



PUBLICATIONS REPORT UNISG 2017

+

Document edited by: Research Office UNISG (ricerca@unisg.it).

Index

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

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 2017.

1. Classification of publications

The publications produced by UNISG have been classified into the following six 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

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Articles in class A journals	<ol style="list-style-type: none">1. Bairati, L., 2017. The food consumer's right to information on product country of origin: trends and outlook, beyond EU Regulation 1169/2011. <i>J. Eur. Consum. Mark. Law</i> 9–16.2. BAIRATI L (2017). Le "Leggi-ricetta" nel mercato unico europeo. Criticità e prospettive. <i>DIRITTO DEL COMMERCIO INTERNAZIONALE</i>, p. 81-100, ISSN: 1593-2605
	Other	<ol style="list-style-type: none">3. BAIRATI L (2017). Il Tartufo Bianco d'Alba: informazione, origine e rintracciabilità. In: (a cura di): GRIMALDI P, Di Tartufi e di masche. <i>Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna</i>. BRA: Slow Food Editore.4. Bairati L., Grasso E, Indicaciones en la etiqueta y mensajes engañosos en la información del consumidor de alimentos. <i>REVISTA DE BIOÉTICA Y DERECHO</i>, vol. 42, p. 33-49, ISSN: 1886-5887

2.2. Antonella CAMPANINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Other	<ol style="list-style-type: none">1. Campanini A (2017). "I bianchi di Piemonte sono da tutti ritenuti pregevoli": tartufi, d'Alba ma non solo. In: (a cura di): Grimaldi P, Di tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna. p. 153-162, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 97888849950942. Campanini A., Le cuisinier entre la plume et le fourneau (Italie, XVe-XVIe siècle), "Food & History", 15, 1-2 (2017), pp. 137-160

2.3. Roberta CEVASCO

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

2.4. Simone CINOTTO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	1. Immigrant Tastemakers: Italian Cookbook Writers and the Transnational Formation of Taste in the Postindustrial United States (1973–2000), <i>New Italian Migrations to the United States, Vol. 2: Art and Culture Since 1945</i> , eds. Joseph Sciorra and Laura Ruberto (Urbana, Ill.: University of Illinois Press, 2017).
	Other	2. Transatlantic Marketplaces: Migration, Trade, and Imagined Geographies in the Globalization of Italian Food, <i>Global Food History</i> Vol. 3, no. 1 (2017).

2.5. Paolo CORVO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	1. Corvo P (2017). Slow food in slow tourism. In: (a cura di): Clancy M., Slow Tourism, Food and Cities, Pace and the Search for the 'Good Life'. p. 95-109, Routledge
	Other	2. Corvo P (2017). Almeno una grattata. Viaggio tra i consumatori di tartufo. In: (a cura di): Grimaldi P, Di tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna. p. 335-344, BRA: Slow Food Editore. 3. Corvo P, Benasaglio G (2017). I consumi alimentari. In: (a cura di): Cipolla C, La grande salumeria italiana. p. 91-108, MILANO: FrancoAngeli, ISBN: 9788891759580. 4. Corvo P, Fassino G (2017). Turismo religioso e gastronomia: il caso dell'Alto Astigiano. In: (a cura di): Baldin S; Zago M, Luoghi dell'anima, anime in cammino. Riflessioni su eredità culturali e spirito religioso. p. 174-182, MILANO: FrancoAngeli.

