



ELENA MANCIOPPI

RESIDENZA	Loc. Miravalle 28, Ala 38061 (TN)
DOMICILIO	Via Pio Foà 86, Torino 10126 (TO)
TELEFONO	+393405516035
MAIL	e.manciozzi@unisg.it elena.manciozzi@gmail.com
CITTADINANZA	Italiana
NATA (A), (IL)	Rovereto, 04.01.1990

FORMAZIONE

Periodo	1 Ottobre 2018 – 28 Gennaio 2022
Istituto di istruzione	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Pollenzo, CN)
Titolo del corso di studi	Corso di Dottorato in Ecogastronomia, Formazione e Società
Progetto di ricerca	<i>L'olfattivo. Per un'estetica sociale dell'odorato</i>
Relatore	Prof. Dr. Nicola Perullo
Qualifica conseguita	Ph.D., Dottore di Ricerca
Voto	Eccellente <i>cum Laude</i>
Periodo	6-10 Luglio 2020
Luogo	Pavia
Tipo di attività	SIE Summer School
Titolo	<i>L'Estetica e i suoi classici</i>
Istituto	Università di Pavia, Almo Collegio Borromeo
Periodo	17-21 Giugno 2019
Luogo	Procida
Tipo di attività	SIE Summer School
Titolo	<i>L'Estetica e le Arti: Traiettorie e Percorsi</i>
Istituto	Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"
Periodo	Settembre 2015 - Marzo 2018
Istituto di istruzione	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Pollenzo, CN)
Titolo del corso di studi	Gestione e Promozione del Patrimonio Gastronomico e Turistico
Qualifica conseguita	Laurea magistrale
Titolo della tesi	<i>L'olfatto atmosferico. La nebulosa consistenza dell'odore nell'esperienza col cibo</i>
Voto	110/110 <i>cum laude</i>
Periodo	Settembre 2010 - Luglio 2014
Istituto di istruzione	Alma Mater Studiorum (Università di Bologna), Scuola di Lettere e Beni Culturali
Titolo del corso di studi	Lettere
Qualifica conseguita	Laurea triennale
Titolo della tesi	<i>Cibi reali e immaginari nelle fiabe di Calvino. Il cibo tra necessità, lusso e magia</i>
Voto	105/110
Periodo	Settembre 2004 - Luglio 2009
Istituto di istruzione	Liceo A. Rosmini (Rovereto, TN)
Qualifica conseguita	Diploma di Maturità Classica
Voto	80/100

COMPETENZE LINGUISTICHE

Madrelingua: **Italiano**

	Ascolto	Lettura	Interazione	Scrittura
Inglese	Ottimo	Ottimo	Buono	Ottimo
Francese	Buono	Ottimo	Buono	Buono

PUBBLICAZIONI

Monografie

Mancioppi, Elena, *L'olfattivo. Per un'estetica sociale dell'odore di cibo*, ETS, Pisa 2022 [in uscita].

Articoli in riviste scientifiche

Mancioppi, Elena, "Towards a Sociopolitical Aesthetics of Smell", in *The Senses of Smell: Scents, Odors and Aromatic Spaces – Rivista di Estetica*, LXI, 78, 3/2021, pp. 131-151.

Mancioppi, Elena, Perullo, Nicola, "Estetica aromatica. Odore, politiche dell'atmosfera e impegno percettivo", in A. Andrzejewski (a cura di), *New Ontologies of Art – Rivista di Estetica*, LX, 73, 1/2020, pp. 118-135.

Mancioppi, Elena, "Cibo, atmosfere ed estetizzazioni olfattive", in *E|C. Politiche della cucina. Discorsi, conflitti, culture*, n. 27, 2019.

Saggi in volumi

Perullo, Nicola, Mancioppi, Elena, "Per un'estetica dell'aromatico", in Nicola Perullo, *L'altro Gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa* (Nuova edizione ampliata, arricchita e rielaborata), ETS, Pisa 2021, pp. 171-186.

Mancioppi, Elena, "L'olfatto come senso estetico-politico", in Massimo Montanari (a cura di), *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari 2021, pp. 284-298.

Curatele

Perullo, Nicola, Mancioppi, Elena (a cura di), *The Senses of Smell: Scents, Odors and Aromatic Spaces – Rivista di Estetica*, LXI, 78, 3/2021.

