



REPORT PUBBLICAZIONI UNISG 2020

+

Indice

Indice	2
1. Classificazione delle pubblicazioni	3
2. Pubblicazioni dei Docenti	4
2.1. Lorenzo BAIRATI	5
2.3. Antonella CAMPANINI	6
2.4. Roberta CEVASCO	7
2.5. Simone CINOTTO	8
2.6. Paolo CORVO	9
2.7. Franco FASSIO	10
2.8. Michele Antonio FINO	11
2.9. Michele Filippo FONTEFRANCESCO	12
2.10. Paola MIGLIORINI	14
2.11. Gabriella MORINI	15
2.12. Maria Giovanna ONORATI	16
2.13. Nicola PERULLO	17
2.14. Andrea PIERONI	18
2.15. Maria PIOCHI	20
2.16. Donatella SACCONI	21
2.17. Luisa TORRI	22
3. Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori	24
3.1. Giorgia CABRINO	25
3.2. Paolo GRUPPUSO	26
3.3. Natalia RASTORGUEVA	27
3.4. Raivo KALLE	28
3.5. Alieksei TARAN	29
3.6. Gabriele VOLPATO	30
4. Pubblicazioni dei Dottorandi	31
4.1. Muhammad Abdul AZIZ	32
4.2. Maddalena BORSATO	33
4.3. Elena MANCIOPPI	34
4.4. Riccardo MIGLIAVADA	35
4.5. Dauro Mattia ZOCCHI	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;
- **Libri o curatele internazionali:** monografie e curatele pubblicate da case editrici internazionali (es. university press);
- **Libri o curatele nazionali:** monografie e curatele pubblicate da case editrici italiane;
- **Capitoli in volumi internazionali:** 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. 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	Altro	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	Altro	1. Antonella Campanini, 2020. Dalle identità alimentari agli scambi, e ritorno: il cibo come fattore d'integrazione, in <i>Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i>, 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</i> <i>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, <i>Il creato come cibo nell'opera scientifica di una Dottoressa della Chiesa</i>, in Federico Chiara, <i>Il ventre e il monaco. Costruzione della gastromorale cristiana fra tarda Antichità e Medioevo</i>, 2020 Roma, Carocci, pp. 131-141
In press	Capitoli in volumi internazionali	4. Antonella Campanini, 2021. <i>Le bon gouvernement du marché urbain et de la table princière</i>, in <i>Histoire de l'alimentation</i>, a cura di Florent Quellier, Paris, Belin 5. Antonella Campanini, 2021. <i>Écrire et faire la cuisine dans l'Occident médiéval</i>, in <i>Histoire de l'alimentation</i>, a cura di Florent Quellier, Paris, Belin 6. Antonella Campanini, 2021. <i>Manières de consommer en Occident</i>, in <i>Histoire de l'alimentation</i>, a cura di Florent Quellier, Paris, Belin 7. Antonella Campanini, 2021. <i>Clio aux fourneaux... du bas Moyen Âge</i>, in <i>Histoire de l'alimentation</i>, a cura di Florent Quellier, Paris, Belin
	Altro	8. Antonella Campanini, <i>Nuove mode alimentari, nuovi consumi, nuovi discorsi</i>, in <i>Una nuova cultura del consumo? Paradigma italiano ed esperienze europee nel tardo Medioevo</i>, a cura di Gabriella Piccinni e Paolo Nanni (in press).