2.6. Franco FASSIO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dansero E, Cina' G, Fassio F (2017). Localizing urban food strategies Farming cities and performing rurality. FUTURE OF FOOD: JOURNAL ON FOOD, AGRICULTURE AND SOCIETY, vol. 5, p. 5-7, ISSN: 2197-411X 2. Fassio F (2017). Food events as complex cultural systems for territorial reconnection: the case study of Terra Madre Salone Del Gusto. AGROECOLOGY AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS, vol. AGROECOLOGY AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS 2017, VOL. 41, NO. 8, 907–920, ISSN: 2168-3573, doi: 10.1080/21683565.2017.1322660 3. Fassio F (2017). Systemic Food Design.it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective. THE DESIGN JOURNAL, vol. 20, sup. 1, ISSN: 1756-3062, doi: 10.1080/14606925.2017.1352662
2017	Other	<ol style="list-style-type: none"> 4. Cantino V, Cortese D, Solazzo G, Fassio F (2017). From triple bottom line to circular monitoring in events and festivals evaluation. In: (a cura di): Goncalves V; Felicio J; Goncalves H, 7th Global Innovation and knowledge academy (Gika). Editorial Aranzadi, ISBN: 9788491522270, Lisbon, 28-30 June 2017 5. Fassio F (2017). “Local”, a food shop for system quality. In: Bistagnino L. MICROMACRO. The whole of micro systemic relations generates the new economic-productive model. MILANO: Edizioni Ambiente srl, ISBN: 9788866272113 6. Fassio F (2017). Systemic Food Design.it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective. In: (a cura di): Di Lucchio L, Imbesi L, Atkinson P, Design for Next. Proceedings of the 12th European Academy of Design Conference. London: Taylor & Francis Group, ISBN: 9781138090231 7. Fassio F, Tecco N (2017). Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana. In: Osservatorio pratiche di resilienza, Politecnico di Milano. Pratiche di Resilienza. Milano, 24 febbraio 2017 (poster in atti di convegno). 8. Fassio F, et al (2017). Systemic Food Design. In: ADI Design Index 2017. P. 188-189, ISBN: 9788894033977. 9. Fassio F, Tecco N (2017). Circular Economy for Food – A systemic interpretation of the circular economy through the holistic view of the gastronomic sciences. In: (a cura di): Birger Sevaldson, Proceedings of Relating Systems Thinking and Design (RSD6) 2017 Symposium. ISSN 23718404, Oslo, ottobre 2017. 10. Fassio F, Tallone A (2017). GreenPallet: systemic approach and electronics to improve the food transportation system. In: (a cura di): Demarchi D; Sawan M, FoodCAS. Electronics for Better Quality Foods. Piscataway, NJ (USA): IEEE (The Institute of Electrical and Electronics Engineers), ISBN: 9781509058044, Torino, 19 - 21 October 2017, (abstract in atti di convegno). 11. Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, Cirillo D, Pettenati G, Tecco N, Toldo A, Boella G, Peano C (2017). Turin Food Atlas - Sharing knowledge towards urban food policies. In: (a cura di): Sustainable Food Planning group, Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics. Centre for Agroecology, Water and Resilience, Coventry University, Coventry, UK, 14-15 November 2017, (abstract + poster in atti di convegno).

2.7. Michele Antonio FINO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Other	1. Fino M.A. (2017). Il senso perduto per il gusto slegato dall'origine. Note minime in tema di sentire sociale e politica normativa intorno all'etichettatura del cibo. COMUNICAZIONE PUNTO DOC, vol. 16, p. 21-42, ISSN: 2282-0140

2.8. Carmine GARZIA

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Books or national edited volumes	1. GARZIA C. (2017) <i>Le aziende italiane del settore agroalimentare. Analisi delle performance economiche e competitive nel periodo 2009-2016</i> . MILANO: EGEA, ISBN: 9788823845824.
	Other	2. Garzia C. (2017). Innovation diffusion and bandwagon effect. The palm oil in the Italian bakery industry. In: Proceedings of the 35th International Conference of the System Dynamics Society. NEW YORK: System Dynamics Society. ISBN: 9781510851078.

2.9. Paola MIGLIORINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	1. Migliorini P, Wezel A (2017). Converging and diverging principles and practices of organic agriculture regulations and agroecology. A review. <i>AGRONOMY FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT</i> , p. 37-63, ISSN: 1774-0746, doi: https://doi.org/10.1007/s13593-017-0472-4 .
	Other	2. Migliorini P (2017). Agrobiocultural diversity in Organic Farming: results from different studies in Italy. In: Maja Manojlovic. Organic agriculture for agrobiodiversity preservation. University of Novi Sad, ISBN: 978-86-7520-398-8, Novi sad, 1-3 Giugno 2017 3. Barberi P, Canali S, Colombo L, Migliorini P (2017). Agroecologia e Agricoltura biologica. In: AAVV. (a cura di): Abitabile C, Marras F. Viganò L, BIOREPORT 2016. L'agricoltura biologica in Italia. p. 101-114

2.10. Gabriella MORINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none">1. Davide S. Risso, Cristina Giuliani, Marco Antinucci, Gabriella Morini, Paolo Garagnani, Sergio Tofanelli, Donata Luiselli. A bio-cultural approach to the study of food choice: The contribution of taste genetics, population and culture. <i>Appetite</i> 114 (2017), 240-247.2. Torri L, Frati A, Ninfali P, Mantegna S, Cravotto G, Morini G (2017). Comparison of reduced sugar high quality chocolates sweetened with stevioside and crude stevia "green" extract. <i>JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE</i>, vol. 97, p. 2346-2352, ISSN: 1097-0010, doi: 10.1002/jsfa.80453. Torri L, Jeon SY, Piochi M, Morini G, Kim KO (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i>, vol. 91, p. 148-160, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.12.003

2.11. Maria Giovanna ONORATI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	1. Onorati, M.G., d'Ovidio, F.D., Antonucci, L., 2017. Cultural displacement as a lever to global-ready student profiles: results from a longitudinal study on International Lifelong Learning Programs (LLP). Qual. Quant. doi:10.1007/s11135-016-0424-0
	Books or international edited volumes	2. ONORATI M.G., BIGNAMI F., BEDNARZ F. (2017). Intercultural Praxis for Ethical Action. Reflexive Education and Participatory Citizenship for a Respondent Sociality. p. 1-194, Fernelmont: E.M.E. & InterCommunications, ISBN: 978-2-8066-3618-8.
	Other	3. ONORATI M.G., GIARDULLO P. (2017). Turismo esperienziale 2.0. Il caso della ristorazione in Valle d'Aosta su TripAdvisor . In: (a cura di): Balbiani, Laura; Kluge, Dorit, Scritture e linguaggi del turismo. Viaggi tra parole, interpretazioni, esperienze. vol. Collana: Semiotica, n. 14, p. 249-272, Roma: Editore Nuova Cultura, ISBN: 9788868128975.