***DI*DATTICA**

<i>Periodo</i>	21-23/02 2022
<i>Corso</i>	Master in Design for Food, PoliDesign, Milano
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	Smell&Food. Air Design and Scent Marketing
<i>Periodo</i>	11/02 2022
<i>Corso</i>	Master Unisg
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	Gastro-Osmospheres and Scent Marketing
<i>Periodo</i>	29/10, 3/11, 11/11 2021
<i>Corso</i>	Laurea Magistrale – Critical Gastronomy and Languages of Taste
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	Ecological Perception. An Inquiry into the Multisensory Experience of Food; Food Flavors, Scent Marketing & Olfactory Gastronomies; Smell. Socio-Politics and Olfactory Art
<i>Periodo</i>	8/11, 15/11, 15/12 2021
<i>Corso</i>	Laurea Triennale – Filosofia del Cibo
<i>Lingua</i>	Italiano
<i>Titolo</i>	“Gusto”, senso e giudizio. Indagine su gusto e olfatto a partire da Kant; Brillat-Savarin e la gastronomia. Potenzialità e limiti; Ecologia della percezione. A partire (e attraverso) J.J. Gibson; Olfatto. Politiche olfattive, marketing olfattivo e aromi alimentari
<i>Periodo</i>	30/03 2021
<i>Corso</i>	Master – Creativity, Ecology and Education
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	Aesthetics and Ethics of Food Aromas
<i>Periodo</i>	20/10 2020
<i>Corso</i>	Laurea Magistrale – History of Food Cultures
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	A Sensorial History of U.S. Prohibition. The Smells of Alcohol
<i>Periodo</i>	16/10, 19/10 2020
<i>Corso</i>	Laurea Magistrale – New Frontiers of Gastronomy
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	Scented Meals. Smell as an Ecological and Gastronomical Tool; Smell and Diseases. Intersections between Olfactory Sphere and Pandemic; New Olfactory Frontiers
<i>Periodo</i>	15/10, 29/10, 05/11 2020
<i>Corso</i>	Laurea Magistrale – Critical Gastronomy and Languages of Taste
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	Aesthetics of Olfactory Perception; Sociopolitical Olfactory Aesthetics; Scent Marketing; A Case Study: Truffle

DIATTICA

<i>Periodo</i>	6/10 2020
<i>Corso</i>	Laurea Triennale – Filosofia del Cibo
<i>Lingua</i>	Italiano
<i>Titolo</i>	La teoria della percezione ecologica di J.J. Gibson; L'olfatto e il marketing olfattivo
<i>Periodo</i>	24/10, 21/11 2019
<i>Corso</i>	Laurea Magistrale – Critical Gastronomy and Communication
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	The Sense(s) of Smell
<i>Periodo</i>	23/10 2019, 25/10 2019
<i>Corso</i>	Master (World Food Cultures and Mobility) – Sensory Analysis, Tasting and Cooking
<i>Lingua</i>	Inglese
<i>Titolo</i>	Sense of Smell
<i>Periodo</i>	22/10 2019
<i>Corso</i>	Laurea Triennale – Filosofia del Cibo e Comunicazione Gastronomica
<i>Lingua</i>	Italiano
<i>Titolo</i>	Olfatto: percezione ecologica e marketing

RICERCHE

<i>Periodo</i>	Marzo 2022 – in corso
<i>Ricerca</i>	Assegnista di ricerca “Cibo e olfatto: Percezione e ruolo socio-politico degli aromi alimentari nella società contemporanea”, M-FIL/04
<i>Responsabile del Progetto</i>	Prof. Dr. Nicola Perullo
<i>Presso</i>	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Pollenzo, CN)
<i>Periodo</i>	Maggio - Dicembre 2018
<i>Ricerca</i>	Assegnista di ricerca PRIN 2015 , “Cucina politica. Il linguaggio del cibo tra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche”
<i>Responsabile del Progetto</i>	Prof. Dr. Nicola Perullo
<i>Presso</i>	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Pollenzo, CN)

CONVEGNI

<i>Periodo</i>	<i>26 Maggio 2019</i>
<i>Intervento</i>	Intervento “Cibo, Aroma, Atmosfera: abitare gli spazi olfattivi attraverso l’olfatto” Smell Festival 2019, 23 - 26 Maggio 2019, Bologna
<i>Periodo</i>	<i>2 Dicembre 2018</i>
<i>Intervento</i>	Intervento “Politiche dell’atmosfera. L’estetizzazione olfattiva del vissuto aromatico sociale” XLVI Congresso AISS (Associazione italiana di studi semiotici), 30 Novembre - 2 Dicembre 2018, Palermo

La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell’art. 26 della legge 15/68, nonché degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l’uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali.

Inoltre, la sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

Torino, 9 Marzo 2022

Elena Nicolini