



# **PUBLICATIONS REPORT UNISG 2018**

+

## Index

<b>Index</b>	<b>2</b>
<b>1. Classification of publications</b>	<b>3</b>
<b>2. UNISG professors</b>	<b>4</b>
2.1 <b>Lorenzo BAIRATI</b>	<b>5</b>
2.2 <b>Antonella CAMPANINI</b>	<b>6</b>
2.3 <b>Roberta CEVASCO</b>	<b>7</b>
2.4 <b>Simone CINOTTO</b>	<b>8</b>
2.5 <b>Paolo CORVO</b>	<b>9</b>
2.6 <b>Franco FASSIO</b>	<b>10</b>
2.7 <b>Michele Antonio FINO</b>	<b>12</b>
2.8 <b>Carmine GARZIA</b>	<b>13</b>
2.9 <b>Paola MIGLIORINI</b>	<b>14</b>
2.10 <b>Gabriella MORINI</b>	<b>15</b>
2.11 <b>Maria Giovanna ONORATI</b>	<b>16</b>
2.12 <b>Nicola PERULLO</b>	<b>17</b>
2.13 <b>Andrea PIERONI</b>	<b>18</b>
2.14 <b>Donatella SACCONI</b>	<b>19</b>
2.15 <b>Luisa TORRI</b>	<b>20</b>
<b>3. UNISG collaborators and research fellows</b>	<b>21</b>
3.1 <b>Rachele ELLENA</b>	<b>22</b>
3.2 <b>Gianpaolo FASSINO</b>	<b>23</b>
3.3 <b>Michele Filippo FONTEFRANCESCO</b>	<b>24</b>
3.4 <b>Francesco GENTILE</b>	<b>26</b>
3.5 <b>Maria PIOCHI</b>	<b>27</b>
3.6 <b>Natalia RASTORGUEVA</b>	<b>28</b>
3.7 <b>Gabriele VOLPATO</b>	<b>29</b>
3.8 <b>Dauro Maria ZOCCHI</b>	<b>30</b>

The purpose of this report is to illustrate the publications produced by the professors, collaborators and research fellows of UNISG during the year 2018.

## 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

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Other</b>	1. Bairati L, Grasso E., Indicaciones en la etiqueta y mensajes engañosos en la información del consumidor de alimentos, in Revista de Bioética y Derecho, vol. 42, 2018, p. 33-49, ISSN: 1886-

---

## 2.2 Antonella CAMPANINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2018	Chapters in international volumes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bienassis L, Campanini A (2018). La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunta à l'Italie : analyse critique d'un mythe. In: (a cura di): Brioist P, Quellier F, La table de la Renaissance. Le mythe italien. p. 29-88, RENNES: Les Presses Universitaires de Rennes (PUR), ISBN: 978-2-7535-7406-9.</li> <li>2. Campanini A (2018). Regulating the Material Culture of Bologna "la grassa". In: (a cura di): Blanshei Sara Rubin, A Companion to Medieval and Renaissance Bologna. p. 129-153, LEIDEN: Brill, ISBN: 9789004353480.</li> <li>3. Campanini A (2018). Qualités sous contrôle sur le marché de Bologne (XIIIe-XVIe siècles). In: (a cura di): Knaepen A., Loir C., Wilkin A., Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Age au XIXe siècle. p. 27-40, Bruxelles: Editions de l'Université de Bruxelles, ISBN: 978-2-8004-1627-4"</li> <li>4. Brioist P, Quellier F, Bienassis L, Campanini A (2018). Conclusions. Influences et emprunts, italianité et francisation. In: (a cura di): Brioist P, Quellier F, La table de la Renaissance. Le mythe italien. p. 247-255, RENNES: Presses Universitaires de Rennes (PUR), ISBN: 978-2-7535-7406-9.</li> <li>5. Campanini A., Le cuisinier est-il un artiste ? (Italie, XVe-XVIIe siècles), in Peyrebonne N. (a cura di), Les métiers de bouche à l'époque moderne, Tours-Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais de Tours, 2018 (Collection "Tables des Hommes"), pp. 37-52.</li> </ol>
2018	Other	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Campanini A., Narratori di banchetti in Italia tra XV e XVI secolo. Il caso delle nozze Bentivoglio-Este (Bologna, 1487), in Laurioux B., Paravicini Bagliani A., Pibiri E. (a cura di), Le banquet: manger, boire et parler ensemble (XIIe-XVIIe siècle), Firenze, Edizioni del Galluzzo, 2018.</li> <li>7. Campanini A., Localizzare il cibo tra produzione e consumo: breve itinerario nelle fonti in Italia tra basso Medioevo e prima Età moderna, in Cevasco R. e Hearn R. (a cura di), Localising Foodways.</li> </ol>