2.4. Roberta CEVASCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
In press	Capitoli in volumi internazionali	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.), <i>Countryside History: Collected essays in honour of the late Professor Oliver Rackham</i>, Pelagic Publishing. 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.) <i>People and Agrarian Landscapes. Approaches and methods for an Archaeology of Peasantry in the Western Mediterranean</i>
	Altro	3. Cevasco R., Guido M.A., Montanari C., Moreno D., in press, <i>Pratiche pastorali e biodiversità</i>, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i>, Sagep Editori, Genova, pp. 33-47. 4. Cevasco R., Montanari C., Moreno D., Pescini V., in press, <i>Ascoltare la voce dell'esperienza</i>, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i>, Sagep Editori, Genova, pp. 55-62. 5. Cevasco R., Gabellieri N., Montanari C., Moreno D., Palmero B., Pescini V., in press, <i>Area I - Basso Ponente e Alpi Marittime</i>, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i>, Sagep Editori, Genova, pp. 76-83. 6. Cevasco R., Gabellieri N., Montanari C., Moreno D., Pescini V., Stagno A., in press, <i>Area II - Il Genovesato</i>, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i>, Sagep Editori, Genova, pp. 84-93. 7. 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 Càssegio, Sagep Editori. 8. Bruzzzone 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. <i>Botanotheca Ligure</i>, Sagep Editori. 9. Cevasco R., Gabellieri N., Pescini V., Stagno A., in press, <i>Area III - Cinque Terre e Val di Vara</i>, in Gabellieri N., Pescini V., Tinterri D. (a cura di), <i>Sulle tracce dei pastori in Liguria. Eredità storiche e ambientali della transumanza</i>, Sagep Editori, Genova, pp. 94-102. 10. Cevasco R., Moreno D., in press, <i>Sulla geograficità della ecologia storica: contributi di Massimo Quaini</i>, in Cevasco R., Gemignani C.A., Poli D., Rossi L., a cura di, <i>Studi su Massimo Quaini. Per la critica della conoscenza geografica</i>, Florence University Press 11. Cevasco R., Gemignani C.A., Poli D., Rossi L., a cura di, in press, <i>Studi su Massimo Quaini. Per la critica della conoscenza geografica</i>, Florence University Press.

2.5. Simone CINOTTO

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

2.6. Paolo CORVO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	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. Soc Indic Res (2020). https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4
		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. Econ. Bot. 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. Ethnobotany Research and Applications, 19, 1-20.
		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). Sustainability, 12(12), 5105
	Capitoli in volumi internazionali	5. Corvo P. (2020) The Thought of Zygmunt Bauman as a Key for Introducing a New Social Theory, in Nocenzi M., Sannella A. (editors) Perspectives for a New Social Theory of Sustainability, Cham: Springer, pp. 35-44
	Articoli in rivista classe A	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". Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, Antropologia del cibo. Pp. 129-156. ISSN: 2240-0192
	Altro	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.

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
	Altro	2. Fassio F., Giovannetti G., Capaldo S., Nuti M., Bruno A. (2020), Earth Regeneration for Human Health, in Renewable Matter, n.31, ISSN 23852240 3. 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 4. 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) (2019), Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive, collana Atlante del cibo, Celid, Torino, ISBN 9788867891870 5. 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>ASSiS</i>), Editron, Roma
In press	Libri o curatele 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	1. Fontefrancesco, M.F., 2020. Traditional festive food and fragile aspirations of development in Italy: the case of agnolotti pasta. J. Ethn. Foods 7, 2. doi:10.1186/s42779-019-0037-z
		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. Heliyon 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. J Ethnobiology Ethnomedicine 16, 19 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4
		4. Corvo, P., Fontefrancesco, M.F. & Maticena, R. Eating at Work: The Role of the Lunch-Break and Canteens for Wellbeing at Work in Europe. Soc Indic Res (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. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Vol. 137, p. 109417, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417
	Articoli in classe A	6. Fontefrancesco M. (2020), Di malattia, panico e statistiche. Narrare i Gruppi, NS "Diario della salute pubblica", pp. 1-5. 7. Fontefrancesco M.F., Zocchi, D.M. (2020). Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto 'Tavole Allegre'. In Narrare i Gruppi, Latest - marzo 2020, pp. 01-4.1. ISSN: 2281-8960 8. Fontefrancesco M. (2020), Sperimentazioni narrative e nuovi filoni di riflessione circa la quarantena e l'epidemia. Narrare i Gruppi, NS "Diario della salute pubblica", pp. 1-5. 9. Fontefrancesco M.F. (2020). Dall'epidemia ad un nuovo urbanesimo. In Narrare i Gruppi, Diario sulla salute pubblica, 2020, pp. 01-05. 10. 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". Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, Antropologia del cibo. Pp. 129-156. ISSN: 2240-0192 11. Fontefrancesco M, Vozza V. 2020. "Viaggio nei gusti delle altre: integrazione e antropologia del cibo a Modena." Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, Antropologia del cibo. Pp. 97-128. ISSN: 2240-0192
	Libri o Curatele nazionali	12. Fontefrancesco M., 2020. Storie di uno stesso cielo. Racconti di viaggio. Tortona: Vicolo del Pavone. 978-88-7503-221-0 13. Zaio F. (2020). La sapiensa dij nòcc vegg. Proverbi e modi di dire in dialetto luese. A cura di Fontefrancesco M. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-234-0. 14. 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		15. 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
		16. Fontefrancesco M (2020), Riscoprire un mondo nascosto. In Zaio F. (2020). La sapienza dij nòcc vegg. Proverbi e modi di dire in dialetto luese. A cura di Fontefrancesco M. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-234-0.
		17. 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.
		18. Fontefrancesco, Michele F. 2020. "The Urban Disease Revealed In Italy." <i>Anthropology News</i> website, June 3, 2020. DOI: 10.1111/AN.1412
		19. 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.
		20. 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.
		21. Corvo P., Fontefrancesco M, 2020. Narrazioni gastronomiche e scambio interculturale a scuola. In Onorati M. G. (a cura di), CIBO PER L'INCLUSIONE: Pratiche di gastronomia per l'accoglienza. Milano: Franco Angeli. pp. 143-154.
		22. 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
In press	Articoli in rivista classe A	23. Fontefrancesco M, "Recensione a Elena Sischarenco. 2019. Encountering Entrepreneurs. An Ethnography of the Construction Business in the North of Italy. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars. ISBN: 1-5275-2819-7."
	Capitoli in volume internazionale	24. 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> .
	Altro	25. Fontefrancesco M., Conference: When the environmental investment is worth.
		26. 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> .
		27. Licari G., Fontefrancesco M. (in press). <i>L'invisibile e la solitudine</i> . Cremona: Edizione GL. ISBN: 979-12-200-6503-0

