



REPORT PUBBLICAZIONI UNISG 2020

+

Indice

<i>Indice</i>	2
1. <i>Classificazione delle pubblicazioni</i>	3
2. <i>Pubblicazioni dei Docenti</i>	4
2.1. <i>Lorenzo BAIRATI</i>	5
2.3. <i>Antonella CAMPANINI</i>	6
2.4. <i>Roberta CEVASCO</i>	7
2.5. <i>Simone CINOTTO</i>	8
2.6. <i>Paolo CORVO</i>	9
2.7. <i>Franco FASSIO</i>	10
2.8. <i>Michele Antonio FINO</i>	11
2.9. <i>Michele Filippo FONTEFrancesco</i>	12
2.10. <i>Paola MIGLIORINI</i>	14
2.11. <i>Gabriella MORINI</i>	15
2.12. <i>Maria Giovanna ONORATI</i>	16
2.13. <i>Nicola PERULLO</i>	17
2.14. <i>Andrea PIERONI</i>	18
2.15. <i>Maria PIOCHI</i>	20
2.16. <i>Donatella SACCOME</i>	21
2.17. <i>Luisa TORRI</i>	22
3. <i>Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori</i>	24
3.1. <i>Giorgia CABRINO</i>	25
3.2. <i>Paolo GRUPPUSO</i>	26
3.3. <i>Natalia RASTORGUEVA</i>	27
3.4. <i>Raivo KALLE</i>	28
3.5. <i>Alieksei TARAN</i>	29
3.6. <i>Gabriele VOLPATO</i>	30
4. <i>Pubblicazioni dei Dottorandi</i>	31
4.1. <i>Muhammad Abdul AZIZ</i>	32
4.2. <i>Maddalena BORSATO</i>	33
4.3. <i>Elena MANCIOPPI</i>	34
4.4. <i>Riccardo MIGLIAVADA</i>	35
4.5. <i>Dauro Mattia ZOCCHI</i>	36

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

1. Classificazione delle pubblicazioni

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

- **Indicizzate Scopus/WoS:** pubblicazioni di vario tipo (articoli su riviste e capitoli di libro) indicizzati 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 (es. university press);
- **Curatele internazionali:** curatele pubblicate da case editrici internazionali (es. university press);
- **Monografie nazionali:** monografie pubblicate da case editrici italiane;
- **Capitoli in volumi internazionali:** capitoli contenuti in curatele o libri pubblicati da case editrici internazionali;
- **Capitoli in volumi nazionali:** capitoli contenuti in curatele o libri pubblicati da case editrici internazionali;
- **Altro:** tutte le forme di pubblicazione che non rientrano nelle precedenti tre tipologie (es. ciuratele, articoli su riviste a diffusione nazionale, contributi in volume italiani, monografie italiane, ecc.).

2. Pubblicazioni dei Docenti

2.1. Lorenzo BAIRATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Bairati L., Legal Culture and Food Culture in Labelling Regulation: An EU/US Comparative Analysis, in Global Jurist, 25/1/2020.
2020	Capitoli in volumi nazionali	2. Bairati L., Protezione del consumatore di alimenti e disinformazione per eccesso, in L. SCAFFARDI, V. ZENO-ZENCOVICH (cur.), Cibo e Diritto. Una prospettiva Comparata, Roma Tre-Press, 2020, pp. 633 - 647.

2.3. Antonella CAMPANINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Capitoli in volumi nazionali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Antonella Campanini, 2020. Dalle identità alimentari agli scambi, e ritorno: il cibo come fattore d'integrazione, in Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza, a cura di Maria Giovanna Onorati, Milano, Franco Angeli 2. Antonella Campanini, 2020. <i>Scrivere di cibo per educare al cibo. Qualche riflessione intorno al De honesta voluptate di Platina</i>, in <i>Il cibo e le arti. Società, cucina e politica</i>, a cura di Fabrizio Lollini, Bologna, BUP 3. Antonella Campanini, Il creato come cibo nell'opera scientifica di una Dottoressa della Chiesa, in Federico Chiara, Il ventre e il monaco. Costruzione della gastromorale cristiana fra tarda Antichità e Medioevo, 2020 Roma, Carocci, pp. 131-141
In press	Capitoli in volumi internazionali	<ol style="list-style-type: none"> 4. Antonella Campanini, 2021. Le bon gouvernement du marché urbain et de la table princière, in Histoire de l'alimentation, a cura di Florent Quellier, Paris, Belin 5. Antonella Campanini, 2021. Écrire et faire la cuisine dans l'Occident médiéval, in Histoire de l'alimentation, a cura di Florent Quellier, Paris, Belin 6. Antonella Campanini, 2021. Manières de consommer en Occident, in Histoire de l'alimentation, a cura di Florent Quellier, Paris, Belin 7. Antonella Campanini, 2021. Clio aux fourneaux... du bas Moyen Âge, in Histoire de l'alimentation, a cura di Florent Quellier, Paris, Belin
	Capitoli in volumi nazionali	<ol style="list-style-type: none"> 8. Antonella Campanini, Nuove mode alimentari, nuovi consumi, nuovi discorsi, in Una nuova cultura del consumo? Paradigma italiano ed esperienze europee nel tardo Medioevo, a cura di Gabriella Piccinni e Paolo Nanni (in press).

