



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

**REPORT  
PUBBLICAZIONI UNISG  
2020**

+

## Indice

<i>Indice</i>	2
2. <i>Classificazione delle pubblicazioni</i>	3
3. <i>Pubblicazioni dei Professori e Ricercatori</i>	4
3.1. <i>Lorenzo BAIRATI</i>	5
3.3. <i>Antonella CAMPANINI</i>	6
3.4. <i>Roberta CEVASCO</i>	7
3.5. <i>Simone CINOTTO</i>	8
3.6. <i>Paolo CORVO</i>	9
3.7. <i>Franco FASSIO</i>	10
3.8. <i>Michele Antonio FINO</i>	11
3.9. <i>Michele Filippo FONTEFRANCESCO</i>	12
3.10. <i>Paola MIGLIORINI</i>	14
3.11. <i>Gabriella MORINI</i>	15
3.12. <i>Maria Giovanna ONORATI</i>	16
3.13. <i>Nicola PERULLO</i>	17
3.14. <i>Andrea PIERONI</i>	18
3.15. <i>Maria PIOCHI</i>	20
3.16. <i>Gabriele PROGLIO</i>	21
3.17. <i>Donatella SACCONI</i>	22
3.18. <i>Luisa TORRI</i>	23
4. <i>Pubblicazioni degli Assegnisti di ricerca e Collaboratori</i>	25
4.1. <i>Paolo GRUPPUSO</i>	26
4.2. <i>Natalia RASTORGUEVA</i>	27
4.3. <i>Raivo KALLE</i>	28
4.4. <i>Gabriele VOLPATO</i>	29
5. <i>Pubblicazioni dei Dottorandi</i>	30
5.1. <i>Muhammad Abdul AZIZ</i>	31
5.2. <i>Maddalena BORSATO</i>	32
5.3. <i>Ashley Thuthao Keng DAM</i>	33
5.4. <i>Elena MANCIOPPI</i>	34
5.5. <i>Riccardo MIGLIAVADA</i>	35
5.6. <i>Dauro Mattia ZOCCHI</i>	36

Il presente report ha lo scopo di illustrare le pubblicazioni prodotte dai professori, ricercatori, assegnisti di ricerca e dottorandi di UNISG nel corso dell'anno 2020.

## 1. Classificazione delle pubblicazioni

Le pubblicazioni prodotte da UNISG sono state classificate nelle seguenti otto tipologie:

- **Articoli indicizzati Scopus/WoS:** articoli su riviste indicizzate dalle banche dati Scopus e/o Web of Science;
- **Articoli in riviste classe A:** articoli in riviste riconosciute di classe A dall'ANVUR;
- **Monografie internazionali:** monografie pubblicate da case editrici internazionali di rilevanza accademica (es. university press);
- **Curatele internazionali:** curatele pubblicate da case editrici internazionali di rilevanza accademica (es. university press);
- **Monografie nazionali:** monografie pubblicate da case editrici italiane di rilevanza accademica;
- **Curatele nazionali:** curatele pubblicate da case editrici nazionali di rilevanza accademica;
- **Capitoli in volumi internazionali:** capitoli contenuti in curatele o libri pubblicati da case editrici internazionali di rilevanza accademica;
- **Capitoli in volumi nazionali:** capitoli contenuti in curatele o libri pubblicati da case editrici nazionali di rilevanza accademica.

## **2. Pubblicazioni dei Professori e Ricercatori**

## 2.1. Lorenzo BAIRATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Bairati, L. (2020). Legal Culture and Food Culture in Labelling Regulation: An EU/US Comparative Analysis. <i>Global Jurist</i> , Volume 20: Issue 1, 1-12. <a href="https://doi.org/10.1515/gj-2019-0055">https://doi.org/10.1515/gj-2019-0055</a>
	Articoli in riviste classe A	2. Bairati, L. (2020). L'evocazione delle DOP e delle IGP tramite segni figurativi. <i>Diritto del Commercio Internazionale</i> , fasc. 4, 1132 – 1144. 3. Bairati, L., Piochi, M. (2020). Naturalità dei prodotti alimentari e aspettative dei consumatori. <i>Profili comparatistici. Annuario di Diritto Comparato e Studi Legislativi</i> , 257 - 275. 4. Bairati, L. (2020). L'etica del consumatore nella governance globale del cibo. <i>Rivista di Diritto Alimentare</i> , Anno XIV, numero 4, 21 - 36.
	Capitoli in volumi nazionali	5. Bairati, L. (2020), Protezione del consumatore di alimenti e disinformazione per eccesso. In L. Scaffardi, V. Zeno-Zencovich (cur.), <i>Cibo e Diritto. Una prospettiva Comparata</i> (pp. 633 – 647). Roma Tre-Press.

### 2.3. Antonella CAMPANINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Capitoli in volumi nazionali	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Campanini, A. (2020). Dalle identità alimentari agli scambi, e ritorno: il cibo come fattore d'integrazione. In M.G. Onorati, <i>Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> (pp. 58-69). Franco Angeli.</li><li>2. Campanini, A. (2020). Scrivere di cibo per educare al cibo. Qualche riflessione intorno al <i>De honesta voluptate</i> di Platina. In F. Lollini, M. Montanari, <i>Cucina, società e politica. Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto</i> (pp. 15-19). Bononia University Press.</li><li>3. Campanini, A. (2020). Il creato come cibo nell'opera scientifica di una Dottoressa della Chiesa. In F. Chiara, <i>Il ventre e il monaco. Costruzione della gastromorale cristiana fra tarda Antichità e Medioevo</i> (pp. 131-143). Carocci.</li><li>4. Campanini, A. (2020). I banchetti come rituale politico (secoli XV e XVI). In M. Montanari (a cura di), <i>Cucina politica</i> (pp. 29-41). Laterza.</li></ol>