2.12. Nicola PERULLO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Chapters in international volumes	1. 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.
	Books or national edited volumes	2. PERULLO N (2017). ECOLOGIA DELLA VITA COME CORRISPONDENZA. p. 9-110, MILANO: Mimesis Edizioni, ISBN: 9788857542065
	Other	3. 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

2.13. Andrea PIERONI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none">1. Dogan, Y., Nedelcheva, A., Pieroni, A. The diversity of plants used for the traditional dish sarma in Turkey: nature, garden and traditional cuisine in the modern era. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> 29 (2017), 429-440.2. Pieroni, A., Sõukand, R. Are borders more important than geographical distance? The wild food ethnobotany of the Boykos and its overlap with that of the Bukovinian Hutsuls in Western Ukraine. <i>Journal of Ethnobiology</i> 37 (2017), 326-3453. Nedelcheva, A., Pieroni, A., Dogan, Y. Folk food and medicinal botanical knowledge among the last remaining Yörüks of the Balkans. <i>Acta Societatis Botanicorum Poloniae</i> 86 (2017), 3522.4. Pieroni, A., Sõukand, R. The disappearing wild food and medicinal plant knowledge in a few mountain villages of North-Eastern Albania. <i>Journal of Applied Botany and Food Quality</i> 90 (2017), 58-67.5. Pieroni, A., Ahmed, H.M., Zahir, H. The spring has arrived: traditional wild vegetables gathered by Yarsanis (Ahl-e Haqq) and Sunni Muslims in Western Hawraman, SE Kurdistan (Iraq). <i>Acta Societatis Botanicorum Poloniae</i> 86 (2017), 3519.6. Pieroni, A., Sõukand, R., Quave, C.L., Hajdari, A., Mustafa, B. Traditional food uses of wild plants among the Gorani of South Kosovo. <i>Appetite</i> 108 (2017), 83-92.7. Pawera, L., Łuczaj, Ł., Pieroni, A., Polesny, Z. Traditional plant knowledge in the White Carpathians: Ethnobotany of wild food plants and crop wild relatives in the Czech Republic <i>Human Ecology (Springer)</i>, 45 (2017), 655-6718. Pieroni, A. Traditional uses of wild food plants, medicinal plants, and domestic remedies in Albanian, Aromanian and Macedonian villages in SouthEastern Albania. <i>Journal of Herbal Medicine (Elsevier)</i>, 9 (2017), 81909. Kolosova, V., Svanberg, I., Kalle, R., Strecker, L., Özkan, A.M.G., Pieroni, A., Cianfaglione, K., Molnár, Z., Papp, N., Łuczaj, Ł., Dimitrova, D., Šeškauskaitė, D., Roper, J., Hajdari, A., Sõukand, R., 2017. The bear in Eurasian plant names: Motivations and models. <i>J. Ethnobiol. Ethnomed.</i> doi:10.1186/s13002-016-0132-9

2.14. Donatella SACCONE *

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	1. Saccone D. (2017), Economic Growth in Emerging Economies: What, Who And Why, Applied Economics Letters, 24(11), pp. 800-80
	Books or national edited volumes	2. Saccone D. (ed.) (2016), Why do some economies emerge while others do not? Some reflections from the 4thOEET Workshop, Emerging Economies N. 6, Turin Centre on Emerging Economies (OEET), http://www.osservatorio-economie-emergenti-torino.it/emerging-economies/06-july-2017.html
		3. Saccone D. (ed.) (2016), Some lights and shadows of emerging Africa, Emerging Economies N. 8, Turin Centre on Emerging Economies (OEET), http://www.osservatorio-economie-emergenti-torino.it/emerging-economies/08-december-2017.html

* *The publications were produced with the Turin Center on Emerging Economies affiliation*

