



REPORT PUBBLICAZIONI UNISG 2018 - 2019

+

Ultimo aggiornamento 01.06.2019. Documento a cura di: Ufficio Ricerca UNISG (ricerca@unisg.it).

Indice

Indice	2
1. Classificazione delle pubblicazioni	3
2. Pubblicazioni dei Docenti	4
2.1. Lorenzo BAIRATI	5
2.2. Antonella CAMPANINI	6
2.3. Roberta CEVASCO	7
2.4. Simone CINOTTO	8
2.5. Paolo CORVO	9
2.6. Franco FASSIO	10
2.7. Michele Antonio FINO	12
2.8. Michele Filippo FONTEFRANCESCO	13
2.9. Carmine GARZIA	16
2.10. Paola MIGLIORINI	17
2.11. Gabriella MORINI	18
2.12. Maria Giovanna ONORATI	19
2.13. Nicola PERULLO	20
2.14. Andrea PIERONI	21
2.15. Maria PIOCHI	22
2.16. Donatella SACCONI *	23
2.17. Luisa TORRI	24
3. Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori	26
3.1. Rachele ELLENA	27
3.2. Gianpaolo FASSINO	28
3.3. Francesco GENTILE	29
3.4. Natalia RASTORGUEVA	30
3.5. Gabriele VOLPATO	31
3.6. Dauro Maria ZOCCHI	32
4. Pubblicazioni dei Docenti Esterni	33
4.1. Silvio GRECO	34
4.2. Andrea PEZZANA	35
4.3. Cesare POPPI	36
4.4. Cinzia SCAFFIDI	37

Il presente report ha lo scopo di illustrare le pubblicazioni prodotte dai docenti e dai collaboratori e borsisti di ricerca di UNISG e da docenti esterni nel corso degli anni 2018-2019.

1. Classificazione delle pubblicazioni

Le pubblicazioni prodotte da UNISG sono state classificate nelle seguenti quattro 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
2019	Articolo in rivista classe A	1. L. BAIRATI, E. GRASSO, Lire ou regarder ? Les couleurs dans l'étiquetage alimentaire et l'information du consommateur, in Contrat concurrence et consommation, Luglio 2019.

2.2. Antonella CAMPANINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Capitoli in volumi internazionali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bienassis L, Campanini A (2018). La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunta à l'Italie : analyse critique d'un mythe. In: (a cura di): Brioist P, Quellier F, La table de la Renaissance. Le mythe italien. p. 29-88, RENNES: Les Presses Universitaires de Rennes (PUR), ISBN: 978-2-7535-7406-9. 2. Campanini A (2018). Regulating the Material Culture of Bologna "la grassa". In: (a cura di): Blanshei Sara Rubin, A Companion to Medieval and Renaissance Bologna. p. 129-153, LEIDEN: Brill, ISBN: 9789004353480. 3. Campanini A (2018). Qualités sous contrôle sur le marché de Bologne (XIIIe-XVIe siècles). In: (a cura di): Knaepen A., Loir C., Wilkin A., Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Age au XIXe siècle. p. 27-40, Bruxelles: Editions de l'Université de Bruxelles, ISBN: 978-2-8004-1627-4" 4. Brioist P, Quellier F, Bienassis L, Campanini A (2018). Conclusions. Influences et emprunts, italianité et francisation. In: (a cura di): Brioist P, Quellier F, La table de la Renaissance. Le mythe italien. p. 247-255, RENNES: Presses Universitaires de Rennes (PUR), ISBN: 978-2-7535-7406-9. 5. Campanini A., Le cuisinier est-il un artiste ? (Italie, XVe-XVIIe siècles), in Peyrebonne N. (a cura di), Les métiers de bouche à l'époque moderne, Tours-Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais de Tours, 2018 (Collection "Tables des Hommes"), pp. 37-52.
2018	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 6. Campanini A., Narratori di banchetti in Italia tra XV e XVI secolo. Il caso delle nozze Bentivoglio-Este (Bologna, 1487), in Laurieux B., Paravicini Bagliani A., Pibiri E. (a cura di), Le banquet: manger, boire et parler ensemble (XIIe-XVIIe siècle), Firenze, Edizioni del Galluzzo, 2018. 7. Campanini A., Localizzare il cibo tra produzione e consumo: breve itinerario nelle fonti in Italia tra basso Medioevo e prima Età moderna, in Cevasco R. e Hearn R. (a cura di), Localising Foodways.
2019	Libri o curatele internazionali	<ol style="list-style-type: none"> 8. Campanini A., Food Cultures in Medieval Europe, Bruxelles et al., P.I.E. Peter Lang, 2019
	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 9. Campanini A., Medioevo alimentare (secoli V-XII, in Il cibo e le sue rappresentazioni (secoli V-XVIII). Un viaggio nella Valle del Sacco, a cura di R. Padovano, Padova, Esedra, 2019, pp. 117-129 10. Campanini A., A ciascuno il suo cibo (secoli XIII-XV), in Il cibo e le sue rappresentazioni (secoli V-XVIII). Un viaggio nella Valle del Sacco, a cura di R. Padovano, Padova, Esedra, 2019, pp. 131-146

