

Curriculum Vitae

Nicola Perullo

Professore Associato confermato di Estetica, MFIL/04/Associate Professor of Aesthetics

Indirizzo di Lavoro /Work Address

Università di Scienze Gastronomiche / University of Gastronomic Sciences

Via Amedeo di Savoia 8

I – 12042 Pollenzo, Bra (Cn)

e-mail: n.perullo@unisg.it

phone number: +390172458540

Year of Birth: 1970

Place of Birth: Livorno, Tuscany, Italy

Citizenship: Italian

1. Titoli di studio e culturali

1988: Diploma di Maturità Classica presso il Liceo-Ginnasio Niccolini-Guerrazzi di Livorno

1994: Laurea (Degree) in Filosofia, 110/110 cum laude, University of Pisa

2001: Dottorato di Ricerca in Filosofia, Università di Pisa (PhD in Philosophy, University of Pisa, Italy)

2002: Master di primo livello in Storia e cultura del cibo, Università di Bologna

2. Carriera accademica/Academic Career

1995 - 2000: Cultore della materia e assistente cattedra di Estetica, Università di Pisa

1996: Vincitore concorso di Dottorato di Ricerca in Filosofia, Università di Pisa

2004-2006: Ricercatore a contratto in Estetica, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

2006: Vincitore concorso per Ricercatore di Estetica, MFIL/04; dal 1° settembre 2006 Ricercatore presso Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

15 ottobre 2010: Vincitore concorso per Professore di seconda fascia, "Associato", in Estetica, MFIL/04; dal 1/1/2011 Professore Associato di Estetica presso Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

"Tornata 2013: Conseguita abilitazione per Professore di prima fascia, "Ordinario", in Estetica, MFIL/04.

3. Formazione/Background

È stato allievo diretto di Aldo Giorgio Gargani, con il quale ha conseguito la laurea a Pisa nel 1993 con una tesi su questioni tra estetica e filosofia del linguaggio in Wittgenstein e Derrida; è stato inoltre allievo diretto di Jacques Derrida a Parigi, dove ha studiato – con una borsa Erasmus sotto il coordinamento di E. Balibar – nell'a. a. 1993/1994.

Nel 1996 ha iniziato il ciclo di Dottorato quadriennale in Filosofia all'Università di Pisa, sotto la direzione di Alfonso Maurizio Iacono e di Leonardo Amoroso; la ricerca si è indirizzata al pensiero di Giambattista Vico, in particolare al tema degli animali e dell'animalità.

Conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Filosofia nel 2001, ha intrapreso un percorso che ha coniugato una passione personale alla ricerca. Infatti, ha dedicato 3 anni alla didattica extra-universitaria nel campo della degustazione del vino, del quale ha iniziato a occuparsi come hobby nel 1992; dal 2001 al 2004 ha lavorato – con contratti di collaborazione coordinata e continuativa – presso l'associazione Slow Food Italia come Docente dei corsi Master of Food nelle seguenti materie: Vino 1, Vino 2 e Storia e cultura della gastronomia. In questo periodo ha tenuto centinaia di lezioni in tutta Italia.

Nel 2004 è stato assunto dall'Università di Scienze Gastronomiche come Ricercatore a contratto in Estetica; e dal 2005 è stato assunto a tempo indeterminato, anche in funzione del ruolo ricoperto dal 2005 al 2007 di Coordinatore didattico della Laurea triennale.

Nel 2006 è risultato vincitore del concorso nazionale per Ricercatore in Estetica – M/FIL 04.

Nel 2010 è risultato vincitore del concorso nazionale per Professore Associato in Estetica – M/FIL 04.

Dal 2003 a oggi le sue ricerche si sono principalmente indirizzate ai rapporti tra cibo e filosofia, in particolare all'estetica del gusto, al plesso arte/gastronomia, ai temi dell'esperienza estetica e della vita quotidiana. In questo campo è stato un iniziatore, in Italia, di un nuovo campo di studi chiamato "estetica del gusto" nel senso gastronomico, nell'area filosofico/estetologica.

