

CURRICULUM DELL'ATTIVITÀ SCIENTIFICA E PROFESSIONALE

Riccardo Migliavada, PhD

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Carate Brianza, 23 marzo 2022

Riccardo Migliavada

Indice

1. DATI PERSONALI	3
2. PERCORSO ACCADEMICO	3
3. ASSOCIAZIONI	3
4. ATTIVITÀ SCIENTIFICA	4
5. ATTIVITÀ DI RICERCA PER AZIENDE	4
6. ATTIVITÀ DIDATTICA	4
6.1 DOCENZA	4
6.2 CONFERENZE E SEMINARI	6
6.3 ATTIVITÀ FORMATIVE PER AZIENDE ED ALTRI ENTI.....	6
6.4 ATTIVITÀ DI RELATORE E CORRELATORE	7
7. PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E CONGRESSI	7
7.1 RELATORE	7
7.2 DISCENTE	8
8. ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI E CONGRESSI	8
9. PUBBLICAZIONI	8
9.1 LAVORI PUBBLICATI	8
9.2 LAVORI IN STAMPA	9
10. DISSEMINAZIONE DEI RISULTATI DELLA RICERCA ALLA SOCIETÀ	9
11. NOTE CONCLUSIVE	9

1. Dati personali

Nato a Como (CO) il 26/04/1986

Residente in Carate Brianza (MB) in Piazza S. Martino n. 1

Conoscenza della lingua Inglese

r.migliavada@unisg.it

2. Percorso Accademico

- 2018-2022
Dottorato di ricerca in *“Ecogastronomy, Education and Society”* presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, A.A. 2018/2019 - XXXIV Ciclo.
- Marzo 2018
Laurea Magistrale in Neuroscienze Cognitive e Processi Decisionali presso l’Università degli Studi di Milano, con votazione di 110 e lode, discutendo la tesi *“Food and Brain. How what we eat affects our brain.”*
- Febbraio 2010
Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con votazione 104/110, discutendo la tesi *“Brianza tra industria e Futuro. Progetto di rivalorizzazione dell’agricoltura brianzola”*.

3. Associazioni

- Dal 2022: membro del comitato scientifico di Camst group.
- Dal 2019: membro del Working Group *“Mind in Mouth”* (MiMO) promosso dal Centro Interdipartimentale Mente/Cervello (CIMEC) dell’Università degli Studi di Trento e dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS).

4. Attività Scientifica

L'attività di ricerca si focalizza principalmente sullo studio dei processi decisionali nelle scelte alimentari. L'approccio utilizzato è multidisciplinare e tiene in considerazione i molteplici fattori che contribuiscono alle scelte alimentari, quali tra gli altri, i tratti psicologici, gli aspetti percettivi, fisiologici, di ergonomia cognitiva e ambientali. L'obiettivo è quello di delineare un nuovo approccio alla psicologia del cibo che non si esaurisca nello studio delle patologie o dei comportamenti alimentari ma che prenda in considerazione la complessa relazione che gli individui hanno con il cibo nella sua totalità.

5. Attività di ricerca per aziende

- *Gennaio – giugno 2022: “UniSG per Comieco. Il Packaging in GDO”*. Analisi dello stato dell'arte del packaging nella grande distribuzione organizzata (GDO) e indagine sulla disponibilità da parte delle principali catene di distribuzione a un'ipotetica sostituzione della plastica con la carta per Comieco, il Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica. Il progetto è attualmente in corso e il candidato ricopre il ruolo di Project manager. La durata prevista del progetto sono 6 mesi.
- *Giugno – settembre 2021: “Il Futuro della Ristorazione Collettiva B&I. Evoluzione del Mondo del Lavoro e Nuovi Scenari Possibili”*. Progetto di consulenza per l'azienda di ristorazione collettiva CAMST group volto ad analizzare i trend della ristorazione collettiva e a delineare possibili innovazioni nei servizi offerti dal gruppo. Il progetto si è concluso con la redazione di un report di 19 pagine per il management aziendale.

6. Attività didattica

6.1 Docenza

Il candidato ha svolto attività di docenza per un totale di **48** ore di lezione di cui **34** in lingua inglese.

- Giugno 2021: seminario dal titolo *“Applied Food Psychology”* (2 ore), all'interno del corso di Analisi Sensoriale per gli studenti del secondo anno della laurea triennale in Scienze Gastronomiche, presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Giugno 2021: docente titolare del corso *“Food Naming and Plating”* (8 ore) in lingua inglese per il corso di Master di I livello *“Gastronomy: Applied Gastronomy and Culinary Arts”*, presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).