2.4. Roberta CEVASCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
In press	Capitoli in volumi internazionali	<p>1. Cevasco R., Moreno D., Watkins C., in press, <i>Historical ecology and the history of 'individual landscapes': Oliver Rackham's field visits to Liguria (NW Italy)</i>, in Ian D. Rotherham and Jennifer Moody (eds.), Countryside History: Collected essays in honour of the late Professor Oliver Rackham, Pelagic Publishing.</p> <p>2. Cevasco R., Montanari C., Moreno D., Panetta A., Pescini V., Stagno A.M., in press, A historical context for rural landscapes: the contribution of Environmental Resources Archaeology (ERA) (NW ITALY) in (J.-A. Quiros Castillo Ed.) People and Agrarian Landscapes. Approaches and methods for an Archaeology of Peasantry in the Western Mediterranean</p>
	Capitoli in volumi nazionali	<p>3. Cevasco R., Guido M.A., Montanari C., Moreno D., in press, Pratiche pastorali e biodiversità, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza, Sagep Editori, Genova, pp. 33-47.</p> <p>4. Cevasco R., Montanari C., Moreno D., Pescini V., in press, Ascoltare la voce dell'esperienza, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza, Sagep Editori, Genova, pp. 55-62.</p> <p>5. Cevasco R., Gabellieri N., Montanari C., Moreno D., Palmero B., Pescini V., in press, Area I - Basso Ponente e Alpi Marittime, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza, Sagep Editori, Genova, pp. 76-83.</p> <p>6. Cevasco R., Gabellieri N., Montanari C., Moreno D., Pescini V., Stagno A., in press, Area II - Il Genovesato, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza, Sagep Editori, Genova, pp. 84-93.</p> <p>7. Cevasco R., Gabellieri N., Pescini V., Stagno A., in press, Area III - Cinque Terre e Val di Vara, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza, Sagep Editori, Genova, pp. 94-102.</p> <p>8. Cevasco R., Moreno D., in press, Sulla geograficità della ecologia storica: contributi di Massimo Quaini, in Cevasco R., Gemignani C.A., Poli D., Rossi L., a cura di, Studi su Massimo Quaini. Per la critica della conoscenza geografica, Florence University Press</p> <p>9. Cevasco R., Gemignani C.A., Poli D., Rossi L., a cura di, in press, Studi su Massimo Quaini. Per la critica della conoscenza geografica, Florence University Press.</p>
	Altro	<p>10. Cevasco R., Moreno D., Schede di Catalogo della Mostra "Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza". Scheda n. 42: Caldaia in rame per la lavorazione del latte, Museo Contadino di Cassegio, Sagep Editori.</p> <p>11. Bruzzone R., Cevasco R., Schede di Catalogo della Mostra "Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza". Schede n. 46 e 47: Giuseppe Lertora. Botanotheca Ligure, Sagep Editori.</p>

2.5. Simone CINOTTO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
In press	Altro	1. "Editorial Letter: Street Markets, Street Food: Mobility and Diversity in the Open" <i>Gastronomica</i> Vol. 20, no. 1 (in press)

2.6. Paolo CORVO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corvo, P., Fontefrancesco, M.F. & Matacena, R. Eating at Work: The Role of the Lunch-Break and Canteens for Wellbeing at Work in Europe. <i>Soc Indic Res</i> 150, 1043–1076 (2020). https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4 2. Mattalia, G., Sôukand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2020. Dissymmetry at the Border: Wild Food and Medicinal Ethnobotany of Slovenes and Friuliants in NE Italy. <i>Econ. Bot.</i> 74, 1–14. doi:10.1007/s12231-020-09488-y 3. Mattalia, G., Corvo, P., & 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. 4. Mattalia G., Sôukand 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
	Capitoli in volumi internazionali	<ol style="list-style-type: none"> 5. Corvo P. (2020) The Thought of Zygmunt Bauman as a Key for Introducing a New Social Theory, in Nocenzi M., Sannella A. (editors) <i>Perspectives for a New Social Theory of Sustainability</i>, Cham: Springer, pp. 35-44
	Articoli in rivista classe A	<ol style="list-style-type: none"> 6. 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</i>, speciale n. 1, 2020, <i>Antropologia del cibo</i>. Pp. 129-156. ISSN: 2240-0192
	Capitoli in volumi nazionali	<ol style="list-style-type: none"> 7. Corvo P. (2020), È tornata la passione del cucinare. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7. 8. Corvo P., Tesauro F., 2020. Nuove frontiere della gastronomia, in P. M.Cioffi (a cura di), <i>I nuovi Foodmakers</i>, Editoriale Delfino, Milano, pp. 132-143.