4. Incarichi e Affiliazioni principali

Membro del Comitato Scientifico della Rivista di Estetica

Membro del Comitato Editoriale di Estetica. Studi e ricerche

Membro Società Italiana d'Estetica (SIE)

Membro del Comitato di Redazione Rivista di Scienze Gastronomiche (2006-2009)

Delegato del Rettore alle Relazioni Internazionali (2017-)

Direttore del Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education (2018-)

Delegato del Rettore del CdL Triennale in Scienze Gastronomiche (2011-2016)

Delegato del Rettore del ciclo di insegnamento "Incontri e Conferenze" (7 CFU) Università di Scienze Gastronomiche (2009-2015)

Delegato del Rettore del progetto "Indice di Pollenzo" (2013-2015) dell'Università di Scienze Gastronomiche.

5 PRIN

PRIN 2015 Ruolo: Responsabile Scientifico dell'Unità di ricerca. Titolo del Progetto "Cucina politica. Il linguaggio del cibo tra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche." periodo: 2017/2020

PRIN 2009 Ruolo: Partecipante al Programma di ricerca. Titolo: "Etica, politica e religione nell'orizzonte estetico della modernità."

PRIN 2007 Ruolo: Partecipante al Programma di ricerca. Titolo: "Estetica della Memoria".

6 Pubblicazioni

a) LIBRI/BOOKS

Nicola Perullo, Bestie e bestioni. Il problema dell'animale in Vico, Guida, Napoli, 2002.

Nicola Perullo, Per un'estetica del cibo, Aesthetica Preprint, Palermo, 2006.

Nicola Perullo, L'altro gusto. Scritti di estetica gastronomica, ETS, Pisa, 2008.

Nicola Perullo, Filosofia della gastronomia laica, Meltemi, Roma, 2010.

Nicola Perullo, La scena del senso. A partire da Wittgenstein e Derrida, ETS, Pisa, 2011

Nicola Perullo, Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo, Slow Food Editore, Bra, 2012.

Nicola Perullo, La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria, Carocci, Roma, 2013.

Nicola Perullo, Epistenologia. Il vino e la creatività del tatto, Mimesis, Milano-Udine, 2016.

Nicola Perullo, Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food, Columbia University Press, NY, 2016.

Nicola Perullo, Ecologia della vita come corrispondenza. Frammenti per la spoliazione del senso, Mimesis, Milano-Udine, 2017

Nicola Perullo, Il gusto non è un senso ma un compito, Mimesis, Milano Udine 2018

b) CURE/EDITOR

C. Korsmeyer, Il senso del gusto, a cura di N. Perullo, Aesthetica, Palermo, 2015.

Cibo,estetica e arte. Convergenze tra filosofia, semiotica e storia, a cura di N. Perullo, ETS, Pisa, 2014.

Wineworld, fascicolo monografico della Rivista di Estetica, advisory editor N. Perullo, n° 51, 2012.

Cultura e storia della gastronomia, a cura di N. Perullo, Slow Food Editore, 2007.

c) SAGGI o CAPITOLI DI LIBRI

PERULLO N (in stampa) (2018). On the Correspondence between visual and gustatory perception . In: (a cura di): Pavoni A, Mandic D, Nirta C and Philippopoulos-Mihalopoulos A , Taste. Law and the Senses Series. University of Westminster Press, ISBN: 978-1-911534-32-7

PERULLO N (in stampa) (2018). When To Eat Meat? Towards A Diet Of Caring. In: (a cura di): MARRONE G. MANGANO D., Semiotics of animals in culture. Zoosemiotics 2.0. BERLIN:Springer, ISBN: 978-3-319-72991-6

PERULLO N (2017) "Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal", in The Taste of Art. Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices, edited by Silvia Bottinelli and Margherita d'Ayala Valva, The University of Arkansas Press, Fayetteville, 2017

PERULLO N (2017). De-ontologizzare l'umano per incontrare l'animale. Per una dietetica della cura. In: (a cura di): MARRONE G, Zoosemiotica 2.0. Forme e politiche dell'animalità. Palermo:Edizioni Museo Pasqualino

PERULLO N (2016) "Visione del gusto, gusto della visione", in Regine & Re di Cuochi, Giunti, Firenze, 2016.

