



# **PUBLICATIONS REPORT UNISG 2016**

+

Last updated 30.09.2019. Document edited by: Research Office UNISG ([ricerca@unisg.it](mailto:ricerca@unisg.it)).

## Index

<i>Index</i>	2
<b>1. Classification of publications</b>	<b>3</b>
<b>2. UNISG professors</b>	<b>4</b>
2.1. <i>Lorenzo BAIRATI</i>	5
2.2. <i>Antonella CAMPANINI</i>	6
2.3. <i>Roberta CEVASCO</i>	7
2.4. <i>Simone CINOTTO</i>	8
2.5. <i>Paolo CORVO</i>	9
2.6. <i>Franco FASSIO</i>	10
2.7. <i>Michele Antonio FINO</i>	11
2.8. <i>Carmine GARZIA</i>	12
2.9. <i>Paola MIGLIORINI</i>	13
2.10. <i>Gabriella MORINI</i>	14
2.11. <i>Maria Giovanna ONORATI</i>	15
2.12. <i>Nicola PERULLO</i>	16
2.13. <i>Andrea PIERONI</i>	17
2.14. <i>Donatella SACCONI *</i>	18
2.15. <i>Luisa TORRI</i>	19
<b>3. UNISG collaborators and research fellows</b>	<b>20</b>
3.1. <i>Camilla CIPRIANI</i>	21
3.2. <i>Gianpaolo FASSINO</i>	22
3.3. <i>Michele Filippo FONTEFRANCESCO</i>	24
3.4. <i>Gaia GIANNOTTI</i>	26
3.5. <i>Dario LEONE</i>	27
3.6. <i>Luca PERCIVALLE</i>	28
3.7. <i>Maria PIOCHI</i>	29
3.8. <i>Gabriele VOLPATO</i>	30
3.9. <i>Dauro Maria ZOCCHI</i>	31
<b>4. External Professors</b>	<b>32</b>
4.1. <i>Silvio GRECO</i>	33
4.2. <i>Andrea PEZZANA</i>	34
4.3. <i>Cesare POPPI</i>	35
4.4. <i>Cinzia SCAFFIDI</i>	36

The purpose of this report is to illustrate the publications produced by the professors, collaborators and research fellows of UNISG and of external professors during the year 2016.

## 1. Classification of publications

The publications produced by UNISG have been classified into the following four types:

- **Scopus/WoS index:** various publications (articles in journals and book chapters) indexed by the Scopus and / or Web of Science databases;
- **Articles in class A journals:** articles in journals recognized as class A by the ANVUR;
- **Books or international edited volumes:** monographs and edited volumes published by international publishing houses (eg. university press).
- **Books or national edited volumes:** monographs and edited volumes published by national publishing houses.
- **Chapters in international volumes:** chapters contained in edited volumes or books published by international publishers.
- **Other:** all forms of publication that do not fall into the previous types (eg. articles in national journals, Italian volume contributions, Italian monographs, etc.).

## **2. UNISG professors**

## 2.1. Lorenzo BAIRATI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. BAIRATI L (2016). Normazione pubblica e "codici" privati nella tutela della sicurezza alimentare e della salute. In: (a cura di): G. CERRINA FERONI, T. E. FROSINI, L. MEZZETTI, P.L. PETRILLO, Ambiente, energia, alimentazione. Modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile - Environment, Energy, Food. Comparative Legal Models for Sustainable Development. p. 209-220, Fondazione CESIFIN Alberto Predieri, ISBN: 978-88-98742-05-9</li><li>2. BAIRATI L (2016). Sustainability Standards and Wine Labelling - Standard di sostenibilità ed etichettatura dei vini. In: (a cura di): P. GRIMALDI, La Storia è lunga e bella. 50 anni di Eurostampa. p. 176-179, Pollenzo - Bra: Eurostampa - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ISBN: 9788890746239</li></ol>

---

## 2.2. Antonella CAMPANINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Books or national edited volumes	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Campanini A (2016). Il cibo e la storia: il Medioevo europeo. ROMA: Carocci Editore, ISBN: 9788843080496</li><li>2. CAMPANINI A (a cura di) (2016). Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa". BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884994899</li></ol>
	Other	<ol style="list-style-type: none"><li>3. CAMPANINI A (2016). Il cibo a Bologna: percorsi archivistici. In: (a cura di): CAMPANINI A, Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa". p. 9-30, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884994899</li><li>4. CAMPANINI A (2016). La tavola disciplinata: regolare i banchetti cittadini (secc. XIII-XVI). In: (a cura di): CAMPANINI A, Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa". p. 207-233, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884994899</li><li>5. Campanini A (2016). Mille anni senza etichette. In: (a cura di): Grimaldi P, La storia è lunga e bella. Cinquant'anni di Eurostampa. p. 156-159, Bra - Bene Vagienna: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Eurostampa, ISBN: 9788890746239</li><li>6. CAMPANINI A (2016). Qualità sul pubblico mercato (secc. XIII-XVI). In: (a cura di): CAMPANINI A, Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa". p. 99-126, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884994899</li></ol>