2.7. Franco FASSIO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Capitoli in volumi internazionali	1. Fassio F. (2020), A website to understand and promote the circular economy for food: Systemic Food Design.it, in Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability edited by Massari S., Consumer Science and Strategic Marketing Series, Elsevier, ISBN: 9780128178218
	Capitoli in volumi nazionali	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 Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y. (a cura di) (2020), Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive, collana Atlante del cibo, Celid, Torino, ISBN 9788867891870
	Altro	3. Marino D., Mazzocchi G., Tarra S., Fattibene D., Antonelli M., Fassio F. et al (2020), Cibo, Città, Sostenibilità. Un tema strategico per l'Agenda 2030, Position Paper Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (<i>ASnis</i>), Editron, Roma 4. Fassio F., Giovannetti G., Capaldo S., Nuti M., Bruno A. (2020), Earth Regeneration for Human Health, in Renewable Matter, n.31, ISSN 23852240 5. Fassio F. (2020), La Circular Economy for Food deve essere rigenerativa, in Fassio F., Giovannetti G., Capaldo S., Nuti M., Bruno A., La rigenerazione della terra per la salute dell'umanità, in Materia Rinnovabile, n.31, ISSN 23852240
In press	Monografie nazionali	6. Fassio F. (in press), La rivoluzione circolare, Edizione Ambiente, Milano, ISBN: 9788866272311

2.8. Michele Antonio FINO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Altro	1. Fino M., 2020. Nuovi dazi USA: un incubo per il vino. L'INFORMATORE AGRARIO, vol. 1/2019, p. 17, ISSN: 0020-0689

2.9. Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fontefrancesco, M.F., 2020. Traditional festive food and fragile aspirations of development in Italy: the case of agnolotti pasta. <i>J. Ethn. Foods</i> 7, 2. doi:10.1186/s42779-019-0037-z 2. Sôukand, 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. doi:https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03222 3. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A.. Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 19 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4 4. Corvo, P., Fontefrancesco, M.F. & Matacena, R. Eating at Work: The Role of the Lunch-Break and Canteens for Wellbeing at Work in Europe. <i>Soc Indic Res</i> 150, 1043–1076 (2020). https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4 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, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417 6. Ebrahim Payandeh, Mohammad S. Allahyari, Michele F. Fontefrancesco & Jhalukpreya Surujlale (2020) Good vs. Fair and Clean: An Analysis of Slow Food Principles Toward Gastronomy Tourism in Northern Iran, <i>Journal of Culinary Science & Technology</i>, DOI: 10.1080/15428052.2020.1808136
	Articoli in classe A	<ol style="list-style-type: none"> 7. Fontefrancesco M. (2020), Di malattia, panico e statistiche. <i>Narrare i Gruppi</i>, NS "Diario della salute pubblica", pp. 1-5. 8. Fontefrancesco M.F., Zocchi, D.M. (2020). Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto "Tavole Allegre". In <i>Narrare i Gruppi</i>, Latest - marzo 2020, pp. 01-4.1. ISSN: 2281-8960 9. 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", pp. 1-5. 10. Fontefrancesco M.F. (2020). Dall'epidemia ad un nuovo urbanesimo. In <i>Narrare i Gruppi</i>, Diario sulla salute pubblica, 2020, pp. 01-05. 11. 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</i>, speciale n. 1, 2020, <i>Antropologia del cibo</i>. Pp. 129-156. ISSN: 2240-0192 12. Fontefrancesco M, Vozza V. 2020. "Viaggio nei gusti delle altre: integrazione e antropologia del cibo a Modena." <i>Dada Rivista di Antropologia post-globale</i>, speciale n. 1, 2020, <i>Antropologia del cibo</i>. Pp. 97-128. ISSN: 2240-0192 13. Fontefrancesco, M.F. (2020). Encountering Entrepreneurs. An Ethnography of the Construction Business in the North of Italy. Recensione. In <i>Narrare i Gruppi</i>, Latest - luglio 2020, pp. 01-04 - website: www.narrareigruppi.it
	Monografie nazionali	<ol style="list-style-type: none"> 14. Fontefrancesco M., 2020. Storie di uno stesso cielo. Racconti di viaggio. Tortona: Vicolo del Pavone. 978-88-7503-221-