PERULLO N (2016) "La testa, il gusto, la pancia: cibo e filosofia", in "Cultura del cibo. Il cibo nelle arti e nella cultura (vol. IV), UTET grandi opere, Torino, 2015.

PERULLO N (2015). Cioccolata, caffè e tè in Europa tra storia e cultura. In: (a cura di): PUGI ILARIA TORRITI PAOLO, Le bevande coloniali Argenti e salotti del Settecento italiano. p. 7-12, ROMA:Palombi Editori, ISBN: 978-88-6060-675-4

PERULLO N (2014). "CIBO, ESTETICA, ARTE: CONVERGENZE NON SISTEMATICHE". In: AA. VV.. (a cura di): PERULLO N, CIBO, ESTETICA E ARTE. CONVERGENZE TRA FILOSOFIA, SEMIOTICA E STORIA. p. 7-19, PISA:ETS, ISBN: 978-884674020-5

PERULLO N (2013) "Il valore estetico del vino", in "Significazioni della sensorialità. Indagine (multidisciplinare) sui sensi minori", a cura di A. Martone, Liguori, Napoli, 2013.

PERULLO N (2013) "Oggi la Vodka: Neoestetica del puro spirito", in "Costellazioni estetiche. Dalla storia alle neoestetica - Studi offerti in onore di Luigi Russo", a cura di P. D'Angelo, E. Franzini, S. Tedesco, Guerini e Associati, Milano, 2013.

PERULLO N (2013) "Estetiche della degustazione", in "Dietetica e semiotica", a cura di G. Marrone e D. Mangano, Mimesis, Milano, 2013.

PERULLO N (2012) "Wineworld: tasting, making, drinking, being", in Rivista di Estetica, n° 51, 2012

Perullo N (2012). Esperienza e sguardo: il viaggio come affinamento percettivo. In: (a cura di): Grimaldi P, Un certo sguardo. p. 193-197, BRA:Slow Food Editore, ISBN: 9788884993328

PERULLO N (2011) "Per una sensorialità sostenibile", in Lo sguardo offeso. Il paesaggio in Italia, Atti del Convegno Internazionale di Studi, a cura di G. Tesio e G. Pennaroli, Centro Studi Piemontesi, Torino, 2011.

PERULLO N (2010) "Mangerida", in AA. VV., Spettri di Derrida, Il Melangolo, Genova, 2010.

PERULLO N (2006) "Per un'estetica del cibo", Aesthetica, Palermo, 2006.

Perullo N (2002). L'umano e il bestiale. Ingegno, metafisica e religione nel De antiquissima. In: (a cura di): Matteucci G, Studi sul De antiquissima Itolorum sapientia di Vico. p. 69-84, MACERATA:Quodlibet

Perullo N (2000). La sapienza poetica come problema. Vico tra Grassi e Derrida. In: (a cura di): Sanna M, Stile A, Vico tra l'Italia e la Francia. vol. Studi Vichiani 31, p. 343-360, ISBN: 88-7188-361-6

PERULLO N (1999) Aggiornamento delle sezioni "Storia della critica" e "Bibliografia" di A. G. Gargani, Introduzione a Wittgenstein, Laterza, Roma-Bari, 1999 (1973).

