



REPORT PUBBLICAZIONI UNISG 2021

+

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
2.12. <i>Gabriella MORINI</i>	15
2.13. <i>Maria Giovanna ONORATI</i>	16
2.14. <i>Nicola PERULLO</i>	17
2.15. <i>Andrea PIERONI</i>	18
2.16. <i>Maria PIOCHI</i>	20
2.17. <i>Gabriele PROGLIO</i>	21
2.18. <i>Donatella SACCOME</i>	22
2.19. <i>Luisa TORRI</i>	23
3. <i>Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori</i>	24
3.1. <i>Paolo GRUPPUSO</i>	25
3.2. <i>Natalia RASTORGUEVA</i>	26
3.3. <i>Raivo KALLE</i>	27
3.4. <i>Gabriele VOLPATO</i>	28
4. <i>Pubblicazioni dei Dottorandi</i>	29
4.1. <i>Muhammad Abdul AZIZ</i>	30
4.2. <i>Maddalena BORSATO</i>	31
4.3. <i>Ashley Thuthao Keng DAM</i>	32
4.4. <i>Elena MANCIOPPI</i>	33
4.5. <i>Riccardo MIGLIAVADA</i>	34
4.6. <i>Dauro Mattia ZOCCHI</i>	35

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 2021.

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 Docenti

2.1. Lorenzo BAIRATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Articoli in riviste classe A	1. Bairati, L. (2021). Etichettatura d'origine del latte, qualità oggettiva e qualità percepita. Il caso Lactalis contro Repubblica Francese. <i>Diritto Agroalimentare</i> , 1, 175-185.
	Capitoli in volumi internazionali	2. Bairati, L. (2021). Narratives of Quality in European Food Governance And Beyond. In <i>Symposium: Made in Italy – Florida International University College of Law</i> (Miami, Florida, 2020). 14 FIU L. Rev. 457 (2021).

2.3. Antonella CAMPANINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Monografie nazionali Capitoli in volumi internazionali	<ol style="list-style-type: none">1. Campanini, A. (2021). I volti della cucina. <i>Dispute antiche e moderne tra arte e natura</i>. Roma, Carocci.2. Campanini, A. (2021). Le bon gouvernement du marché urbain et de la table princière. In F. Quellier, <i>Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours</i> (pp. 529-549). Paris, Belin.3. Campanini, A. (2021). Écrire et faire la cuisine dans l'Occident médiéval. In F. Quellier, <i>Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours</i> (pp. 507-527). Paris, Belin.4. Campanini, A. (2021). Manières de consommer en Occident. In F. Quellier, <i>Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours</i> (pp. 551-571). Paris, Belin.5. Campanini, A. (2021). Clio aux fourneaux... du bas Moyen Âge. In F. Quellier, <i>Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours</i> (pp. 572-575). Paris, Belin.

2.4. Roberta CEVASCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Curatele nazionali	1. Cevasco, R., Gemignani, C.A., Poli, D., Rossi, L. (a cura di) (2021). <i>Il pensiero critico fra geografia e scienza del territorio</i> . Collana Territori, 33, Florence University Press. DOI: 10.36253/978-88-5518-322-2.
	Capitoli in volumi internazionali	2. Cevasco, R., Montanari, C., Moreno, D., Panetta, A., Pescini, V., Stagno, A.M. (2021). 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> (pp.). 3. Cevasco, R., Moreno, D., Watkins, C. (2021). Historical ecology and the history of 'individual landscapes': Oliver Rackham's field visits to Liguria (NW Italy). In Ian D. Rotherham and Jennifer Moody (eds.), <i>Countryside History: Collected essays in honour of the late Professor Oliver Rackham</i> (pp.). Pelagic Publishing.
	Capitoli in volumi nazionali	4. Cevasco, R., Moreno, D. (2021). Sulla geograficità della ecologia storica: contributi di Massimo Quaini. In R. Cevasco, C.A. Gemignani, D. Poli, L., Rossi L. (a cura di), <i>Il pensiero critico fra geografia e scienza del territorio</i> (pp. 245-258). Florence University Press. DOI: 10.36253/978-88-5518-322-2.17