Capitoli in volumi nazionali	<p>15. Fontefrancesco M (2020), Riscoprire un mondo nascosto. In Zaio F. (2020). <i>La sapiénsa dij nòcc vegg. Proverbi e modi di dire in dialetto luese.</i> A cura di Fontefrancesco M. Tortona: Vicoletto del Pavone. ISBN: 978-88-7503-234-0.</p> <p>16. Fontefrancesco M (2020), Riscoprire il senso della propria cucina. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7.</p> <p>17. Fontefrancesco M, Mantegazza A, (2020), La rete come fonte di acculturazione gastronomica. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7.</p> <p>18. Corvo P., Fontefrancesco M, 2020. Narrazioni gastronomiche e scambio interculturale a scuola. In Onorati M. G. (a cura di), <i>CIBO PER L'INCLUSIONE: Pratiche di gastronomia per l'accoglienza.</i> Milano: Franco Angeli. pp. 143-154.</p> <p>19. Fontefrancesco, M. (2020). 'Festive Gastronomy Against Rural Disruption: Food Festivals as a Gastronomic Strategy Against Social-Cultural Marginalization in Northern Italy'. In: Dublin Gastronomy Symposium 2020: Food and Disruption. Dublin, Ireland, 25-29 May 2020. Dublin: Technological University Dublin. https://doi.org/10.21427/4m97-d873</p>
Altro	<p>20. Zaio F. (2020). <i>La sapiénsa dij nòcc vegg. Proverbi e modi di dire in dialetto luese.</i> A cura di Fontefrancesco M. Tortona: Vicoletto del Pavone. ISBN: 978-88-7503-234-0.</p> <p>21. Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7.</p> <p>22. Fontefrancesco, Michele F. 2020. "Rural Development and Alternative Agriculture in Italy: Cultivating the Future by Governing Expectations of Change." Member Voices, Fieldsights, January 17. https://culanth.org/fieldsights/rural-development-and-alternative-agriculture-in-italy-cultivating-the-future-by-governing-expectations-of-change</p> <p>23. Boscolo, A., Fontefrancesco M. F. e Volpato, G., La gastronomia della nutria: specie aliene, trasformazioni ambientali, ibridazioni culturali e sperimentazioni culinarie. Antrocom J. of Anthropology 16-1 (2020) pp. 21-29.</p> <p>24. Fontefrancesco, Michele F. 2020. "The Urban Disease Revealed In Italy." <i>Anthropology News</i> website, June 3, 2020. DOI: 10.1111/AN.1412</p>
In press	<p>Capitoli in volumi internazionali</p> <p>25. Fontefrancesco, M.F., (in press). "Breaking the Chain, Mending the Chain: A Decade of Socio-Economic Transformation in the Jewelry District of Valenza, Italy" in D'Aloisio F., Ghezzi S., <i>FACING THE CRISIS Ethnographies of Work in Italian Industrial Capitalism.</i></p> <p>Altro</p> <p>26. Fontefrancesco M., Conference: When the environmental investment is worth.</p> <p>27. Fontefrancesco M, Zocchi D, (in press)"Sagre come motore di sviluppo locale. Il caso della Sagra dell'Asparago Rosa di Mezzago." Ratio Sociologica.</p> <p>28. Licari G., Fontefrancesco M. (in press). L'invisibile e la solitudine. Cremona: Edizione GL. ISBN: 979-12-200-6503-0</p>

2.10. Paola MIGLIORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<p>1. Migliorini, P., Wezel, A., Veremann, 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>, ISSN: 1467-6370, doi: https://doi.org/10.1108/IJSHE-12-2019-0356</p> <p>2. Canali, S.; Antichi, D.; Cristiano, S.; Diacono, M.; Ferrante, V.; Migliorini, P.; Riva, F.; Trinchera, A.; Zanoli, R.; Colombo, L. Levers and Obstacles of Effective Research and Innovation for Organic Food and Farming in Italy. <i>Agronomy</i> 2020, <i>10</i>, 1181.</p>
2020	Altro	<p>3. Migliorini P., Prelorentzos C., Rastorgueva N., Lieblein H. G. (2020) CONVERSION IN EDUCATION TOWARDS AN AGROECOLOGICAL APPROACH, Organic World Congress, Renne, France</p> <p>4. Oggiano P., Rastorgueva N., Taran A., Torri L., PiochiM., Masoero G., Migliorini P. (2020) IMPACT OF A MYCORRHIZAL INOCULUM ON TOMATO AND PEPPER ORGANIC PRODUCTION: A TRANSDISCIPLINARY APPROACH IN NORTHERN ITALIAN CONTEXT. Organic World Congress, Renne, France</p> <p>5. Ulrich Schmutz, Sara Burbi, Paola Migliorini (2020) AGROMIX – Introducing Policy Co- Development for Agroforestry and Mixed Farming. EURAF 2020 Agroforestry for the transition towards sustainability and bioeconomy</p>
In press	Indicizzati Scopus/WoS	<p>6. Riccardo Bocci, Bettina Bussi, Matteo Petitti, Riccardo Franciolini, Virginia Altavilla, Paolo Di Luzio, Paola Migliorini, Sandra Spagnolo, Rosario Floriddia, Giuseppe Li Rosi, Modesto Petacciato, Vincenzo Battezzato, Andrea Albino, Giovanni Faggio, Carlo Arcostanzo, Salvatore Ceccarelli (in press) Yield, yield stability and farmers preferences of evolutionary populations of bread wheat: a dynamic solution to climate change. European Journal of Agronomy</p> <p>7. Giulia Mattalia, Alexander Wezel, Pierre Costet, Paola Migliorini, Christophe David (in press) Sustainable cacao production: full sun or shade systems in the view of yield, quality, and biodiversity conservation. A review. <i>Agronomy for Sustainable Development</i></p>

