



PUBLICATIONS REPORT UNISG 2019

+

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

Index

<i>Index</i>	2
1. <i>Classification of publications</i>	3
2. <i>UNISG professors</i>	4
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>Michele Filippo FONTEFRANCESCO</i>	12
2.9. <i>Carmine GARZIA</i>	15
2.10. <i>Paola MIGLIORINI</i>	16
2.11. <i>Gabriella MORINI</i>	17
2.12. <i>Maria Giovanna ONORATI</i>	18
2.13. <i>Nicola PERULLO</i>	19
2.14. <i>Andrea PIERONI</i>	20
2.15. <i>Maria PIOCHI</i>	21
2.16. <i>Donatella SACCONI</i>	22
2.17. <i>Luisa TORRI</i>	23
3. <i>UNISG collaborators and research fellows</i>	24
3.1. <i>Gianpaolo FASSINO</i>	25
3.2. <i>Francesco GENTILE</i>	26
3.3. <i>Natalia RASTORGUEVA</i>	27
3.4. <i>Gabriele VOLPATO</i>	28
3.5. <i>Dauro Maria ZOCCHI</i>	29

The purpose of this report is to illustrate the publications produced by the professors, collaborators and research fellows of UNISG during the year 2019.

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
2019	Articles in class A journals	<ol style="list-style-type: none">1. Bairati L., Grasso E., Lire ou regarder? Les couleurs dans l'étiquetage alimentaire et l'information du consommateur, in <i>Contrat concurrence consommation</i>, n. 10, Octobre 2019, p. 7-12.2. Bairati Lorenzo, Tutela del consumatore e valore del territorio nell'etichettatura dei latticini in <i>Rivista di Diritto Agrario</i>, 2019, fasc. 1, pt. 1, pp. 82-99.

2.2. Antonella CAMPANINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Books or international edited volumes	1. Campanini A., Food Cultures in Medieval Europe, Bruxelles et al., P.I.E. Peter Lang, 2019
		2. Campanini A., Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale, Roma, Carocci, 2019
	Books or national edited volumes	3. Campanini A., Medioevo alimentare (secoli V-XII, in Il cibo e le sue rappresentazioni (secoli V-XVIII). Un viaggio nella Valle del Sacco, a cura di R. Padovano, Padova, Esedra, 2019, pp. 117-129
		4. Campanini A., A ciascuno il suo cibo (secoli XIII-XV), in Il cibo e le sue rappresentazioni (secoli V-XVIII). Un viaggio nella Valle del Sacco, a cura di R. Padovano, Padova, Esedra, 2019, pp. 131-146
		5. Antonella Campanini, <i>Cultura alimentare nella Reggio ottocentesca, dall'identità locale all'approdo nell'Italia unita</i> , in <i>Reggio Emilia dal Ducato all'Italia unita</i> , a cura di Alberto Cenci e Alberto Ferraboschi, Reggio Emilia, Antiche Porte, 2019, pp. 149-163