2.3. Roberta CEVASCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Capitoli in volumi internazionali	1. CEVASCO R., MONTANARI C., PESCHINI V., On the ecology of Ancient and Recent Woodland: the role of the historical approach, in Paradis-Grenouillet S., ed., INTO THE WOODS. Overlapping perspectives on the history of ancient forests”
2018	Altro	<p>2. Pescini V., Panetta A., CEVASCO R., Montanari C., Moreno D., <i>Towards an Environmental Resources Archaeology, escaping from site (and ‘off-site’)</i>, in Florenzano A., Montecchi M.C., Rinaldi R. (Eds.). 2018. Humans and environmental sustainability: Lessons from the past ecosystems of Europe and Northern Africa. CEA2018 Abstracts book. Modena, Italy. ISBN: 978-88-943442-0-2.</p> <p>3. Pescini V., Panetta A., CEVASCO R., Montanari C., The Environmental Resource Archaeology (ERA) approach: Punta Mesco case study (Liguria, NW Italy) in Florenzano A., Montecchi M.C., Rinaldi R. (Eds.). 2018. Humans and environmental sustainability: Lessons from the past ecosystems of Europe and Northern Africa. CEA2018 Abstracts book. Modena, Italy. ISBN: 978-88-943442-0-2.</p> <p>4. CEVASCO R., GABELLIERI N., MONTANARI C., MORENO D., PESCHINI V., TRALDI C., The historical and environmental characterization of local foodways: “applied historical geography” case studies in Liguria (NW Italy), 17th International Conference of Historical Geographers 2018 (ICHG 2018), University of Warsaw, Institute of History, Polish Academy of Sciences, Warsaw, Poland, 15-20 luglio 2018</p> <p>5. CEVASCO R., “Serratula tinctoria L. Tracce nascoste in una zolla di brughiera”, in Montanari C. e Guido M.A., 2018, Attualità di una proposta storica. Ristampa del volume di Diego Moreno, Dal documento al terreno. Storia e archeologia dei sistemi agro-silvo-pastorali, Genoa University Press, pp. 337-356</p>
2019	Altro	<p>6. Bruzzone R., CEVASCO R., Gabellieri N., Montanari C., Moreno D., Pescini V., Traldi C., “Volta la carta”. Cartografia storica e ricerca multidisciplinare: la caratterizzazione storico-ambientale dei paesaggi rurali, in Salvatori F., L’apporto della Geografia tra rivoluzioni e riforme. Atti del XXXII Congresso Geografico Italiano (Roma, 7-10 giugno 2017), A.Ge.I., Roma, 2019</p> <p>7. CEVASCO R., <i>Microtoponomastica. Una fonte per la caratterizzazione del patrimonio paesaggistico e gastronomico</i>, in Gambera A., Molino B., a cura di, 2019, <i>La Morra fra Quattrocento e Cinquecento</i>, Vol. 2 I toponimi, Associazione Agorà, Comune di La Morra.</p>

