

## **Nicola Perullo**

Livorno, 1/3/1970

Professore ordinario all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo dal 2018, svolge ricerche prevalentemente nell'ambito dell'estetica contemporanea e delle teorie sul gusto. I suoi studi riguardano il nesso tra percezione, processi formativi e pratiche espressive secondo una concezione post-fenomenologica e antropologica dell'estetico. È autore di molti volumi sull'estetica gustativa e sui rapporti tra estetica e cibo divenuti punti di riferimento nazionale e internazionale in questo campo di studi. Attualmente la ricerca ha riguardato soprattutto i campi dell'estetica ecologica e dell'estetico secondo modelli onto-fenomenologici di tipo relazionale (percepire-con), che si sono declinati secondo i paradigmi dell'estetica diffusa (stili di vita, saggezza) e applicati a casi specifici (il vino come esempio di gusto in quanto engaged task)

### **Formazione universitaria**

1994. Università di Pisa. Laurea in Filosofia cum laude.

2001. Università di Pisa. Dottore di ricerca in Filosofia.

2003. Università di Bologna. Master di primo livello in Storia e cultura dell'alimentazione.

### **Borse di studio e contratti di ricerca**

2004-2006. Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Borsa di ricerca.

### **Soggiorni di ricerca all'estero**

1993-1994. Université Sorbonne e École des hautes études en sciences sociales, Parigi. Direttori di ricerca Etienne Balibar e Jacques Derrida.

### **Carriera accademica all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**

2006-10. Ricercatore universitario

2010-18. Professore associato

2018 - Professore ordinario

### **Incarichi accademici all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**

2004-2015. Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

2017-2019. Delegato alle Relazioni internazionali

2018- Coordinatore del Master di primo livello Creativity, Ecology and Education

2018- Direttore del Dottorato di ricerca in Ecogastronomia, Formazione e Società

2018- Direttore della Formazione dell'Ateneo

2019 - Pro Rettore vicario

### **Collaborazioni scientifiche e affiliazioni**

2006 –. Socio della SIE (Società Italiana di Estetica)

### **Collaborazioni con riviste scientifiche di fascia A**

2010 –. “Rivista di estetica” (Rosenberg & Sellier, Torino; [www.labont.it/rivista-di-estetica](http://www.labont.it/rivista-di-estetica)): membro del comitato scientifico

2012 –. “Estetica. Studi e Ricerche” (Il Mulino): membro del comitato scientifico

2020 –. “Aesthetica Preprint” (Mimesis, Milano-Udine; <https://mimesisjournals.com/ojs/index.php/aesthetica-preprint>): membro del comitato scientifico

### **Collane editoriali:**

2020- “Emergenze dell’estetica” (Aesthetica edizioni, Milano-Udine): direttore

### **Partecipazioni a progetti di ricerca**

2008-2010. Progetto PRIN “Estetica della memoria”

2011-2013. Progetto PRIN “Etica, politica e religione nell’orizzonte estetico della modernità”

2017-2020. Progetto PRIN, “Cucina politica. Il linguaggio del cibo tra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche”. Responsabile scientifico dell’unità di ricerca.

### **Attività didattica**

2005 –. Corsi di Estetica e filosofia del cibo all’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (LT e LM)

2005- Corsi di Food Philosophy and Aesthetics of Taste all’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Programmi Master)

2012 –. Docente e tutor di tesi in Dottorati di ricerca delle Università di Pollenzo, Palermo, Roma, Torino.