2.15. Luisa TORRI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> 1. TORRI L, Jeon SY, Piochi M, Morini G, Kim KO (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i>, vol. 91, p. 148-160, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.12.003 2. TORRI L, Frati A, Ninfali P, Mantegna S, Cravotto G, Morini G (2017). Comparison of reduced sugar high quality chocolates sweetened with stevioside and crude stevia "green" extract. <i>JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE</i>, vol. 97, p. 2346-2352, ISSN: 1097-0010, doi: 10.1002/jsfa.8045 3. Giovanelli G, TORRI L, Sinelli N, Buratti S (2017). Comparative study of physico-chemical and sensory characteristics of French fries prepared from frozen potatoes using different cooking systems. <i>EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY</i>, vol. 243, p. 1619-1631, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-017-2870-x 4. Dal Bello B, TORRI L, Piochi M, Zeppa G (2017). Fresh cheese as a vehicle for polyunsaturated fatty acids integration: effect on physico-chemical, microbiological and sensory characteristics. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION</i>, vol. 68, p. 800-810, ISSN: 0963-7486, doi: 10.1080/09637486.2017.1301891 5. Lavelli V, Sri Harsha PSC, Piochi M, TORRI L (2017). Sustainable recovery of grape skins for use in an apple beverage with antiglycation properties. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY</i>, vol. 52, p. 108-117, ISSN: 0950-5423, doi: 10.1111/ijfs.13261 6. Monteleone E, Spinelli S, Dinnella C, Endrizzi I, Laureati M, Pagliarini E, Sinesio F, Gasperi F, TORRI L, Aprea E, Bailetti LI, Bendini A, Braghieri A, Cattaneo C, Clicerì D, Condelli N, Cravero MC, Del Caro A, Di Monaco R, Drago S, Favotto S, Fusi R, Galassi L, Gallina Toschi T, Garavaldi A, Gasparini P, Gatti E, Masi C, Mazzaglia A, Moneta E, Piasentier E, Piochi M, Pirastu N., Predieri S, Robino A, Russo F, Tesini F (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. <i>FOOD QUALITY AND PREFERENCE</i>, vol. 59, p. 123-140, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.02.013 7. Piochi M, Monteleone E, TORRI L, Masi C, Almli V.L, Wold JP, Dinnella C (2017). Comparing manual counting to automated image analysis for the assessment of fungiform papillae density on human tongue. <i>CHEMICAL SENSES</i>, vol. 42, p. 553-561, ISSN: 0379-864X, doi: 10.1093/chemse/bjx035
	Other	<ol style="list-style-type: none"> 8. TORRI L (2017). L'identità sensoriale del tartufo: dal laboratorio alla cucina. In: (a cura di): Grimaldi P, Di tartufi e di masche. POLLENTIA UNIVERSITY, p. 365-382, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884995094 9. Piochi M, Dinnella C, TORRI L, Masi C, Almli V.L, Monteleone E (2017). L'analisi dell'immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi. In: (a cura di): Società Italiana di Scienze Sensoriali, Atti del VI convegno nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 329-333, Bologna: Alma Mater Studiorum Università di Bologna, ISBN: 9788890215292

3.UNISG collaborators and research fellows

3.1. Gianpaolo FASSINO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Articolo in rivista di classe A	1. Porporato Davide, Fassino Gianpaolo, Operai, fabbriche e cibo: storie di gastronomie precarie, in «CoSMo Comparative Studies in Modernism», n. 10 (Spring), 2017, pp. 51-67
	Books or national edited volumes	2. Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo Fassino e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, XLIV+740 pp. (Collana «I Quaderni di Muscandia. Monografie»; ISBN 978-88-904603-7-1).