2.4. Simone CINOTTO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Simone Cinotto and Hasia R. Diner. 2018. Jewish Foodways in Food History and the Jewish Diasporic Experience. In: Cinotto S. and Diner H.R. (eds)
	Libri o curatele internazionali	2. Global Jewish Foodways: A History. Lincoln, NE: University of Nebraska Press, 2018.
	Capitoli in volumi internazionali	3. Culture and Identity on the Table: Italian American Food As Social History, in The Routledge History of the Italian Americans, eds. William J. Connell and Stanislao Pugliese (New York: Routledge, 2018). 4. Italian Diasporic Identities and Food", in Italians and Food, ed. Roberta Sassatelli (New York: Bloomsbury, 2018).
	Altro	5. "Cultura e identità a tavola: la cucina italoamericana come storia sociale", in Storia degli italoamericani, ed. Francesco Durante and Maddalena Tirabassi (Milano: Le Monnier – Mondadori, 2018). 6. "The Past, Present, and Future of Food Studies: An Oral History with Gastronomica Editors", Gastronomica Vol. 18, no. 3 (2018) 7. "Gastronomica Round Table" Gastronomica Vol. 18, no. 3 (2018) 8. "Regionalism and Nationalism in Migrant Marketplaces: Transnational Social Geographies and the Globalization of Italian Food," Global Food History Vol. 4, no. 1 (2018): 59-77.

2.5. Paolo CORVO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Mattalia, G., Volpato, G., Corvo, P., Pieroni, A. (2018). Interstitial but resilient: Nomadic shepherds in Piedmont (Northwest Italy) amidst spatial and social marginalization. <i>Human Ecology</i> (Springer). https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9
		2. Corvo Paolo, Fassino Gianpaolo (a cura di), <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità</i> , Milano, FrancoAngeli (Collana «Turismo, consumi, tempo libero»).
	Libri o curatele nazionali	3. Corvo P., Fontefrancesco M. F. (a cura di), 2018, <i>Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya</i> . Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-124-4.
		4. Corvo P., Maticena R., "The new online alternative food networks as a socio-technical innovation in the local food economy: two cases from Milan, In A. Scupola, L. Fuglsang (editors), <i>Integrated Crossroads of Service, Innovation and Experience Research-Emerging and Established Trends</i> , Edward Elgar, 2018, p. 301-315.
	Capitoli in volumi internazionali	5. Fontefrancesco M., Corvo P., 2019, 'Slow Food', in Leal Filho W., et al. (eds), <i>Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Zero Hunger</i> . Berlin: Springer.
		6. Nuovi modelli di pratiche alimentari in C. Cipolla, C. Corposanto (a cura di), <i>Le culture del cibo. Elementi di sociologia della condivisione alimentare</i> , p. 11-21, 2018, Franco Angeli, Milano.
	Altro	7. La riflessione delle scienze socio-antropologiche sul cibo, in <i>Ratio Sociologica</i> , 10,2, pp.71-86.
2019	Indicizzati Scopus/WoS	8. Fontefrancesco, M., Barstow, C., Grazioli, F., Lyons, H., Mattalia, G., Marino, M., McKay, A.E., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2019. Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy. <i>J. Ethnobiol. Ethnomed.</i> 15, 11. doi:10.1186/s13002-019-0290-7
		9. Food Waste and quality of life, in A. Bianco, P. Conigliano, M. Gnaldi (editors), <i>Italian Studies of Quality of life</i> , Springer.
	Capitoli in volumi internazionali	10. Corvo P., Fontefrancesco M.F., 2019. Sustainable Gastronomic Tourism, in S.K. Dixit (editor), <i>The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism</i> , Routledge, London, pp. 209-216.
		11. Food Sovereignty and the Right of Farmers, in W.L. Filho, A.M. Azul, L. Brandli, P.G. Özuyar (editors), T. Wall, <i>Zero Hunger</i> , Springer, Heidelberg, pp.1-8.