### 2.3 Roberta CEVASCO

Year	Type	Bibliographic Reference
2018	<b>Chapters in international volumes</b>	1. Cevasco R., Montanari C., Pescini V., On the ecology of Ancient and Recent Woodland: the role of the historical approach, in Paradis-Grenouillet S., ed., INTO THE WOODS. Overlapping perspectives on the history of ancient forests”
	<b>Other</b>	<p>2. Pescini V., Panetta A., Cevasco R., Montanari C., Moreno D., <i>Towards an Environmental Resources Archaeology, escaping from site (and ‘off-site’)</i>, in Florenzano A., Montecchi M.C., Rinaldi R. (Eds.). 2018. Humans and environmental sustainability: Lessons from the past ecosystems of Europe and Northern Africa. CEA2018 Abstracts book. Modena, Italy. ISBN: 978-88-943442-0-2.</p> <p>3. Pescini V., Panetta A., Cevasco R., Montanari C., The Environmental Resource Archaeology (ERA) approach: Punta Mesco case study (Liguria, NW Italy) in Florenzano A., Montecchi M.C., Rinaldi R. (Eds.). 2018. Humans and environmental sustainability: Lessons from the past ecosystems of Europe and Northern Africa. CEA2018 Abstracts book. Modena, Italy. ISBN: 978-88-943442-0-2.</p> <p>4. Cevasco R., Gabellieri N., Montanari C., Moreno D., Pescini V., Traldi C., The historical and environmental characterization of local foodways: “applied historical geography” case studies in Liguria (NW Italy). Poster. 17th International Conference of Historical Geographers 2018 (ICHG 2018), University of Warsaw, Institute of History, Polish Academy of Sciences, Warsaw, Poland, 15-20 luglio 2018</p> <p>5. Cevasco R., “Serratula tinctoria L. Tracce nascoste in una zolla di brughiera”, in Montanari C. e Guido M.A., 2018, Attualità di una proposta storica. Ristampa del volume di Diego Moreno, Dal documento al terreno. Storia e archeologia dei sistemi agro-silvo-pastorali, Genoa University Press, pp. 337-356</p>

## 2.4 Simone CINOTTO

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	1. Simone Cinotto and Hasia R. Diner. 2018. Jewish Foodways in Food History and the Jewish Diasporic Experience. In: Cinotto S. and Diner H.R. (eds)
		2. Culture and Identity on the Table: Italian American Food As Social History, in The Routledge History of the Italian Americans, eds. William J. Connell and Stanislao Pugliese (New York: Routledge, 2018).
		3. Global Jewish Foodways: A History. Lincoln, NE: University of Nebraska Press, 2018.
	<b>Chapters in international volumes</b>	4. Italian Diasporic Identities and Food", in Italians and Food, ed. Roberta Sassatelli (New York: Bloomsbury, 2018).
	<b>Other</b>	5. Cinotto S., "The Past, Present, and Future of Food Studies: An Oral History with Gastronomica Editors", Gastronomica Vol. 18, no. 3 (2018)
		6. "Gastronomica Round Table" Gastronomica Vol. 18, no. 3 (2018)
		7. "Regionalism and Nationalism in Migrant Marketplaces: Transnational Social Geographies and the Globalization of Italian Food," Global Food History Vol. 4, no. 1 (2018): 59-77.



## 2.5 Paolo CORVO

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	1. Mattalia, G., Volpato, G., Corvo, P., Pieroni, A. (2018). Interstitial but resilient: Nomadic shepherds in Piedmont (Northwest Italy) amidst spatial and social marginalization. <i>Human Ecology</i> (Springer). <a href="https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9">https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9</a>
	<b>Books or national edited volumes</b>	2. Corvo Paolo, Fassino Gianpaolo (a cura di), <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità</i> , Milano, FrancoAngeli (Collana «Turismo, consumi, tempo libero»). 3. Corvo P., Fontefrancesco M. F. (a cura di), 2018, <i>Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya</i> . Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-124-4.
	<b>Chapters in international volumes</b>	4. Corvo P., Maticena R., "The new online alternative food networks as a socio-technical innovation in the local food economy: two cases from Milan, In A. Scupola, L. Fuglsang (editors), <i>Integrated Crossroads of Service, Innovation and Experience Research-Emerging and Established Trends</i> , Edward Elgar, 2018, p. 301-315.
	<b>Other</b>	5. Corvo P., Nuovi modelli di pratiche alimentari in C. Cipolla, C. Corposanto (a cura di), <i>Le culture del cibo. Elementi di sociologia della condivisione alimentare</i> , p. 11-21, 2018, Franco Angeli, Milano. 6. Corvo P., La riflessione delle scienze socio-antropologiche sul cibo, in <i>Ratio Sociologica</i> , 10,2, pp.71-86.