2.3. Roberta CEVASCO

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Chapters in international volumes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moreno D., Cevasco R., Pescini V., Gabellieri N., <i>The Archeology of Woodland Ecology: Reconstructing Past Woodmanship Practices of Wooded Pasture Systems in Italy</i>, in in F. Allende Álvarez, G. Gomez-Mediavilla and N. López-Estébanez (eds), "Silvicultures - Management and Conservation", <i>IntechOpen</i>, DOI: 10.5772/intechopen.86101. ISBN 978-1-83880-720-7 2. Cevasco R., Gabellieri N., Pescini V., Un approche historique et archéologique à l'étude des systèmes de gestion des ressources environnementales: expériences en Ligurie (Italie), in Valette P. and Carozza J-M. (ed), "Géohistoire de l'environnement et des paysages", CNRS éditions, ISBN : 978-2-271-11920-9
	Other	<ol style="list-style-type: none"> 3. Bruzzone R., Cevasco R., Gabellieri N., Montanari C., Moreno D., Pescini V., Traldi C., "Volta la carta". Cartografia storica e ricerca multidisciplinare: la caratterizzazione storico-ambientale dei paesaggi rurali, in Salvatori F., L'apporto della Geografia tra rivoluzioni e riforme. Atti del XXXII Congresso Geografico Italiano (Roma, 7-10 giugno 2017), A.Ge.I., Roma, 2019 4. Cevasco R., <i>Microtoponomastica. Una fonte per la caratterizzazione del patrimonio paesaggistico e gastronomico</i>, in Gambera A., Molino B., a cura di, 2019, <i>La Morra fra Quattrocento e Cinquecento</i>, Vol. 2 I toponimi, Associazione Agorà, Comune di La Morra. 5. Cevasco R., Gabellieri N., Pescini V., <i>Oltre l'abbandono: geografia storica e archeologia delle risorse ambientali applicate allo studio dei paesaggi rurali marginali (Liguria)</i>, in Macchi Jànica G. e Palumbo A. (a cura di), <i>Territori spezzati. Spopolamento e abbandono nelle aree interne dell'Italia contemporanea</i>, CISGE (Centro Italiano per gli Studi Storico-Geografici), Roma 2019, pp. 87-95. ISBN: 978-88-940516-5-0 6. Cevasco R., Gabellieri N., Montanari C., Pescini V., 2019. La Torre di Babele è in Via Balbi n. 6. Il laboratorio di Archeologia e Storia ambientale (LASA – Università di Genova), in D'Ascenzo A. (a cura di), N. 5 - Laboratori geografici in rete: ricerca, didattica, progettualità, Dalla mappa al GIS. Collana del Laboratorio geocartografico "Giuseppe Caraci", Dipartimento di Studi umanistici, Università degli studi Roma Tre, Labgeo Caraci, Roma, pp. 141-158. ISBN: 978-88-941810-7-4. 7. Mariotti Lippi M., Domina G., Florenzano A., Montanari C., Guido M., Pescini V., Menozzi B. I., Panetta A., Cevasco R., Moreno D., Allevato E., Attolini D., Bacchetta G., Benatti A. , Bosi G., Clò E., Costantini L., D'Auria A., Di Pasquale G., di Sansebastiano G. P., Marchesini M., Marvelli S., Masi A., Mazzanti M., Montecchi M. C., Rinaldi R., Sadori L., Sarigu M., Speciale C., Uccesu M., Torri P., Mercuri A. M., <i>Proposals for rural landscape and archaeological site flora management: the contribution of archaeobotany through the BRAIN network research</i>, poster presentato al XVI OPTIMA Meeting, Athens, 2-5 October 2019, Agricultural University of Athens, Greece.

2.4. Simone CINOTTO

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Other	<ol style="list-style-type: none">1. Cinotto S., 2019. "Cultura e identità a tavola: la cucina italoamericana come storia sociale", in Storia degli italoamericani, ed. William Connell, Stanislao Pugliese, and Maddalena Tirabassi (Milano: Le Monnier – Mondadori, 2019)2. Cinotto S., 2019. "Biografia di una città: i musei storici di New York," <i>Il mestiere di storico: Rivista SISCO</i> No. 1 (2019)