2.6. Franco FASSIO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Libri o curatele nazionali	1. Fassio F, Tecco N (2018). Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		2. Fassio F., Tecco N. (2018), Circular Economy for Food. Matter, energy and knowledge, in a circle, Edizioni Ambiente, ISBN 9788866272588
		3. Dansero E, Fassio F, Tamborrini P (a cura di) (2018). Atlante del Cibo. TORINO: CELID, ISBN: 9788867891283
	Altro	4. Fassio F (2018). Il cibo ai tempi dell'economia circolare. IL MANIFESTO, ISSN: 0025-2158
		5. Fassio F (2018). Cibo che da energia, energia per il cibo. IL MANIFESTO, ISSN: 0025-2158
		6. Fassio F (2018). Il cibo ai tempi dell'economia lineare. In: Fassio F, Tecco N. Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. p. 19-34, MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		7. Fassio F (2018). La circolarità come modello di sviluppo. In: Fassio F, Tecco N. Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. p. 53-70, MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		8. Fassio F (2018). Le origini del pensare circolare. In: Fassio F, Tecco N. Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. p. 35-52, MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		9. Fassio F, Bistagnino L (2018). Le potenzialità di un territorio. In: (a cura di): Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, Atlante del Cibo. TORINO: CELID, ISBN: 978-88-6789-128-3
		10. Dansero E, Fassio F, Tamborrini P (2018). L'Atlante del cibo: strumento, contesto e processo. Un'introduzione. In: (a cura di): Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, Atlante del Cibo. TORINO: CELID, ISBN: 978-88-6789-128-3
		11. Fassio F (2018). Per un orizzonte circolare. In: Fassio F, Tecco N. Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. p. 2011-2014, MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
		12. Fassio F (2018). Rinnoviamo il buon senso. In: (a cura di): Catani C, Tempi di recupero. Scarti, avanzi e tradizione nelle cucine dei grandi chef. QUINTO QUARTO EDIZIONI, ISBN: 8885546048
		13. Fassio F., Tecco N. (2018), Il food system nell'economia circolare, Materia Rinnovabile, ISSN 23852240
		14. Fassio F., Tecco N. (2018), The Food System in the Circular Economy, Renewable Matter, ISSN 23851562
		15. Tecco N., Vittone I., Bagliani M., Dansero E., Cassatella C., Fassio F., Gottero E., (2018), Alla ricerca del "city-region" food system: dalle teorie alle pratiche. Riflessioni e possibilità per le città italiane e torino in particolare, in Urban@it, Centro nazionale di studi per le politiche urbane, quarto rapporto sulle città, "Il governo debole delle economie urbane", Il Mulino, ISBN 978-88-15-26077-2
		16. Fassio F, et al (2018). www.systemicfooddesign.it. In: Compasso d'Oro - Premio ADI. p. 174, ISBN: 9878894033960
		17. Fassio F, et al (2018). Local - Bottega Alimentare. In: Compasso d'Oro - Premio ADI. p. 171, ISBN: 9878894033960

	Altro	<p>18. Fassio F., (2018), L'Università e il cibo nell'Università del cibo, in Pettenati G., Toldo A., Tecco N., (a cura) Atlante del Cibo: 2° report 2018. TORINO: CELID ISBN: 9788867891283</p> <p>19. Tecco N., Vittone I., Bagliani M., Dansero E., Cassatella C., Fassio F., Gottero E., (2018), Alla ricerca del “city-region” food system: dalle teorie alle pratiche. Riflessioni e possibilità per le città italiane e torino in particolare, in Urban@it, Working Papers 2/2018, ISSN 2465-2059</p> <p>20. SEeD for Global Goals, Terra Madre Salone del Gusto 2018</p>
2019	Indicizzati Scopus/WoS	<p>21. Fassio F., Cortese D., Cantino V. (2019), From triple bottom line to circular monitoring in food touristic events evaluation, Tourism Analysis, ISSN 1083-5423</p> <p>22. Fassio F., Tecco N., (2019), Circular Economy for Food. A systemic interpretation of 40 case histories in the food system, in Systems, Special issue: A Systems Approach to Sustainability within Agenda 2030 and across SDGs, ISSN 2079-8954.</p>
	Altro	<p>23. Fassio F., Tecco N., (2019), Turin Food Atlas. Sharing knowledge towards urban food policies to develop circular cities, RSD7 2018, Challenging Complexity by systemic design towards sustainability, Turin, 24 - 26 October, ISBN: 978-88-85745-24-7</p> <p>24. Fassio F., Minotti B., (2019), Circular Economy for Food Policy. Economia circolare per nuove politiche alimentari, in Le politiche locali del cibo in Italia: esperienze, prospettive, criticità, a cura di Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Quaglia A. P., Rete Italiana Politiche Locali Cibo.</p> <p>25. Fassio F., (2019), Il ruolo del cibo nell'Università delle Scienze Gastronomiche. Focus sulla didattica esperienziale e il suo impatto sui Sustainable Development Goals, a cura di Dansero E., Fassio F., Sirsi E., Tecco N., RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile</p>
In press	Libri o curatele nazionali	<p>26. Fassio F., Tecco N. Smart Food. MILANO: Edizione Ambiente, ISBN: 9788866272311</p> <p>27. Fassio F., La Circular Economy for Food per la Città di Torino, in Pettenati G., Toldo A., Tecco N., (a cura) Atlante del Cibo: 2° report 2018. TORINO: CELID ISBN: 9788867891283</p>
	Altro	<p>28. Fassio F., La sostenibilità nelle mense scolastiche, in Foodinsider</p>