## 2.4. Roberta CEVASCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Capitoli in volumi internazionali	1. Bürgi, M., Cevasco, R., Demeter, L., Fescenko, A., Gabellieri, N., Marull Lopez, J., Östlund, L., Šantrůčková, M., Wohlgemuth, T. (2020). Where do we come from? Cultural heritage in forests and forest management. In F. Krumm, A. Schuck, A. Rigling (Eds.), <i>How to balance forestry and biodiversity conservation – A view across Europe</i> (pp. 46-61). European Forest Institute - Birmendorf, Swiss Federal Research Institute WSL.
	Capitoli in volumi nazionali	2. Cevasco, R., Guido, M.A., Montanari, C., Moreno, D. (2020). Pratiche pastorali e biodiversità. In N. Gabellieri, V. Pescini, D. Tinterri (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i> (pp. 33-47). Sagep Editori. ISBN: 978-88-6373-646-5. 3. Cevasco, R., Montanari, C., Moreno, D., Pescini, V. (2020). Ascoltare la voce dell'esperienza. In N. Gabellieri, V. Pescini, D. Tinterri (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i> (pp. 55-62). Sagep Editori. ISBN: 978-88-6373-646-5. 4. Cevasco, R., Gabellieri, N., Montanari, C., Moreno, D., Palmero, B., Pescini, V. (2020). Area I - Basso Ponente e Alpi Marittime. In N. Gabellieri, V. Pescini, D. Tinterri (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i> (pp. 76-83). Sagep Editori. ISBN: 978-88-6373-646-5. 5. Cevasco, R., Gabellieri, N., Montanari, C., Moreno, D., Pescini, V., Stagno, A. (2020). Area II - Il Genovesato. In N. Gabellieri, V. Pescini, D. Tinterri (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i> (pp. 84-93). Sagep Editori. ISBN: 978-88-6373-646-5. 6. Cevasco, R., Gabellieri, N., Pescini, V., Stagno, A. (2020). Area III - Cinque Terre e Val di Vara. In N. Gabellieri, V. Pescini, D. Tinterri (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i> (pp. 94-102). Sagep Editori. ISBN: 978-88-6373-646-5.

## 2.5. Simone CINOTTO

---

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
-------------	------------------	----------------------------------

---



## 2.6. Paolo CORVO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corvo, P., Fontefrancesco, M.F. &amp; Maticena, R. (2020). Eating at Work: The Role of the Lunch-Break and Canteens for Wellbeing at Work in Europe. <i>Social Indicators Research</i>, 150, 1043–1076. <a href="https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4">https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4</a></li> <li>2. Mattalia, G., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. (2020). Dissymmetry at the Border: Wild Food and Medicinal Ethnobotany of Slovenes and Friulians in NE Italy. <i>Economic Botany</i>, 74, 1–14. <a href="https://doi.org/10.1007/s12231-020-09488-y">https://doi.org/10.1007/s12231-020-09488-y</a></li> <li>3. Mattalia, G., Corvo, P., &amp; Pieroni, A. (2020). The virtues of being peripheral, recreational, and transnational: local wild food and medicinal plant knowledge in selected remote municipalities of Calabria, Southern Italy. <i>Ethnobotany Research and Applications</i>, 19, 1-20. <a href="https://doi.org/10.32859/era.19.38.1-20">https://doi.org/10.32859/era.19.38.1-20</a></li> <li>4. Mattalia, G., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. (2020). Wild food thistle gathering and pastoralism: an inextricable link in the biocultural landscape of Barbagia, Centrale Sardinia, (Italy). <i>Sustainability</i>, 12(12), 5105. <a href="https://doi.org/10.3390/su12125105">https://doi.org/10.3390/su12125105</a></li> <li>5. Mattalia, G., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. (2020). Blended divergences: local food and medicinal plant uses among Arbëreshë, Occitans, and autochthonous Calabrians living in Calabria, Southern Italy. <i>Plant Biosystems</i> 154 (2020), 615-626. <a href="https://doi.org/10.1080/11263504.2019.1651786">https://doi.org/10.1080/11263504.2019.1651786</a></li> </ol>
	<b>Capitoli in volumi internazionali</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Corvo, P. (2020). The Thought of Zygmunt Bauman as a Key for Introducing a New Social Theory. In M. Nocenzi, A. Sannella (editors), <i>Perspectives for a New Social Theory of Sustainability</i> (pp.35-44). Cham: Springer.</li> </ol>
	<b>Articoli in rivista classe A</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Fontefrancesco, M., Zocchi, D., Corvo, P. (2020). Quanto la multiculturalità appiattisce l'offerta. Dinamiche culturali e sviluppo merceologico alimentare nei mercati della contea di Nakuru, Kenya. <i>Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020 Antropologia del cibo</i>, 129-156. ISSN: 2240-0192.</li> </ol>
	<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Corvo, P., Fontefrancesco M. (2020). Narrazioni gastronomiche e scambio interculturale a scuola. In M.G. Onorati (a cura di), <i>CIBO PER L'INCLUSIONE: Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> (pp. 143-154). Franco Angeli.</li> <li>9. Corvo, P., Migliavada, R., Zocchi, D. (2020). Il ristorante: trama. Attori e palcoscenico di un'invenzione che ha rivoluzionato il mangiare pubblico. In G. Nuvolati (a cura di), <i>Enciclopedia sociologica dei luoghi</i> (volume 3, pp. 327-346). Ledizioni.</li> </ol>

## 2.7. Franco FASSIO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	<b>Capitoli in volumi internazionali</b>	1. Fassio, F. (2020). A website to understand and promote the circular economy for food: Systemic Food Design.it. In S. Massari (Eds), <i>Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability</i> (Chapter 4). Woodhead Publishing. ISBN: 9780128178218
	<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	2. Fassio, F., Minotti, B. (2020). L'economia circolare per nuove politiche alimentari locali: buone pratiche dalla Città di Torino, il progetto RePoPP - Re-design Project of Organic waste in Porta Palazzo market. In E. Dansero, D. Marino, G. Mazzocchi, Y. Nicolarea (a cura di), <i>Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive, collana Atlante del cibo</i> (pp. 301-311). Celid. ISBN 9788867891870

## 2.8. Michele Antonio FINO

---

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
-------------	------------------	----------------------------------