- Aprile 2021: docente titolare del corso *“Applied Food Psychology”* (8 ore) in lingua inglese per il corso di Master di I livello in *“Gastronomy: Creativity, Ecology and Education”*, presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Aprile 2021: docente titolare del corso *“Architettura Gastronomica”* (4 ore), presso l’Istituto tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, ITS Torino Valdocco.
- Ottobre-novembre 2020: seminario dal titolo *“Thinking Ecologically: Senses and Perception(s)”* (4 ore) in lingua inglese, all’interno del corso *“New frontiers of Gastronomy”* per gli studenti della laurea magistrale in *“Food innovation and management”*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Febbraio 2021: co-docente del corso opzionale *“Critic(it)a Gastronomica”* (4 ore) dedicato agli studenti della laurea triennale in Scienze Gastronomiche, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Novembre 2020: docente titolare del corso *“Food Naming and Plating”* (8 ore) in lingua inglese, per il corso di Master di I livello *“Gastronomy: Applied Gastronomy and Culinary Arts”*, presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Giugno 2020: seminario dal titolo *“Food Psychology: why we eat how we eat”* (2 ore), all’interno del corso di Analisi Sensoriale per gli studenti del secondo anno della laurea triennale in Scienze Gastronomiche, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Ottobre 2019: seminario dal titolo *“Innovation, Consumption and Catering Sector”* (4 ore) in lingua inglese, all’interno del corso *“New frontiers of Gastronomy”* per gli studenti della laurea magistrale in *“Food innovation and management”*, presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Febbraio 2019: seminario dal titolo *“Neuromarketing and Crossmodal Perception”* (2 ore) in lingua inglese, all’interno del corso *“Creating quality products”* per gli studenti della laurea magistrale in *“Food innovation and management”*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Giugno 2019: seminario dal titolo *“An Ecological Perspective on Food Choices”* (2 ore), all’interno del corso di Analisi Sensoriale per gli studenti del secondo anno della laurea triennale in Scienze Gastronomiche, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).

6.2 Conferenze e seminari

- Novembre 2021: relatore di due interventi intitolati “La colazione post emergenza sanitaria” e “Dark Kitchen: cosa sono, come si stanno sviluppando e perché?” in occasione della fiera Cosmofood tenutasi i giorni 8-9 Novembre a Vicenza.
- Settembre 2021: seminario dal titolo “*Psychological Insights for Gastronomes: how food plating and naming can help people eat better*” (2 ore), per gli Alumni dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Dicembre 2020: seminario dal titolo “*Food for Thought: How what we eat affects our cognitive abilities*” (1 ora), online per gli studenti dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Maggio 2018: conferenza dal titolo “*Food and Brain*” (2 ore) presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).

6.3 Attività formative per aziende ed altri enti

Il candidato ha svolto attività formativa per aziende ed altri enti per un totale di **29 ore di lezione** (teoria ed esercitazioni pratiche), di cui **5 in lingua inglese**.

- Marzo 2022: formazione dal titolo “I consumatori: i fattori che influenzano la percezione” presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Settembre 2021: formazione dal titolo “*Food & Psychology*” (4 ore) in lingua inglese, per gli Chef di Compass Group Danimarca presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Luglio 2021: docente del corso “*Scienze in cucina: Creatività e comunicazione nel Piatto*” (2 ore) durante la Summer school organizzata dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn) presso il Pollenzo Food Lab.
- 20-21 Maggio 2021: workshop “*Facilitazione del processo creativo e innovazione del prodotto*” organizzato per il gruppo Colussi (12 ore), volto a guidare il personale dei reparti R&D e Marketing dell’azienda a sviluppare un nuovo prodotto a base di cioccolato e svoltosi presso il Pollenzo Food Lab dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Gennaio 2020: formazione dal titolo “*Cibo per la Mente: come quello che mangiamo influenza le nostre capacità cognitive*” (1 ora) per gli Chef dell’azienda Cirfood presso il Pollenzo Food Lab dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).

- Gennaio 2020: formazione dal titolo *“Food Plating”* (1 ora) per un gruppo di Chef Russi presso il Pollenzo Food Lab dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Maggio 2019: presentazione dei temi *“Food Perception and Architecture of Choices”* (1 ora) in occasione della riunione generale del comitato direttivo del gruppo Elixor in presenza del CEO internazionale del gruppo, presso la Elixor Food Accademy a Milano.
- Febbraio 2019: Laboratorio *“Cre-attività in cucina”* (3 ore) per il gruppo farmaceutico Sanofi presso il Pollenzo Food Lab dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Gennaio 2019: laboratorio di *“Percezione Crossmodale”* (2 ore) per l’azienda di ristorazione collettiva Elixor in collaborazione con Pasta Antonio Amato in occasione dell’inaugurazione della Elixor Food Accademy a Milano.