3. Corvo P, Fassino G (2017). Turismo religioso e gastronomia: il caso dell'Alto Astigiano. In: (a cura di): Baldin S; Zago M, Luoghi dell'anima, anime in cammino. Riflessioni su eredità culturali e spirito religioso. p. 174-182, MILANO: FrancoAngeli
 4. Fassino Gianpaolo, Dom Colombano Chiaveroti eremita camaldolese, in Gli Eremiti Camaldolesi di Piemonte (1601-1801), a cura di Gianfranco Armando, Laura Facchin, Diego Lanzardo, Cherasco, Associazione Cherasco Cultura, 2017, pp. 183-204 (ISBN 978-88-942257-5-4).
 5. Fassino Gianpaolo, «Sono riputati fra i migliori d'Italia». Il tartufo bianco d'Alba dalle statistiche napoleoniche all'Inchiesta Jacini, in Di tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna, a cura di Piercarlo Grimaldi, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Slow Food Editore, 2017, pp. 259-283 (Collana «Pollentia Universty, III») (ISBN 978-88-8499-509-4).
 6. Fassino Gianpaolo (a cura di), Immagini di tartufo, in Di tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna, a cura di Piercarlo Grimaldi, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Slow Food Editore, 2017, pp. I-XVI (Collana «Pollentia Universty, III») (ISBN 978-88-8499-509-4).
 7. Fassino Gianpaolo, Un museo molteplice: il «Museo Martini di storia dell'enologia», in «Picchioverde», a. II (2017), n. 1, pp. 20-25 (ISSN: 2532-1331).
 8. Fassino Gianpaolo, Il Museo del Tessile di Chieri. La storia imprenditoriale e industriale di una città, in «Picchioverde», a. II (2017), n. 2, pp. 28-30 (ISSN: 2532-1331).
 9. Fassino Gianpaolo, Il maiale e la norcineria tradizionale italiana: cultura materiale e simbologia, in La Grande Salumeria Italiana, a cura di Costantino Cipolla, Milano, FrancoAngeli, 2017, pp. 363-378 (Collana «Gusto e Società») (ISBN: 9788891759580).
 10. Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato, Il martedì grasso a Palù del Fersina. Il bètscho, la bètscha, l'òiartröger e i koskrötn, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 7' 40" (il video è disponibile al link: www.youtube.com/watch?v=bidbLf4bDPY).
 11. Badia di Dulzago: la fagiolata di San Giulio, Pollenzo-Bra/Vercelli, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche/Università degli Studi del Piemonte Orientale, regia di Luca Ghiardo, video digitale, 2017, durata 10' 25" (ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino, Davide Porporato, Marzia Demarchi) (il video è disponibile al link: https://www.youtube.com/watch?time_continue=623&v=xS2-ZEnmxwg).
 12. Distilleria Quaglia. La riscoperta dei liquori della tradizione, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 7' 26" (ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino).
 13. Porporato Davide, Fassino Gianpaolo, Una carne buona, pulita e giusta, in «Extracampus. Rivista dell'Università del Piemonte Orientale sulla ricerca, sul trasferimento tecnologico e sul public engagement», n. 1, dicembre 2017, pp. 38-41
 14. Il passaggio di Pio VII e di Napoleone ad Asti nell'aprile 1805 in un'inedita annotazione lamorrese, in «Agorà», a. XVI (2017), n. 64, p. 6.
 15. FASSINO Gianpaolo, Zampicinini Franco, Introduzione. Parrocchie e vita religiosa a Cocconato: un percorso d'indagine territoriale fra storia e antropologia, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo Fassino e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. XXV-XLII (ISBN 978-88-904603-7-1).
 16. Le complesse appartenenze diocesane di Cocconato, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 37-46 (ISBN 978-88-904603-7-1).
-

17. FASSINO Gianpaolo, Zampicinini Franco, Il ciclo pittorico della volta della chiesa parrocchiale, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 97-100 (ISBN 978-88-904603-7-1).
18. Fassino Gianpaolo, Chiesa di San Bartolomeo in Cocconito, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 135-144 (ISBN 978-88-904603-7-1).
19. Una lapide commemorativa per il Giubileo straordinario del 1865, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 493-498 (ISBN 978-88-904603-7-1).
20. La requisizione dei registri parrocchiali del 1806, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 423-428 (ISBN 978-88-904603-7-1).
21. La Memoria per i successori nella Prepositura di Cocconato di don Giuseppe Barbosio, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, p. 422 (ISBN 978-88-904603-7-1).

2017 Other

22. Cappellino Marina, FASSINO Gianpaolo, - Zampicinini Franco, Il convento agostiniano di Cocconato, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 147-164 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 23. Regondi Valeria, Vacca Salvatore, FASSINO Gianpaolo, Don Luigi Maria Druetti parroco di Cocconito, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 404-406 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 24. La morte illuminata di don Giuseppe Barbosio, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 413-421 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 25. Patroni senza santità. Fausto e Felice protettori di Cocconato, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 557-565 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 26. Le reliquie di Cocconato, Tuffo e Cocconito, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, p. 566 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 27. I cimiteri di Cocconito e Tuffo, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 579-584 (ISBN 978-88-904603-7-1).
-

-
28. L'olmo di Cocconito, «albero pretorio di ragione feudale», in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 585-586 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 29. FASSINO Gianpaolo, Zampicinini Franco, *Le immaginette pasquali delle parrocchie di Cocconato*, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 525-534 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 30. Grimaldi Piercarlo, Fassino Gianpaolo, *Immaginari gastronomici / Gastronomic imagination*, in *Menu delle montagne*, a cura di Aldo Audisio, Scarmagno-Ivrea, Priuli & Verlucca, 2017, pp. 53-58 e 275-279 (Collana «Babelis turris / Raccolte di documentazione del Museo nazionale della montagna», edizione bilingue italiano/inglese, ISBN: 978-88-8068-843-3).
 31. *Il culto dei santi: persistenze e trasformazioni*, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 517-550 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 32. *I santi artigiani: devozioni urbane per una comunità in mutamento*, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 525-528 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 33. *I messaggi-supplica a Sant'Antonio da Padova*, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 551-556 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 34. *Un servo di Maria nell'epoca del Cristianesimo offeso e difeso: padre Giovanni Angelo Ravanone*, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 453-472 (ISBN 978-88-904603-7-1).