2.11. Gabriella MORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">Piochi, M., Cabrino, G., Morini, G., Torri, L., 2020. Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. <i>Appetite</i> 144, 104460. doi:https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460Parma V, Ohla K, Veldhuizen MG, Niv MY, Kelly CE, Bakke AJ, Cooper KW, Bouysset C, Pirastu N, Dibattista M, Kaur R, Liuzza MT, Pepino MY, Schöpf V, Pereda-Loth V, Olsson SB, Gerkin RC, Rohlfs Domínguez P, Albayay J, Farruggia MC, Bhutani S, Fjaeldstad AW, Kumar R, Menini A, Bensafi M, Sandell M, Konstantinidis I, Di Pizio A, Genovese F, Öztürk L, Thomas-Danguin T, Frasnelli J, Boesveldt S, Saatci Ö, Saraiva LR, Lin C, Golebiowski J, Dar Hwang L, Ozdener MH, Guàrdia MD, Laudamiel C, Ritchie M, Havlícek J, Pierron D, Roura E, Navarro M, Nolden AA, Lim J, Whitcroft KL, Colquitt LR, Ferenzi C, Brindha EV, Altundag A, Macchi A, Nunez-Parra A, Patel ZM, Fiorucci S, Philpott CM, Smith BC, Lundström JN, Mucignat C, Parker JK, van den Brink M, Schmuker M, Fischmeister FPS, Heinbockel T, Shields VDC, Faraji F, Santamaría E, Fredborg WEA, Morini G, Olofsson JK, Jalessi M, Karni N, D'Errico A, Alizadeh R, Pellegrino R, Meyer P, Huart C, Chen B, Soler GM, Alwashahi MK, Welge-Lüssen A, Freiherr J, de Groot JHB, Klein H, Okamoto M, Singh PB, Hsieh JW, Reed DR, Hummel T, Munger SD, Hayes JE . More than smell - COVID-19 is associated with severe impairment of smell, taste, and chemesthesia. Accepted, <i>Chem Senses</i>. 2020.

2.12. Maria Giovanna ONORATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<p>1. Onorati M. G.–Giardullo P., (2020), “Social media as taste re-mediators: Emerging patterns of Food taste on TripAdviser”. <i>Food, Culture & Society</i>, June 2020 issue. DOI: 10.1080/15528014.2020.1715074. Print ISSN: 1552-8014, Online ISSN: 1751-7443.</p>
	Capitoli in volumi internazionali	<p>2. M.G: Onorati, 2020, “Food consumer culture. Emerging patterns of taste for sustainable eating and made-in-Italy food in different countries”. In d'Ovidio FD, Favia F, Scalera F (eds.), UNICART Selected Papers – Vol. 1 «TOURISM MANAGEMENT AND DEVELOPMENT OF TERRITORY», pp. 11-21, IARC-USC & ETQA, Bruxelles (Belgium). ISBN: 978-2-931089-00-2</p>
	Capitoli in volumi nazionali	<p>3. M.G. Onorati, 2020, Introduzione, in Id. (a cura di), <i>Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i>. Milano: Franco Angeli, pp. 11-22. ISBN: 9788891790583</p> <p>4. M.G. Onorati, 2020, La gastronomia come campo di empowerment e salvaguardia umana neiprocessi di resilienza e inclusione sociale dei rifugiati. Proposte per un'asociologia della mobilità forzata, in Id. (a cura di), <i>Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i>. Milano: Franco Angeli, pp. 25 – 47. ISBN: 9788891790583</p> <p>5. M.G. Onorati, 2020, Ricette di agency. La formazione gastronomica come strumento di empowerment e capacitazione dei rifugiati. La ricerca etnografica nel progetto Food for Inclusion, in Id. (a cura di), <i>Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i>. Milano: Franco Angeli, pp. 106 – 128. ISBN: 9788891790583</p> <p>6. Onorati M.G., (2020), L'ipermediazione tecnologica dei consumi alimentari durante il lockdown. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7.</p>
	Altro	<p>7. M.G. Onorati (a cura di), 2020, <i>Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i>. Milano: Franco Angeli, ISBN: 9788891790583</p>