## 2.6 Franco FASSIO

Year	Type	Bibliographic Reference
<b>2018</b>	<b>Books or national edited volumes</b>	1. Fassio F, Tecco N (2018). Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		2. Fassio F., Tecco N. (2018), Circular Economy for Food. Matter, energy and knowledge, in a circle, Edizioni Ambiente, ISBN 9788866272588
		3. Dansero E, Fassio F, Tamborrini P (a cura di) (2018). Atlante del Cibo. TORINO: CELID, ISBN: 9788867891283
	<b>Other</b>	4. Fassio F (2018). Il cibo ai tempi dell'economia circolare. IL MANIFESTO, ISSN: 0025-2158
		5. Fassio F (2018). Cibo che da energia, energia per il cibo. IL MANIFESTO, ISSN: 0025-2158
		6. Fassio F (2018). Il cibo ai tempi dell'economia lineare. In: Fassio F, Tecco N. Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. p. 19-34, MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		7. Fassio F (2018). La circolarità come modello di sviluppo. In: Fassio F, Tecco N. Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. p. 53-70, MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		8. Fassio F (2018). Le origini del pensare circolare. In: Fassio F, Tecco N. Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. p. 35-52, MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		9. Fassio F, Bistagnino L (2018). Le potenzialità di un territorio. In: (a cura di): Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, Atlante del Cibo. TORINO: CELID, ISBN: 978-88-6789-128-3
		10. Dansero E, Fassio F, Tamborrini P (2018). L'Atlante del cibo: strumento, contesto e processo. Un'introduzione. In: (a cura di): Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, Atlante del Cibo. TORINO: CELID, ISBN: 978-88-6789-128-3
		11. Fassio F (2018). Per un orizzonte circolare. In: Fassio F, Tecco N. Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. p. 2011-2014, MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		12. Fassio F (2018). Rinnoviamo il buon senso. In: (a cura di): Catani C, Tempi di recupero. Scarti, avanzi e tradizione nelle cucine dei grandi chef. QUINTO QUARTO EDIZIONI, ISBN: 8885546048
		13. Fassio F., Tecco N. (2018), Il food system nell'economia circolare, Materia Rinnovabile, ISSN 23852240
		14. Fassio F., Tecco N. (2018), The Food System in the Circular Economy, Renewable Matter, ISSN 23851562
		15. Tecco N., Vittone I., Bagliani M., Dansero E., Cassatella C., Fassio F., Gottero E., (2018), Alla ricerca del "city-region" food system: dalle teorie alle pratiche. Riflessioni e possibilità per le città italiane e torino in particolare, in Urban@it, Centro nazionale di studi per le politihe urbane, quarto rapporto sulle città, "Il governo debole delle economie urbane", Il Mulino, ISBN 978-88-15-26077-2
		16. Fassio F, et al (2018). www.systemicfooddesign.it. In: Compasso d'Oro - Premio ADI. p. 174, ISBN: 9878894033960
		17. Fassio F, et al (2018). Local - Bottega Alimentare. In: Compasso d'Oro - Premio ADI. p. 171, ISBN: 9878894033960

---

**Other**

18. Fassio F., (2018), L'Università e il cibo nell'Università del cibo, in Pettenati G., Toldo A., Tecco N., (a cura) Atlante del Cibo: 2° report 2018. TORINO: CELID ISBN: 9788867891283
  19. Tecco N., Vittone I., Bagliani M., Dansero E., Cassatella C., Fassio F., Gottero E., (2018), Alla ricerca del “city-region” food system: dalle teorie alle pratiche. Riflessioni e possibilità per le città italiane e torino in particolare, in Urban@it, Working Papers 2/2018, ISSN 2465-2059
  20. SEeD for Global Goals, Terra Madre Salone del Gusto 2018
-

## 2.7 Michele Antonio FINO

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Books or national edited volumes</b>	2. Fino M.A. (2018). 'EXEMPLA TRADERE'. Ricerche di diritto romano nella prospettiva dell'ecologia umana. L'ARTE DEL DIRITTO, vol. 41, p. 1-241, Napoli: Jovene, ISBN: 9788824325660
	<b>Other</b>	3. Fino M.A. (2018). La legislazione matrimoniale augustea. Un'occasione per valutare le potenzialità dell'analisi del diritto condotta nella prospettiva dell'ecologia umana. Valutazioni preliminari. In: AA.VV.. (a cura di): Zuccotti F., Fenocchio M.A., A PIERLUIGI ZANNINI. Scritti di diritto romano e giusantichistici. QUADERNI DEL DIPARTIMENTO DI GIURISPRUDENZA DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO, vol. 6, p. 97-112, MILANO: Ledizioni, ISBN: 9788867057207 4. Fino M.A. (2018). L'interazione fra la sensibilità dei consumatori e la legislazione inerente l'origine degli alimenti. In: AA.VV.. (a cura di): G. Boggero, J. Luther (curr.), Alimentare i diritti culturali. LINGUAGGI, DIRITTI, STORIE, p. 253-274, ROMA: Aracne Editrice, ISBN: 978-88-255-1904-4, ISSN: 2611-5379 5. Fino M.A. (2018). Nuove etichette sul vino: calorie e ingredienti. VITE&VINO, vol. 5/2018, p. 19-21, ISSN: 2611-4240

---

## 2.8 Carmine GARZIA

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Books or national edited volumes</b>	1. Garzia C. (2018) Settore food & beverage in Italia. Analisi delle performace delle imprese e dei driver di crescita e redditività. MILANO: EGEA, ISBN: 9788823846159