### 2.3. Roberta CEVASCO

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. CEVASCO R (2016). Un contributo dalla geografia micro-analitica: “incollare” il prodotto alla località. In: (a cura di): GRIMALDI Piercarlo, La storia è lunga e bella. Cinquant’anni di Eurostampa. p. 164-167, Bene Vagienna (Cuneo): Eurostampa</li><li>2. Quaini M, Moreno. D., Cevasco R (2016). Fra utopie ed eterotopie: quale spazio per una ‘storia territorialista’ della montagna? SCIENZE DEL TERRITORIO, vol. 4, p. 34-43, ISSN: 2284-242X</li><li>3. MORENO D., MONTANARI C., CEVASCO R, RAGGIO O. (2016). La caratterizzazione delle dinamiche storiche locali per la gestione dei paesaggi rurali. In: AA.VV. Gestione dei Paesaggi Rurali. Risultati e proposte del Progetto Gespart. p. 23-34, Moasca (AT), 16.05.2015</li><li>4. CEVASCO R., MORENO D., <i>Laboratori permanenti di ricerca applicata: allevatori e pascoli della Cabannina</i>, in APARC, Associazione Produttori Allevatori Razza Cabannina, Annuario 2016.</li></ol>

---

## 2.4. Simone CINOTTO

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Quaderni Storici Vol. 51, no. 1 (2016), Special issue on “Food, Migration, and Mobility,” guest editor.</li><li>2. Food, Migration, and Mobility in Historical Perspective: Nineteenth to Twenty-first Century, Quaderni Storici Vol. 51, no. 1 (2016): 3-21.</li></ol>



## 2.5. Paolo CORVO

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	1. Corvo P (2015). Food culture, consumption and society. BASINGSTOKE: PALGRAVE MACMILLAN., ISBN: 978-1-137-398161
	<b>Other</b>	2. Corvo P, Maticena R (2016). Nutrition and food in the green city. TRANSNATIONAL MARKETING JOURNAL, vol. 4, p. 62-70, ISSN: 2041-4684
		3. CORVO P (2016). Le problematiche del cibo: non c'è solo Master Chef. RATIO SOCIOLOGICA, vol. 9, p. 1-14, ISSN: 2035-3871

## 2.6. Franco FASSIO

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Other	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fassio F (2016). "Local", una bottega per una qualità di sistema. In: (a cura di): Bistagnino L, microMACRO micro relazioni come rete vitale del sistema economico e produttivo. MILANO: Edizione Ambiente, ISBN: 9788866272106</li><li>2. Fassio F (2016). Interazione uomo-etichetta. Dalla valorizzazione di una qualità di sistema all'Internet of Things. In: (a cura di): Grimaldi P, La storia è lunga e bella. Cinquant'anni di Eurostampa. Eurostampa, ISBN: 9788890746239</li><li>3. Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). Rubrica on line "Seminiamo Sostenibilità" (12 uscite): 1. La rivoluzione sostenibile di TM SdG 2. Progetto SEED: l'importanza della tracciabilità 3. Non acquistiamo rifiuti, ma generiamo compost 4. Rifiutare l'idea di rifiuto 5. L'acqua è un bene comune 6. Un'evento 100% energia pulita 7. Una strategia per mangiare meglio e ammalarsi meno 8. Terra Madre Salone del Gusto: vietato sprecare 9. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità formato famiglia 10. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità in movimento 11. Il cibo come mezzo di innovazione sociale 12. Terra Madre, una guida per co-organizzare un evento. In: Seminiamo Sostenibilità (www.slowfood.it, www.unisg.it, www.salonedelgusto.it).</li><li>4. Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). Un Progetto di citizen engagement per un evento e uno stile di vita sostenibili. Innovazione e inclusione sociale, accessibilità all'esperienza culturale e valutazione dell'impatto economico e culturale al centro del progetto Systemic Event Design. SLOW, vol. 4, ISBN 9788884994448, ISSN: 1722-7852</li><li>5. Fassio F, Ramonda C, Tallone A, Cipriani C (2016). Systemic Event Design - S.Ee.D. In: Terra Madre Salone del Gusto 2016.</li><li>6. Fassio F, Tecco N (2016). Mappare per progettare una governance urbana del cibo resiliente - La sfida dell'Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana. In: (a cura di): Gausa M, Andriani C, Fagnoni R, MED.NET3 RESILI(G)ENCE ADD SCIENTIFIC MEETING. Barcellona: PAPERSDOC, ISBN: 9788494126468, Genova</li><li>7. Fassio F, Tecco N, Paolizzi M, De Stefanis R, Roccatello L, Vernerio F, Grillo P, Furnari R, Gattavecchia A (2016). Systemic Food Design. Per una qualità di contenuto e contenitore (www.systemicfooddesign.it).</li><li>8. Fassio F, et al (2016). Local - Bottega Alimentare. In: ADI Design Index 2016. p. 216-217, ISBN: 9788894033953</li></ol>

## 2.7. Michele Antonio FINO

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	1. Fino M.A. (2016). L'etichetta alimentare in un mondo che cambia/The Food Label in a Changing World. In: (a cura di): Grimaldi P., La storia è lunga e bella. vol. 1, p. 172-175, Pollenzo: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ISBN: 9788890746239

---

## 2.8. Carmine GARZIA

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	1. Garzia C. (2016). Il caso Buzzi Unicem, in: Minoja, M., Il buon governo: Insegnamenti dalle storie di imprese, istituzioni e realtà locali. EGEA. ISBN: 978-88-238-4492-6.