2.5. Simone CINOTTO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
<i>In aggiornamento</i>		

2.6. Paolo CORVO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Articoli indicizzati Scopus/WoS	1. Mattalia, G., Sôukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. (2021). We became rich and we lost everything: Ethnobotany of remote mountain villages of Abruzzo and Molise, Central Italy. <i>Human Ecology</i> , 49 (2021), 217–224. https://doi.org/10.1007/s10745-020-00209-6
	Curatele nazionali	2. Corvo P., Fontefrancesco M.F. (a cura di) (2021). <i>Il cibo nel futuro</i> . Milano: Carocci Editore.
	Capitoli in volumi nazionali	3. Corvo, P., Fontefrancesco, M.F. (2021). Introduzione. In P. Corvo & M.F. Fontefrancesco (a cura di), <i>Il cibo nel futuro</i> (pp. 16-11). Milano: Carocci Editore. 4. Fontefrancesco, M.F., Cionchi, E., Corvo, P. (2021). E-grocery tra futuro e contingenza. In P. Corvo & M.F. Fontefrancesco (a cura di), <i>Il cibo nel futuro</i> (pp. 95-105). Milano: Carocci Editore. 5. Corvo, P., Bichi, R. (2021). I consumi alimentari: che cosa cambia nella pandemia? In Istituto Giuseppe Toniolo, <i>La condizione giovanile in Italia</i> (pp. 273-292). Il Mulino, Bologna. 6. Corvo, P., Tesauro, F. (2021). Gusto e società nell'eclettismo sociologico. In R. Cipriani, R. Memoli, <i>La sociologia eclettica di Costantino Cipolla</i> (pp.262-269). FrancoAngeli, Milano.

2.7. Franco FASSIO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
		<i>In aggiornamento</i>

2.8. Michele Antonio FINO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
		<i>In aggiornamento</i>

2.9. Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Articoli indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manduzai, A.K., Abbasi, A.M., Khan, S.M., Abdullah, A., Prakofjewa, J., Amini, M.H., Amjad, M.S., Cianfaglione, K., Fontefrancesco, M.F., Soukand, R., Pieroni, A. (2021). The Importance of Keeping Alive Sustainable Foraging Practices: Wild Vegetables and Herbs Gathered by Afghan Refugees Living in Mansehra District, Pakistan. <i>Sustainability</i>, 13, 1500. https://doi.org/10.3390/su13031500 2. Fontefrancesco, M.F. (2021). Food festivals in Italy: a festive strategy against rural marginalization. <i>Food, Culture & Society</i>, 0, 1-16. DOI: 10.1080/15528014.2021.1884421 3. Stryamets, N., Fontefrancesco, M.F., Mattalia, G., Prakofjewa, J., Pieroni, A., Kalle, R., Stryamets, G., Sôukand, R. (2021). Just beautiful green herbs: use of plants in cultural practices in Bukovina and Roztochya, Western Ukraine. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 17, 12 (2021). https://doi.org/10.1186/s13002-021-00439-y 4. Pieroni, A., Fontefrancesco, M.F., Vandebroek, I. (2021) Editorial: Traditional Food Knowledge: New Wine Into Old Wineskins? <i>Front. Sustain. Food Syst.</i> 5:704514. doi: 10.3389/fsufs.2021.704514
	Articoli in riviste classe A	<ol style="list-style-type: none"> 5. Fontefrancesco, M.F., (2021). Dal 'Diario di Salute Pubblica' a 'Narrazioni e voci dai luoghi della pandemia'. <i>Narrare i Gruppi</i>, 16 (1), pp. 7-12. 6. Fontefrancesco, M.F., (2021). Casa o carcere? Il senso dell'abitare domestico durante il lockdown (marzo-aprile 2020). <i>Narrare i Gruppi</i>, 16 (1), pp. 27-40.
	Curatele nazionali	<ol style="list-style-type: none"> 7. Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M.F. (a cura di) (2021). <i>The Ark of Taste in Tanzania. Food, Knowledge, and Stories of the Gastronomic Heritage</i>. Bra. Slow Food Editore. 8. Corvo P., Fontefrancesco M.F. (a cura di) (2021). <i>Il cibo nel futuro</i>. Milano: Carocci Editore. 9. Fontefrancesco, M.F. (a cura di), (2021). <i>Narrazioni e voci dai luoghi della pandemia</i>. Narrare i Gruppi, 16 (1).