2.10. Paola MIGLIORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Altro	1. Migliorini P., Prelorntzos 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., 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. 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
In press	Indicizzati Scopus/WoS	4. Riccardo Bocci, Bettina Bussi, Matteo Petitti, Riccardo Franciolini, Virginia Altavilla, Paolo Di Luzio, Paola Migliorini, Sandra Spagnolo, Rosario Flori Giuseppe Li Rosi, Modesto Petacciato, Vincenzo Battezzato, Andrea Albino, Giovanni Faggio, Carlo Arcostanzo, Salvatore Ceccarelli (in press) Yield stability and farmers preferences of evolutionary populations of bread wheat: a dynamic solution to climate change. European Journal of Agronomy 5. Giulia Mattalia, Alexander Wezel, Pierre Costet, Paola Migliorini, Christophe David (in press) Sustainable cacao production: full sun or shade systems i of yield, quality, and biodiversity conservation. A review. Agronomy for Sustainable Development 6. Paola Migliorini, Alexander Wezel, Eve Veromann, Carola Strassner, Dominika Średnicka-Tober, Johannes Kahl, Susanne Bügel, Teresa Bri Kazimierczak, Hélène Brives, Angelika Ploeger, Ute Gilles, Vanessa Lüder, Olesa Schleicher-Deis, Natalia Rastorgueva, Fabio Tuccillo, Liina Talgre, Ta Diana Ismael, and Ewa Rembialkowska (in press) Students’ knowledge and expectations about sustainable food systems, their food citizenship and ir for future higher education study programmes. International Journal of Sustainability in Higher Education

2.11. Gabriella MORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	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, 104460. doi:https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460 2. Parma 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, Rohlf s 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, Havlíček J, Pierron D, Roura E, Navarro M, Nolden AA, Lim J, Whitcroft KL, Colquitt LR, Ferdenzi 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 chemesthesis. Accepted, <i>Chem Senses</i>. 2020.

2.12. Maria Giovanna ONORATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Onorati M. G.–Giardullo P., (2020), “Social media as taste re-mediators: Emerging patterns of Food taste on TripAdvisor”. Food, Culture & Society, June 2020 issue. DOI: 10.1080/15528014.2020.1715074. Print ISSN: 1552-8014, Online ISSN: 1751-7443.
	Libri o curatele nazionali	2. M.G. Onorati (a cura di), 2020, <i>Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> . Milano: Franco Angeli, ISBN: 9788891790583
	Capitoli in volume internazionale	3. 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
	Altro	4. 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 5. M.G. Onorati, 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 Id. (a cura di), <i>Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza</i> . Milano: Franco Angeli, pp. 25 – 47. ISBN: 9788891790583 6. 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 7. 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.