---

## 2.9 Paola MIGLIORINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2018	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Migliorini P, Torri L, Whittaker A, Moschini V, Benedettelli S and Masoero G (2018). Old and new common wheat (<i>Triticum aestivum</i> L.) varieties in organic zero-input: connecting agronomic, microorganism, phytochemical and bread sensory characteristics. <i>JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE &amp; ENVIRONMENT</i>, vol. 16, p. 22-27, ISSN: 1459-0255</li> <li>2. Migliorini P, Galioto F, Chiorri M, Vazzana C (2018). An integrated sustainability score based on agro-ecological and socioeconomic indicators. A case study of stockless organic farming in Italy. <i>AGROECOLOGY AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS</i>, ISSN: 2168-3573, doi: 10.1080/21683565.2018.1432516</li> <li>3. Paola Migliorini, Vasileios Gkissakis, Victor Gonzalez, M<sup>a</sup> Dolores Raigón, Paolo Bàrberi (2018) Agroecology in Mediterranean Europe: genesis, state and perspectives. <i>SUSTAINABILITY</i>, vol. 10, in 2018. <a href="https://doi.org/10.3390/su10082724">https://doi.org/10.3390/su10082724</a></li> <li>4. Wezel A, Goris M, Bruil J, Félix GF, Peeters A, Bàrberi P, Bellon S, MIGLIORINI P (2018). Challenges and Action Points to Amplify Agroecology in Europe. <i>SUSTAINABILITY</i>, vol. 10, ISSN: 2071-1050, doi: 10.3390/su10051598 Available on line: <a href="http://www.mdpi.com/2071-1050/10/5/1598/htm">http://www.mdpi.com/2071-1050/10/5/1598/htm</a></li> <li>5. Mattalia G, Calvo A, Migliorini P (2018). Alpine home gardens in the Western Italian Alps: the role of gender on the local agrobiodiversity and its management. <i>BIODIVERSITY</i>, ISSN: 1488-8386, doi: 10.1080/14888386.2018.1504692</li> </ol>
	Chapters in international volumes	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Migliorini P (2018). SUSTAINABILITY ASSESSMENT OF AGRI-FOOD SYSTEMS. In: (Ed): Carola Strassner, A SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS GUIDE. p. 30-34 (48) CC BY-NC-SA 4.0 <a href="https://issuu.com/fh-muenster2/docs/sus__booklet_issuu_higher_definitio">https://issuu.com/fh-muenster2/docs/sus__booklet_issuu_higher_definitio</a>.</li> <li>7. Kahl J, Strassner C, Migliorini P (2018). INTRODUCTION. In: (Ed): Carola Strassner, A SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS GUIDE. p. 6-8, CC BY-NC-SA 4.0 <a href="https://issuu.com/fh-muenster2/docs/sus__booklet_issuu_higher_definitio">https://issuu.com/fh-muenster2/docs/sus__booklet_issuu_higher_definitio</a>.</li> </ol>
	Other	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Migliorini P, Torri L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). La fertilizzazione simbiotica modifica le caratteristiche della farina e influenza la qualità sensoriale del pane, equiparando una moderna varietà di grano alle vecchie. <i>TECNICA MOLITORIA</i>, vol. LXIX, p. 1080-1107.</li> <li>9. Research highlights in Nature (Springer) SUSTAINABILITY INDICATORS Journal title “Farm models need society” Published online: 12 March 2018.</li> <li>10. Giulia Mattalia, Paola Migliorini, Andrea Pieroni, Angela Calvo (2018) Genere e patrimoni di diversità agrobioculturale negli orti alpini. pag. 36-54. In: Carmen Belloni, Amalia Bosia, Anna Chiarloni, Chiara Saraceno (a cura di) CIRSDe. Un progetto che continua. Riflessioni e prospettive dopo 25 anni di studi di genere. Atti del Convegno 1-2 Gennaio 2016 “Studi di Genere. Convegni” n. 1 ISBN: 9788890555688 ISSN: 2610-9999 245 pp <a href="https://www.cirsde.unito.it/it/pubblicazioni/studi-di-genere-convegni">https://www.cirsde.unito.it/it/pubblicazioni/studi-di-genere-convegni</a>.</li> </ol>

## 2.10 Gabriella MORINI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	1. Davide Risso, Eduardo Sainz, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Dennis Drayna (2018). Taste perception of <i>Antidesma bunius</i> fruit and its relationships to bitter taste receptor gene haplotypes. <i>Chemical Senses</i> , 43(7):463-468.