---

## 2.9. Paola MIGLIORINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Migliorini P, Lieblein G (2016). Facilitating Transformation and Competence Development in Sustainable Agriculture University Education: An Experiential and Action Oriented Approach. SUSTAINABILITY, vol. 8(12), ISSN: 2071-1050, doi: 10.3390/su8121243</li><li>2. Migliorini P, Spagnolo S, TORRI L, Arnoulet M, Lazzarini G, Ceccarelli S (2016). Agronomic and quality characteristics of old, modern and mixture wheat varieties and landraces for organic bread chain in diverse environments of northern Italy. EUROPEAN JOURNAL OF AGRONOMY, vol. 79, p. 131-141, ISSN: 1161-0301, doi: 10.1016/j.eja.2016.05.011</li></ol>
	Other	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Migliorini P (2016). L'importanza dei cereali nell'alimentazione. In: Slow Food. (a cura di): Minerdo Bianca, A tavola con i cereali. p. 5-7, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 978-88-8499-406-6</li></ol>

## 2.10. Gabriella MORINI

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	1. Davide S. Riso, Massimo Mezzavilla, Luca Pagani, Antonietta Robino, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Maura Carrai, Daniele Campa, Roberto Barale, Fabio Caradonna, Paolo Gasparini, Donata Luiselli, Stephen Wooding, Dennis Drayna. Global diversity in the TAS2R38 bitter taste receptor: revisiting a classic evolutionary PROPosal. <i>Scientific Reports</i> , 6 (2016), 25506.
	<b>Books or national edited volumes</b>	2. Vittorio Sironi, Gabriella Morini (a cura di) <i>Le declinazioni del cibo</i> , Laterza, Roma (2016). ISBN: 9788858123355
	<b>Other</b>	3. Gabriella Morini. "Il gusto e la salute". In Vittorio Sironi, Gabriella Morini (a cura di), <i>Le declinazioni del cibo</i> , Laterza, Roma, pp. 15-22.

## 2.11. Maria Giovanna ONORATI

---

Year	Type	Bibliographic Reference
2016 *	Other	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ONORATI M.G., d'OVIDIO F. D. (2016). <i>Mobilité et compétence interculturelle dans les programmes pour l'éducation et la formation tout au long de la vie. Une étude longitudinale.</i> JOURNAL OF INTERNATIONAL MOBILITY, vol. 4 , p. 109-128, ISSN: 2296-5165</li><li>2. ONORATI M.G. (2016). THE IMPACT OF MOBILITY ON INTERCULTURAL COMPETENCY DEVELOPMENT WITHIN INTERNATIONAL LIFELONG LEARNING PROGRAMS: A LONGITUDINAL STUDY. In: (a cura di): KERESZTES-TAKÁCS Orsolya; CSEREKLYE Erzsébet, <i>Mobilities, Transitions, Transformations. Intercultural Education at the Crossroads Conference.</i> 05 - 09. September 2016, Budapest, Hungary. Book of Abstracts. vol. 1, p. 131, Budapest: International Association for Intercultural Education (IAIE) - Institute of Intercultural Psychology and Education (IPE), ISBN: 978-9632848099, Budapest, 5 - 9 September 2016</li></ol>

---

*\*Le pubblicazioni del 2016 sono state prodotte con affiliazione UNIVAD*

## 2.12. Nicola PERULLO

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Books or international edited volumes</b>	1. PERULLO N (2016). TASTE AS EXPERIENCE. THE PHILOSOPHY AND AESTHETICS OF FOOD. p. 1-156, NEW YORK: Columbia University Press, ISBN: 978-0-231-17348-3
	<b>Books or national edited volumes</b>	2. PERULLO N (2016). EPISTEMOLOGIA. IL VINO E LA CREATIVITA' DEL TATTO. p. 7-107, MILANO: Mimesis Edizioni, ISBN: 978-88-5753-301-8
	<b>Other</b>	3. PERULLO N (2016). VISIONE DEL GUSTO, GUSTO DELLA VISIONE. Cucina, immagini, arte. In: (a cura di): BOLASCO M, REGINE E RE DI CUOCHI. FIRENZE: Giunti Editore 4. PERULLO N (2016). Piedi, linee, tempo, labirinto L'ecologia della vita come corrispondenza a partire da Tim Ingold. DIANOIA, vol. 23, p. 399-417, ISSN: 1125-1514