---

## 2.9. Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fontefrancesco, M.F., (2020). Traditional festive food and fragile aspirations of development in Italy: the case of agnolotti pasta. <i>Journal of Ethnic Foods</i> 7, 2(2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s42779-019-0037-z">https://doi.org/10.1186/s42779-019-0037-z</a></li> <li>2. Sõukand, R., Stryamets, N., Fontefrancesco, M.F., Pieroni, A. (2020). The importance of tolerating interstices: Babushka markets in Ukraine and Eastern Europe and their role in maintaining local food knowledge and diversity. <i>Heliyon</i> 6, e03222. <a href="https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03222">https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03222</a></li> <li>3. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A. (2020). Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 19 (2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4</a></li> <li>4. Corvo, P., Fontefrancesco, M.F. &amp; Matacena, R. (2020). Eating at Work: The Role of the Lunch-Break and Canteens for Wellbeing at Work in Europe. <i>Social Indicators Research</i>, 150, 1043–1076. <a href="https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4">https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4</a></li> <li>5. Zocchi, D.M., Piochi, M., Cabrino, G., Fontefrancesco, M.F., Torri, L. (2020). Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. <i>Food Research International</i>, Vol. 137, p.109417. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417</a></li> <li>6. Payandeh, E., Allahyari, M.S., Fontefrancesco, M.F., Surujlale, J. (2020). Good vs. Fair and Clean: An Analysis of Slow Food Principles Toward Gastronomy Tourism in Northern Iran. <i>Journal of Culinary Science &amp; Technology</i>, 1-20. <a href="https://DOI:10.1080/15428052.2020.1808136">https://DOI: 10.1080/15428052.2020.1808136</a></li> <li>7. Zocchi, D.M., Volpato, G., Chalo, D., Mutiso, P., Fontefrancesco M.F. (2020). Expanding the reach: ethnobotanical knowledge and technological intensification in beekeeping among the Ogiek of the Mau Forest, Kenya. <i>Journal of Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 57(2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00409-w">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00409-w</a></li> <li>8. Fontefrancesco, M.F., Pieroni, A. (2020). Renegotiating situativity: transformations of local herbal knowledge in a Western Alpine valley during the past 40 years. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 58. <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00402-3">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00402-3</a></li> <li>9. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M., 2020. Indigenous Crops and cultural dynamics in the markets of Nakuru County, Kenya <i>International Journal of Gastronomic Food Science</i>, 100269. <a href="https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100269">https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100269</a></li> <li>10. Fontefrancesco, M. (2020). Raise Your Voice: The Multicultural Question and the Birth of Migrant Literature in Italy. <i>Issues in Ethnology and Anthropology</i>, 15 (4), 1141–1152. <a href="https://doi.org/https://doi.org/10.21301/eap.v15i4.8">https://doi.org/https://doi.org/10.21301/eap.v15i4.8</a>.</li> <li>11. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2020). Reviving Traditional Food Knowledge Through Food Festivals. The Case of the Pink Asparagus Festival in Mezzago, Italy. <i>Frontier Sustainability Food System</i>, 4:596028. doi: 10.3389/fsufs.2020.596028</li> <li>12. Zocchi, D.M., Fontefrancesco, M.F. (2020). Traditional Products and New Developments in the Restaurant Sector in East Africa. The Case Study of Nakuru County, Kenya. <i>Frontier Sustainability Food System</i>, 4:599138. <a href="https://doi:10.3389/fsufs.2020.599138">https://doi: 10.3389/fsufs.2020.599138</a></li> </ol>

<b>Articoli in classe A</b>	<p>13. Fontefrancesco, M. (2020), Di malattia, panico e statistiche. <i>Narrare i Gruppi</i>, "Diario della salute pubblica", 1-5.</p> <p>14. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2020). Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto "Tavole Allegre". <i>Narrare i Gruppi</i>, 15 (2), 197-237.</p> <p>15. Fontefrancesco, M. (2020). Sperimentazioni narrative e nuovi filoni di riflessione circa la quarantena e l'epidemia. <i>Narrare i Gruppi</i>, NS "Diario della salute pubblica", 1-5.</p> <p>16. Fontefrancesco M.F. (2020). Dall'epidemia ad un nuovo urbanesimo. <i>Narrare i Gruppi</i>, <i>Diario sulla salute pubblica</i>, 01-05.</p> <p>17. Fontefrancesco, M., Zocchi, D., Corvo, P. (2020). Quanto la multiculturalità appiattisce l'offerta. Dinamiche culturali e sviluppo merceologico alimentare nei mercati della contea di Nakuru, Kenya. <i>Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020 Antropologia del cibo</i>, 129-156. ISSN: 2240-0192.</p> <p>18. Fontefrancesco, M., Voza, V. (2020). Viaggio nei gusti delle altre: integrazione e antropologia del cibo a Modena. <i>Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, Antropologia del cibo</i>, 97-128. ISSN: 2240-0192</p> <p>19. Fontefrancesco, M.F. (2020). Encountering Entrepreneurs. An Ethnography of the Construction Business in the North of Italy. Recensione. <i>Narrare i Gruppi</i>, 15 (2), 291-296.</p> <p>20. Fontefrancesco, M.F. (2020). Editoriale. Buone pratiche e nuovi modelli. <i>Narrare i Gruppi</i>, vol. 15, n° 2, pp. 145-150.</p>
<b>Monografie internazionali</b>	<p>21. Fontefrancesco, M. (2020). <i>Food Festivals and Local Development in Italy</i>. London: Palgrave</p>
<b>Monografie nazionali</b>	<p>22. Licari G., Fontefrancesco M. (2020). <i>L'invisibile e la solitudine</i>. Cremona: Edizione GL.</p>
<b>Curatele nazionali</b>	<p>23. Fontefrancesco, M.F. (2020). Ogni momento è un nuovo inizio - <i>Narrare i Gruppi</i>. Fascicolo 15 n. 2.</p>
<b>Capitoli in volumi internazionali</b>	<p>24. Fontefrancesco, M.F. (2020). Breaking the Chain, Mending the Chain: A Decade of Socio-Economic Transformation in the Jewelry District of Valenza, Italy. In F. D'Aloisio, S. Ghezzi, <i>FACING THE CRISIS Ethnographies of Work in Italian Industrial Capitalism</i> (pp. 31-55). Berghahn Books.</p>
<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	<p>25. Corvo, P., Fontefrancesco M. (2020). Narrazioni gastronomiche e scambio interculturale a scuola. In M.G. Onorati (a cura di), <i>CIBO PER L'INCLUSIONE: Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> (pp. 143-154). Franco Angeli.</p>

## 2.10. Paola MIGLIORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Migliorini, P., Wezel, A., Veromann, E., Strassner, C., Średnicka-Tober, D., Kahl, J., Bügel, S., Briz, T., Kazimierczak, R., Brives, H., Ploeger, A., Gilles, U., Lüder, V., Schleicher-Deis, O., Rastorgueva, N., Tuccillo, F., Talgre, L., Kaart, T., Ismael, D. and Rembialkowska, E. (2020). Students' knowledge and expectations about sustainable food systems in higher education. <i>International Journal of Sustainability in Higher Education</i>, 21(6), 1087–1110. <a href="https://doi.org/10.1108/IJSHE-12-2019-0356">https://doi.org/10.1108/IJSHE-12-2019-0356</a></li><li>2. Canali, S., Antichi, D., Cristiano, S., Diacono, M., Ferrante, V., Migliorini, P., Riva, F., Trinchera, A., Zanolì, R., Colombo, L. (2020). Levers and Obstacles of Effective Research and Innovation for Organic Food and Farming in Italy. <i>Agronomy</i>, 10, Article 1181. <a href="https://doi.org/10.3390/agronomy10081181">https://doi.org/10.3390/agronomy10081181</a></li><li>3. Bocci, R., Bussi, B., Petitti M., Franciolini, R., Altavilla, V., Di Luzio, P., Migliorini, P., Spagnolo, S., Floriddia, R., Li Rosi, G., Petacciato, M., Battezzato, V., Albino, A., Faggio, G., Arcostanzo, C., Ceccarelli, S. (2020). Yield, yield stability and farmers preferences of evolutionary populations of bread wheat: a dynamic solution to climate change. <i>European Journal of Agronomy</i>, 121, Article 126156. <a href="https://doi.org/10.1016/j.eja.2020.126156">https://doi.org/10.1016/j.eja.2020.126156</a></li><li>4. Migliorini, P., Bärberi, P., Bellon, S., Gaifami, T., Gkisakis, V.D., Peeters, A., Wezel, A., (2020). Controversial topics in agroecology: A European perspective. <i>International Journal of Agriculture and Natural Resources</i>, 47(3), 159-173. <a href="http://dx.doi.org/10.7764/ijanr.v47i3.2265">http://dx.doi.org/10.7764/ijanr.v47i3.2265</a></li></ol>