---

## 2.11 Maria Giovanna ONORATI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Other</b>	1. Onorati M. G.–Giardullo P. (2018) "La ristorazione in Valle d'Aosta secondo TripAdvisor: tra disintermediazione del gusto e ri-mediazione transculturale del "tipico", COMUNICAZIONE PUNTO DOC n. 19, numero monografico dedicato al tema: "Il ristorante italiano Memoria, cultura, identità, esperienze", ISSN: 2282-0140

---



2.12 Nicola PERULLO

Year	Type	Bibliographic Reference
2018	Scopus/WoS index	1. Haptic Taste as a Task, in <i>The Monist</i> , 101, 2018. ISSN 00269662.
	Books or national edited volumes	2. Il gusto non è un senso ma un compito. <i>Epistenologia II</i> , Mimesis, Milano, ISBN: 8857544087.
	Chapters in international volumes	3. When To Eat Meat? Towards A Diet Of Caring” in (a cura di) G. Marrone e D. Mangano, <i>Semiotics of Animals in Culture. Zoosemiotics 2.0</i> , Springer, Berlino 2018. ISBN: 3319729918.
		4. On the Correspondence between visual and gustatory perception” in (a cura di) A. Pavoni, D. Mandic, C. Nirta e A. Philippopoulos-Mihalopoulos, <i>Taste (Law and the Senses, vol. II)</i> , University of Westminster Press, London 2018. ISBN: 1911534327.
	Other	5. Gustatory Aesthetics, in <i>International Lexicon of Aesthetics</i> , Spring 2018, DOI 10.7413/18258630015.
		6. Perullo N. Dell'aptico: temperatura e alimento, in "Kaiak. A Philosophical Journey," ISSN: 2283-5539

## 2.13 Andrea PIERONI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hajdari, A., Pieroni, A., Jhaveri, M., Mustafa, B., Quave, C. Ethnomedical remedies among Slavic peoples in South Kosovo <i>Ethnobiology and Conservation</i>, 7 (2018), 6.</li><li>2. Pieroni, A., Sõukand, R., Amin, H.I.M., Zahir, H., Kukk, T. Celebrating multireligious coexistence in Central Kurdistan: the bioculturally diverse traditional gathering of wild vegetables among Yazidis, Assyrians, and Muslim Kurds <i>Human Ecology</i> (Springer), 46 (2018), 217227.</li><li>3. Mattalia, G., Volpato, G., Corvo, P., Pieroni, A. (2018). Interstitial but resilient: Nomadic shepherds in Piedmont (Northwest Italy) amidst spatial and social marginalization. <i>Human Ecology</i> (Springer), (2018). <a href="https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9">https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9</a></li><li>4. Cucinotta, F. Pieroni, A. “If you want to get married, you have to collect virdura”: The vanishing custom of gathering and cooking wild food plants on Vulcano, Aeolian Islands, NE Sicily <i>Food, Culture &amp; Society</i>, 2018, in press, DOI:10.1080/15528014.2018.1481263.</li><li>5. Pieroni A, Soukand R. Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine. <i>Economic Botany</i>, 72(3), 2018, pp. 311–331</li></ol>

---

2.14 Donatella SACCONI

---

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

---

## 2.15 Luisa TORRI

Year	Type	Bibliographic Reference
2018	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Azami T., Niakousari M., Hashemi M.B.S., Torri L. (2018). A three-step sensory-based approach to maximize consumer acceptability for new low-sugar licorice-chocolate-flavored milk drink. <i>LWT – FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i>, vol. 91; p. 375-381, ISSN: 0023-6438</li> <li>2. Migliorini P., Torri L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). Old and new common wheat (<i>Triticum aestivum</i> L.) varieties in organic zero-input: connecting agronomic, microorganism, phytochemical and bread sensory characteristics. <i>JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE AND ENVIRONMENT</i>, vol. 16, p. 22-27.</li> <li>3. Suárez-Estrella D., Torri L, Pagani MA, Marti A (2018). Quinoa bitterness: causes and solutions for improving product acceptability. <i>JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE</i>, vol. 98, p. 4033-4041.</li> <li>4. Spinelli S., De Toffoli A., Dinnella C., Laureati M., Pagliarini E., Bendini A., Braghieri A., Gallina Toschi T., Sinesio F., Torri L., Gasperi F., Endrizzi I., Magli M., Borgogno M., di Salvoj R., Favotto S., Prescott J., Erminio Monteleone. Personality traits and gender influence liking and choice of food pungency. <i>Food Quality and Preference</i>, vol. 66, p. 113–126, doi: 10.1016/j.foodqual.2018.01.014</li> <li>5. Laureati M, Spinelli S, Monteleone E, Dinella C, Prescott J, Cattaneo C, Proserpio C, De Toffoli A, Gasperi E, Endrizzi I, Torri L, Peparai M, Arena E, Bonello F, Condelli N, Di Monaco R, Gatti E, Piasentier E, Tesini F, Pagliarini E. (2018). Associations between food neophobia and responsiveness to "warning" chemosensory sensations in food products in a large population sample. <i>FOOD QUALITY AND PREFERENCE</i>, vol. 68, p. 113-124.</li> <li>6. Pourmohammadi K., Abedi E., Bagher Hashemi S.M., Torri L. (2018). Effects of sucrose, isomalt and maltodextrin on microstructural, thermal, pasting and textural properties of wheat and cassava starch gel. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES</i>, vol. 120, p. 1935-1943.</li> <li>7. Dinnella C., Monteleone E., Piochi M., Spinelli S., Prescott J., Pierguidi L., Gasperi F., Laureati M., Pagliarini E., Predieri S., Torri L., Barbieri S., Valli E., Bianchi P., Braghieri A., Del Caro A., Di Monaco R., Favotto S., Moneta E. 2018. Individual variation in PROP status, fungiform papillae density and responsiveness to taste stimuli in a large population sample. <i>CHEMICAL SENSES</i>, vol. 43, p. 697-710.</li> </ol>
	Other	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Pieroni A, Torri L, Fontefrancesco M (2018). Dalle scienze gastronomiche al Food Monitor. <i>MATERIA RINNOVABILE</i>, vol. 22, p. 22-23, ISSN: 2385-2240</li> <li>9. Migliorini P, Torri L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). La fertilizzazione simbiotica modifica le caratteristiche della farina e influenza la qualità sensoriale del pane, equiparando una moderna varietà di grano alle vecchie. <i>TECNICA MOLITORIA</i>, vol. LXIX, p. 1080-1107.</li> <li>10. Lavelli V., Torri L., Zeppa G., Fiori L., Spigno G. (2018). Recupero dei sottoprodotti di vinificazione per lo sviluppo di applicazioni alimentari innovative – stato dell’arte. <i>Industrie delle bevande</i>, 278, 5-18.</li> </ol>