2.5. Paolo CORVO

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fontefrancesco, M., Barstow, C., Grazioli, F., Lyons, H., Mattalia, G., Marino, M., McKay, A.E., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2019. Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy. <i>J. Ethnobiol. Ethnomed.</i> 15, 11. doi:10.1186/s13002-019-0290-7 2. Mattalia, G., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. Scholarly vs. Traditional Knowledge: Effects of Sacred Natural Sites on Ethnobotanical Practices in Tuscany, Central Italy <i>Human Ecology</i>, 4 (2019):653-667 3. Mattalia, G., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2019. Blended divergences: local food and medicinal plant uses among Arbëreshë, Occitans, and autochthonous Calabrians living in Calabria, Southern Italy. <i>Plant Biosyst. - An Int. J. Deal. with all Asp. Plant Biol.</i> 0, 1–12. doi:10.1080/11263504.2019.1651786 4. P. Corvo, R. Maticena, 2019. Practices of Food Sovereignty in Italy and England: Short Food Supply Chains and the Promise of De-Commodification, <i>Sociologia Ruralis</i>, on line, con impact factor.
	Chapters in international volumes	<ol style="list-style-type: none"> 5. Corvo P., 2019. Food Waste and quality of life, in A. Bianco, P. Conigliano, M. Gnaldi (editors), <i>Italian Studies of Quality of life</i>, Springer. 6. Corvo P., Fontefrancesco M.F., 2019. Sustainable Gastronomic Tourism, in S.K. Dixit (editor), <i>The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism</i>, Routledge, London, pp. 209-216. 7. Corvo P., 2019. Food Sovereignty and the Right of Farmers, in W.L. Filho, A.M. Azul, L. Brandli, P.G. Özuyar (editors), T. Wall, <i>Zero Hunger</i>, Springer, Heidelberg, pp.1-8. 8. Fontefrancesco M., Corvo P., 2019, 'Slow Food', in Leal Filho W., et al. (eds), <i>Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Zero Hunger</i>. Berlin: Springer.
	Other	<ol style="list-style-type: none"> 9. Corvo P, Fontefrancesco M, 2019, "Narrazioni gastronomiche e scambio interculturale a scuola." in Onorati M, <i>CIBO PER L'INCLUSIONE. PRATICHE DI GASTRONOMIA PER L'ACCOGLIENZA</i>. Milano: Franco Angeli 10. Corvo P., 2019. Tourism Industry: Sustainability and Local versus Global Consumer Happiness, in <i>Indian Journal of Public Administration</i>, 65,3, pp. 661-678.

2.6. Franco FASSIO

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Scopus/WoS index	1. Fassio F., Cortese D., Cantino V. (2019), From triple bottom line to circular monitoring in food touristic events evaluation, <i>Tourism Analysis</i> , ISSN 1083-5423
		2. Fassio F., Tecco N., (2019), Circular Economy for Food. A systemic interpretation of 40 case histories in the food system, in <i>Systems</i> , Special issue: A Systems Approach to Sustainability within Agenda 2030 and across SDGs, ISSN 2079-8954.
		3. Fassio F., Minotti B. (2019), Circular Economy for Food Policy: the case of RePoPP project in the City of Turin (Italy), in <i>Sustainability</i> , Special issue: Circular Economy and Sustainable Strategies, ISSN 2071-1050.
	Books or national edited volumes	4. Fassio F. Dansero E., Sirsi E., Tecco N., (2019), <i>Le università e il cibo. Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei</i> , collana Atlante del cibo, ISBN: 9788867890842
	Other	5. Fassio F. (2019), Biodiversità e Buon Senso, in <i>Dagli allevamenti intensivi all'agricoltura cellulare</i> , per <i>The Future of Science and Ethics</i> , Rivista scientifica a cura del Comitato Etico della Fondazione Umberto Veronesi, ISSN 2421-3039
		6. Fassio F. (2019), Il cibo come unita base di connessione per la sostenibilità dell'università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in <i>Le università e il cibo. Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei</i> a cura di Dansero E., Fassio F., Sirsi E., Tecco N., collana Atlante del cibo, ISBN: 9788867890842
		7. Fassio F., (2019), L'Università e il cibo nell'Università del cibo. Focus sulla didattica esperienziale., in Pettenati G., Toldo A., Tecco N., (a cura) <i>Atlante del Cibo: 2° Report 2018</i> . TORINO: CELID ISBN: 9788867891283
		8. Fassio F. Dansero E., Sirsi E., Tecco N., (2019), L'università e il cibo: introduzione a un tavolo di Lavoro, in <i>Le università e il cibo. Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei</i> a cura di Dansero E., Fassio F., Sirsi E., Tecco N., collana Atlante del cibo, ISBN: 9788867890842
		9. Fassio F., Tecco N., (2019), <i>Turin Food Atlas. Sharing knowledge towards urban food policies to develop circular cities</i> , RSD7 2018, <i>Challenging Complexity by systemic design towards sustainability</i> , Turin, 24 - 26 October, ISBN: 978-88-85745-24-7
		10. Fassio F. (2019), <i>Circular Economy for Food Packaging</i> , in <i>Com.Pack</i> , rivista scientifica su imballaggi eco-sostenibili, settembre/ottobre 2019, ISSN 2240 – 0699
		11. Fassio F. con Cavrengi E., Escobar N., Palermo D., Taffuri B.(2019), <i>Breadwide</i> , in <i>Com.Pack</i> , rivista scientifica su imballaggi eco-sostenibili, settembre/ottobre 2019, ISSN 2240 – 0699
		12. Fassio F. (2019), <i>Food</i> , in <i>Città circolari, Città di domani</i> , Position Paper Enel, ottobre 2019
		13. Fassio F. (2019), <i>SEeD for Global Goals - Terra Madre Salone del Gusto 2018 per il raggiungimento dei 17 SDGs delle Nazioni Unite</i> , in <i>Approfondimenti "per dare un futuro alla vita e valore al futuro"</i> , ASviS - Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile

2.7. Michele Antonio FINO

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Articles in class A journals	<ol style="list-style-type: none">1. Fino M., 2019. Per una rinnovata lettura dei censimenti augustei e delle norme in tema di cittadinanza: andamento demografico e composizione della popolazione in Italia all'alba dell'Impero. In SEMINARIOS COMPLUTENSES DE DERECHO ROMANO, vol. XXXI-XXXII, p. 179-215, ISSN: 1135-7673
	Other	<ol style="list-style-type: none">2. Fino M., 2019. Contiene solfiti: facciamo chiarezza. VITE & VINO, vol. 2/2019, p. 20-23, ISSN: 2611-42403. Fino M., 2019. Il nome "prosecco" è un peso o un valore aggiunto? L'INFORMATORE AGRARIO, vol. 35/2019, p. 11, ISSN: 0020-06894. Fino M., 2019. La protezione giuridica del vino prevista dagli accordi TRIPs. VITE & VINO, vol. 4/2019, p. 10-13, ISSN: 2611-42405. Fino M., 2019. Aceto balsamico: una sentenza che non scaldaliza. L'INFORMATORE AGRARIO, vol. 47, p. 16, ISSN: 0020-06896. Fino M., 2019. Solo la diplomazia ci salverà dai dazi commerciali. L'INFORMATORE AGRARIO, vol. 39/2019, p. 14, ISSN: 0020-0689