2.7. Michele Antonio FINO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Libri o curatele nazionali	1. Fino M.A. (2018). 'EXEMPLA TRADERE'. Ricerche di diritto romano nella prospettiva dell'ecologia umana.. L'ARTE DEL DIRITTO, vol. 41, p. 1-241, Napoli: Jovene, ISBN: 9788824325660
		2. Fino M.A. (2018). La legislazione matrimoniale augustea. Un'occasione per valutare le potenzialità dell'analisi del diritto condotta nella prospettiva dell'ecologia umana. Valutazioni preliminari. In: AA.VV.. (a cura di): Zuccotti F., Fenocchio M.A., A PIERLUIGI ZANNINI. Scritti di diritto romano e giusantichistici. QUADERNI DEL DIPARTIMENTO DI GIURISPRUDENZA DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO, vol. 6, p. 97-112, MILANO: Ledizioni, ISBN: 9788867057207
	Altro	3. Fino M.A. (2018). L'interazione fra la sensibilità dei consumatori e la legislazione inerente l'origine degli alimenti. In: AA.VV.. (a cura di): G. Boggero, J. Luther (curr.), Alimentare i diritti culturali. LINGUAGGI, DIRITTI, STORIE, p. 253-274, ROMA: Aracne Editrice, ISBN: 978-88-255-1904-4, ISSN: 2611-5379

2.8. Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. The People, Place and Space Reader. Progress in Development Studies, 18 (3): 217-219. ISSN: 0022-0388. 2. Fontefrancesco M.F., 2018. Review of "Jonathan Skinner and Dimitrios The-odosopoulos (eds.). Great Expe-ctions: Imagination and Anticipation in Tourism. Berghahn: New York – Oxford". Issues in Ethnology and Anthropology, n. s. Vol. 13 Is. 2. pp. 556-557 3. Fontefrancesco M.F., 2018. The People, Place and Space Reader. ETNOANTROPOLOŠKI PROBLEMI, vol. 13, p. 265-266, ISSN: 0353-1589 4. Fontefrancesco M.F., 2018. Great Expe-ctions: Imagination and Anticipation in Tourism. ETNOANTROPOLOŠKI PROBLEMI, vol. 13, p. 555-557, ISSN: 0353-1589 5. Fontefrancesco M.F., 2018. Recensione del volume: "Great expectations". Issues in Ethnology and anthropology. Vol. 13 (2). Pp. 555-557. ISSN: 0353-1589. 6. Fontefrancesco M. F., 2018. The Future of the Economy. East-West Perspectives on Pathways through Disruption. Journal of International and Global Studies Volume 10, Number 1, pp. 248-249
	Articolo in rivista classe A	<ol style="list-style-type: none"> 7. L'anarchia selvaggia. Dada: Rivista di Antropologia post-globale. 8 (1): 127-131. ISSN: 2240-0192 8. Fontefrancesco M. F., 2018, Gastronomia tradizionale uguale sviluppo locale? I limiti di un'equazione: il caso degli agnolotti in Piemonte. EtnoAntropologia 6 (1): 191-208 9. L'ultimo terrazzo di Borgalto. Etnografia della marginalizzazione dei piccoli centri rurali nel Piemonte meridionale. Narrare i Gruppi. ISSN: 2281-8960 10. Fontefrancesco M. F., 2018. Pierre Clastres. L'anarchia selvaggia. Milano: Eleuthera. DADA, p. 127-131, ISSN: 2240-0192 11. Fontefrancesco M. F., 2018. Nel labirinto degli specchi: il voto come dono". Dada: Rivista di antropologia post-globale. N.S. 1. Pp. 73-90. ISSN: 2240-0192
	Libri o curatele nazionali	<ol style="list-style-type: none"> 12. Corvo P., Fontefrancesco M. F. (a cura di), 2018, Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-124-4 13. Verzetti e Verzetti. Forme, Riflessi, Frammenti, Policromie. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-086 14. Il tratto della fiaba. Opere di Paola Levati. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-05-5. 15. Fontefrancesco M. F. (a cura di) (2018). Mario Marchesini. Fotografie 1968 - 2018. p. 1-46, Tortona: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-94850-09-3 16. Fontefrancesco M. F. (a cura di), 2018, Memorie di guerra: 1915-1918 di Angelo Garavello. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-137-4 17. Fontefrancesco M (a cura di) (2018). Etichette d'Artista. p. 1-60, Tortona: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-7503-125-1