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

### 3.1 Rachele ELLENA

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	1. Ellena, R. & Nongkynrih, A.K., 2018. Changing Gender Roles and Relations in Food Provisioning among Matrilineal Khasi and Patrilineal Chakhesang Indigenous Rural People of North East India. <i>Maternal and Child Nutrition</i> (*)

---

*\* The publication was produced with the following affiliation: Research Fellow, Indigenous Partnership for Agrobiodiversity and Food Sovereignty, Bioversity International, Rome*

### 3.2 Gianpaolo FASSINO

Year	Type	Bibliographic Reference
2018	Articles in class A journals	1. Santi ufficiali e santi folklorici nelle sacre rappresentazioni piemontesi, in <i>I drammi sacri: beni culturali, reliquie o fossili? Riflessioni a partire dalla valle del Vanoi</i> , a cura di Quinto Antonelli e Angelo Longo, Trento, Fondazione Museo storico del Trentino, 2018 (Collana “Scritture culture società”, n. 6) [pubblicato anche come numero monografico di “Archivio trentino”, nn. 1-2 (2018)], pp. 33-53
	Books or national edited volumes	2. <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità</i> , a cura di Paolo Corvo e Gianpaolo Fassino, Milano, FrancoAngeli, 2018, 183 pp. (Collana «Turismo, consumi, tempo libero»; ISBN 978-88-917-6140-8). 3. <i>L’arte del ben confinare. Frontiere visibili e invisibili nelle diocesi del Piemonte napoleonico</i> , prefazione di Piercarlo Grimaldi, Torino, Omega, 2018, 398 pp. (Collana «Documenti e ricerche di etnologia europea»; ISBN: 9788872416211). 4. <i>Orizzonti rituali. Carri, campane, processioni, rogazioni</i> , nota introduttiva di Gian Luigi Bravo, Torino, Omega, 2018, 136 pp. (Collana «Documenti e ricerche di etnologia europea»; ISBN: 9788872416235)
	Other	5. Il vicariato foraneo di Cocconato: una giurisdizione mutevole, in <i>Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale</i> , a cura di Gianpaolo Fassino e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 49-54 (ISBN 978-88-904603-7-1). 6. <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità. Un percorso di lettura</i> , in <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità</i> , a cura di Paolo Corvo e Gianpaolo Fassino, Milano, FrancoAngeli, 2018, pp. 7-15 (Collana «Turismo, consumi, tempo libero», ISBN 978-88-917-6140-8). 7. <i>A cena con la Dirce. Turismo sostenibile e gastronomia nel territorio pesarese</i> , in <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità</i> , a cura di Paolo Corvo e Gianpaolo Fassino, Milano, FrancoAngeli, 2018, pp. 146-156 (Collana «Turismo, consumi, tempo libero», ISBN 978-88-917-6140-8). 8. <i>Dalle missioni del circolo polare artico alle colline astigiane. Il teologo Luigi Mussa missionario, parroco e agronomo tra il Piemonte e l’Europa</i> , in “L’Araldo del Piemonte e della Valle d’Aosta”, V (2018), n. 19, pp. 4-20 9. <i>Espresso Coffe: An Italian Tradition / Il caffè espresso: una tradizione italiana</i> , Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Laboratorio “Granai della memoria”, video digitale, 2018, durata 10’48”; ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato; regia di Luca Ghiardo e Luca Percivalle. Il video è visibile a questo link: <a href="http://www.espressoitalianotradizionale.it/video-il-caffe-espresso-una-tradizione-italiana/">http://www.espressoitalianotradizionale.it/video-il-caffe-espresso-una-tradizione-italiana/</a> 10. <i>Le ragioni della terra. Parole, gesti e storie dell’agricoltura piemontese</i> , Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Laboratorio “Granai della memoria”, video digitale, 2018, durata 13’56”, direzione scientifica Piercarlo Grimaldi; ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino, Davide Porporato; regia di Luca Ghiardo 11. Santi ufficiali e santi folklorici nelle sacre rappresentazioni piemontesi, in <i>I drammi sacri: beni culturali, reliquie o fossili? Riflessioni a partire dalla valle del Vanoi</i> , a cura di Quinto Antonelli e Angelo Longo, Trento, Fondazione Museo storico del Trentino, 2018 (Collana “Scritture culture società”, n. 6) [pubblicato anche come numero monografico di “Archivio trentino”, nn. 1-2 (2018)], pp. 33-53