2.8. Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Scopus/WoS index	1. Fontefrancesco, M., Barstow, C., Grazioli, F., Lyons, H., Mattalia, G., Marino, M., McKay, A.E., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2019. Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy. <i>J. Ethnobiol. Ethnomed.</i> 15, 11. doi:10.1186/s13002-019-0290-7
		2. Fontefrancesco M. F., 2019. Review of Biehl, Locke (eds). Unfinished. <i>The Anthropology of Becoming. Anthropology in Action.</i> ISSN: 1752-2285
		3. Fontefrancesco M, "Food Donation and Food Drive: Strategies to Achieve Zero Hunger" in Leal Filho, W., Azul, A.M., Brandli, L., Özuyar, P.G., Wall, T. (Eds.), <i>Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Zero Hunger</i> , Springer
		4. Fontefrancesco M. F., 2019. Review of: Erlich. <i>The Iran Agenda Today: The Real Story Inside Iran and What's Wrong with U.S. Policy.</i> <i>Journal of International and Global Studies.</i> Vol 10 (2). ISSN: 2158-0669
		5. Fontefrancesco M.F. (2019) <i>Social Innovation: Global and Local Strategies for Socio-cultural Change.</i> In: Leal Filho W., Azul A., Brandli L., Özuyar P., Wall T. (eds) <i>Industry, Innovation and Infrastructure. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals.</i> Springer, Cham
		6. Fontefrancesco M.F. (2019) <i>Food Commodity Market: History and Impact of Food Trading Toward SDG2.</i> In: Leal Filho W., Azul A., Brandli L., Özuyar P., Wall T. (eds) <i>Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals.</i> Springer, Cham
		7. Fontefrancesco M.F., Sidsaph H. (2019) <i>Food Web and Food Network: Role of Food System Ecological Interconnectedness in Achieving the Zero Hunger Goal.</i> In: Leal Filho W., Azul A., Brandli L., Özuyar P., Wall T. (eds) <i>Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals.</i> Springer, Cham
		8. Fontefrancesco M.F., Corvo P. (2019) <i>Slow Food: History and Activity of a Global Food Movement Toward SDG2.</i> In: Leal Filho W., Azul A., Brandli L., Özuyar P., Wall T. (eds) <i>Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals.</i> Springer, Cham
		9. Fontefrancesco M. F. 2019. "Book Review Gerald Mars. 2015. <i>Becoming an Anthropology: A Memoir and a Guide to Anthropology.</i> Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars." <i>Issues in Ethnology and Anthropology</i> 14, 4. 1337-1338.
Articles in class A journals		10. Cibo e narrazioni di multiculturalità a scuola: un approccio autonarrativo alla conoscenza dell'altro. <i>Narrare i gruppi</i> , 14 (1), 23-46.
		11. L'ultimo terrazzo di Borgalto. <i>Etnografia della marginalizzazione dei piccoli centri rurali nel Piemonte meridionale. Narrare i gruppi</i> , 14 (1), 103-117.
		12. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2019). <i>Narrazioni e prodotti nella patrimonializzazione della gastronomia locale: una nota metodologica. Narrare i Gruppi</i> , 14(2): 273-285.
Chapters in international volumes		13. Corvo P., Fontefrancesco M.F., 2019. <i>Sustainable Gastronomic Tourism</i> , in S.K. Dixit (editor), <i>The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism</i> , Routledge, London, pp.209-216.
Books or national edited volumes		14. Fontefrancesco M (Ed.) "Behnaz Shahsavarani: All humans are silent in one language", Tortona: Vicolo del Pavone

Other

15. Corvo P, Fontefrancesco M, 2019, "Narrazioni gastronomiche e scambio interculturale a scuola." in Onorati M, CIBO PER L'INCLUSIONE. PRATICHE DI GASTRONOMIA PER L'ACCOGLIENZA. Milano: Franco Angeli
 16. Pieroni A, Fontefrancesco M, "Prefazione" in Giuseppe Caruso, La Botanica della Birra, Bra: Slow Food Editor
 17. Fontefrancesco M, Giovanni Pierucci - Personale, Lu e Cuccaro M.to: 9 marzo - 4 maggio.
 18. Fontefrancesco M (Ed.) "Behnaz Shahsavarani: All humans are silent in one language", Lu e Cuccaro M.to: 2/11 - 21/12/19
 19. Fontefrancesco M "Review: Encountering Entrepreneurs an Ethnography of the Construction Business in the North of Italy" in <https://www.cambridgescholars.com/encountering-entrepreneurs>
-

2.9. Carmine GARZIA

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Books or national edited volumes	1. Garzia C. (2019) Il settore del food tra tradizione e innovazione. MILANO: EGEA.

2.10. Paola MIGLIORINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Scopus/WoS index	1. van der Ploeg, J.D., Barjolle, D., Bruil, J., Brunori, G., Madureira, L.M.C., Dessein, J., Drag, Z., Fink-Kessler, A., Gasselin, P., de Molina, M.G., Grolach, K., Jürgens, K., Kinsella, J., Kirwan, J., Knickel, K., Lucas, V., Marsden, T., Maye, D., Migliorini, P., Milone, P., Noe, E., Nowak, P., Parrott, N., Peeters, A., Rossi, A., Schermer, M., Ventura, F., Visser, M., Wezel, A., 2019. The economic potential of agroecology: Empirical evidence from Europe. <i>J. Rural Stud.</i> 71, 46–61. doi: https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.09.003 .
	Books or international edited volumes	2. Gkisakis V., Bellon S., Barberi P., Migliorini P., Peeters A., Wezel A. (2019). Scaling out, moving forward. Proceedings of the 2nd Agroecology Europe Forum, September 26-28 Heraklion, Crete, Greece. Edition of Agroecology Europe. 82 p

2.11. Gabriella MORINI

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Scopus/WoS index	1. Torri L., Bondioli P., Folegatti L., Rovellini P., Piochi M., Morini G. (2019). Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. Food Chemistry, VOL. 286, P. 584-591.