## 2.11. Gabriella MORINI

---

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
<b>2020</b>	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piochi, M., Cabrino, G., Morini, G., Torri, L., 2020. Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. <i>Appetite</i>, 144, Article 104460. <a href="https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460">https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460</a></li><li>2. Parma, V., Ohla, K., Veldhuizen, M. G., Niv, M. Y., Kelly, C. E., Bakke, A. J., Cooper, K. W., Bouysset, C., Pirastu, N., Dibattista, M., Kaur, R., Liuzza, M. T., Pepino, M. Y., Schöpf, V., Pereda-Loth, V., Olsson, S. B., Gerkin, R. C., Rohlf's Domínguez, P., Albayay, J., Farruggia, M. C., ... Morini, G., Hayes, J. E. (2020). More Than Smell-COVID-19 Is Associated with Severe Impairment of Smell, Taste, and Chemesthesis. <i>Chemical senses</i>, 45(7), 609–622. <a href="https://doi.org/10.1093/chemse/bjaa041">https://doi.org/10.1093/chemse/bjaa041</a></li><li>3. Risso, D., Drayna, D., Morini, G., (2020). Alteration, Reduction and Taste Loss: Main Causes and Potential Implications on Dietary Habits. <i>Nutrients</i>, 12, 3284. <a href="https://doi:10.3390/nu12113284">https://doi:10.3390/nu12113284</a></li></ol>

---

## 2.12. Maria Giovanna ONORATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	1. Onorati, M. G., & Giardullo, P. (2020). Social media as taste re-mediators: emerging patterns of food taste on TripAdvisor. <i>Food, Culture &amp; Society</i> , 23(3), 347–365. <a href="https://doi.org/10.1080/15528014.2020.1715074">https://doi.org/10.1080/15528014.2020.1715074</a>
	<b>Capitoli in volumi internazionali</b>	2. Onorati, M.G. (2020). Food consumer culture. Emerging patterns of taste for sustainable eating and made-in-Italy food in different countries. In F.D. d'Ovidio, F. Favia, F. Scalerà (eds.). <i>Tourism Management and Development of Territory</i> (pp. 11-21). IARC-USC & ETQA. ISBN: 978-2-931089-00-2
	<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	3. Onorati, M.G. (2020). Introduzione. In M.G. Onorati (a cura di), <i>CIBO PER L'INCLUSIONE: Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> (pp. 11-22). Franco Angeli. ISBN: 9788891790583 4. Onorati, M.G. (2020). La gastronomia come campo di empowerment e salvaguardia umana nei processi di resilienza e inclusione sociale dei rifugiati. Proposte per una sociologia della mobilità forzata. In M.G. Onorati (a cura di), <i>CIBO PER L'INCLUSIONE: Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> (pp. 25-47). Franco Angeli. ISBN: 9788891790583 5. Onorati, M.G. (2020). Ricette di agency. La formazione gastronomica come strumento di empowerment e capacitazione dei rifugiati. La ricerca etnografica nel progetto Food for Inclusion. In M.G. Onorati (a cura di), <i>CIBO PER L'INCLUSIONE: Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> (pp. 106-128). Franco Angeli. ISBN: 9788891790583
	<b>Curatele nazionali</b>	6. Onorati, M.G. (2020). <i>CIBO PER L'INCLUSIONE: Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> . Franco Angeli. ISBN: 9788891790583



## 2.13. Nicola PERULLO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	1. Mancioppi E., Perullo N. (2020). Estetica aromatica. Odore, politiche dell'atmosfera e impegno percettivo. <i>Rivista di estetica</i> , 73 (1/2020), LX, pp. 118-135.
	<b>Articoli in rivista classe A</b>	2. Borsato, M., Perullo, N. (2020). Primi lineamenti per una genealogia estetica del dolce. <i>Estetica. studi e ricerche</i> , vol. X – 1/2020, pp. 145-166. 3. Perullo, N., Iofrida, M. and Fava, G. (2020) Estetica ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente di Nicola Perullo. <i>Aisthesis. Pratiche, linguaggi e saperi dell'estetico</i> , 13(1), pp. 181-192. doi: 10.13128/Aisthesis-11805. 4. Perullo, N. (2020). The Experience-with: Steps Towards an Aesthetics from Within. Reti saperi linguaggi. <i>Italian Journal of Cognitive Sciences</i> , (pp. 289-306). ISSN 2279-7777, 1/2020
	<b>Monografie internazionali</b>	5. Perullo, N. (2020). <i>Epistemology. Wine as Experience</i> . Columbia University Press. ISBN: 9780231197502
	<b>Monografie nazionali</b>	6. Perullo, N. (2020). <i>Estetica Ecologica</i> . Mimesis Milano. ISBN: 9788857561448
	<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	7. Perullo, N. (2020). Aptico. In M. Donà, <i>La filosofia del cibo e del vino</i> (pp. 213-220). La nave di Teseo. 8. Perullo, N. (2020). Leggere con Ingold. Il materiale del pensiero e la sua espressione nel testo scritto. In I. Gorzanelli, A. Borsari, M.E. Formia, <i>A partire da Ingold</i> (pp.14). Mimesis. 9. Perullo, N. (2020). Cucinare come educazione estetica e politica. In M. Montanari, <i>Cucina politica</i> (pp. 299-314). Laterza.