2017 Other

35. *La tesi in filosofia di Giovanni Angelo Ravanone*, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 455-458 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 36. *San Giovanni Bosco e Cocconato: rapporti e amicizie*, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 477-492 (ISBN 978-88-904603-7-1).
 37. Fassino Gianpaolo, *Il vicariato foraneo di Cocconato: una giurisdizione mutevole*, ivi, pp. 49-54. Fassino Gianpaolo, *I Granai della memoria: dal Progetto al Laboratorio*, in *I documenti sonori. Voce, suono, musica in archivi e raccolte*, a cura di Dimitri Brunetti, Diego Robotti, Elisa Salvalaggio, Torino, Regione Piemonte-Centro studi piemontesi (Collana «Archivi e biblioteche in Piemonte», 5).
 38. Grimaldi Piercarlo, Fassino Gianpaolo, *Fotografia ed etnografia nel Piemonte di inizio Novecento*, in *L'eredità di Lamberto Loria (1855-1913): per un museo nazionale di etnografia. Convegno internazionale di studi (Roma, Museo Nazionale di Arti e Tradizioni Popolari, 23-25 ottobre 2014)*, Roma, Istituto Centrale per la Demotnoantropologia, pubblicazione prevista nel 2018.
-

-
39. Fassino Gianpaolo, *Il cibo vestito a festa*, in *Bello da mangiare. Di contenuto, di contenitore*, a cura di Piercarlo Grimaldi, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Comieco-Consortio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, in corso di pubblicazione.
 40. Fassino Gianpaolo, *I Granai della memoria: dal Progetto al Laboratorio*, in *I documenti sonori. Voce, suono, musica in archivi e raccolte*, a cura di Dimitri Brunetti, Diego Robotti, Elisa Salvalaggio, Torino, Regione Piemonte-Centro studi piemontesi (Collana «Archivi e biblioteche in Piemonte», 5).
-

3.2. Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	1. “International Development Ideas, Experience, & Prospects” in <i>Progress in Development Studies</i> 17(3): 249–250. ISSN: 0022-0388.
	Articles in class A journals	2. “Fare il sindaco. Politica e management per l’amministrazione e la fusione dei Comuni” in <i>Dada: Rivista di Antropologia post-globale</i> , 2017. ISSN: 2240-0192 3. Il gusto delle sagre. Cibo e comunità nel Piemonte meridionale. <i>Narrare i Gruppi</i> , XII, 2: 181-194. ISSN: 2281-8960 4. Il cibo dell’apocalissi: narrati gastronomici e modelli d’umanità. <i>Dada: Rivista di Antropologia post-globale</i> . ISSN: 2240-0192
	Books or national edited volumes	5. <i>A-i era na vòta ’n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese</i> . Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-048.
	Other	6. Parole di comunità e comunità di parole. In M. F. Fontefrancesco (edited by), <i>A-i era na vòta ’n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese</i> . Tortona: Vicolo del Pavone: 5-6. 7. Storie di un incontro: note entnografiche di un incontro gastronomico. In P. Grimaldi (a cura di), <i>Di tartufi e di masche. L’immaginario del Tartufo bianco d’Alba: una storia notturna</i> . Bra: Slow Food Editore, 2017. 307-319. 8. “Spedd: creare partecipazione, creare cittadinanza” in Giacomo Balduzzi, and Davide Servetti (a cura di), <i>Voglia di democrazia: progetti di quartiere e deliberazione pubblica a Novara</i> , Novara: Interlinea, 2017. ISBN 978-88-6857-133-7. 9. Cura, impresa e società: verso una Social Corporate Responsibility. <i>Quaderni di ricerca sull’artigianato</i> .75 (2), 2017. 1590-296X 10. Politiche urbane della salute: Il bisogno di città e territorio. Associazione Nazionale Comini Italiani. Gruppo di lavoro “Urban Health”. 11. Parole di comunità e comunità di parole. In M. F. Fontefrancesco (edited by), <i>A-i era na vòta ’n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese</i> . Tortona: Vicolo del Pavone: 5-6. 12. Granai della Memoria: we listen to your stories, we share your lives. In <i>The best in heritage</i> . Project of influence XVI edition. Zagreb: European Heritage Association – The best in heritage. Pp: 16-17. ISBN: 1849-5222. 13. 92 km. Opere di Paola Mazzoglio. Comune di Lu. Lu, April. 14. Il paesaggio dell’uomo. Opere di Renato Luparia. Comune di Lu. Lu, March. 15. Monferrato tra colline e risaie. Opere di Lorenzo Dotti. Comune di Lu. Lu, February. 16. Oltre il colore. Opere di Nadia Beltramo. Comune di Lu. Lu, January. 17. “Corilu: Amicizia e Innovazione”, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, video digitale, 2017, (regia Luca Ghiardo e Michele F. Fontefrancesco, riprese di Luca Ghiardo, ricerca antropologica di Michele F. Fontefrancesco). Presentato all’edizione di Cheese 2017 presso lo Stand Unisg durante l’incontro Narrazioni di cibo d’impresa, Bra, 16 settembre 2017.