2.13. Nicola PERULLO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<p>1. Mancioppi E., Perullo N.. 2020. "Estetica aromatica. Odore, politiche dell'atmosfera e impegno percettivo", in Rivista di estetica, n.s., n. 73 (1/2020), LX, pp. 118-135 © Rosenberg & Sellier.</p>
	Articoli in rivista classe A	<p>2. Borsato M., Perullo N.. 2020. "Primi lineamenti per una genealogia estetica del dolce", in Estetica. studi e ricerche – vol. X – 1/2020 – 145-166. ©Società editrice il Mulino. ISSN 2039-6635</p> <p>3. Perullo, N., Iofrida, M., & Fava, G. (2020). Estetica ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente di Nicola Perullo. Aisthesis. Pratiche, Linguaggi E Saperi dell'estetico, 13(1), 181-192. https://doi.org/10.13128/Aisthesis-11805</p> <p>4. N. Perullo, "The Experience-with: Steps Towards an Aesthetics from Within", in Reti saperi linguaggi. Italian Journal of Cognitive Sciences, ISSN2279-7777, 1/2020</p>
	Monografie nazionali	<p>5. Perullo Nicola: "Estetica Ecologica", Mimesis Milano 2020 ISBN: 9788857561448</p>
	Capitoli in volumi nazionali	<p>6. Perullo Nicola "Aptico" in "La filosofia del cibo e del vino" a cura di M. Donà, La nave di Teseo, Milano, 2020</p> <p>7. Perullo Nicola, "Cucinare come educazione estetica e politica", in "Cucina politica, a cura di M. Montanari, Laterza, Roma-Bari, 2020</p> <p>8. Perullo Nicola, "Leggere con Ingold. Il materiale del pensiero e la sua espressione nel testo scritto", in "A partire da Ingold", a cura di Ivano Gorzanelli, Andrea Borsari e M. Elena Formia, Mimesis, Milano 2020</p>
In press	Articoli in rivista classe A	<p>9. Perullo N. 2020, "La percezione aptica per un'estetica ecologica" - Aesthetica Preprint - in press</p>
	Monografie internazionali	<p>10. Perullo, Nicola: Epistenology. Wine as Experience. Columbia University Press.</p>
	Capitoli in volumi internazionali	<p>11. Perullo Nicola (in press). Beyond Recipes and Expertise: Improvisation as key for Creativity in Cuisine and in Taste, in A. Bertinetto, M. Ruta (eds.), "The Routledge Handbook of Philosophy and Improvisation in the Arts", Routledge.</p>

2.14. Andrea PIERONI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<p>1. 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. doi:https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03222</p> <p>2. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A.. Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 19 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4</p> <p>3. Aziz, M.A., Khan, A.H. & Pieroni, A. Ethnoveterinary plants of Pakistan: a review. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 25 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00369-1</p> <p>4. Aziz, M. A., Abbasi, A. M., Ullah, Z., & 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</i> (Basel, Switzerland), 9(5), 601. https://doi.org/10.3390/foods9050601</p> <p>5. Kalle, R.; Sõukand, R.; Pieroni, A. Devil Is in the Details: Use of Wild Food Plants in Historical Võromaa and Setomaa, Present-Day Estonia. <i>Foods</i> 2020, 9, 570.</p> <p>6. Mattalia, G., Sõukand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2020. Dissymmetry at the Border: Wild Food and Medicinal Ethnobotany of Slovenes and Friulians in NE Italy. <i>Econ. Bot.</i> 74, 1–14. doi:10.1007/s12231-020-09488-y</p> <p>7. Mattalia, G., Corvo, P., & 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.</p> <p>8. Mattalia G., Sõukand 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</p> <p>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>Nat. Plants</i>. doi:10.1038/s41477-020-0691-6</p> <p>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>Genet. Resour. Crop Evol.</i> 67, 1521–1536. doi:10.1007/s10722-020-00926-3</p> <p>11. Mattalia, G., Stryamets, N., Pieroni, A. et al. Knowledge transmission patterns at the border: ethnobotany of Hutsuls living in the Carpathian Mountains of Bukovina (SW Ukraine and NE Romania). <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 41 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00391-3</p>

In press	Indicizzati Scopus/WoS	<ul style="list-style-type: none">12. Mustafa, B., Hajdari, A., Pulaj, B., Quave, C.L., Pieroni, A. Medical and food ethnobotany among Albanians and Serbs living in the Shtërpçë/Štrpcë area, South Kosovo. <i>Journal of Herbal Medicine</i>, in press, doi: 10.1016/j.hermed.2020.10034413. Pieroni, A., Hovsepyan, R., Manduzai, A.K., Sōukand, R. Wild food plants traditionally gathered in central Armenia: archaic ingredients or future sustainable foods? <i>Environment, Development and Sustainability</i>, in press, doi: 10.1007/s10668-020-00678-114. Unlocking plant resources to support food security and promote sustainable agriculture. Ulian, Tiziana; Diazgranados, Mauricio; Pironon, Samuel; Padulosi, Stefano; Liu, Udayangani; Davies, Lee; Howes, Melanie-Jayne; Borrell, James; Ondo, Ian; Perez Escobar, Oscar Alejandro; Sharrock, Suzanne; Ryan, Philippa; Hunter, Danny; Lee, Mark; Barstow, Charles ; Luczaj, Lukasz; Pieroni, Andrea; Cámaral-Leret, Rodrigo ; Noorani, Arshya; Mba, Chikelu ; Nono Womdim, Rémi ; Muminjanov, Hafiz ; Antonelli, Alexandre; Pritchard, Hugh; Mattana, Efisio <i>Plants, Peoples, Planet</i>, in press
-----------------	-------------------------------	---