PERULLO N (1997) "La legge della iterabilità e la teoria del parassita", Postfazione a J. Derrida, Limited Inc, Raffaello Cortina, Milano, 1997.

d) ARTICOLI SCIENTIFICI

PERULLO N (in stampa)"Haptic Taste as a Task". THE MONIST, vol. 101, 2018, ISSN: 0026-9662

PERULLO N "Piedi, linee, tempo, labirinto. L'ecologia della vita come corrispondenza in Tim Ingold", in Dianoia, anno XXI, novembre 2016, pp. 399-418, Mucchi, Modena.

Perullo N (2013). Cibo, piacere, evoluzione. RIVISTA DI ESTETICA, vol. 54, p. 229-238, ISSN: 0035-6212

Perullo N (2013). Nascere, crescere, evolvere, morire (Sul significato di "naturale" e "autentico"). SLOW, vol. 1, p. 16-20, ISSN: 1722-7852

Perullo N (2012). Wineworld: Tasting, making, drinking, being.. RIVISTA DI ESTETICA, vol. 51, p. 3-48, ISSN: 0035-6212

PERULLO N "Cibo e arte. Conversazione con Massimo Bottura", in Estetica. Studi e ricerche, 2/2011"Esperienza estetica, cucina, gastronomia", in Estetica. Studi e Ricerche, n° 1, 2011.

Perullo N (2011). Esperienza estetica, cucina, gastronomia. ESTETICA. STUDI E RICERCHE, vol. 1, p. 73-92, ISSN: 2039-6635, doi: 10.4434/ESR.20396635.012011.05

Perullo N (2009). Aldo Giorgio Gargani, in memoriam. RIVISTA DI ESTETICA, vol. 42, p. 211-212, ISSN: 0035-6212

"Sette condizioni per le scienze gastronomiche, in Rivista di Scienze gastronomiche, 4/08

“L’irriducibilità: il gusto tra autobiografia e condivisione”, in Rivista di Scienze gastronomiche, n° 2, 2007.

“Slow Knowledge: Basics”, in Slow, 2/57, 2007.

Minoranze linguistiche e cultura Slow Food”, in LEM, Gennaio/Febbraio 2007.

PERULLO N (2006) “Etica, estetica e gastronomia”, in Food & History, vol. 4 – n° 1, 2006, Brepols.

“Prescrivere, descrivere”, in Scienze gastronomiche, n° 0, 2006

“Turismo enogastronomico: una ricetta superata?”, in La rivista del turismo, anno VII, n° 4 – 2005

“I sentimenti e il cibo: l’indifferenza”, in Slow, n° 48/2005

“Insegnare la gastronomia?” in Slow, n° 47/2004.

“Sensazione sensatezza”, in Slow, 46/2004.

“L’umano e il bestiale. Ingegno, metafisica e religione nel De antiquissima”, in Studi sul De antiquissima Italarum sapientia di Vico, a cura di Giovanni Matteucci, Quodlibet, Macerata, 2002.

“Verso un’ecologia dell’alimentazione”, in Confronto, VIII/2002/15.

“La sapienza poetica come problema. Vico tra Grassi e Derrida”, in Vico tra l’Italia e la Francia, a cura di M. Sanna e A. Stile, Guida, Napoli, 2000.

- “Percezione e sensazione nella filosofia di W. Sellars”, in Rivista di estetica, nuova serie, n. 10, 1999, anno IXL

“Vedere il tempo Riflessione su Wittgenstein”, in aut aut 291-292, maggio-agosto 1999.

“Topica, critica, grammatologia. Vico attraverso Derrida”, in aut aut 293-294, settembre-dicembre 1999

“Bestie e bestioni. Animalità e umanità nella Scienza nuova”, in Bollettino del Centro studi vichiani, 1998-1999, XXVIII-XXIX, pp. 91-119.

“L’universel fantastique chez G.B. Vico: la genèse de l’idée et de l’histoire, de l’événement et de l’universel”, in Les Papiers du Collège International de Philosophie, n° 37, Septembre 1997.