**Capitoli in
volumi
nazionali**

10. Corvo, P., Fontefrancesco, M.F. (2021). Introduzione. In P. Corvo & M.F. Fontefrancesco (a cura di), *Il cibo nel futuro* (pp. 16-11). Milano: Carocci Editore.
11. Fontefrancesco, M.F., Cionchi, E., Corvo, P. (2021). E-grocery tra futuro e contingenza. In P. Corvo & M.F. Fontefrancesco (a cura di), *Il cibo nel futuro* (pp. 95-105). Milano: Carocci Editore.
12. Zocchi, D.M., Fontefrancesco, M.F. (2021). L'importanza delle filiere alternative: la lezione della ristorazione nella Contea di Nakuru, Kenia. In P. Corvo & M.F. Fontefrancesco (a cura di), *Il cibo nel futuro* (pp. 106-115). Milano: Carocci Editore.
13. Fontefrancesco, M.F. (2021). Sagre, ovvero il futuro del cibo di territorio. In C. Corvo & M.F. Fontefrancesco (a cura di), *Il cibo nel futuro* (pp. 119-132). Milano: Carocci Editore.
14. Zocchi, D.M., Fontefrancesco, M.F. (2021). Introduction. In D.M. Zocchi, & M.F. Fontefrancesco (a cura di), *The Ark of Taste in Tanzania. Food, Knowledge, and Stories of the Gastronomic Heritage* (pp. 7-9). Bra: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
15. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2021). A pillar for any menu. Perspectives and constraints in the diffusion of traditional foods in the restaurant sector. In D.M Zocchi & M.F. Fontefrancesco (a cura di), *The Ark of Taste in Tanzania. Food, Knowledge, and Stories of the Gastronomic Heritage* (pp. 30-35). Bra: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

2.10. Paola MIGLIORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
		<i>In aggiornamento</i>

2.12. Gabriella MORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">1. Risso, D., Drayna, D., Tofanelli, S., Morini, G. (2021). Open questions in sweet, umami and bitter taste genetics. <i>Current Opinion in Physiology</i>, 20, 174–179. https://doi.org/10.1016/j.cophys.2020.12.0072. Morini, G., Winnig, M., Vennegeerts, T.T., Borgonovo, G., Bassoli, A. (2021). Vanillin Activates Human Bitter Taste Receptors TAS2R14, T TAS2R39. <i>Frontiers in Nutrition</i>, 8, 396. doi.org/10.3389/fnut.2021.6836273. Bondioli, P, Folegatti, L, Morini, G. (2021). The chemical composition of oyster nut (<i>Telfairia pedata</i>) seeds and oil. <i>OCL – Oliseeds and fats Crops and Lipids</i>, 28(2021) 1. https://doi.org/10.1051/ocl/2020071