## 2.14. Andrea PIERONI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Söukand, R., Stryamets, N., Fontefrancesco, M.F., Pieroni, A. (2020). The importance of tolerating interstices: Babushka markets in Ukraine and Eastern Europe and their role in maintaining local food knowledge and diversity. <i>Heliyon</i> 6, e03222. <a href="https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03222">https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03222</a></li> <li>2. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A. (2020). Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 19 (2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4</a></li> <li>3. Aziz, M.A., Khan, A.H. &amp; Pieroni, A. Ethnoveterinary plants of Pakistan: a review. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 25 (2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00369-1">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00369-1</a></li> <li>4. Aziz, M. A., Abbasi, A. M., Ullah, Z., &amp; Pieroni, A. (2020). Shared but Threatened: The Heritage of Wild Food Plant Gathering among Different Linguistic and Religious Groups in the Ishkoman and Yasin Valleys, North Pakistan. <i>Foods (Basel, Switzerland)</i>, 9(5), 601. <a href="https://doi.org/10.3390/foods9050601">https://doi.org/10.3390/foods9050601</a></li> <li>5. Kalle, R., Söukand, R., &amp; Pieroni, A. (2020). Devil Is in the Details: Use of Wild Food Plants in Historical Võromaa and Setomaa, Present-Day Estonia. <i>Foods</i>, 9(5), 570. <a href="https://doi.org/10.3390/foods9050570">https://doi.org/10.3390/foods9050570</a></li> <li>6. Mattalia, G., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. (2020). Dissymmetry at the Border: Wild Food and Medicinal Ethnobotany of Slovenes and Friulians in NE Italy. <i>Economic Botany</i>, 74, 1–14. <a href="https://doi:10.1007/s12231-020-09488-y">https://doi:10.1007/s12231-020-09488-y</a></li> <li>7. Mattalia, G., Corvo, P., &amp; Pieroni, A. (2020). The virtues of being peripheral, recreational, and transnational: local wild food and medicinal plant knowledge in selected remote municipalities of Calabria, Southern Italy. <i>Ethnobotany Research and Applications</i>, 19, 1-20. <a href="https://doi.org/10.32859/era.19.38.1-20">https://doi.org/10.32859/era.19.38.1-20</a></li> <li>8. Mattalia, G., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. (2020). Wild food thistle gathering and pastoralism: an inextricable link in the biocultural landscape of Barbagia, Centrale Sardinia, (Italy). <i>Sustainability</i>, 12(12), 5105. <a href="https://doi.org/10.3390/su12125105">https://doi.org/10.3390/su12125105</a>.</li> <li>9. Vandebroek, I., Pieroni, A., Stepp, J.R., Hanazaki, N., Ladio, A., Alves, R.R.N., Picking, D., Delgoda, R., Maroyi, A., van Andel, T., Quave, C.L., Paniagua-Zambrana, N.Y., Bussmann, R.W., Odonne, G., Abbasi, A.M., Albuquerque, U.P., Baker, J., Kutz, S., Timsina, S., Shigeta, M., Oliveira, T.P.R., Hurrell, J.A., Arenas, P.M., Puentes, J.P., Hugé, J., Yeşil, Y., Pierre, L.J., Olango, T.M., Dahdouh-Guebas, F. (2020). Reshaping the future of ethnobiology research after the COVID-19 pandemic. <i>Nature Plants</i>, 6, 723-730. <a href="https://doi:10.1038/s41477-020-0691-6">https://doi:10.1038/s41477-020-0691-6</a></li> <li>10. Abbas, W., Hussain, Wajid, Hussain, Wahid, Badshah, L., Hussain, K., Pieroni, A. (2020). Traditional wild vegetables gathered by four religious groups in Kurram District, Khyber Pakhtunkhwa, North-West Pakistan. <i>Genetic Resources and Crop Evolution</i>, 67, 1521–1536. <a href="https://doi:10.1007/s10722-020-00926-3">doi:10.1007/s10722-020-00926-3</a></li> <li>11. Mattalia, G., Stryamets, N., Pieroni, A. et al. (2020). Knowledge transmission patterns at the border: ethnobotany of Hutsuls living in the Carpathian Mountains of Bukovina (SW Ukraine and NE Romania). <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 41. <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00391-3">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00391-3</a></li> </ol>

12. Fontefrancesco, M.F., Pieroni, A. (2020). Renegotiating situativity: transformations of local herbal knowledge in a Western Alpine valley during the past 40 years. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 16, 58. <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00402-3>
  13. Pieroni, A., Vandebroek, I., Prakofjewa, J., Bussmann, R.W., Paniagua-Zambrana, N.Y., Alfred Maroyi, A., Torri, L., Zocchi, D.M., Dam, A.T.K., Khan, S.M., Ahmad, H., Yeşil, Y., Huişh, R., Pardo-de-Santayana, M., Mocan, A., Hu, X., Boscolo, O., Söukand, R. (2020). Taming the pandemic? The importance of homemade plant-based foods and beverages as community responses to COVID-19. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 16, 75. <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00426-9>
  14. Aziz, M.A., Ullah, Z., Pieroni, A. (2020). Wild food plants gathering among Kalasha, Yidgha, Nuristani and Khowar speakers in Chitral, NW Pakistan. *Sustainability* 12 (2020), 9176. <https://doi.org/10.3390/su12219176>
  15. Simanova, A., Prüse, B., Kalle, R., Kochalski, S., Prakofjewa, J., Mežaka, I., Pieroni, A., Krüzkopa, S., Holsta, I., Söukand, R. (2020). Medicinal plant use at the beginning of the 21st century among the religious minority in Latgale Region, Latvia. *Ethnobotany Research & Applications* 20, 21. <https://doi.org/10.32859/era.20.21.1-31>
  16. Mattalia, G., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. (2020). Blended divergences: local food and medicinal plant uses among Arbëreshë, Occitans, and autochthonous Calabrians living in Calabria, Southern Italy. *Plant Biosystems* 154 (2020), 615-626. <https://doi.org/10.1080/11263504.2019.1651786>
  17. Abdullah, Khan, S.M. Pieroni, A., ul Haq, Z., Ahmad, Z. (2020). Mazri (*Nannorrhops ritchiana* (Griff) Aitch.): a remarkable source of manufacturing traditional handicrafts, goods and utensils in Pakistan. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 16 (2020), 45. <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00394-0>
  18. Mustafa, B., Hajdari, A., Pulaj, B., Quave, C.L., Pieroni, A. (2020). Medical and food ethnobotany among Albanians and Serbs living in the Shtërpçë/Štrpce area, South Kosovo. *Journal of Herbal Medicine* 22 (2020) 100344. doi: 10.1016/j.hermed.2020.100344
-