“La scena del senso. Wittgenstein, Derrida e la pratica della filosofia”, in aut aut, 267-268, maggio-agosto 1995.

d) ALTRE COLLABORAZIONI:

- Grande Enciclopedia illustrata della Gastronomia, Mondadori Editore, Milano, 2007

- Il Piacere del Vino, a cura di G. Ruffa e P. Gho, Slow Food Editore, 2011

6. Traduzioni

J. Derrida, Limited Inc, Raffaello Cortina, Milano, 1997.

J. Derrida, Scrivere sulla carta, in aut aut 291-292, maggio-agosto 1999.

7. Recensioni, schede, interventi (selezione)

“Il problema dell’identità. Riflessione su L’identità etnica di Ugo Fabietti”, in Confronto, n° 2, 1995.

“Libere considerazioni sul dottorato di ricerca”, in Confronto, II/1996/3-4

Recensione a S. Velotti, Sapiienti e bestioni. Saggio sull’ignoranza, il sapere e la poesia in G. B. Vico, in Bollettino del Centro studi vichiani, XXVIII-XXIX, 1998-9.

Recensione a Leonardo V. Distaso, Etica e differenza in Wittgenstein. Studi per un’estetica wittgensteiniana, Carocci, Roma, 1999, in Teoria, XX, 2000/1 (n. s. X/1)

Recensione a Alessandro Mariani, *La decostruzione e il discorso pedagogico. Saggio su Derida*, ETS, Pisa, 2000, in *Iride*, 2002.

“Food al Club”, in *Slowfood*, n° 12, 2004.

Recensione a R. Sennett, *L'uomo artigiano*, *Slowfood* n° 41, 2007.

8. Corsi e seminari (principali)

Come cultore della materia:

A. A. 1995/6 “Introduzione a Ignacio Matte Blanco”, ciclo di dodici lezioni (corso di Estetica Prof. A. G. Gargani, Università di Pisa).

A. A. 1995/6, “Introduzione a Derrida e Spettri di Marx”, ciclo di otto lezioni (corso di Storia della Filosofia Contemporanea prof. M. Iofrida, Università di Bologna).

A. A. 1996/7, “La gaia scienza di F. Nietzsche”, ciclo di quindici lezioni (corso di Estetica Prof. A. G. Gargani, Università di Pisa).

A. A. 1996/7, “Il problema del linguaggio in Vico”, ciclo di sei lezioni (corso di Storia della Filosofia Contemporanea Prof. M. Iofrida, Università di Bologna).

A. A. 1997/8, “J. Derrida: La mitologia bianca”, ciclo di otto lezioni (corso di Estetica Prof. R. Bodei, Università di Pisa).

A. A. 1998/9, “Introduzione alla Scienza nuova di Vico”, ciclo di dieci lezioni (corso di Estetica Prof. G. Barale, Università di Pisa).

A. A. 1999-2000, “Il problema dell’animalità. Questioni sul tema dell’anima delle bestie con letture di Descartes, Bayle e Leibniz”, ciclo di dieci lezioni (corso di Filosofia Morale, Prof. G. Barale, Università di Pisa)

“L’universel fantastique chez G. B. Vico”, conferenza al Collège Intern. Phil. Nel convegno “L’universel en question”, Parigi, 5 gennaio 1997.

“La sapienza poetica come problema”, conferenza al convegno “Vico tra l’Italia e la Francia negli attuali orientamenti di ricerca”, Napoli-Vatolla, 13-14 febbraio 1998.

“Il problema del rapporto sincronia-diacronia nel concetto di ‘modificazioni della mente umana’ nella filosofia di Vico”, intervento al Convegno “La ricerca filosofica nelle nuove generazioni. Convegno dei Dottorati di Ricerca in Filosofia”, Chia, 10-13 settembre 1998.

“Vico e il problema dell’animale”, conferenza nel convegno “Vico et la pensée moderne”, Université de la Sorbonne, Parigi 10-13 febbraio 1999.