2.13. Maria Giovanna ONORATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Articoli in riviste classe A	1. Onorati, M.G. (2021). Enhancing food-related agency in refugees and asylum seekers: A driver to resilience and regenerative empowerment. <i>Mondi Migranti</i> . 2/21 special issue eds. Franca Bimbi & Paolo Gusmeroli Food, Migrations, Passages: Foodways which are brought and met.
	Capitoli in volumi internazionali	2. Onorati, M.G., d'Ovidio, F. (2021). Between consumer practices and values: The factors of change in food consumer habits during the lockdown in Italy. In: AA.VV., <i>UNICART Selected Papers vol. 2 - "Economy, Tourism, Society, and Culture: the Roots and the Tree"</i> (pp 0-16). IARC & ETQA, Tirana-Bruxelles. ISBN: 978-2-931089-14-9

2.14. Nicola PERULLO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Monografie nazionali	1. Perullo N. (2021). <i>L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa</i> . Edizioni ETS. ISBN: 9788846760326 2. Perullo N. (2021). <u>Epistenologia. Il vino come filosofia</u> . Mimesis, Milano.
	Capitoli in volumi internazionali	3. Perullo N. (2021). ECOLOGICAL AESTHETICS AND HAPTIC EXPERIENCE. In: <i>International Lexicon Of Aesthetics</i> . Milano-Londra, Mimesis International, ISBN 9788857582467. doi: 10.7413/18258630108

2.15. Andrea PIERONI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Indicizzati Scopus/WoS	<p>1. Mattalia, G., Stryamets, N., Grygorovych, A., Pieroni, A., Sōukand, P. (2021). Borders as crossroads: the diverging routes of herbal knowledge of Romanians living on the Romanian and Ukrainian sides of Bukovina. <i>Frontier in Pharmacology</i>, 11 (2021), 598390. https://doi.org/10.3389/fphar.2020.598390</p> <p>2. Pieroni, A., Hovsepyan, R., Manduzai, A.K., Sōukand, R. (2021). Wild food plants traditionally gathered in central Armenia: archaic ingredients or future sustainable foods? <i>Environment, Development and Sustainability</i> 23 (2021), 2358–2381. https://doi.org/10.1007/s10668-020-00678-1</p> <p>3. Stryamets, N., Fontefrancesco, M.F., Mattalia, G., Prakofjewa, J., Pieroni, A., Kalle, R., Stryamets, G., Sōukand, R. (2021). Just beautiful green herbs: use of plants in cultural practices in Bukovina and Roztochya, Western Ukraine. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 17, 12 (2021). https://doi.org/10.1186/s13002-021-00439-y</p> <p>4. Majeed, M., Bhatti, K.H., Pieroni, A., Sōukand, R., Bussmann, R.W., Khan, A.M., Chaudhari, S.K., Amjad, M.S. (2021). Gathered wild food plants among diverse religious groups in Jhelum District, Punjab, Pakistan. <i>Foods</i>, 10 (2021), 594. https://doi.org/10.3390/foods10030594</p> <p>5. Aziz, M.A., Ullah, Z., Al-Fatimi, M., De Chiara, M., Sōukand, R., Pieroni, A. (2021). On the trail of an ancient Middle Eastern ethnobotany: Traditional wild food plants gathered by Ormuri speakers in Kaniguram, NW Pakistan. <i>Biology</i>, 10 (2021), 302. https://doi.org/10.3390/biology10040302</p> <p>6. Pieroni, A. (2021). Wild foods: a topic for food pre-history and history or a crucial component of future sustainable and just food systems? (Editorial). <i>Foods</i>, 10 (2021), 827. https://doi.org/10.3390/foods10040827</p> <p>7. Mattalia, G., Sōukand, R., Corvo, P., Pieroni, A. (2021). We became rich and we lost everything: Ethnobotany of remote mountain villages of Abruzzo and Molise, Central Italy. <i>Human Ecology</i>, 49 (2021), 217–224. https://doi.org/10.1007/s10745-020-00209-6</p> <p>8. Abdullah, Khan, S.M., Pieroni, A., Haq, A., Ul Haq, Z., Ahmad, Z., Sakhi, S., Hashem, A., Al-Arjani, A.B.F., Alqarawi, A.A., Abd_Allah, E.F. (2021). A Comprehensive Appraisal of the Wild Food Plants and Food System of Tribal Cultures in the Hindu Kush Mountain Range; A Way Forward for Balancing Human Nutrition and Food Security. <i>Sustainability</i>, 13 (2021), 5258. https://doi.org/10.3390/su13095258</p> <p>9. Mullalija, B., Mustafa, N., Hajdari, A., Quave, C.L., Pieroni, A. (2021). Ethnobotany of rural and urban Albanians and Serbs in the Anadriini region, Kosovo. <i>Genetic Resources and Crop Evolution</i>, 68 (2021), 1825–1848. https://doi.org/10.1007/s10722-020-01099-9</p> <p>10. Abbas, Z., Kousar, S., Aziz, M.A., Pieroni, A., Aldosari, A., Bussmann, R.W., Raza, G., Abbasi, A.M. (2021). Comparative assessment of medicinal plant utilization among Balti and Shina communities in the periphery of Deosai National Park, Pakistan. <i>Biology</i>, 10 (2021), 434. https://doi.org/10.3390/biology10050434</p>