## 2.15. Maria PIOCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Piochi, M., Cabrino, G., Morini, G., Torri, L. (2020). Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. <i>Appetite</i>, 144, Article 104460. <a href="https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460">https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460</a></li> <li>2. Antonini, E., Torri, L., Piochi, M., Cabrino, G., Melia, M.A., De Bellis, R. (2020). Nutritional, antioxidant and sensory properties of functional beef burgers formulated with the addition of chia seeds and goji puree, before and after in vitro digestion. <i>Meat Science</i>, 161, 108021. <a href="https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021">https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021</a></li> <li>3. Cichelli, A., Cerretani, L., Di Lecce, G., Piochi, M. (2020). Exploring harmony in extra virgin olive oils and vegetables pairings. <i>Grasas y Aceites</i>, 71 (2), e353. <a href="https://doi.org/10.3989/gya.0117191">https://doi.org/10.3989/gya.0117191</a></li> <li>4. Zocchi, D.M., Piochi, M., Cabrino, G., Fontefrancesco, M.F., Torri, L. (2020). Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. <i>Food Research International</i>, Vol. 137, p. 109417. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417</a></li> <li>5. Di Lecce, G., Piochi, M., Pacetti, D., Frega, N., Bartolucci, E., Scortichini, S., Fiorini, D. (2020). Eleven monovarietal extra virgin olive oils from olives grown and processed under the same conditions: effect of the cultivar on the chemical composition and sensory traits. <i>Foods</i>, 9(7), 904. <a href="https://doi.org/10.3390/foods9070904">https://doi.org/10.3390/foods9070904</a></li> </ol>
	Articoli in rivista classe A	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Bairati, L., Piochi, M. (2020). Naturalità dei prodotti alimentari e aspettative dei consumatori. Profili comparatistici. <i>Annuario di Diritto Comparato e Studi Legislativi</i>, 257 - 275.</li> </ol>

## 2.16. Gabriele PROGLIO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	<b>Monografie internazionali</b>	1. Proglione, G. (2020). The Horn of Africa Diaspora in Italy. An Oral History. Palgrave, New York-London 2020 *
	<b>Monografie nazionali</b>	2. Proglione, G. (2020). Bucare il confine. Storie dalla frontiera di Ventimiglia. Mondadori. *
	<b>Curatele internazionali</b>	3. Passerini, L., Proglione, G., Trakilovic, M. (2020). The Mobility of Memory Across European Borders. Migrations and Diasporas in Europe and Beyond. Berghahn, New York. *
	<b>Capitoli in volumi internazionali</b>	4. Proglione, G. (2020). Conceptualizing Diasporic Memory. Temporalities and the Geography of Emotions in Eritreans' Oral Tales. In L. Passerini, G. Proglione and M. Trakilovic, The Mobility of Memory Across European Borders. Migrations and Diasporas in Europe and Beyond. Berghahn, New York. *

## 2.17. Donatella SACCONI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	1. Saccone, D. (2020). Who gains from economic freedom? A panel analysis on decile income shares. <i>Applied Economic Letters</i> , 0, 1–4. <a href="https://doi:10.1080/13504851.2020.1770187">https://doi:10.1080/13504851.2020.1770187</a>
	<b>Capitoli in volumi internazionali</b>	2. Saccone, D., Deaglio M. (2020). Poverty, emergence, boom and affluence: a new classification of economies. In <i>Economia Politica: Journal of Analytical and Institutional Economics</i> (vol. 37(1) pp. 267-306). Springer; Fondazione Edison. <a href="https://DOI: 10.1007/s40888-019-00166-4">https://DOI: 10.1007/s40888-019-00166-4</a>

## 2.18. Luisa TORRI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Torri, L., Tuccillo, F., Bonelli, S., Piraino, S., Leone, A. (2020). The attitudes of Italian consumers towards jellyfish as novel food. <i>Food Quality and Preference</i>, 79, 103782. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103782">https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103782</a></li> <li>2. Piochi, M., Cabrino, G., Morini, G., Torri, L., 2020. Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. <i>Appetite</i>, 144, Article 104460. <a href="https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460">https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460</a></li> <li>3. Vafaei M., Naseri M., Abedi E., Imani A., Babaei S.S., Torri L. (2020). Principal Component Analysis of Time Related Changes of Some Essential Mineral Contents of Canned Silver Carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) in Different Filling Media. <i>Biological Trace Element Research</i>, 193, 261-270. <a href="https://DOI: 10.1007/s12011-019-01707-5">https://DOI: 10.1007/s12011-019-01707-5</a>.</li> <li>4. Antonini, E., Torri, L., Piochi, M., Cabrino, G., Melia, M.A., De Bellis, R. (2020). Nutritional, antioxidant and sensory properties of functional beef burgers formulated with the addition of chia seeds and goji puree, before and after in vitro digestion. <i>Meat Science</i>, 161, 108021. <a href="https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021">https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021</a></li> <li>5. Spinelli, S., Dinnella, C., Tesini, F., Bendini, A., Braghieri, A., Proserpio, C., Torri, L., Miele, N., Aprea, E., Mazzaglia, A. Gallina Toschi, T., Monteleone, E. (2020). Gender differences in fat-rich meat choice: influence of personality and attitudes. <i>Nutrients</i>, Vol. 12, p. 1374. <a href="https://DOI: 10.3390/nu12051374">https://DOI: 10.3390/nu12051374</a></li> <li>6. Turki, M., Barbosa Pereira, L., Bertolino, M., Essaidi, H., Ghirardello, D., Torri, L., Bouzouita, N., Zeppa, G. (2020). Physico-chemical characterisation of Tunisian Canary palm (<i>Phoenix canariensis</i> Hort. Ex Chabaud) dates and evaluation of their addition in biscuits. <i>Foods</i>, 9, 695. <a href="https://doi:10.3390/foods9060">https://doi:10.3390/foods9060</a>.</li> <li>7. Zocchi, D.M., Piochi, M., Cabrino, G., Fontefrancesco, M.F., Torri, L. (2020). Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. <i>Food Research International</i>, Vol. 137, p.109417. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417</a></li> <li>8. Predieri, S., Sinesio, F., Monteleone, E., Spinelli S., Cianciabella, M., Daniele, G.M., Dinnella, C. Gasperi, F., Endrizzi I., Torri, L., Gallina, Toschi, T., Bendini, A., Pagliarini, E., Cattaneo, C., Di Monaco, R., Vitaglione, P., Condelli, N., Laureati, M. (2020). Gender, Age, Geographical Area, and Food Neophobia and Their Relationships with the Adherence to the Mediterranean Diet: New Insights from a Large Population Cross-Sectional Study. <i>Nutrients</i>, 12; p. 1778. <a href="https://doi:10.3390/nu12051374">https://doi:10.3390/nu12051374</a>.</li> <li>9. Pakfetrat, S., Amiri, S., Radi, M., Abedi, E., Torri, L. (2020). The influence of green tea extract as the steeping solution on nutritional and microbial characteristics of germinated wheat. <i>Food Chemistry</i> 127288. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127288">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127288</a></li> <li>10. Tuccillo, F., Marino, M.G., Torri, L. (2020). Italian consumers' attitudes towards entomophagy: Influence of human factors and properties of insects and insect-based food. <i>Food Research International</i>, Vol. 137, p.109619. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109619">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109619</a></li> <li>11. Abedi, E., Roohi, R., Hashemi, S.M.B., Torri, L. (2020). Horn ultrasonic-assisted bleaching of vegetable oils with various viscosities as a green process: Computational fluid dynamics simulation of process. <i>Industrial Crops and Products</i>, Vol.156 p.112845. <a href="https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2020.112845">https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2020.112845</a></li> </ol>