Capitoli in volumi internazionali

1. Fontefrancesco M., Corvo P., 2019, 'Slow Food', in Leal Filho W., et al. (eds), Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Zero Hunger. Berlin: Springer.

Altro

2. The Slow Food Model: A Road for Small-Scale Productions in a Globalised Market. International Journal of Agricultural Management and Development. 8 (1): 17-23. ISSN: 2159-5852
 3. Corvo P, Fontefrancesco M (2018). I consumi alimentari nelle Langhe: tra tradizione e innovazione. CITTÀ IN CONTROLUCE, vol. 31-32, p. 194-207, ISSN: 2388-4053
 4. Antropologia e fantascienza: storia di un forte legame. Il Corriere della Fantascienza. (8/1/2018).
 5. Etichette d'Artista. Comune di Lu, Associazione Culturale San Giacomo, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, June.
 6. Verzetti e Verzetti. Opere di Gianluca e Giancarlo Verzetti. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, March.
 7. Full of Emptiness. Opere di Roberta Pizzorno. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, February.
 8. Il tratto della fiaba. Opere di Paola Rota Levati. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, January.
 9. Premessa. In M. F. Fontefrancesco (edited by) Verzetti e Verzetti. Forme, Riflessi, Frammenti, Policromie. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-125-1.
 10. Presentazione. In Roberta Pizzorno (edited by) Full of Emptiness. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-06-2.
 11. Presentazione. In M. F. Fontefrancesco (edited by) Il tratto della fiaba. Opere di Paola Levati. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-05-5.
 12. Fontefrancesco M (2018). Un paesaggio di mercati e di campi. In: (a cura di): Corvo P Fontefrancesco M, Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru. p. 13-24, Tortona: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-7503-124-4
 13. Etichette d'artista: Etichette di comunità. In M. F. Fontefrancesco (edited by). Etichette d'Artista. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-049. p. 8-9
 14. La luce alla fine del tunnel: sviluppo locale, offerta turistica e valori locali. In: (edited by): P. Corvo, G. Fassino, La luce alla fine del tunnel: sviluppo locale, offerta turistica e valori locali. Milan: FrancoAngeli. p. 111-122.
 15. Fontefrancesco M, Lekanaya L (2018). Meanings and taboos in traditional gastronomy of Maasai communities in Kajiado County, Kenya. ANTROCOM, vol. 14, p. 77-85, ISSN: 1973-2880
 16. Fontefrancesco M. F., 2018. Diari ritrovati. Piccole, grandi storie di uomini e comunità. In Fontefrancesco M. (a cura di), Memorie di guerra: 1915-1918 di Angelo Garavello. Tortona: Vicolo del Pavone. Pp. 7-8. ISBN: 978-88-7503-137-4.
 17. Pieroni A, Torri L, Fontefrancesco M (2018). Dalle scienze gastronomiche al Food Monitor. MATERIA RINNOVABILE, vol. 22, p. 22-23, ISSN: 2385-2240.
 18. Fontefrancesco M (a cura di) (2018). Bicky. Impressionista Moderna. p. 1-48, Tortona - Alessandria: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-7503-164-0
-