3.3. Luca PERCIVALLE

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Other	<ol style="list-style-type: none">1. Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato, Il martedì grasso a Palù del Fersina. Il bètscho, la bètscha, l'òiartröger e i koskrötn, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 7' 40'' (il video è disponibile al link: www.youtube.com/watch?v=bidbLf4bDPY).2. Distilleria Quaglia. La riscoperta dei liquori della tradizione, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 7' 26'' (regia e riprese di Luca Percivalle, ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino). Presentato all'edizione di Cheese 2017 presso lo Stand Unisg durante l'incontro Narrazioni di cibo d'impresa, Bra, 16 settembre 2017.3. Ambrogio Artoni, Piercarlo Grimaldi, Un sarto di Langa alla Grande Guerra, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 20' 59'' (digitalizzazione archivio e editing Luca Percivalle). Alleagto all'omonimo libro4. Le ragioni della Terra. Cascina Barban, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'15'' (regia di Luca Percivalle, ricerca antropologica Gianpaolo Fassino, riprese di Luca Percivalle)5. Le ragioni della Terra. L'ape drola, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'00'' (regia di Luca Percivalle, riprese di Luca Ghiardo e Luca Percivalle)6. Le ragioni della Terra. Società Agricola Genotti, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'15'' (regia di Luca Percivalle, riprese di Luca Ghiardo e Luca Percivalle)7. Le ragioni della Terra. Riso Buono, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'24'' (regia di Luca Percivalle, riprese di Luca Ghiardo e Luca Percivalle)8. Le ragioni della Terra. Azienda Agricola Bagnod Roberto, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'16'' (regia di Luca Percivalle, riprese di Luca Ghiardo e Luca Percivalle)

3.4. Maria PIOCHI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> 1. Torri L, Jeon SY, Piochi M, Morini G, Kim KO (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i>, vol. 91, p. 148-160, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.12.003 2. Dal Bello B, Torri L, Piochi M, Zeppa G (2017). Fresh cheese as a vehicle for polyunsaturated fatty acids integration: effect on physico-chemical, microbiological and sensory characteristics. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION</i>, vol. 68, p. 800-810, ISSN: 0963-7486, doi: 10.1080/09637486.2017.1301891 3. <i>Lavelli V, Sri Harsha PSC, Piochi M, TORRI L (2017). Sustainable recovery of grape skins for use in an apple beverage with antighycation properties. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, vol. 52, p. 108-117, ISSN: 0950-5423, doi: 10.1111/ijfs.13261 (*)</i> 4. Monteleone E, Spinelli S, Dinnella C, Endrizzi I, Laureati M, Pagliarini E, Sinesio F, Gasperi F, Torri L, Aprea E, Bailetti LI, Bendini A, Braghieri A, Cattaneo C, Ciceri D, Condelli N, Cravero MC, Del Caro A, Di Monaco R, Drago S, Favotto S, Fusi R, Galassi L, Gallina Toschi T, Garavaldi A, Gasparini P, Gatti E, Masi C, Mazzaglia A, Moneta E, Piasentier E, Piochi M, Pirastu N., Predieri S, Robino A, Russo F, Tesini F (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. <i>FOOD QUALITY AND PREFERENCE</i>, vol. 59, p. 123-140, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.02.013 5. <i>Piochi M, Monteleone E, Torri L, Masi C, Almlì V.L, Wold JP, Dinnella C (2017). Comparing manual counting to automated image analysis for the assessment of fungiform papillae density on human tongue. CHEMICAL SENSES, vol. 42, p. 553-561, ISSN: 0379-864X, doi: 10.1093/chemse/bjx035 (*)</i>
	Other	<ol style="list-style-type: none"> 6. <i>Piochi M, Dinnella C, Torri L, Masi C, Almlì VL, Monteleone E (2017). L'analisi dell'immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi. In: (a cura di): Società Italiana di Scienze Sensoriali, Atti del VI convegno nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 329-333, Bologna: Alma Mater Studiorum Università di Bologna, ISBN: 9788890215292 (*)</i>

*The publications in italics have been produced with UNIFI affiliation

3.5. Gabriele VOLPATO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none">1. Volpato, G., Dioli, M., Di Nardo, A. 2017. Piebald camels. <i>Pastoralism</i>, 72. Volpato, G., Di Nardo, A. 2017. The role of <i>Nucularia perrinii</i> Batt. (Chenopodiaceae) in the camel-based Sahrawi social-ecological system. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i>, 13

3.6. Dauro Maria ZOCCHI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Books or national edited volumes	<ol style="list-style-type: none">1. Zocchi D.M. (2017), El Arca del gusto en Perú. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico, Slow Food Editore, Lima, Perú2. Morett Figueiredo Rosa B., Ferreira Oliveira C.M., Silva Dos Santos D. e Zocchi D.M. (curatore editoriale) (2017), A Arca do Gosto no Brasil. Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico, Slow Food Editore, San Paolo, Brasile