“Il simbolismo in Whitehead”, intervento al Seminario “Il simbolismo” di Storia della filosofia contemporanea, Prof. M. Iofrida, Univ. di Bologna.

“Introduzione a Derrida”, lezione tenuta il 22/3/1999 nel corso di Storia dell’Estetica, Dr.ssa M. Paschi.

Come ricercatore a contratto:

“La gerarchia dei sensi: analisi dell’esclusione della gastronomia dal campo consolidato del sapere”, ciclo di quindici lezioni (seminario di Estetica e filosofia della gastronomia, Università di scienze gastronomiche, A. A. 2004/5)

“Il concetto di natura e di cibo naturale”, seminario di 10 ore (corso di Storia dell’Alimentazione 1 prof. Massimo Montanari, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, A. A. 2005/6)

“Il gusto: problemi storici e teorici. The Standard of Taste di D. Hume, seminario di 10 ore (corso di Storia dell’Alimentazione 2 prof. Massimo Montanari, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, A. A. 2005/6)

Il gusto: problemi storici e teorici. The Standard of Taste di D. Hume, seminario di 10 ore (corso di Storia dell’Alimentazione 2 prof. Massimo Montanari, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, A. A. 2006/7)

Estetica e gastronomia, 6 ore (Master di I° livello in Food Design, Istituto Europeo del Design, Roma, A. A. 2006/7)

Estetica del cibo, 8 ore (Master di II° livello in Storia e Cultura dell’alimentazione, Università di Bologna, A. A. 2006/7)

Come ricercatore a tempo indeterminato:

Corso Estetica, 4 crediti (III anno corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), A. A. 2006/7 : Estetica, natura e paesaggio

Corso Estetica, 4 crediti (III anno corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), A. A. 2007/8: Per un’estetica del cibo. Corpo, gestualità, tecnica.

Il gusto: problemi storici e teorici, seminario di 10 ore (corso di Storia dell’Alimentazione 2 prof. Massimo Montanari, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, A. A. 2007/8)

Corso Estetica, 4 crediti (III anno corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), A. A. 2008/9: Natura, cultura, tecnica, immagine, gusto.

Docenza Master Ied in Food Design, Estetica del gusto, 6 ore, luglio 2008.

Il gusto: problemi storici e teorici, seminario di 8 ore (corso di Storia dell’Alimentazione 2 prof. Massimo Montanari, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, A. A. 2008/9)

Intervento Corso Storia della filosofia contemporanea, prof. Manlio Iofrida, Università di Bologna, 12/03/2009; titolo della relazione: “L’altro gusto”

Corso di Estetica della degustazione, 3 crediti (II anno corso di Laurea Specialistica in Scienze Gastronomiche), A. A. 2008/9.

Corso Estetica della gastronomia, 4 crediti (III anno corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), A. A. 2009/10: Il gusto come esperienza.

Lezione al corso di Dottorato A. A. 2010/11 Università degli Studi L'Orientale, Napoli, su "Topografia della gastronomia laica."

Come Professore associato:

Corso Filosofia e estetica del gusto, 5 CFU, A. A. 2013/2014 (III anno corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)

Corso Estetica gastronomica, 6 CFU A. A. 2012/2013 Università Telematica Pegaso-San Raffaele

Corso Filosofia e estetica del gusto, 5 CFU A. A. 2012/2013 (III anno corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)

Corso Etica ed Estetica del cibo, 8 CFU A. A. 2012/2013 (I anno corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche),

Corso Etica ed Estetica del Cibo, 5 crediti (I anno corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche), A. A. 2011/2012: "Un'etica del gustare, un'etica del creare."

Corso Filosofia ed Estetica del Gusto, 5 CFU (III anno corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), A. A. 20011/12: "Per un'estetica gastronomica: dal gusto al genio e ritorno."