### 3.3 Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Year	Type	Bibliographic Reference
2018	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fontefrancesco M.F., 2018. The People, Place and Space Reader. Progress in Development Studies, 18 (3): 217-219. ISSN: 0022-0388.</li> <li>2. Fontefrancesco M.F., 2018. Review of "Jonathan Skinner and Dimitrios The-odosopoulos (eds.). Great Expe-ctions: Imagination and Anticipation in Tourism. Berghahn: New York – Oxford". Issues in Ethnology and Anthropology, n. s. Vol. 13 Is. 2. pp. 556-557</li> <li>3. Fontefrancesco M.F., 2018. The People, Place and Space Reader. ETNOANTROPOLOŠKI PROBLEMI, vol. 13, p. 265-266, ISSN: 0353-1589</li> <li>4. Fontefrancesco M.F., 2018. Great Expe-ctions: Imagination and Anticipation in Tourism. ETNOANTROPOLOŠKI PROBLEMI, vol. 13, p. 555-557, ISSN: 0353-1589</li> <li>5. Fontefrancesco M.F., 2018. Recensione del volume: "Great expectations". Issues in Ethnology and anthropology. Vol. 13 (2). Pp. 555-557. ISSN: 0353-1589.</li> <li>6. Fontefrancesco M. F., 2018. The Future of the Economy. East-West Perspectives on Pathways through Disruption. Journal of International and Global Studies Volume 10, Number 1, pp. 248-249</li> </ol>
	Articolo in rivista classe A	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. L'anarchia selvaggia. Dada: Rivista di Antropologia post-globale. 8 (1): 127-131. ISSN: 2240-0192</li> <li>8. Fontefrancesco M. F., 2018, Gastronomia tradizionale uguale sviluppo locale? I limiti di un'equazione: il caso degli agnolotti in Piemonte. EtnoAntropologia 6 (1): 191-208</li> <li>9. L'ultimo terrazzo di Borgalto. Etnografia della marginalizzazione dei piccoli centri rurali nel Piemonte meridionale. Narrare i Gruppi. ISSN: 2281-8960</li> <li>10. Fontefrancesco M. F., 2018. Pierre Clastres. L'anarchia selvaggia. Milano: Eleuthera. DADA, p. 127-131, ISSN: 2240-0192</li> <li>11. Fontefrancesco M. F., 2018. Nel labirinto degli specchi: il voto come dono". Dada: Rivista di antropologia post-globale. N.S. 1. Pp. 73-90. ISSN: 2240-0192</li> </ol>
	Books or national edited volumes	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Corvo P., Fontefrancesco M. F. (a cura di), 2018, Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-124-4</li> <li>13. Verzetti e Verzetti. Forme, Riflessi, Frammenti, Policromie. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-086</li> <li>14. Il tratto della fiaba. Opere di Paola Levati. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-05-5.</li> <li>15. Fontefrancesco M. F. (a cura di) (2018). Mario Marchesini. Fotografie 1968 - 2018. p. 1-46, Tortona: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-94850-09-3</li> <li>16. Fontefrancesco M. F. (a cura di), 2018, Memorie di guerra: 1915-1918 di Angelo Garavello. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-137-4</li> <li>17. Fontefrancesco M (a cura di) (2018). Etichette d'Artista. p. 1-60, Tortona: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-7503-125-1</li> </ol>