- 
- 2020**   **Indicizzati**  
**Scopus/WoS**
12. Pieroni, A., Vandebroek, I., Prakofjewa, J., Bussmann, R.W., Paniagua-Zambrana, N.Y., Alfred Maroyi, A., Torri, L., Zocchi, D.M., Dam, A.T.K., Khan, S.M., Ahmad, H., Yeşil, Y., Huish, R., Pardo-de-Santayana, M., Mocan, A., Hu, X., Boscolo, O., Söukand, R. (2020). Taming the pandemic? The importance of homemade plant-based foods and beverages as community responses to COVID-19. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 16, 75. <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00426-9>
-



### **3. Pubblicazioni degli Assegnisti di ricerca e Collaboratori**

### 3.1. Paolo GRUPPUSO

---

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A. (2020). Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 19 (2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4</a></li><li>2. Gruppuso, P. (2020). Nature as a constellation of activities: movement, rhythm and perception in an Italian national park. <i>Social Anthropology</i>, 28: 629-645. <a href="https://doi.org/10.1111/1469-8676.12783">https://doi.org/10.1111/1469-8676.12783</a></li><li>3. Gruppuso, P., Whitehouse, A. (2020). Exploring taskscapes: an introduction. <i>Social Anthropology</i>, 28: 588-597. <a href="https://doi.org/10.1111/1469-8676.12789">https://doi.org/10.1111/1469-8676.12789</a></li></ol>

---

### 3.2. Natalia RASTORGUEVA

---

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
<b>2020</b>	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	1. Migliorini, P., Wezel, A., Veromann, E., Strassner, C., Średnicka-Tober, D., Kahl, J., Bügel, S., Briz, T., Kazimierczak, R., Brives, H., Ploeger, A., Gilles, U., Lüder, V., Schleicher-Deis, O., Rastorgueva, N., Tuccillo, F., Talgre, L., Kaart, T., Ismael, D. and Rembialkowska, E. (2020). Students' knowledge and expectations about sustainable food systems in higher education. <i>International Journal of Sustainability in Higher Education</i> , 21(6), 1087–1110. <a href="https://doi.org/10.1108/IJSHE-12-2019-0356">https://doi.org/10.1108/IJSHE-12-2019-0356</a>

---

### 3.3. Raivo KALLE

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kalle, R., Sõukand, R., &amp; Pieroni, A. (2020). Devil Is in the Details: Use of Wild Food Plants in Historical Võromaa and Setomaa, Present-Day Estonia. <i>Foods</i>, 9(5), 570. <a href="https://doi.org/10.3390/foods9050570">https://doi.org/10.3390/foods9050570</a></li> <li>2. Kalle, R., Belichenko, O., Kuznetsova, N., Kolosova, V., Prakofjewa, J., Stryamets, N., Mattalia, G., Šarka, P., Simanova, A., Prüse, B., Mežaka, I. &amp; Sõukand, R. (2020). Gaining momentum: Popularization of <i>Epilobium angustifolium</i> as food and recreational tea on the Eastern edge of Europe. <i>Appetite</i>, 104638. <a href="https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104638">https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104638</a></li> <li>3. Sõukand, R., Mattalia, G., Kolosova, V., Stryamets, N., Prakofjewa, J., Belichenko, O., Kuznetsova, N., Minuzzi, S., Keedus, L., Prüse, B., Simanova, A., Ippolitova, A. &amp; Kalle, R. (2020). Inventing a herbal tradition: The complex roots of the current popularity of <i>Epilobium angustifolium</i> in Eastern Europe. <i>Journal of Ethnopharmacology</i>, 247, 112254. <a href="https://doi.org/10.1016/j.jep.2019.112254">https://doi.org/10.1016/j.jep.2019.112254</a></li> <li>4. Simanova, A., Pruse, B., Kalle, R., Kochalski, S., Prakofjewa, J., Mežaka, I., Pieroni, A., Krūzkopa, S., Holsta, I. &amp; Sõukand, R. (2020). Medicinal plant use at the beginning of the 21st century among the religious minority in Latgale Region, Latvia. <i>Ethnobotany Research and Applications</i>, 20, 1-31. <a href="http://dx.doi.org/10.32859/era.20.21.1-31">http://dx.doi.org/10.32859/era.20.21.1-31</a></li> <li>5. Prakofjewa, J., Kalle, R., Belichenko, O., Kolosova, V. &amp; Sõukand, R. (2020). Re-written narrative: transformation of the image of Ivančaj in EasternEurope. <i>Helijon</i>, 6(8), e04632. <a href="https://doi.org/10.1016/j.helijon.2020.e04632">https://doi.org/10.1016/j.helijon.2020.e04632</a></li> </ol>
	<b>Capitoli in volumi internazionali</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Kalle, R., Kass, M. (2020). Local Practice of Cattle Farming and Ethnoveterinary Medicine in Estonia: Case Study of Saaremaa and Muhumaa. In: L. McGaw, M. Abdalla (eds), <i>Ethnoveterinary Medicine</i> (pp. 345-374). Springer, Cham. <a href="https://doi.org/10.1007/978-3-030-32270-0_15">https://doi.org/10.1007/978-3-030-32270-0_15</a></li> </ol>
	<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Kalle, R. &amp; Sande, H. (2020). Kirikupaju, urvapaju: Kahe pajuliigi keeruline teekond pühadepuudeks. <i>Akadeemia</i>, 7, 1216–1237.</li> </ol>

### 3.4. Gabriele VOLPATO

---

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
<b>2020</b>	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A. (2020). Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 19(2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4</a></li><li>2. Zocchi, D.M., Volpato, G., Chalo, D., Mutiso, P., Fontefrancesco M.F. (2020). Expanding the reach: ethnobotanical knowledge and technological intensification in beekeeping among the Ogiek of the Mau Forest, Kenya. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 57(2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00409-w">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00409-w</a></li></ol>