### **Dottorati di ricerca**

2018- Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Direttore del Dottorato XXXIV ciclo in “Ecogastronomia, formazione e società”

**Principali attività didattiche esterne come “Visiting Professor” e selezione delle principali occasioni come “Invited Keynote Speaker” in seminari, convegni, workshop**

Università La Sagesse - Beirut

Università di Kassel

Università di Breslavia

Università Cattolica di Valparaíso

Università statale di San Paolo

Università Cattolica di Cracovia

Università di Tokio

Università di Lviv

Florida Atlantic University (Boca Raton)

Università Ritsumeikan

Università di Aberdeen

Open University – London

Ozyegin University – Istanbul

Università di Bologna

Università di Padova

Università di Trento

Università di Torino

Università di Palermo

Università di Firenze

Università di Firenze/Sede distaccata di Pistoia (UNISER)

Università di Pisa

Università Telematica San Raffaele

Scuola di filosofia e storia della biologia e della medicina di Nettuno

**Istituti italiani di cultura e altre istituzioni internazionali (Keynote Speaker):**

Amsterdam

Beirut

Berlino

Bruxelles

Istanbul

Parigi

Santiago del Cile

Valparaiso

### **Altre attività culturali internazionali (selezione)**

Evento “Arte e cibo” insieme a Rirkrit Tiravanija (Gardentopia, Cosmos of ecologies, a cura di Pelin Tan – Matera Capitale europea della cultura 2019)

### **Pubblicazioni**

#### **a. Monografie scientifiche**

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

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, New York, 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

Nicola Perullo, *Del giudicar veloce e vacuo*, Edizioni Estemporanee, Roma, 2019

Nicola Perullo, *Estetica ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente*, Mimesis, Milano-Udine, 2020.

Nicola Perullo, *Epistemology. Wine as experience*, Columbia University Press, New York, 2020.

**b. Articoli scientifici in riviste di fascia A, indicizzate o di rilevanza internazionale**

N. Perullo, E. Mancioppi (2020). "Estetica aromatica. Odore, politiche dell'atmosfera e impegno percettivo" RIVISTA DI ESTETICA, vol. 73, p. 118-135, ISSN: 0035-6212

N. Perullo, M. Iofrida, G. Fava (2020). Focus su "Estetica ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente di Nicola Perullo", AISTHESIS, vol. 13, p. 181-192, ISSN: 2035-8466, doi: 10.13128

N. Perullo (2020). "La percezione aptica per un'estetica ecologica". AESTHETICA. PRE-PRINT, vol. 114, p. 137-151, ISSN: 0393-8522

N. Perullo, M. Borsato (2020). "Primi lineamenti per una genealogia estetica del dolce" ESTETICA. STUDI E RICERCHE, vol. X, p. 145-166, ISSN: 2039-6635

N. Perullo (2019). "Feet, Lines, Weather, Labyrinth: The Haptic Engagement as a Suggestion for an Ecological Aesthetics", CONTEMPORARY AESTHETICS, vol. 17/2019, p. 1-19, ISSN: 1932-847

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

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

N. Perullo (2013) "Wineworld: Tasting, making, drinking, being", RIVISTA DI ESTETICA, vol. 51, p. 3-48, ISSN: 0035-6212

N. Perullo (2011) "Cibo e arte. Conversazione con Massimo Bottura", ESTETICA. STUDI E RICERCHE, 2/2011

N. Perullo (2011) "Esperienza estetica, cucina, gastronomia", ESTETICA. STUDI E RICERCHE, vol. 1, p. 73-92.

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

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

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

N. Perullo (1999) "Percezione e sensazione nella filosofia di Wilfrid Sellars", in Rivista di estetica, nuova serie, n. 10, 1999, anno IXL

N. Perullo (1999) "Vedere il tempo Riflessione su Wittgenstein", in *aut aut* 291-292

N. Perullo (1999) "Topica, critica, grammatologia. Vico attraverso Derrida", in *aut aut* 293-294

N, Perullo (1999) "Bestie e bestioni. Animalità e umanità nella Scienza nuova", in Bollettino del Centro studi vichiani, 1998-1999, XXVIII-XXIX, pp. 91-119.