2.13. Nicola PERULLO

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.
	Articoli in rivista classe A	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 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
	Libri o curatele nazionali	4. Perullo Nicola: "Estetica Ecologica", Mimesis Milano 2020 ISBN: 9788857561448
	Altro	5. Perullo Nicola "Aptico" in "La filosofia del cibo e del vino" a cura di M. Donà, La nave di Teseo, Milano, 2020 6. Perullo Nicola, "Cucinare come educazione estetica e politica", in "Cucina politica, a cura di M. Montanari, Laterza, Roma-Bari, 2020 7. 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
In press	Articoli in rivista classe A	8. Perullo N. 2020, "La percezione aptica per un'estetica ecologica" - Aesthetica Preprint - in press
	Libri o curatele internazionali	9. Perullo, Nicola: Epistenology. Wine as Experience. Columbia University Press.
	Capitoli in volumi internazionali	10. 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.

2.14. Andrea PIERONI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	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. doi:https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03222 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 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 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 5. Kalle, R.; Söukand, 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. 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>Econ. Bot.</i> 74, 1–14. doi:10.1007/s12231-020-09488-y 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. 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 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 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

In press	Indicizzati Scopus/WoS	
		11. Mustafa, B., Hajdari, A., Pulaj, B., Quave, C.L., Pieroni, A. Medical and food ethnobotany among Albanians and Serbs living in the Shtërpçë/Štrpce area, South Kosovo. <i>Journal of Herbal Medicine</i> , in press, doi: 10.1016/j.hermed.2020.100344
		12. Pieroni, A., Hovsepyan, R., Manduzai, A.K., Söukand, 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/s10668-020-00678-1
		13. Mattalia, G., Stryamets, N., Pieroni, A., Söukand, R. 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> 2020, in press https://doi.org/10.1186/s13002-020-00391-3
		14. 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; Cámara-Leret, Rodrigo ; Noorani, Arshiya; Mba, Chikelu ; Nono Womdim, Rémi ; Muminjanov, Hafiz ; Antonelli, Alexandre; Pritchard, Hugh; Mattana, Efisio Plants, Peoples, Planet, in press

2.15. Maria PIOCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	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, 104460. doi:https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460 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, https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021 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. https://doi.org/10.3989/gya.0117191 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, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417
	Altro	5. 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. <i>Organic World Congress</i>, Renne, France 6. 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.

2.16. Donatella SACCONI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Saccone, D., 2020. Who gains from economic freedom? A panel analysis on decile income shares. Appl. Econ. Lett. 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," Economia Politica: Journal of Analytical and Institutional Economics, Springer;Fondazione Edison, vol. 37(1), pages 267-306, April.
	Altro	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	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

Altro

10. 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
 11. 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.
 12. 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.
-

3. Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori

3.1. Giorgia CABRINO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	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.2019.104460 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, https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021 3. 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. J Ethnobiology Ethnomedicine 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	1. Migliorini P., Prelontzos 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	3. Zecca F., Rastorgueva N. <i>Fair Trade as effective model for improving trading conditions in the global food market. 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, Olesya Schleicher-Deis⁴, Natalia Rastorgueva¹, Fabio Tuccillo¹, Liina Talgre³, Tanel Kaart³, Diana Ismael⁶, and Ewa Rembialkowska⁸(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>
	Libri o curatele nazionali	5. Zecca F., Rastorgueva N. <i>International Agricultural Policies. Rome, 2019, In press (*)</i>

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. J Ethnobiology Ethnomedicine 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. Antrocom J. of Anthropology 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. Regional Environmental Change.

4. Pubblicazioni dei Dottorandi

4.1. Muhammad Abdul AZIZ

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2020	Indicizzati Scopus/WoS	1. Aziz, M.A., Khan, A.H. & Pieroni, A. Ethnoveterinary plants of Pakistan: a review. J Ethnobiology Ethnomedicine 16, 25 (2020). https://doi.org/10.1186/s13002-020-00369-1 2. 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. Foods (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 Estetica. studi e ricerche – vol. X – 1/2020 – 145-166. ©Società editrice il Mulino. ISSN 2039-6635

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.

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	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. J Ethnobiology Ethnomedicine 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. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Vol. 137, p. 109417, https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417
	Articoli in rivista classe A	3. Fontefrancesco M.F., Zocchi, D.M. (2020). Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto "Tavole Allegre". In Narrare i Gruppi, 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". Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, Antropologia del cibo. Pp. 129-156. ISSN: 2240-0192
In press	Articoli in rivista classe A	5. Fontefrancesco M, Zocchi D, (in press)"Sagre come motore di sviluppo locale. Il caso della Sagra dell'Asparago Rosa di Mezzago." Ratio Sociologica