6.4 Attività di relatore e correlatore

- Correlatore della tesi *“Asmr Food: Un’analisi della Percezione Uditiva e Visiva Del Cibo”*, Martina Rho, Laurea triennale in *“Scienze e Culture Gastronomiche”*, presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Correlatore della tesi *“Educazione e Creatività”*, Agnese Oliva, Laurea Specialistica in *“Food innovation and management”*, presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).
- Correlatore della tesi *“Scienze Comportamentali e Neuromarketing: il Potere delle Emozioni nel Mondo del Food & Beverage”*, Sofia Genta, Laurea triennale in *“Scienze e Culture Gastronomiche”*, presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).

7. Partecipazione a convegni e congressi

7.1 Relatore

1. Partecipazione al congresso mondiale *“Pangborn 2021 - 14th Pangborn Sensory Science Symposium* organizzato dalla Elsevier Ltd e tenutosi online nei giorni 9-12 agosto 2021, con la presentazione del poster *“Is purchasing of vegetable dishes affected by organic or local labels? Empirical evidence from a university canteen”*.
2. Partecipazione al Workshop SISS *“MIMO WORKING GROUP – MIND IN MOUTH”*, organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) e dal centro interdipartimentale Mente/Cervello (CIMEC) dell’Università degli Studi di Trento tenutosi a Rovereto il 30-31 ottobre 2019, con l’intervento *“What our head is inside of? Un approccio ecologico alle scienze sensoriali”*.

7.2 Discente

- Partecipazione al convegno Educazione e Cibo, organizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn), tenutosi a Pollenzo i giorni 20-21 giugno 2019.
- Partecipazione al 8° E3S & SISS Symposium "TASTING THE FUTURE IN SENSORY AND CONSUMER SCIENCE" organizzato dalla società Italiana di Scienze Sensoriali e l'Università Statale di Milano, tenutosi a Milano i giorni 27-28 maggio 2019.
- Partecipazione al "1° meeting traslazionale del gruppo di ricerca strategico in neuroscienze de La Statale", organizzato da Neuronest e dall'Università degli studi di Milano, tenutosi a Milano il giorno 8 marzo 2017.

8. Organizzazione di convegni e congressi

- Collaborazione nell'organizzazione del Congresso Internazionale di Scienze Gastronomiche, programmato per il 22-24 settembre 2022 e promosso dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn).

9. Pubblicazioni

9.1 Lavori pubblicati

- Migliavada*, R., Ricci, Z. F., Haghverdian, D., Denti, F., Torri, L. (2022). Is purchasing of vegetable dishes affected by organic or local labels? Empirical evidence from a university canteen. *Appetite*, 173, 105995.
- Migliavada*, R., Ricci, F. Z., & Torri, L. (2021). A three-year longitudinal study on the use of pre-ordering in a university canteen. *Appetite*, 163, 105203.
- Migliavada, R. (2021) Evoluzione del mangiar fuori e nuovi scenari per la ristorazione collettiva. In P. Corvo e M. F. Fontefrancesco (a cura di). *Il cibo nel futuro. Produzione, consumo e socialità* (pag. 52-64). Carocci editore.
- Corvo, P., Migliavada, R., Zocchi, D. M. (2020) Il ristorante: trama, attori e palcoscenico di un'invenzione che ha rivoluzionato il mangiare pubblico. In G. Nuvolati (a cura di). *Enciclopedia Sociologica dei Luoghi. Volume 3* (pag. 327-343). Ledizioni.
- Migliavada R. (2020). Dal mito della Razionalità ad un approccio Ecologico. In *Narrare i Gruppi, Diario sulla salute pubblica*, 2020, pp. 01-06.

9.2 Lavori in stampa

- Corvo, P., Migliavada, R., Zocchi, D. M. (in press). Italian studies on food and quality of life. In C. Facioni, G. Di Francesco, P. Corvo (Eds.), Springer

10. Disseminazione dei risultati della ricerca alla società

- Intervista in merito alla percezione crossmodale per la rivista Ristoranti, dicembre 2019

11. Note Conclusive

Il presente curriculum scientifico e professionale è costituito da 11 pagine.

Il sottoscritto, a conoscenza di quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, sulla responsabilità penale cui può andare incontro in caso di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci, nonché di quanto prescritto dall'art. 75 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, sulla decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, ai sensi e per gli effetti del citato D.P.R. n. 445/2000 e sotto la propria personale responsabilità dichiara che tutte le informazioni contenute nel proprio curriculum vitae sono veritiere.

Carate Brianza, 23 Marzo 2022

Riccardo Migliavada