---



### 2.13. Andrea PIERONI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bussmann, R.W., Paniagua Zambrana, N.Y., Sikharulidze, S., Kikvidze, Z., Kikodze, D., Tchelidze, D., Khutsishvili, M., Batsatsashvili, K., Hart, R.E., Pieroni, A. Your Poison in My Pie—the Use of Potato (<i>Solanum tuberosum</i> L.) Leaves in Sakartvelo, Republic of Georgia, Caucasus, and Gollobordo, Eastern Albania. <i>Economic Botany</i> 70 (2016), 531-537</li><li>2. Abbas, Z., Khan, S.M., Abbasi, A.M., Pieroni, A., Ullah, Z., Iqbal, M., Ahmad, Z. Ethnobotany of the Balti community, Tormik Valley, Karakorum Range, Baltistan, Pakistan. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 12 (2016), 38.</li><li>3. Pieroni, A. The changing ethnoecological cobweb of white truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico) gatherers in South Piedmont, NW Italy. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 12 (2016), 18.</li><li>4. Ahmad, K., Pieroni, A. Folk knowledge of wild food plants among the tribal communities of Thakht-e-Sulaiman Hills, North-West Pakistan. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 12 (2016), 17.</li><li>5. Sōukand, R., Pieroni, A. The importance of a border: Medical, veterinary, and wild food ethnobotany of the Hutsuls living on the Romanian and Ukrainian sides of Bukovina. <i>Journal of Ethnopharmacology</i> 185 (2016), 17-40.</li><li>6. Luczaj, L., Pieroni, A. Nutritional ethnobotany in Europe: From emergency foods to healthy folk cuisines and contemporary foraging trends. In: Sánchez-Mata, M.C., Tardío, J. (Eds.) <i>Mediterranean Wild Edible Plants. Ethnobotany and Food Composition Tables, 2016</i>, Springer, New York, ISBN 978-1-4939-3329-7, pp. 33-56.</li><li>7. Pieroni, A., Pawera, L., Shah, G.M. Gastronomic ethnobiology. In: Albuquerque, U.P., Alves, R.R.N. (Eds.) <i>Introduction to Ethnobiology, 2016</i>, Springer, New York, ISBN 978-3-319-28153-7, pp. 53-62.</li></ol>

---

## 2.14. Donatella SACCONE \*

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Scopus/WoS index	1. Bertacchini E., Saccone D., Meskell L., Liuzza C. (2016), The Politicization of UNESCO World Heritage Decision Making, Public Choice, 167(1), pp. 95-129.
	Books or national edited volumes	2. Saccone D. (ed.) (2016), Notes on the concept of emerging economies, Emerging Economies N. 4, Turin Centre on Emerging Economies (OEET), <a href="http://www.osservatorio-economie-emergenti-torino.it/economie-emergenti/04-november-2016.html">http://www.osservatorio-economie-emergenti-torino.it/economie-emergenti/04-november-2016.html</a>
	Other	3. Saccone D. (2016), Impatti del marchio UNESCO sui siti italiani: le Residenze della Casa Reale dei Savoia, in Ramello G., Moreschini L., Santagata W. (a cura di), Un marchio per la valorizzazione dei territori di eccellenza: dai siti UNESCO ai luoghi italiani della cultura, dell'arte e del paesaggio, Rubbettino Editore, Soveria Mannelli (CZ), pp. 173-190. ISBN: 9788849835762

*\*Le pubblicazioni sono state prodotte con affiliazione Turin Centre on Emerging Economies*

## 2.15. Luisa TORRI

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. TORRI L, Salini S (2016). An itinerant sensory approach to investigate consumers' perception and acceptability at a food exhibition. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i>, vol. 90, p. 91-99, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.10.041</li> <li>2. TORRI L, Piochi M (2016). Sensory methods and electronic nose as innovative tools for the evaluation of the aroma transfer properties of food plastic bags. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i>, vol. 85, p. 235-243, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.05.004</li> <li>3. TORRI L, Piochi M, Marchiani R, Zeppa G, Dinnella C, Monteleone E (2016). A sensory- and consumer based approach to optimize cheese enrichment with grape skin powders. <i>JOURNAL OF DAIRY SCIENCE</i>, vol. 99, p. 194-204, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-9922</li> <li>4. Marchiani R, Bertolino M, Belviso S, Giordano M, Ghirardello D, TORRI L, Piochi M, Zeppa G (2016). Yogurt enrichment with grape pomace. Effect of grape cultivar on physico-chemical, microbiological and sensory properties. <i>JOURNAL OF FOOD QUALITY</i>, vol. 39, p. 77-89, ISSN: 1745-4557, doi: 10.1111/jfq.12181</li> <li>5. Lavelli V, TORRI L, Zeppa G, Fiori L, Spigno G (2016). Recovery of winemaking by-products for innovative food application – A review. <i>ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i>, vol. 28, p. 542-564, ISSN: 1120-1770, doi: <a href="http://dx.doi.org/10.14674/1120-1770%2Fijfs.v507">http://dx.doi.org/10.14674/1120-1770%2Fijfs.v507</a></li> <li>6. Migliorini P, Spagnolo S, TORRI L, Arnoulet M, Lazzarini G, Ceccarelli S (2016). Agronomic and quality characteristics of old, modern and mixture wheat varieties and landraces for organic bread chain in diverse environments of northern Italy. <i>EUROPEAN JOURNAL OF AGRONOMY</i>, vol. 79, p. 131-141, ISSN: 1161-0301, doi: 10.1016/j.eja.2016.05.011</li> </ol>
	Other	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. TORRI L (2016). L'etichetta come veicolo di claim nutrizionali: la percezione dei consumatori. In: (a cura di): Grimaldi P, La storia è lunga e bella. p. 184-187, Pollenzo - Bra: Eurostampa - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche</li> <li>8. Zeppa G, Marchiani R, Bertolino M, Ghirardello D, Belviso S, Giordano M, Piochi M, TORRI L (2016). Applicazioni casearie di sottoprodotti enologici. <i>IL LATTE</i>, vol. 90, p. 14-17, ISSN: 0392-6060</li> <li>9. Dal Bello B, TORRI L, Piochi M, Bertolino M, Garassino B, Zeppa G (2016). Arricchimento di prodotti lattiero-caseari con oli vegetali ad elevato contenuto in omega-3. <i>IL LATTE</i>, vol. 9, p. 22-25, ISSN: 0392-6060</li> </ol>