Corso Estetica della gastronomia, 5 crediti (III anno corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), A. A. 20010/11: Il gusto come sistema percettivo, esperienza, expertise.

Corso Etica ed Estetica del cibo, 4 crediti (I anno corso di Laurea Magistrale in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), A. A. 20010/11: "L'etica comincia in cucina."

Dall'A. A. 2011/2012 a oggi regolari corsi al CdL Triennale e al CdL Magistrale dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo sui seguenti insegnamenti:

Filosofia del cibo ed Estetica del gusto (CdL Triennale, 5 CFU)

Estetica e linguaggi della gastronomia (CdL Magistrale, 4 CFU)

Corsi opzionali annuali (2CFU) su:

Scritture gastronomiche

Cinema e Cibo

Apprezzamento e Conoscenza del vino

Inoltre, tiene regolarmente insegnamenti e seminari presso varie Università europee e internazionali.

9. Principali convegni e principali attività didattiche (selezione)

Relatore Convegno "Gastronomic Sciences" a Ritsumeikan University, Osaka, Giappone, Settembre 2017

Keynote speaker con tre conferenze presso il Convegno "O gosto como experiencia", SESC, San Paolo, Brasil edizione 2016 e edizione 2017

Relatore Convegno "Mindful Body in the Arts of Eating", Center for Body, Mind, and Culture's, Boca Raton Florida at the Florida Atlantic University campus on January 23rd-26th, 2014.

Relatore Convegno "Organismo ed emozione/Body and Emotion", Università degli Studi di Palermo, Miur-Prin 2009, Palermo, 27/28 Settembre 2013.

Ideazione, direzione e relazione Convegno "Food, Philosophy, and Art", Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, 4-5 Aprile 2013.

Relatore seminario di Studi "Significazione e comunicazione del gusto (e del giusto)", Palazzo Dumesnil, 15 Novembre 2012, Università degli Studi di Napoli L'Orientale

Docenza 12 ore scuola di alta formazione per cuochi "Niko Romito", Casteldisangro, 2/3 ottobre 2012.

Relatore Convegno "Il corpo del piacere", a cura della Scuola di Filosofia e Storia della Biologia e della medicina, 20-22 settembre 2012, Nettuno – Fortezza Sangallo.

Docenza Master in "Cultura e Comunicazione del Gusto", Università di Palermo, 10-12 Settembre 2012 (15 ore)

Relatore Convegno "Regimi di senso: dietetica e semiotica", Urbino, 9/10 luglio, 2012

Docenza 12 ore scuola di alta formazione per cuochi "Niko Romito", Casteldisangro, 7/8 luglio 2012.

Relatore Convegno "Food: Facts and Fiction", Umbra Institute University, 7/8 giugno 2012

Relatore Seminario "A partire dai sensi minori", Università degli Studi L'Orientale, Napoli, 28 e 29 maggio 2012

Curatore e relatore convegno "Il pensiero di Veronelli tra passato e futuro", Università di Scienze Gastronomiche, 24/05/2012

Docenza 14 ore Docenza corso di Formazione per studenti IV° anno su "Elementi di etica ed estetica della gastronomia", Marzo 2012, 14 ore, Centro Formazione Professionale Alberghiero ENAIP di Ossana.

Relatore convegno "Mindful body in Healing and the Arts", Center for Body and Mind Culture, Florida Atlantic University, 19-20 gennaio 2012.

Docenza Master in "Cultura e Comunicazione del Gusto", Università di Palermo, 6-7 novembre 2011 (12 ore)

Docenza Corso Laurea Magistrale in Filosofia, Università di Torino, 4 ore, Giugno 2011.

Docenza Corso di Dottorato Università L'Orientale di Napoli, Marzo, Febbraio 2011.

Relatore convegno: "Sensi e gastronomia", Domenica 2 ottobre 2011, a cura dell'Accademia Italiana della Cucina.