2.15. Maria PIOCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> Piochi, M., Cabrino, G., Morini, G., Torri, L., 2020. Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. <i>Appetite</i> 144, 104460. doi:https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460 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, https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021 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. https://doi.org/10.3989/gya.0117191 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, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417 Di Lecce, G., Piochi, M., Pacetti, D., Frega, N., Bartolucci, E., Scorticchini, 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; https://doi.org/10.3390/foods9070904
	Capitoli in volumi nazionali	<ol style="list-style-type: none"> Torri L., Piochi M., (2020), Apprezzare i pasti durante l'emergenza. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7.
	Altro	<ol style="list-style-type: none"> Oggiano P., Rastorgueva N., Taran A., Torri L., PiochiM., Masoero G., Migliorini P. (2020) IMPACT OF A MYCORRHIZAL INOCULUM ON TOMATO AND PEPPER ORGANIC PRODUCTION: A TRANSDISCIPLINARY APPROACH IN NORTHERN ITALIAN CONTEXT. Organic World Congress, Renne, France

2.16. Donatella SACCOME

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Saccone, D., 2020. Who gains from economic freedom? A panel analysis on decile income shares. <i>Appl. Econ. Lett.</i> 0, 1–4. doi:10.1080/13504851.2020.1770187 2. Donatella Saccone & Mario Deaglio, 2020. "Poverty, emergence, boom and affluence: a new classification of economies," <i>Economia Politica: Journal of Analytical and Institutional Economics</i> , Springer;Fondazione Edison, vol. 37(1), pages 267-306, April.
	Capitoli in volumi nazionali	3. Saccone D., Giardino F., (2020), La variazione quantava della spesa alimentare durante il lockdown. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7.

2.17. Luisa TORRI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Torri, L., Tuccillo, F., Bonelli, S., Piraino, S., Leone, A., 2020. The attitudes of Italian consumers towards jellyfish as novel food. <i>Food Qual. Prefer.</i> 79, 103782. doi:https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103782 2. Piochi, M., Cabrino G., Morini, G., Torri, L. Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. <i>Appetite</i>, 144, 104460. doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460 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, DOI: 10.1007/s12011-019-01707-5. 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, https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021 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. 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; doi:10.3390/foods9060. 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, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417 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. doi:10.3390/nu12051374. 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 Chem.</i> 127288. doi:https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127288 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, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109619 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, doi: https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2020.112845

Capitoli in volumi nazionali	12. Torri L. (2020), Introduzione. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7. 13. Torri L., Piochi M., (2020), Apprezzare i pasti durante l'emergenza. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7.
Altro	14. Oggiano P., Rastorgueva N., Taran A., Torri L., PiochiM., Masoero G., Migliorini P. (2020) IMPACT OF A MYCORRHIZAL INOCULUM ON TOMATO AND PEPPER ORGANIC PRODUCTION: A TRANSDISCIPLINARY APPROACH IN NORTHERN ITALIAN CONTEXT. Organic World Congress, Renne, France

3.Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori

3.1. Giorgia CABRINO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">1. Piochi, M., Cabrino G., Morini, G., Torri, L. Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. <i>Appetite</i>, 144, 104460. doi.org/10.1016/j.appet.2019.1044602. 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, https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.1080213. 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, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417

3.2. Paolo GRUPPUSO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A.. Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 19 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4

3.3. Natalia RASTORGUEVA

*Le due pubblicazioni in corsivo sono state prodotte con affiliazione La Sapienza Università di Roma