### **3.UNISG collaborators and research fellows**

### 3.1. Camilla CIPRIANI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). Un Progetto di citizen engagement per un evento e uno stile di vita sostenibili. Innovazione e inclusione sociale, accessibilità all'esperienza culturale e valutazione dell'impatto economico e culturale al centro del progetto Systemic Event Design. SLOW, vol. 4, ISBN 9788884994448, ISSN: 1722-7852</li><li>2. Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). Rubrica on line "Seminiamo Sostenibilità" (12 uscite): 1. La rivoluzione sostenibile di TM SdG 2. Progetto SEeD: l'importanza della tracciabilità 3. Non acquistiamo rifiuti, ma generiamo compost 4. Rifiutare l'idea di rifiuto 5. L'acqua è un bene comune 6. Un'evento 100% energia pulita 7. Una strategia per mangiare meglio e ammalarsi meno 8. Terra Madre Salone del Gusto: vietato sprecare 9. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità formato famiglia 10. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità in movimento 11. Il cibo come mezzo di innovazione sociale 12. Terra Madre, una guida per co-organizzare un evento. In: Seminiamo Sostenibilità (<a href="http://www.slowfood.it">www.slowfood.it</a>, <a href="http://www.unisg.it">www.unisg.it</a>, <a href="http://www.salonedelgusto.it">www.salonedelgusto.it</a>).</li></ol>

---

### 3.2. Gianpaolo FASSINO

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Books or national edited volumes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie. Catalogo della mostra (Torino, Palazzo Lascaris, 26 maggio - 22 luglio 2016), a cura di Gianpaolo Fassino e Davide Porporato, Torino, Consiglio Regionale del Piemonte, 2016, 48 pp. (ISBN: 978-88-96074-81-7).</li> <li>2. Vigo Andrea, None e il Santuario di S. Ponzio M. Memorie storico-descrittive, ristampa anastatica dell'edizione: Torino, Tip. G. Montrucchio, 1914 a cura di Davide Porporato e Gianpaolo Fassino, Vercelli, Gallo, 2016, LXII+84 pp. (ISBN: 9788897314226).</li> </ol>
2016	Other	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Fassino Gianpaolo, «Un vero e fruttifero patrimonio di saggezza». La storia editoriale de I proverbi monferrini di Agostino Della Sala Spada, in Agostino Della Sala Spada, I proverbi monferrini (ristampa anastatica dell'edizione Torino, Sacerdote, 1901), a cura di Piercarlo Grimaldi, Torino, Omega Edizioni, 2016, pp. XLVII-LXI (Collana «Documenti e ricerche di etnologia europea»), (ISBN: 978-88-7241-549-8).</li> <li>4. Fassino Gianpaolo, Le società agricole di mutuo soccorso, luogo dell'identità e patrimonio del territorio, in «Picchioverde», a. I (2016), n. 1, pp. 54-59 (ISSN: 2532-1331).</li> <li>5. Gaspare Burzio, Sant'Albano Martire Patrono principale di Riva presso Chieri. Memorie storico-descrittive, raccolte da un Rivese ed offerte a' suoi conterrazzani, a cura di Gianpaolo Fassino, in Sant'Albano. Una leggenda, una festa, un paese: Riva presso Chieri, Riva presso Chieri, Associazione culturale "Il Carro", 2016, pp. 215-247 (ISBN: 978-88-941824-0-8).</li> <li>6. Distilleria Quaglia. Sperimentare attraverso la tradizione, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 8' 34" (coordinamento ricerca a cura di Gianpaolo Fassino, Luca Ghiardo) (il video è disponibile al link: <a href="http://www.distilleriaquaglia.it/">www.distilleriaquaglia.it/</a> - <a href="https://www.youtube.com/watch?time_continue=3&amp;v=1ZxiZSuV6M8">www.youtube.com/watch?time_continue=3&amp;v=1ZxiZSuV6M8</a>).</li> <li>7. Ghiardo Luca, Porporato Davide, Percivalle Luca, Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 16' 18" (ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato).</li> </ol>