Relatore convegno "Il gusto del cibo tra scienze sensoriali, estetica, semiotica, tecnologia e marketing", Pollenzo, 23 Maggio 2011.

Docenza corso di Formazione per studenti IV° anno su "Elementi di etica ed estetica della gastronomia", Marzo 2011, 32 ore, Centro Formazione Professionale Alberghiero ENAIP di Ossana.

Docenza 14 ore corso IFTS scuola Giolitti, Mondovì, su "Prodotti tipici", gennaio 2011.

Docenza corso di Formazione di 12 ore su "Cultura ed estetica della gastronomia" per insegnanti Centro Formazione Professionale Alberghiero ENAIP di Ossana, Giugno 2010.

Relatore Congresso Nazionale Bioedilizia Italia Forum 2 "Eco & Design", in collaborazione con l'Istituto d'Arte Applicata e Design di Torino (IAAD), Torino Esposizioni, 8 ottobre 2009.

Relatore Convegno "Settimana Europea sul Paesaggio", Université d'Été, 2009, Colloqui d'Arosio sul Paesaggio, Università dell'Insubria, Arosio, 26/27 agosto 2009, con una relazione dal titolo: "Cibo, ospitalità, paesaggio"

Relatore Workshop "I realize", Torino, 9/10 giugno 2009 su: I eat; "L'uomo è ciò che mangia/L'uomo mangia ciò che è"

Docenza 6 ore corso IFTS scuola Velso Mucci di Bra, settembre 2008.

Relatore Convegno "Lo sguardo offeso", 26 settembre 2008, Demonte (Cuneo)

Docenza di Educazione sensoriale, Corso EDISU "Educazione Alimentare e ristorazione collettiva", corso integrato presso il Corso di Laurea in Tecnologie alimentari per la ristorazione, coordinatore prof. Gerbi, A. A. 2008/9, 14 gennaio 2009.

Curatore e relatore III° convegno Internazionale "Filosofia del Vino", Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, 30-31 maggio 2008.

Relatore al Seminario "The New Politics of Food: Gastronomy, Culture and Citizenship", The Open University, Milton Keynes, 28-29 aprile 2008.

Relatore al Convegno "Il respiro del paesaggio", 15 aprile 2008, Università degli Studi di Pavia.

Docente per Master in Storia e cultura dell'Alimentazione dell'Università di Bologna, modulo "Estetica del cibo", Bologna, 17-18 ottobre 2007 (6 ore docenza).

Docente per Master in Food Design dello IED di Roma, modulo “Estetica del cibo”, Roma, 21 luglio 2007 (6 ore docenza).

Docente per COOP Svizzera, sul tema “Scrivere di vino e degustarlo”, Pollenzo, 7 giugno 2007.

Docente per il corso IFTS organizzato dal GAL della Provincia di Trieste, Pollenzo, 5 giugno 2007, sul tema “storia e struttura dell’associazione Slow Food” (4 ore di docenza).

Docente del Master in Diritto Alimentare dell’Università degli Studi di Torino, modulo “Cultura e diritto del vino”, Torino, 23 maggio 2007 (3 ore di docenza).

Organizzatore V° Convegno Nazionale Società Italiana d’Estetica, Pollenzo, 2-3 aprile 2007.

Relatore al Convegno Cibo e delle feste nella lingua e nella letteratura italiana, all’interno della VI ed. della Settimana della lingua nel mondo, Istituto Italiano di Cultura, Madrid, 25 ottobre 2006

Relatore al Seminario Internazionale “Slow Design”, Milano, Palazzo Isimbardi, 6 Ottobre 2006

Docente e coordinatore organizzativo dell’Università per il Corso IFTS “Esperto in gastronomia e prodotti di qualità” organizzato dall’Istituto Alberghiero G. Giolitti di Mondovì, ottobre 2006 – luglio 2007 (40 ore di docenza).

Moderatore al Convegno “Il futuro del vino”, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 18 luglio 2006.