2.12. Maria Giovanna ONORATI

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Chapters in international volumes	<ol style="list-style-type: none">1. Onorati, Maria Giovanna; d'Ovidio, Francesco Domenico, 2019, "Emerging Patterns of Food Taste in a Cross-Cultural Perspective: Some European Countries Under the Scrutiny of TASC Survey", Abstract Book 14th ESA Conference "Europe and Beyond: Boundaries, Barriers and Belonging", 20-23 August 2019, Manchester, © European Sociological Association, Paris (France), November 2019, pp. 134-5, ISBN: 978-2-9569087-0-8
	Other	<ol style="list-style-type: none">2. Onorati M. G., 2019, The greening of food consumer culture in a cross-cultural perspective. Emerging patterns of taste for sustainable and made-in-Italy food in different Countries. Proceedings Book 1st UNICART - Interdisciplinary International Conference on "Tourism, Management, and Development of Territory", 16-19 December 2019, Bari (Italy), Edited by F. d'Ovidio - F. Scalera - F. Favia - Published by: Università degli studi di Bari. ISBN: 978-88-66290506 pp. 481- 4903. M.G. Onorati, 2019 "Il cibo come spazio di agency incarnata nei processi di resilienza dei rifugiati", COMUNCAZIONE PUNTO DOC, n. 21, Come, quando e perché siamo cambiati, agosto 2019, pp. 105-115, ISSN: 2282-0140 (double blind peer reviewed)

2.13. Nicola PERULLO

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Books or national edited volumes	1. Perullo, Nicola: "Del giudicar veloce e vacuo. Metacritica della critica gastronomica", Edizioni Estemporane
	Chapters in international volumes	2. Food in Wang Guangyi's Art", in "The Philosophy and Art of Wang Guangyi", Bloomsbury Publishing, 2019.
	Other	3. "Feet, Lines, Weather, Labyrinth: The Haptic Engagement as a Suggestion for an Ecological Aesthetics", in Contemporary Aesthetics Journal

2.14. Andrea PIERONI

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none">1. Pieroni, A., Cattero, V., 2019. Wild vegetables do not lie: Comparative gastronomic ethnobotany and ethnolinguistics on the Greek traces of the Mediterranean Diet of southeastern Italy. <i>Acta Bot. Brasilica</i> 33, 198–211. doi: 10.1590/0102-33062018abb03232. Fontefrancesco, M., Barstow, C., Grazioli, F., Lyons, H., Mattalia, G., Marino, M., McKay, A.E., Sökand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2019. Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy. <i>J. Ethnobiol. Ethnomed.</i> 15, 11. doi:10.1186/s13002-019-0290-73. Pieroni, A., Sökand, R. Ethnic and religious affiliations affect traditional wild plant foraging in Central Azerbaijan. <i>Genetic Resources and Crop Evolution</i>, 66 (2019):1495-15134. Sökand, R., Pieroni, A. Resilience in the mountains: biocultural refugia of wild food in the Greater Caucasus Range, <i>Azerbaijan Biodiversity and Conservation</i>, 28 (2019):3529-35455. Mattalia, G., Sökand, R., Corvo, P., Pieroni, A. Scholarly vs. Traditional Knowledge: Effects of Sacred Natural Sites on Ethnobotanical Practices in Tuscany, Central Italy <i>Human Ecology</i>, 4 (2019):653-6676. Mattalia, G., Sökand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2019. Blended divergences: local food and medicinal plant uses among Arbëreshë, Occitans, and autochthonous Calabrians living in Calabria, Southern Italy. <i>Plant Biosyst. - An Int. J. Deal. with all Asp. Plant Biol.</i> 0, 1–12. doi:10.1080/11263504.2019.16517867. Pieroni, A., Zahir, H., Amin, H.I.M., Sökand, R., 2019. Where tulips and crocuses are popular food snacks: Kurdish traditional foraging reveals traces of mobile pastoralism in Southern Iraqi Kurdistan. <i>J. Ethnobiol. Ethnomed.</i> 15, 59. doi:10.1186/s13002-019-0341-0