---

**Other**

8. Fassino Gianpaolo, Dal repertorio cartaceo al web. Riflessioni per una storia della schedatura in ambito antropologico, in «Ratio Sociologica. Journal of Social Sciences: theory and applications», vol. 9 (2016), n. 1, pp. 83-96 (ISSN: 2035 – 3871)
  9. FASSINO Gianpaolo, Feste, cibi, comunità. Un percorso per immagini, in Gli Italiani dell'Altrove, a cura di Piercarlo Grimaldi e Maura Picciau, Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Slow Food editore - Mibact-Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo - Istituto Centrale per la Demotnoantropologia, vol. I, pp. 78-92 (Collana "Pollentia Universty, I") (ISBN: 9788884994479)
  10. Porporato Davide, FASSINO Gianpaolo, I 'Granai della memoria': un'esperienza di patrimonializzazione del territorio tra ricerca e didattica, in Per la valorizzazione del patrimonio culturale della Campania. Il contributo degli studi medio- e neo-latini, a cura di Giuseppe Germano, Napoli, Paolo Loffredo - Iniziative Editoriali, 2016, pp. 179-193 (Collana "Latinae humanitatis itinera nova. Collana di Studi e Testi della Latinità medievale e umanistica", 2) (ISBN 978-88-99306-21-2)
  11. Fassino Gianpaolo, I sacerdoti rivesi don Gaspare Burzio e don Angelo Fasano, storici di sant'Albano e del suo culto, in Sant'Albano. Una leggenda, una festa, un paese: Riva presso Chieri, Riva presso Chieri, Associazione culturale "Il Carro", 2016, pp. 85-89 (ISBN: 978-88-941824-0-8).
  12. Fassino Gianpaolo, Il consumo del vino nel mondo operaio, in Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie, a cura di Gianpaolo Fassino, Davide Porporato, Torino, Consiglio Regionale del Piemonte, 2016, pp. 17-19 (ISBN: 978-88-96074-81-7). Il volume è accessibile on line attraverso il sito istituzionale del Consiglio Regionale del Piemonte: [www.cr.piemonte.it/web/files/fame\\_di\\_lavoro.pdf](http://www.cr.piemonte.it/web/files/fame_di_lavoro.pdf)
  13. Fassino Gianpaolo, Il teologo Andrea Vigo e le "Memorie storico-descrittive" del santuario di San Ponzio a None, in Andrea Vigo, None e il Santuario di S. Ponzio M. Memorie storico-descrittive (ristampa anastatica dell'edizione: Torino, Tip. G. Montrucchio, 1914), a cura di Gianpaolo Fassino, Davide Porporato, Vercelli, Gallo Edizioni, 2016, pp. XLIII-XVII (ISBN: 9788897314226).
  14. Fassino Gianpaolo, La festa patronale, in Sant'Albano. Una leggenda, una festa, un paese: Riva presso Chieri, Riva presso Chieri, Associazione culturale "Il Carro", 2016, pp. 13-14 (ISBN: 978-88-941824-0-8).
  15. Fassino Gianpaolo, Le corse col carro: un tratto fondante la cerimonialità festiva del Piemonte, in Sant'Albano. Una leggenda, una festa, un paese: Riva presso Chieri, Riva presso Chieri, Associazione culturale "Il Carro", 2016, pp. 15-24 (ISBN: 978-88-941824-0-8).
  16. Fassino Gianpaolo, L'etichetta: un'esperienza di dono e contro dono / The Label: an experience in giving and receiving, in La storia è lunga e bella. Cinquant'anni di Eurostampa / A Long and Beautiful Story. 50 years of Eurostampa, a cura di Piercarlo Grimaldi, Bra - Bene Vagienna, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Eurostampa, 2016, pp. 188-191 (ISBN: 9788890746239).
-

### 3.3. Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"><li>1. A Space of Isolation: entrepreneurship in a time of crisis in Italy, in Lez Rayman-Bacchus, e Philip R. Walsh (a cura di), Corporate Responsibility and Sustainable Development: Exploring the nexus of private and public interests, London-New York: Routledge: 67-80, 2016. ISBN: 978-1-13-884595-4.</li><li>2. Native Anthropology and uncertain "otherness", Anthropology Today, 32 (2):25, 2016. ISSN: 1467-8322</li><li>3. Exploring Limbo: The experience of job-loss and unemployment in a jewellery city in Italy. Issues in Ethnology and Anthropology 11 (2): 519–537, 2016. ISSN: 0353-1589.</li></ol>
	Articles in class A journals	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Di carte e impresa: etnografia di un gioco di carte collezionabili. Dada: Rivista di Antropologia post-globale, VI (2): 139-15, 2016. ISSN: 2240-0192.</li></ol>
	Books or national edited volumes	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Il romanzo dei Quartero. Testo di Marco Quartero. Lu: Associazione Culturale San Giacomo, 2016. ISBN: 9788890635366.</li></ol>