---

**Other**

18. The Slow Food Model: A Road for Small-Scale Productions in a Globalised Market. *International Journal of Agricultural Management and Development*. 8 (1): 17-23. ISSN: 2159-5852
  19. Corvo P, Fontefrancesco M (2018). I consumi alimentari nelle Langhe: tra tradizione e innovazione. *CITTÀ IN CONTROLUCE*, vol. 31-32, p. 194-207, ISSN: 2388-4053
  20. Antropologia e fantascienza: storia di un forte legame. *Il Corriere della Fantascienza*. (8/1/2018).
  21. Etichette d'Artista. Comune di Lu, Associazione Culturale San Giacomo, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, June.
  22. Verzetti e Verzetti. Opere di Gianluca e Giancarlo Verzetti. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, March.
  23. Full of Emptiness. Opere di Roberta Pizzorno. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, February.
  24. Il tratto della fiaba. Opere di Paola Rota Levati. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, January.
  25. Premessa. In M. F. Fontefrancesco (edited by) Verzetti e Verzetti. *Forme, Riflessi, Frammenti, Policromie*. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-125-1.
  26. Presentazione. In Roberta Pizzorno (edited by) Full of Emptiness. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-06-2.
  27. Presentazione. In M. F. Fontefrancesco (edited by) Il tratto della fiaba. Opere di Paola Levati. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-05-5.
  28. Fontefrancesco M (2018). Un paesaggio di mercati e di campi. In: (a cura di): Corvo P Fontefrancesco M, *Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru*. p. 13-24, Tortona: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-7503-124-4
  29. Etichette d'artista: Etichette di comunità. In M. F. Fontefrancesco (edited by). *Etichette d'Artista*. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-049. p. 8-9
  30. La luce alla fine del tunnel: sviluppo locale, offerta turistica e valori locali. In: (edited by): P. Corvo, G. Fassino, *La luce alla fine del tunnel: sviluppo locale, offerta turistica e valori locali*. Milan: FrancoAngeli. p. 111-122.
  31. Fontefrancesco M, Lekanaya L (2018). Meanings and taboos in traditional gastronomy of Maasai communities in Kajiado County, Kenya. *ANTROCOM*, vol. 14, p. 77-85, ISSN: 1973-2880
  32. Fontefrancesco M. F., 2018. Diari ritrovati. Piccole, grandi storie di uomini e comunità. In Fontefrancesco M. (a cura di), *Memorie di guerra: 1915-1918 di Angelo Garavello*. Tortona: Vicolo del Pavone. Pp. 7-8. ISBN: 978-88-7503-137-4.
  33. Pieroni A, Torri L, Fontefrancesco M (2018). Dalle scienze gastronomiche al Food Monitor. *MATERIA RINNOVABILE*, vol. 22, p. 22-23, ISSN: 2385-2240.
  34. Fontefrancesco M (a cura di) (2018). *Bicky. Impressionista Moderna*. p. 1-48, Tortona - Alessandria: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-7503-164-0
  35. Fontefrancesco M. F., 2018. Trasformazione economica e prospettive di know-how La sfida dei distretti industriali dopo un decennio difficile (2008-2018). *Quaderni di ricerca sull'artigianato* 80 (3), 475-498
  36. Fontefrancesco M. F., 2018. Food Festivals and Expectations of Local Development in Northern Italy. *Ethnologia Actualis*. Vol. 18 (2): 118-134. DOI: <https://doi.org/10.2478/eas-2019-0006>
-

### 3.4 Francesco GENTILE

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Other</b>	1. Garzia C., Gentile F., 2018. Modello di settore e previsioni, in Garzia C., Settore food & beverage in Italia. Analisi delle performace delle imprese e dei driver di crescita e redditività. MILANO: EGEA, ISBN: 9788823846159

---

### 3.5 Maria PIOCHI

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piochi, M., Dinnella, C., Prescott, J., Monteleone, E. (2018). Associations between human fungiform papillae and responsiveness to oral stimuli: effects of individual variability, population characteristics, and methods for papillae quantification. <i>Chemical Senses</i>, 43, 313-327, <a href="https://doi.org/10.1093/chemse/bjy015">https://doi.org/10.1093/chemse/bjy015</a>.</li><li>2. Dinnella C., Monteleone E., Piochi M., Spinelli S., Prescott J., Pierguidi L., Gasperi F., Laureati M., Pagliarini E., Predieri S., Torri L., Barbieri S., Valli E., Bianchi P., Braghieri A., Del Caro A., Di Monaco R., Favotto S., Moneta E. 2018. Individual variation in PROP status, fungiform papillae density and responsiveness to taste stimuli in a large population sample. <i>CHEMICAL SENSES</i>, vol. 43, p. 697-710.</li></ol>

---

### 3.6 Natalia RASTORGUEVA

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	1. Zecca F., Khasanova S., Rastorgueva N. <i>Perspectives for development of organic food market in the Krasnodar region of Russia, Transylvanian Review, Vol. XXVI, N26, 2018; pp.6999-7005 (*)</i>

---

*\* The publication was produced with La Sapienza Università di Roma affiliation*

### 3.7 Gabriele VOLPATO

---

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Scopus/WoS index</b>	1. Mattalia, G., Volpato, G., Corvo, P., Pieroni, A. (2018). Interstitial but resilient: Nomadic shepherds in Piedmont (Northwest Italy) amidst spatial and social marginalization. <i>Human Ecology</i> (Springer). <a href="https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9">https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9</a>

---

### 3.8 Dauro Maria ZOCCHI

<b>Year</b>	<b>Type</b>	<b>Bibliographic Reference</b>
<b>2018</b>	<b>Books or national edited volumes</b>	1. Barstow, C., & Zocchi, D.M. (A cura di) 2018. "The Ark of Taste in Kenya. Food, Knowledge and, Story of the Gastronomic Heritage". Bra: Slow Food Editore.
		2. Báez Vera, P. J., Malda Barrera, G., e Zocchi, D.M. (A cura di) 2018. "El Arca del Gusto en México: Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico". Bra: Slow Food Editore.
	<b>Other</b>	3. Zocchi, D.M. 2018. "Prodotti tradizionali, mercati e marginalità: il caso studio della contea di Nakuru," in Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya. P. Corvo and M. F. Fontefrancesco, pp. 25-28. Tortona: Vicolo del Pavone.