2.15. Maria PIOCHI

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none">1. Torri L., Bondioli P., Folegatti L., Rovellini P., Piochi M., Morini G. (2019). Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. <i>Food Chemistry</i>, VOL. 286 , P. 584-591.2. Dordoni R., Duserm Garrido G., Marinoni L., Torri L., Piochi M., Spigno G. (2019). Enrichment of Whole Wheat Cocoa Biscuits with Encapsulated Grape Skin Extract. <i>International Journal of Food Science</i>.3. Piochi, M., Pierguidi, L., Torri, L., Spinelli, S., Monteleone, E., Aprea, E., Arena, E., Borgogno, M., Cravero, M.C., Galassi, L., Gatti, E., Lozano, L., Musi, V., Piasentier, E., Valli, E., Dinnella, C. (2019). Individual variation in fungiform papillae density and size and relevant associations with responsiveness to oral stimuli. <i>Food Quality and Preference</i>. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103729

2.16. Donatella SACCONI

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Articles in class A journals	1. Saccone D., Deaglio M. (2019), Poverty, emergence, boom and affluence: a new classification of economies. <i>Economia Politica - Journal of Analytical and Institutional Economics</i> , DOI: 10.1007/s40888-019-00166-4, online first.
	Other	2. Saccone D. (2019), Rural Economies, Evolutionary Dynamics and New Paradigms- Introduction. In <i>Quaderni Giorgio Rota N. 7</i> , Centro Einaudi, Torino. ISBN 978-88-941152-7-7

2.17. Luisa TORRI

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Scopus/WoS index	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saba A., Sinesio F., Moneta E., Dinnella C., Laureati M., Torri L., Peparai M., Civitelli E.S., Endrizzi I., Gasperi F., Bendini A., Gallina Toschi T., Predieri S., Abbà S., Bailetti L., Proserpio C., Spinelli S. (2019). Measuring consumers attitudes towards health and taste and their association with food-related life-styles and preferences. <i>FOOD QUALITY AND PREFERENCE</i>, Vol. 73, p. 25-37. 2. Torri L., Bondioli P., Folegatti L., Rovellini P., Piochi M., Morini G. (2019). Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. <i>FOOD CHEMISTRY</i>, VOL. 286, P. 584-591. 3. Pourmohammadi K., Abedi E., Farahmandi S., Mahmoudi M.R., Bagher Hashemi S.M., Torri L. (2019) Modelling the effects of corn and wheat resistant starch on texture properties and quality of resistant starch-enrichment dough and biscuit. <i>JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING</i>, Vol. 42, p. e12962. 4. Dordoni R., Duserm Garrido G., Marinoni L., Torri L., Piochi M., Spigno G. (2019). Enrichment of Whole Wheat Cocoa Biscuits with Encapsulated Grape Skin Extract. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i>, Article ID 9161840, 11 pages. 5. Moriano M.E., Cappa C., Casiraghi M.C., Ciappellano S., Romano A., Torri L., Alamprese C. (2019). Reduced-fat biscuits: interplay among structure, nutritional properties and sensory acceptability. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, Vol. 109, p. 467-474 DOI: 10.1016/j.lwt.2019.04.027. 6. Piochi, M., Pierguidi, L., Torri, L., Spinelli, S., Monteleone, E., Aprea, E., Arena, E., Borgogno, M., Cravero, M.C., Galassi, L., Gatti, E., Lozano, L., Musi, V., Piasentier, E., Valli, E., Dinnella, C. (2019). Individual variation in fungiform papillae density and size and relevant associations with responsiveness to oral stimuli. <i>Food Quality and Preference</i>. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103729 7. Pakfetrata S., Amiri S., Radia M., Abedi E., Torri L. (2019). Reduction of phytic acid, aflatoxins and other mycotoxins in wheat during germination. <i>JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE</i>, Vol. 99, p. 4695-4701. DOI: 10.1002/jsfa.9710. 8. Pourmohammadi K., Abedi E., Amiri M.J., Daneshgar M.H., Torri L. (2019). The effect of thermal processing and different concentration of resistant starch on X-ray pattern, crystallization kinetics and morphological properties of noodles supplemented with wheat and corn resistant starch. <i>JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION</i>, 13:3149-3161, https://doi.org/10.1007/s11694-019-00238-w. 9. Abedi E., Pourmohammadi K., Jahromi M., Niakousari M., Torri L. (2019). The effect of ultrasonic probe size for effective ultrasound-assisted pregelatinized starch. <i>FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY</i>, 12:1852-1862, https://doi.org/10.1007/s11947-019-02347-2. 10. De Toffoli A., Spinelli S., Monteleone E., Arena E., Di Monaco R., Endrizzi I., Gallina Toschi T., Laureati M., Napolitano F., Torri L., Dinnella C. (2019). Influences of psychological traits and PROP status on familiarity with and choice of phenol-rich foods and beverages. <i>NUTRIENTS</i>, Vol. 11, p. 1329, doi: 10.3390/nu11061329.
	Other	<ol style="list-style-type: none"> 11. Bertolino M., Casiraghi M.C., Conti A., Lavelli V., Massari M., Spigno G., Torri L., Volpi M., Zeppa G. (2019). ValorVitis 2.0, La ricerca e l'innovazione incontrano il mercato. <i>Vite & Vino</i>, 2:30-33.