-
11. Khan, S., Hussain, W., Shah, S.S., Hussain, H., Altyar, A.E., Ashour, M.L., Pieroni, A. (2021). Overcoming Tribal Boundaries: The Biocultural Heritage of Foraging and Cooking Wild Vegetables among Four Pathan Groups in the Gadoon Valley, NW Pakistan. *Biology*, 10 (2021), 537. <https://doi.org/10.3390/biology1006053710>
 12. Sōukand, R., Prakofjewa, J. & Pieroni, A. (2021). The trauma of no-choice: Wild food ethnobotany in Yaghobi and Tajik villages, Varzob Valley, Tajikistan. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 223 (2021). <https://doi.org/10.1007/s10722-021-01200-w>
 13. Manduzai, A.K., Abbasi, A.M., Khan, S.M., Abdullah, A., Prakofjewa, J., Amini, M.H., Amjad, M.S., Cianfaglione, K., Fontefrancesco, M.F., Soukand, R., Pieroni, A. (2021). The Importance of Keeping Alive Sustainable Foraging Practices: Wild Vegetables and Herbs Gathered by Afghan Refugees Living in Mansehra District, Pakistan. *Sustainability*, 13, 1500. <https://doi.org/10.3390/su13031500>
 14. Pieroni, A., Fontefrancesco, M.F., Vandebroek, I. (2021) Editorial: Traditional Food Knowledge: New Wine Into Old Wineskins? *Front. Sustain. Food Syst.* 5:704514. doi: 10.3389/fsufs.2021.704514
-

2.16. Maria PIOCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">Piochi, M., Dinnella, C., Spinelli, S., Monteleone, E., Torri, L. (2021). Individual differences in responsiveness to oral sensations and odours with chemesthetic activity: relationships between sensory modalities and impact on the hedonic response. <i>Food Quality and Preference</i>, Vol. 88, p. 104-112. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104112.Piochi, M., Chiavaro, E., Cichelli, A., Torri, L., Cerretani, L. (2021). Sensory Properties of Iodine-Biofortified Potatoes. <i>Italian Journal of Food Science</i>, 33 (1), 52–60. https://doi.org/10.14674/ijfs.v33i1.1951.Piochi, M.; Cabrino, G.; Torri, L. (2021). Check-All-That-Apply (CATA) Test to Investigate the Consumers' Perception of Olive Oil Sensory Properties: Effect of Storage Time and Packaging Material. <i>Food</i>, 10, 1551. https://doi.org/10.3390/foods10071551

2.17. Gabriele PROGLIO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
		<i>In aggiornamento</i>

2.18. Donatella SACCOME

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">1. Candelise, C., Saccone, D., Vallino, E. (2021). An empirical assessment of the effects of electricity access on food security. <i>World Development</i>, 141, p. 105390. doi: https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2021.105390.2. Saccone D. (2021), Can the Covid19 pandemic affect the achievement of the 'Zero Hunger' goal? Some preliminary reflections. <i>European Journal of Health Economics</i>, 729. https://doi.org/10.1007/s10198-021-01311-2