## Other

6. Industria 4.0, distretti industriali & conoscenza artigiana. Limiti, risorse e possibilità per un cambio di paradigma produttivo. Quaderni di ricerca sull'artigianato.73(2):173-194, 2016. 1590-296X
  7. Di pendolarismo e partecipazione: una riflessione etnografica in Provincia di Alessandria. Città in controluce: Rivista sulla qualità della vita e il disagio sociale, XXVIII: 99-110, 2016. ISSN: 2388-4053
  8. (con Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato, Gianpaolo Fassino, Luca Ghiardo) Fame di Lavoro, Consiglio Regionale del Piemonte, Torino, 26/5-22/7
  9. “Etichette di Comunità” in P. Grimaldi (a cura di). La storia è lunga e bella. I cinquant’anni di Eurostampa”, Bra-Benevaglia: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Eurostampa, 2016. ISBN: 9788890746239: 168-171.
  10. “La fine della città dell’Oro? La crisi dell’industria orafa valenzana” in F. D’Aloisio e S. Ghezzi (a cura di). Antropologia della crisi. Prospettive etnografiche sulle trasformazioni del lavoro dell’impresa in Italia. Torino: Harmattan Italia: 60-81, 2016. ISBN: 8878922919
  11. “La metodologia di lavoro” in Gianpaolo Fassino, e Davide Porporato (a cura di), Fame di Lavoro. Storie di gastronomie operaie, Torino: Consiglio Regionale del Piemonte: 23-24, 2016. ISBN: 978-88-96074-81-7.
  12. Pride for Mediocracy: The Wrong Myth of Excellence in Economy. The Social Sciences Post. (14/1/2016) url: <http://thesocialsciencepost.com/en/2016/01/pride-for-mediocracy-the-wrong-myth-of-excellence-in-economy/>
  13. Musica Extraterrestre. Il Corriere della Fantascienza. (23/11/16) url: <http://www.fantascienza.com/21946/musica-extraterrestre>
  14. Le nuove geografie italiane di Pokemon Go. Il Corriere della Fantascienza. (18/07/16) url: <http://www.fantascienza.com/21516/le-nuove-geografie-italiane-di-pokemon-go>
  15. (con Piercarlo Grimaldi, Gianpaolo Fassino, Luca Ghiardo, Luca Percivalle, Davide Porporato), “Modello di indagine e documentazione” Working Paper progetto “Le memorie del mondo contadino” per Assessorato Agricoltura, Regione Piemonte.
  16. Local. Bottega alimentare in Bra, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 5’ 27” (regia Luca Percivalle, riprese Andrea Icardi, ricerca antropologica a cura di Michele Fontefrancesco, coordinamento della ricerca Davide Porporato). Presentato all’edizione di Terra Madre 2016 presso lo Stand Unisg durante l’incontro Narrazioni di cibo d’impresa, Torino, 22 settembre 2016.
  17. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.1 Cibo e Intercultura, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 9’ 17” (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l’IISS “Cillario-Ferrero” di Neive nell’ambito del progetto “Sa&So” il 10 marzo 2016
  18. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.2 La scoperta di una nuova cultura, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 10’ 12” (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l’IISS “Cillario-Ferrero” di Neive nell’ambito del progetto “Sa&So” il 3 maggio 2016
  19. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.3 Imparare assieme, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 9’ 18” (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l’IISS “Cillario-Ferrero” di Neive nell’ambito del progetto “Sa&So” il 31 maggio 2016
-

### 3.4. Gaia GIANNOTTI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	1. Giannotti G., Food-Labeling, potenzialità di un'app per l'etichettatura alimentare, in Grimaldi P. (a cura di), La Storia è luga e bella Cinquant'anni di Eurostampa, Eurostampa, 2016

---

### 3.5. Dario LEONE

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	1. Leone Dario, 2016. Le etichette del cibo come le locandine dei film: due narrazioni pronte a fondersi e confondersi. In: (a cura di): Grimaldi P, La storia è lunga e bella. p. 200-203, Pollenzo - Bra: Eurostampa - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

---

### 3.6. Luca PERCIVALLE

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Other	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Local. Bottega alimentare in Bra, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 5' 27" (regia Luca Percivalle, riprese Andrea Icardi, ricerca antropologica a cura di Michele Fontefrancesco, coordinamento della ricerca Davide Porporato). Presentato all'edizione di Terra Madre 2016 presso lo Stand Unisg durante l'incontro Narrazioni di cibo d'impresa, Torino, 22 settembre 2016.</li><li>2. Ghiardo Luca, Porporato Davide, Percivalle Luca, Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 16' 18" (ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Video facente parte dell'allestimento della mostra "Fame di lavoro", Palazzo Lascaris, Torino, 26 maggio-22 luglio 2016.</li><li>3. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.1 Cibo e Intercultura, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 9' 17" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&amp;So" il 10 marzo 2016</li><li>4. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.2 La scoperta di una nuova cultura, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 10' 12" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&amp;So" il 3 maggio 2016</li><li>5. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.3 Imparare assieme, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 9' 18" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&amp;So" il 31 maggio 2016</li></ol>

### 3.7. Maria PIOCHI

Year	Type	Bibliographic Reference
2016	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Marchiani R, Bertolino M, Belviso S, Giordano M, Ghirardello D, Torri L, Piochi M, Zeppa G (2016). Yogurt enrichment with grape pomace. Effect of grape cultivar on physico-chemical, microbiological and sensory properties. JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol. 39, p. 77-89, ISSN: 1745-4557, doi: 10.1111/jfq.12181</li><li>2. Torri L, Piochi M (2016). Sensory methods and electronic nose as innovative tools for the evaluation of the aroma transfer properties of food plastic bags. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol. 85, p. 235-243, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.05.004</li><li>3. Torri L, Piochi M, Marchiani R, Zeppa G, Dinnella C, Monteleone E (2016). A sensory- and consumer-based approach to optimize cheese enrichment with grape skin powders. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol. 99, p. 194-204, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-9922</li></ol>
	Other	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Dal Bello B, Torri L, Piochi M, Bertolino M, Garassino B, Zeppa G (2016). Arricchimento di prodotti lattiero-caseari con oli vegetali ad elevato contenuto in omega-3. IL LATTE, vol. 9, p. 22-25, ISSN: 0392-6060</li><li>5. Zeppa G, Marchiani R, Bertolino M, Ghirardello D, Belviso S, Giordano M, Piochi M, TORRI L (2016). Applicazioni casearie di sottoprodotti enologici. IL LATTE, vol. 90, p. 14-17, ISSN: 0392-6060</li></ol>