3.UNISG collaborators and research fellows

3.1. Gianpaolo FASSINO

Year	Type	Bibliographic Reference
2019	Books or national edited volumes	<ol style="list-style-type: none">1. Gianpaolo Fassino, Seeking gastronomic know-how. Ethnography in the Interreg SlowFood-CE: Culture, Heritage, Identity and Food project, in Piercarlo Grimaldi, Gianpaolo Fassino, Davide Porporato, Culture, Heritage, Identity and Food. A Methodological Approach, Milano, Franco Angeli, 2019, pp. 39-63) (Collana «Percorsi di ricerca»; ISBN: 978-88-917-8973-0)2. Piercarlo Grimaldi, Gianpaolo Fassino, Davide Porporato, <i>Introduction</i>, in IDD., <i>Culture, Heritage, Identity and Food. A Methodological Approach</i>, Franco Angeli, 2019, pp. 11-14 (Collana «Percorsi di ricerca»; ISBN: 978-88-917-8973-0).3. Grimaldi Piercarlo, Fassino Gianpaolo, <i>Fotografia ed etnografia nel Piemonte di inizio Novecento</i>, in <i>L'eredità di Lamberto Loria (1855-1913). Per un museo nazionale di etnografia</i>. Atti del Convegno internazionale di studi (Roma, Museo Nazionale di Arti e Tradizioni Popolari-Istituto Centrale per la Demoetnoantropologia, 23-25 ottobre 2014), a cura di Annamaria Giunta, Firenze, Olschki, 2019, pp. 145-158 (Biblioteca di «Lares», vol. 67; ISBN: 9788822266323).
	Other	<ol style="list-style-type: none">4. Folco Portinari, letterato e gastronomo del Novecento, in "Picchioverde", a. 4 (2019), n. 5, pp. 64-65 (ISSN: 2532-1331)

3.2. Francesco GENTILE

Year	Type	Bibliographic Reference
<i>updating</i>		

3.3. Natalia RASTORGUEVA

Year	Type	Bibliographic Reference
		<i>updating</i>

3.4. Gabriele VOLPATO

Year	Type	Bibliographic Reference
		<i>updating</i>

3.5. Dauro Maria ZOCCHI

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

updating