4.External professor

4.1. Silvio GRECO

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	1. Eugenio Rastelli, Cinzia Corinaldesi, Antonio Dell'Anno, Marco Lo Martire, Silvestro Greco, Maria Cristina Facchini, Matteo Rinaldi, Colin O'Dowd, Darius Ceburnis & Roberto Danovaro (2017). "Transfer of labile organic matter and microbes from the ocean surface to the marine aerosol: an experimental approach". 2017, NATURE- SCIENTIFIC REPORTS 7: DOI:10.1038/s41598-017-10563-z
	Chapters in international volumes	2. Giordano D., Perdichizzi A., Pirrera L., Perdichizzi F., Greco S. (2017). Trachurus trachurus. In: Sartor P., Mannini A., Carlucci R., Massaro E., Queirolo S., Sabatini A., Scarcella G., Simoni R. (eds), Synthesis of the knowledge on biology, ecology and fishery of the halieutic resources of the Italian seas. Biol. Mar. Mediterr., 24 (Suppl. 1): 454-461.

4.2. Andrea PEZZANA

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> 1. V. Ponzio, R. Rosato, E. Tarsia, I. Goitre, A. Pezzana, F. Broglio, S. Bo. Self-reported adherence to diet and preferences towards type of meal plan in patient with type-2 diabetes mellitus. A cross-sectional study. <i>Nutrition, metabolism and cardiovascular disease</i> (2017), 27, 642-650 2. A. Traversa, D. Adriano, A. Bellio, DM. Bianchi, S. Gallina, C. Ippolito, A. Romano, P. Durelli, A. Pezzana, L. Decastelli. Food safety and sustainable nutrition workshops: educational experiences for primary school children in Turin, Italy. <i>It Jour Food Safety</i> (2017), 6:6177
	Other	<ol style="list-style-type: none"> 3. A. Pezzana, D. Vassallo Cap. XLVI. I rischi alimentari. Il cibo quotidiano: strumento per la salute individuale. In: <i>Dalla parte della vita, Società complessa me fragilità. La prospettiva della bioetica</i>. Effatà Editrice, 2017 Cantalupa (To) 4. Gruppo di lavoro presso Ministero della Salute (A. Pezzana, componente effettivo). <i>Linee di indirizzo nazionali per la riabilitazione nutrizionale nei disturbi dell'alimentazione</i>. Quaderni del Ministero della Salute, 2017 5. L. Giordano, F. Gallo, A. Pezzana (member of Andromeda working group). The ANDROMEDA prospective cohort study: predictive value of combined criteria to tailor breast cancer screening and new opportunities from circulating markers: study protocol. <i>BMC Cancer</i> (2017) 17:785 6. Gervasio S., Fiordispina G., Clara R., Zanardi M., Pezzana A. Case-report: use of bowel stimulation mwith faecal refilling before loop ileostomy closure. <i>Atti Congresso SINPE 2017, Società Italiana Nutrizione Parenterale ed enterale</i>. 7. A. Pezzana, ML. Amerio, C. Bo, A. Ciampella, E. Tenchella. Ristorazione collettiva. <i>Rivista Italiana di Nutrizione e metabolismo</i>, (2017), vol I, n. 3, pag. 61 8. A. Pezzana, L. De Carli, M. Zanardi. Cibo e salute: la sfida globale, le azioni locali. <i>Energeo Magazine apr-mag 2017</i>, pp. 47-48 9. Pezzana A, Di Bella E. Food and foodways in Italy: an holistic approach to food security The experience of “Nutrire Torino metropolitan” (Feeding Turin metropolitan area). <i>Proceedings of the Conference: CFS Intersessional events on Nutrition Impact Assessment of Policies to Support Healthy Food Environments and Healthy Diets - 26 May 2017, FAO, Rome, Italy</i>.

4.3. Cesare POPPI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Other	1. C. Poppi, 'Fotofanie: antropologia della luce dall'icona alla pittura su vetro', in AA.VV. Fragili Devozioni icone su vetro e specchio della collezione Morelli-Litta Modignani, Sanzeno: 28-32.

4.4. Cinzia SCAFFIDI

Year	Type	Bibliographic Reference
2017	Books or national edited volumes	1. Il Pesce, collana Slow Life – Slow Food Editore, Bra 2017.
	Other	2. Le ragioni della sostenibilità. Linee guida per un'accoglienza turistica all'insegna della sostenibilità. Toolkit per operatori turistici nell'ambito del progetto East Lombardy- Regione Europea della Gastronomia 2017 (disponibile online). 3. Sano con gusto. Sostenibilità. In Garibaldi R., In viaggio per cibo e vino. Opportunità per un nuovo turismo integrato. Volume I, pp.155-174 (cap. 6). Roma: Aracne Editrice, 2017.