N. Perullo (1997) n" "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.

N. Perullo (1995) "La scena del senso. Wittgenstein, Derrida e la pratica della filosofia", in *aut aut*, 267-268

### c. Principali contributi scientifici in volume

PERULLO N Food. In: (a cura di): TEDESCO S, VERCELLONE F, GLOSSARY OF MORPHOLOGY. 41, BERLIN:Springer, ISBN: 978-3-030-51323-8

PERULLO N (2020). "Cucinare come educazione estetica e politica" In: (a cura di): MONTANARI M, Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche. p. 299-314, ROMA-BARI -- ITA:Laterza, ISBN: 978-88-581-4303-2

PERULLO N (2018). "Food in Wang Guangy's Art" In: (a cura di): ANDINA T. ONNIS E., The Philosophy and Art of Wang Guangyi. New York, London, Oxford, New Delhi, Sidney: Bloomsbury Academic, ISBN: 9781350019379

PERULLO N (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 (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: (a cura di): SILVIA BOTTINELLI MARGHERITA D'AYALA VALVA, THE TASTE OF ART COOKING, FOOD, AND

COUNTERCULTURE IN CONTEMPORARY PRACTICES. p. 23-44, Fayetteville - London:The University of Arkansas Press, ISBN: 978-1-68226-025-8

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 (2015). "La testa, il gusto, la pancia: cibo e filosofia". In: AA. VV. (a cura di): Massimo Montanari, Cultura del cibo. Il cibo nelle arti e nella cultura (vol. IV). p. 113- 127, TORINO: UTET GRANDI OPERE.

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) "Estetiche della degustazione" In: (a cura di): Mangano Dario e Marrone Gianfranco, Dietetica e semiotica. p. 111-130, Milano-Udine:Mimesis Edizioni, ISBN: 9788857517759

Perullo N (2013) "Il valore estetico del vino" In: (a cura di): Martone A, Significazioni della sensorialità. Indagine (multidisciplinare) sui "Sensi minori". p. 89-118, NAPOLI:Liguori Editore, ISBN: 9788820762636

PERULLO N (2013) "Piacere nudo e gusto vestito: cibo ed evoluzione", In: (a cura di): RUSSO LUIGI, TEDESCO SALVATORE, Sull'emozione. AESTHETICA PREPRINT. SUPPLEMENTA, p. 91-100, ISSN: 2283-1886

Perullo N (2013) "Oggi la vodka: neostetica del puro spirito", In: (a cura di): D. Angelo P., Franzini E., Tedesco S., Costellazioni Estetiche. p. 311-318, MILANO:Guerini e Associati, ISBN: 9788862504287

Perullo N (2010) "Mangerida" In: (a cura di): Barbero C, Regazzoni S, Valtolina A, Spettri di Derrida. vol. Annali 2009/V Fondazione Europea del Disegno (Foundation Adami), p. 271-291, GENOVA:Il Nuovo Melangolo, ISBN: 978-88-7018-768-7

Perullo N. (2002), "L'umano e il bestiale. Ingegno, metafisica e religione nel De antiquissima", in Studi sul De antiquissima Itolorum sapientia di Vico, a cura di Giovanni Matteucci, Quodlibet, Macerata, 2002.

Perullo N. (2000) "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.

#### **d. Curatele e traduzioni scientifiche**

T. Ingold, *Corrispondenze*, a cura e con un saggio introduttivo di N. Perullo, Raffaello Cortina, Milano (in lavorazione)

"The Senses of Smell: Scents, Odors, and Aromatic Spaces", *Rivista di Estetica*, advisory co-editor (with E. Mancioffi and C. Batty), 3/2021 (in lavorazione).

C. Korsmeyer, *Il senso del gusto*, a cura e con prefazione 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. New Essays on Wine, Taste, Philosophy and Aesthetics", *Rivista di Estetica*, advisory editor N. Perullo, n° 51, 2012.

J. Derrida, *Limited Inc*, a cura e con una postfazione, Raffaello Cortina, Milano, 1997.

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