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Migliorini P., Prelorentzos C., Rastorgueva N., Lieblein H. G. (2020) CONVERSION IN EDUCATION TOWARDS AN AGROECOLOGICAL APPROACH, Organic World Congress, Renne, France 2. Oggiano P., Rastorgueva N., Taran A., Torri L., Piochi M., Masoero G., Migliorini P. (2020) IMPACT OF A MYCORRHIZAL INOCULUM ON TOMATO AND PEPPER ORGANIC PRODUCTION: A TRANSDISCIPLINARY APPROACH IN NORTHERN ITALIAN CONTEXT. Organic World Congress, Renne, France
In press	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 3. Zecca F., Rastorgueva N. Fair Trade as effective model for improving trading conditions in the global food market. <i>Agricultural and Food Economics</i>, 2019, in Press (*) 4. Paola Migliorini¹, Alexander Wezel², Eve Veromann³, Carola Strassner⁴, Dominika Średnicka-Tober⁸, Johannes Kahl^{5,6}, Susanne Bügel⁵, Teresa Briz⁷, Renata Kazimierczak⁸, Hélène Brives², Angelika Ploeger⁶, Ute Gilles⁶, Vanessa Lüder⁴, Olesa Schleicher-Deis⁴, Natalia Rastorgueva¹, Fabio Tuccillo¹, Liina Talgre³, Tanel Kaarts, Diana Ismael⁶, and Ewa Rembiłkowska⁸(2020) Students' knowledge and expectations about sustainable food systems, their food citizenship and implications for future higher education study programmes. <i>International Journal of Sustainability in Higher Education</i>
Monografie nazionali		<ol style="list-style-type: none"> 5. Zecca F., Rastorgueva N. <i>International Agricultural Policies</i>. Rome, 2019, In press (*)

3.4. Raivo KALLE

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Kalle, R.; Sõukand, R.; Pieroni, A. Devil Is in the Details: Use of Wild Food Plants in Historical Võromaa and Setomaa, Present-Day Estonia. <i>Foods</i> 2020, <i>9</i> , 570.

3.5. Alieksei TARAN

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Altro	1. Oggiano P., Rastorgueva N., Taran A., Torri L., Piochi M., Masoero G., Migliorini P. (2020) IMPACT OF A MYCORRHIZAL INOCULUM ON TOMATO AND PEPPER ORGANIC PRODUCTION: A TRANSDISCIPLINARY APPROACH IN NORTHERN ITALIAN CONTEXT. Organic World Congress, Renne, France

3.6. Gabriele VOLPATO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A.. Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 19 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4
	Altro	2. Boscolo, A., Fontefrancesco M. F. e Volpato, G., La gastronomia della nutria: specie aliene, trasformazioni ambientali, ibridazioni culturali e sperimentazioni culinarie. <i>Antrocom J. of Anthropology</i> 16-1 (2020) pp. 21-29.
In press	Indicizzati Scopus/WoS	3. Volpato, G., King, E. (Accepted). From cattle to camels: trajectories of livelihood adaptation and social-ecological resilience in a Kenyan pastoralist community. <i>Regional Environmental Change</i> .

4.Pubblicazioni dei Dottorandi

4.1. Muhammad Abdul AZIZ

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">1. Aziz, M.A., Khan, A.H. & Pieroni, A. Ethnoveterinary plants of Pakistan: a review. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 25 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00369-12. Aziz, M. A., Abbasi, A. M., Ullah, Z., & 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</i> (Basel, Switzerland), 9(5), 601. https://doi.org/10.3390/foods9050601

4.2. Maddalena BORSATO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Articoli in rivista classe A	1. Borsato M., Perullo N.. 2020. "Primi lineamenti per una genealogia estetica del dolce", in <i>Estetica. studi e ricerche</i> – vol. X – 1/2020 – 145-166. ©Società editrice il Mulino. ISSN 2039-6635
In press	Capitoli in volumi nazionali	2. M. Borsato, "Il gusto come percezione estetico-politica", in <i>Cucina politica</i> , a cura di M. Montanari, Laterza, (in press).

4.3. Elena MANCIOPPI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Mancioppi E., Perullo N.. 2020. "Estetica aromatica. Odore, politiche dell'atmosfera e impegno percettivo", in Rivista di estetica, n.s., n. 73 (1/2020), LX, pp. 118-135 © Rosenberg & Sellier. 2. E. Mancioppi, "L'olfatto come percezione estetico-politica", in Cucina politica, a cura di M. Montanari, Laterza, (in press).
In press	Capitoli in volumi nazionali	

4.4. Riccardo MIGLIAVADA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Articoli in rivista classe A	1. Migliavada R. (2020). Dal mito della Razionalità ad un approccio Ecologico. In Narrare i Gruppi, Diario sulla salute pubblica, 2020, pp. 01-06 - website: www.narrareigruppi.it

4.5. Dauro Mattia ZOCCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Volpato, G., Fontefrancesco, M.F., Gruppuso, P., Zocchi, D.M., Pieroni, A.. Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 16, 19 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4 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, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417
	Articoli in rivista classe A	<ol style="list-style-type: none"> 3. Fontefrancesco M.F., Zocchi, D.M. (2020). Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto "Tavole Allegre". In <i>Narrare i Gruppi</i>, Latest - marzo 2020, pp. 01-4.1.ISSN: 2281-8960 4. 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</i>, speciale n. 1, 2020, Antropologia del cibo. Pp. 129-156. ISSN: 2240-0192
In press	Articoli in rivista classe A	<ol style="list-style-type: none"> 5. Fontefrancesco M, Zocchi D, (in press)"Sagre come motore di sviluppo locale. Il caso della Sagra dell'Asparago Rosa di Mezzago." <i>Ratio Sociologica</i>