---

## **4.Pubblicazioni dei Dottorandi**

#### 4.1. Muhammad Abdul AZIZ

---

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
<b>2020</b>	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aziz, M.A., Khan, A.H. &amp; Pieroni, A. (2020). Ethnoveterinary plants of Pakistan: a review. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 25 (2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00369-1">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00369-1</a></li><li>2. Aziz, M. A., Abbasi, A. M., Ullah, Z., &amp; Pieroni, A. (2020). Shared but Threatened: The Heritage of Wild Food Plant Gathering among Different Linguistic and Religious Groups in the Ishkoman and Yasin Valleys, North Pakistan. <i>Foods (Basel, Switzerland)</i>, 9(5), 601. <a href="https://doi.org/10.3390/foods9050601">https://doi.org/10.3390/foods9050601</a></li><li>3. Aziz, M.A., Ullah, Z., Pieroni, A. (2020). Wild food plants gathering among Kalasha, Yidgha, Nuristani and Khowar speakers in Chitral, NW Pakistan. <i>Sustainability</i> 12 (2020), 9176. <a href="https://doi.org/10.3390/su12219176">https://doi.org/10.3390/su12219176</a></li></ol>

---

## 4.2. Maddalena BORSATO

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
<b>2020</b>	<b>Articoli in rivista classe A</b>	1. Borsato, M., Perullo, N. (2020). Primi lineamenti per una genealogia estetica del dolce. <i>Estetica. studi e ricerche</i> , vol. X – 1/2020, pp. 145-166.
	<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	2. Borsato M. (2020). Il gusto come senso estetico-politico. In M. Montanari, <i>Cucina politica</i> (pp.270-283). Laterza



### 4.3. Ashley Thuthao Keng DAM

---

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
<b>2020</b>	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	1. Pieroni, A., Vandebroek, I., Prakofjewa, J., Bussmann, R.W., Paniagua-Zambrana, N.Y., Alfred Maroyi, A., Torri, L., Zocchi, D.M., Dam, A.T.K., Khan, S.M., Ahmad, H., Yeşil, Y., Huish, R., Pardo-de-Santayana, M., Mocan, A., Hu, X., Boscolo, O., Söukand, R. (2020). Taming the pandemic? The importance of homemade plant-based foods and beverages as community responses to COVID-19. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> , 16, 75. <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00426-9">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00426-9</a>

---

#### 4.4. Elena MANCIOPPI

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
<b>2020</b>	<b>Indicizzati Scopus/WoS</b>	1. Mancioffi E., Perullo N. (2020). Estetica aromatica. Odore, politiche dell'atmosfera e impegno percettivo. <i>Rivista di estetica</i> , 73 (1/2020), LX, 118-135.
	<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	2. Mancioffi E. (2020). L'olfatto come percezione estetico-politica. In M. Montanari, <i>Cucina politica</i> (pp.284-298). Laterza

#### 4.5. Riccardo MIGLIAVADA

<b>Anno</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Riferimento bibliografico</b>
<b>2020</b>	<b>Articoli in rivista classe A</b>	1. Migliavada R. (2020). Dal mito della Razionalità ad un approccio Ecologico. <i>Narrare i Gruppi, Diario sulla salute pubblica</i> , 01-06.
	<b>Capitoli in volumi nazionali</b>	2. Corvo, P., Migliavada, R., Zocchi, D. (2020). Il ristorante: trama. Attori e palcoscenico di un'invenzione che ha rivoluzionato il mangiare pubblico. In G. Nuvolati (a cura di), <i>Enciclopedia sociologica dei luoghi</i> (volume 3, pp. 327-346). Ledizioni.

#### 4.6. Dauro Mattia ZOCCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A. (2020). Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 16, 19(2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4</a>
		2. Zocchi, D.M., Piochi, M., Cabrino, G., Fontefrancesco, M.F., Torri, L. (2020). Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. <i>Food Research International</i> , Vol. 137, p.109417. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417</a>
		3. Zocchi, D.M., Volpato, G., Chalo, D., Mutiso, P., Fontefrancesco M.F. (2020). Expanding the reach: ethnobotanical knowledge and technological intensification in beekeeping among the Ogiek of the Mau Forest, Kenya. <i>Journal of Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 57(2020). <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00409-w">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00409-w</a>
		4. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2020). Indigenous Crops and cultural dynamics in the markets of Nakuru County, Kenya. <i>International Journal of Gastronomic Food Science</i> , 100269. <a href="https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100269">https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100269</a>
		5. Pieroni, A., Vandebroek, I., Prakofjewa, J., Bussmann, R.W., Paniagua-Zambrana, N.Y., Alfred Maroyi, A., Torri, L., Zocchi, D.M., Dam, A.T.K., Khan, S.M., Ahmad, H., Yeşil, Y., Huish, R., Pardo-de-Santayana, M., Mocan, A., Hu, X., Boscolo, O., Sõukand, R. (2020). Taming the pandemic? The importance of homemade plant-based foods and beverages as community responses to COVID-19. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> , 16, 75. <a href="https://doi.org/10.1186/s13002-020-00426-9">https://doi.org/10.1186/s13002-020-00426-9</a>
		6. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2020). Reviving Traditional Food Knowledge Through Food Festivals. The Case of the Pink Asparagus Festival in Mezzago, Italy. <i>Frontier Sustainability Food System</i> , 4:596028. doi: 10.3389/fsufs.2020.596028
		7. Zocchi, D.M., Fontefrancesco, M.F. (2020). Traditional Products and New Developments in the Restaurant Sector in East Africa. The Case Study of Nakuru County, Kenya. <i>Frontier Sustainability Food System</i> , 4:599138. <a href="https://doi: 10.3389/fsufs.2020.599138">https://doi: 10.3389/fsufs.2020.599138</a>
Articoli in rivista classe A		8. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2020). Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto 'Tavole Allegre'. <i>Narrare i Gruppi</i> , 15 (2), 197-237.
		9. Fontefrancesco, M., Zocchi, D., Corvo, P. (2020). Quanto la multiculturalità appiattisce l'offerta. Dinamiche culturali e sviluppo merceologico alimentare nei mercati della contea di Nakuru, Kenya. <i>Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020 Antropologia del cibo</i> , 129-156. ISSN: 2240-0192.
Capitoli in volumi nazionali		10. Corvo, P., Migliavada, R., Zocchi, D. (2020). Il ristorante: trama. Attori e palcoscenico di un'invenzione che ha rivoluzionato il mangiare pubblico. In G. Nuvolati (a cura di), <i>Enciclopedia sociologica dei luoghi</i> (volume 3, pp. 327-346). Ledizioni.