2.19. Luisa TORRI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">Piochi, M., Dinnella, C., Spinelli, S., Monteleone, E., Torri, L. (2021). Individual differences in responsiveness to oral sensations and odours with chemesthetic activity: relationships between sensory modalities and impact on the hedonic response. <i>Food Quality and Preference</i>, Vol. 88, p. 104-112. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104112.Piochi, M., Chiavaro, E., Cichelli, A., Torri, L., Cerretani, L. (2021). Sensory Properties of Iodine-Biofortified Potatoes. <i>Italian Journal of Food Science</i>, 33 (1), 52–60. https://doi.org/10.14674/ijfs.v33i1.1951.Almasi, L., Radia, M., Amiri, S., Torri, L. (2021). Fully dilutable Thymus vulgaris essential oil: acetic or propionic acid microemulsions are potent fruit disinfecting solutions. <i>Food Chemistry</i>, Vol. 343, p. 128411. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128411Spinelli, S., Prescott, J., Pierguidi, L., Dinnella, C., Arena, E., Braghieri, A., Di Monaco, R., Gallina Toschi, T., Endrizzi, I., Proserpio, C., Torri, L., Monteleone, E. (2021). Phenol-Rich Food Acceptability: The Influence of Variations in Sweetness Optima and Sensory-Liking Patterns. <i>Nutrients</i>, 13, 866. https://doi.org/10.3390/nu13030866Migliavada, R., Ricci, F.Z., Torri, L. (2021). A three-year longitudinal study on the use of pre-ordering in a university canteen. <i>Appetite</i>, vol. 163; p. 105203. doi: 10.1016/j.appet.2021.105203Pagliarini, E., Proserpio, C., Spinelli, S., Lavelli, V., Laureati, M., Arena, E., Di Monaco, R., Menghi, L., Gallina Toschi, T., Braghieri, A., Torri, L., Monteleone, E., Dinnella, C. (2021). The role of sour and bitter perception in liking, familiarity and choice for phenol-rich plant-based foods. <i>Food Quality And Preference</i>, vol. 93; p. 104250. doi: 10.1016/j.foodqual.2021.104250Piochi, M.; Cabrino, G.; Torri, L. (2021). Check-All-That-Apply (CATA) Test to Investigate the Consumers' Perception of Olive Oil Sensory Properties: Effect of Storage Time and Packaging Material. <i>Foods</i>, 10, 1551. https://doi.org/10.3390/foods10071551

3.Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori

3.1. Paolo GRUPPUSO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
		<i>In aggiornamento</i>

3.2. Natalia RASTORGUEVA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
<i>In aggiornamento</i>		

3.3. Raivo KALLE

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">1. Kalle, R., & Sõukand, R. (2021). The name to remember: Flexibility and contextuality of preliterate folk plant categorization from the 1830s, in Pernau, Livonia, historical region on the eastern coast of the Baltic Sea. <i>Journal of Ethnopharmacology</i>, 264, 113254. https://doi.org/10.1016/j.jep.2020.1132542. Prūse, B., Kalle, R., Buffa, G., Simanova, A., Mežaka, I., Sõukand, R. (2021). We need to appreciate the common synanthropic plants before they become rare: Case study in Latgale (Latvia). <i>Ethnobiology and Conservation</i>.3. Stryamets, N., Fontefrancesco, M.F., Mattalia, G., Prakofjewa, J., Pieroni, A., Kalle, R., Stryamets, G., Sõukand, R. (2021). Just beautiful green herbs: use of plants in cultural practices in Bukovina and Roztochya, Western Ukraine. <i>J Ethnobiology Ethnomedicine</i> 17, 12 (2021). https://doi.org/10.1186/s13002-021-00439-y

