sessualmente Trasmesse.

Sarà anche motivo di riflessione per i docenti di varie aree che si troveranno a dibattere di un unico argomento, spesso oggetto di *call* per progetti e finanziamenti, potendo così trovare spunto per future ricerche inter-dipartimentali e porre le condizioni per una futura e fattiva collaborazione che possa essere la base per un dialogo tra "menti pensanti".