### 3.8. Gabriele VOLPATO

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
-------------	-------------	--------------------------------

---

### 3.9. Dauro Maria ZOCCHI

---

Year	Type	Bibliographic Reference
------	------	-------------------------

---

## **4.External Professors**



#### 4.1. Silvio GRECO

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Danovaro R, Carugati L, Berzano M, Cahill AE, Carvalho S, Chenuil A, Corinaldesi C, Cristina S, David R, Dell'Anno A, Dzhenbekova N, Garcés E, Gasol JM, Goela P, Féral J-P, Ferrera I, Forster RM, Kurekin AA, Rastelli E, Marinova V, Miller PI, Moncheva S, Newton A, Pearman JK, Pitois SG, Reñé A, Rodríguez-Ezpeleta N, Saggiomo V, Simis SGH, Stefanova K, Wilson C, Lo Martire M, Greco S, Cochrane SKJ, Mangoni O and Borja A (2016). "Implementing and Innovating Marine Monitoring Approaches for Assessing Marine Environmental Status. <i>Front. Mar. Sci.</i> 3:213. Doi: 10.3389/fmars.2016.00213</li><li>2. Rastelli E., Corinaldesi C., Dell'Anno A., Amaro T., Greco S., Widdicombe S., Danovaro R. (2016). "Impairment of sediment organic matter cycling by simulated CO2 leakages from carbon dioxide storage sites" 2016 Marine Environmental Research MERE –D-16-00336R1</li></ol>

---

## 4.2. Andrea PEZZANA

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. S Bo, V Ponzio, I Goitre, M Fadda, A Pezzana, G Beccuti, R Gambino, M Cassader, L Soldati, F Broglio. Predictive role of the Mediterranean diet on mortality in individuals at low cardiovascular risk: a 12 year follow-up population-based cohort study. <i>J Transl Med</i> (2016) 14:91.</li></ol>
	<b>Other</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Pezzana A, Avino D, Polato S, Fadda M. Space Food as a Model of a New Health Enhancing, Nutritional Paradigm Proceedings of the “Sixth International Conference on Food Studies”, Berkeley (CA) 12-13 october 2016.</li><li>3. Pezzana A., De Carli L., Castelli A. Food and health: the challenge with curiosity and competence. <i>J AMD</i> 2016; 19 (3): 156-158.</li><li>4. Bonaldi a., Pezzana A. Food and health: is there any true? <i>J AMD</i> 2016; 19 (4): 254-262</li><li>5. A Pezzana, P Durelli. Focus on sarcopenia: esempi di misurazioni antropometriche nell’anziano. Video didattico per “Attualità in Nutrizione Clinica” Pacini editore, 2016 (<a href="https://www.youtube.com/watch?v=_vIcKvpXhSg">https://www.youtube.com/watch?v=_vIcKvpXhSg</a>)</li></ol>

---

### 4.3. Cesare POPPI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. C. Poppi 'Death, Masks and Carnival: ritual practice, metaphor and 'the real thing' in Europe, in Niglio, O. (ed.), <i>Dialogue among Cultures. Carnivals in the World</i>, Ariccia, Ermes Edizioni Scientifiche, pp. 336-340. ISBN 978-88-6975-089-2.</li><li>2. G. Kezich, C. Poppi, F. Chiocchetti, 'L guant the Fascia ingern e anché', <i>Mondo Ladino XL</i>: 13-30.</li><li>3. C. Poppi, 'Piraata è sempre solo', in <i>Nigrizia</i>, 134, 7-8: 70-73.</li><li>4. C. Poppi, 'Fra Kpaana e Janz: dinamiche coreografiche nel Nord-Ovest del Ghana', in Budriesi, L. <i>Danze Africane in Transito</i>.</li><li>5. C. Poppi, <i>Terra, Paglia e Fuoco: tre lezioni sulla cultura materiale in Africa</i>, Istituto dei Beni Culturali dell'Emilia-Romagna/Accademia di Belle Arti di Bologna.</li></ol>

---

#### 4.4. Cinzia SCAFFIDI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2016</b>	<b>Other</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. No al reato. E al peccato, in: Vita Pastorale, n. 6 giugno 2016, pp.24-25</li><li>2. Giornata per la Custodia del Creato, in: Vita Pastorale, n. 8 agosto-settembre 2016, pp.4-5</li><li>3. La storia è lunga e bella. I cinquant'anni di Eurostampa (coordinamento editoriale), Eurostampa/Università di Scienze Gastronomiche, 2016, Pollenzo-Benevagienna</li></ol>

---