3.4. Gabriele VOLPATO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
<i>In aggiornamento</i>		

4.Pubblicazioni dei Dottorandi

4.1. Muhammad Abdul AZIZ

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">1. Aziz, M.A., Ullah, Z., Al-Fatimi, M., De Chiara, M., Sōukand, R., Pieroni, A. (2021). On the trail of an ancient Middle Eastern ethnobotany: Traditional wild food plants gathered by Ormuri speakers in Kaniguram, NW Pakistan. <i>Biology</i>, 10 (2021), 302. https://doi.org/10.3390/biology100403022. Majeed, M., Bhatti, K.H., Pieroni, A., Sōukand, R., Bussmann, R.W., Khan, A.M., Chaudhari, S.K., Aziz, M.A., Amjad, M.S. (2021). Gathered wild food plants among diverse religious groups in Jhelum District, Punjab, Pakistan. <i>Foods</i>, 10 (2021), 594. https://doi.org/10.3390/foods100305943. Abbas, Z., Kousar, S., Aziz, M.A., Pieroni, A., Aldosari, A., Bussmann, R.W., Raza, G., Abbasi, A.M. (2021). Comparative assessment of medicinal plant utilization among Balti and Shina communities in the periphery of Deosai National Park, Pakistan. <i>Biology</i>, 10 (2021), 434. https://doi.org/10.3390/biology10050434

4.2. Maddalena BORSATO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Capitoli in volumi nazionali	1. Borsato, M., Perullo, N. (2021). Per un'estetica del dolce. In N. Perullo, L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa (pp. 189-206). Edizioni ETS.*

4.3. Ashley Thuthao Keng DAM

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
		<i>In aggiornamento</i>

4.4. Elena MANCIOPPI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Capitoli in volumi nazionali	1. Mancioppi, E., Perullo, N. (2021). Per un'estetica dell'aromatico. In N. Perullo, L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa (pp. 171-186). Edizioni ETS.*

4.5. Riccardo MIGLIAVADA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Indicizzati Scopus/WoS	1. Migliavada, R., Ricci, F.Z., Torri, L. (2021). A three-year longitudinal study on the use of pre-ordering in a university canteen. <i>Appetite</i> , vol. 163; p. 105203. doi: 10.1016/j.appet.2021.105203
	Capitoli in volumi nazionali	2. Migliavada, R. (2021). Evoluzione del mangiare fuori e nuovi scenari per la ristorazione collettiva. In P. Corvo e M. F. Fontefrancesco (a cura di). <i>Il cibo nel futuro</i> . (pp.52-64). Carocci editore.

4.6. Dauro Mattia ZOCCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2021	Curatele nazionali	1. Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M.F. (a cura di) (2021). <i>The Ark of Taste in Tanzania. Food, Knowledge, and Stories of the Gastronomic Heritage</i> . Bra: Slow Food Editore.
	Capitoli in volumi nazionali	2. Zocchi, D.M., Fontefrancesco, M.F. (2021). L'importanza delle filiere alternative: la lezione della ristorazione nella Contea di Nakuru, Kenia. In P. Corvo & M.F. Fontefrancesco (a cura di), <i>Il cibo nel futuro</i> (pp. 106-115). Milano: Carocci Editore. 3. Zocchi, D.M., Fontefrancesco, M.F. (2021). Introduction. In D.M. Zocchi, & M.F. Fontefrancesco (a cura di), <i>The Ark of Taste in Tanzania. Food, Knowledge, and Stories of the Gastronomic Heritage</i> (pp. 7-9). Bra: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. 4. Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2021). A pillar for any menu. Perspectives and constraints in the diffusion of traditional foods in the restaurant sector. In D.M Zocchi & M.F. Fontefrancesco (a cura di), <i>The Ark of Taste in Tanzania. Food, Knowledge, and Stories of the Gastronomic Heritage</i> (pp. 30-35). Bra: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.