	Altro	<p>19. Fontefrancesco M. F., 2018. Trasformazione economica e prospettive di know-how La sfida dei distretti industriali dopo un decennio difficile (2008-2018). Quaderni di ricerca sull'artigianato 80 (3), 475-498</p> <p>20. Fontefrancesco M. F., 2018. Food Festivals and Expectations of Local Development in Northern Italy. <i>Ethnologia Actualis</i>. Vol. 18 (2): 118–134. DOI: https://doi.org/10.2478/eas-2019-0006</p>
2019	Indicizzati Scopus/WoS	<p>Fontefrancesco, M., Barstow, C., Grazioli, F., Lyons, H., Mattalia, G., Marino, M., McKay, A.E., Söukand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2019. Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy. <i>J. Ethnobiol. Ethnomed.</i> 15, 11. doi:10.1186/s13002-019-0290-7</p> <p>Fontefrancesco M. F., 2019. Review of Biehl, Locke (eds). Unfinished. <i>The Anthropology of Becoming</i>. <i>Anthropology in Action</i>. ISSN: 1752-2285</p> <p>Fontefrancesco M, Sidsaph H, "Food Web and Food Network: Role of Food System Ecological Interconnectedness in achieving the Zero Hunger Goal" in Leal Filho, W., Azul, A.M., Brandli, L., Özuyar, P.G., Wall, T. (Eds.), <i>Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Zero Hunger</i>, Springer</p> <p>Fontefrancesco M, "Food Donation and Food Drive: Strategies to Achieve Zero Hunger" in Leal Filho, W., Azul, A.M., Brandli, L., Özuyar, P.G., Wall, T. (Eds.), <i>Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Zero Hunger</i>, Springer</p> <p>Fontefrancesco M. F., 2019. Review of: Erlich. <i>The Iran Agenda Today: The Real Story Inside Iran and What's Wrong with U.S. Policy</i>. <i>Journal of International and Global Studies</i>. Vol 10 (2). ISSN: 2158-0669</p>
	Capitoli in volumi internazionali	<p>Corvo P., Fontefrancesco M.F., 2019. Sustainable Gastronomic Tourism, in S.K. Dixit (editor), <i>The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism</i>, Routledge, London, pp.209-216.</p>
	Altro	<p>Pieroni A, Fontefrancesco M, "Prefazione" in Giuseppe Caruso, <i>La Botanica della Birra</i>, Bra: Slow Food Editor</p> <p>Fontefrancesco M, Giovanni Pierucci - Personale, Lu e Cuccaro M.to: 9 marzo - 4 maggio.</p>
In press	Altro	<p>“Human Development in Times of Crisis” in <i>Progress in Development Studies</i> 17(3): 249–250. ISSN: 0022-0388.</p>

2.9. Carmine GARZIA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Libri o curatele nazionali	1. GARZIA C. (2018) Settore food & beverage in Italia. Analisi delle performace delle imprese e dei driver di crescita e redditività. MILANO: EGEEA, ISBN: 9788823846159

2.10. Paola MIGLIORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Migliorini P, Torri L, Whittaker A, Moschini V, Benedettelli S and Masoero G (2018). Old and new common wheat (<i>Triticum aestivum</i> L.) varieties in organic zero-input: connecting agronomic, microorganism, phytochemical and bread sensory characteristics. <i>JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE & ENVIRONMENT</i>, vol. 16, p. 22-27, ISSN: 1459-0255 2. Migliorini P, Galioto F, Chiorri M, Vazzana C (2018). An integrated sustainability score based on agro-ecological and socioeconomic indicators. A case study of stockless organic farming in Italy. <i>AGROECOLOGY AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS</i>, ISSN: 2168-3573, doi: 10.1080/21683565.2018.1432516 3. Paola Migliorini, Vasileios Gkisakis, Victor Gonzalvez, M^a Dolores Raigón, Paolo Bàrberi (2018) Agroecology in Mediterranean Europe: genesis, state and perspectives. <i>SUSTAINABILITY</i>, vol. 10, in 2018. https://doi.org/10.3390/su10082724 4. Wezel A, Goris M, Bruil J, Félix GF, Peeters A, Bàrberi P, Bellon S, MIGLIORINI P (2018). Challenges and Action Points to Amplify Agroecology in Europe. <i>SUSTAINABILITY</i>, vol. 10, ISSN: 2071-1050, doi: 10.3390/su10051598 Available on line: http://www.mdpi.com/2071-1050/10/5/1598/htm 5. Mattalia G, Calvo A, Migliorini P (2018). Alpine home gardens in the Western Italian Alps: the role of gender on the local agrobiodiversity and its management. <i>BIODIVERSITY</i>, ISSN: 1488-8386, doi: 10.1080/14888386.2018.1504692
	Capitoli in volumi internazionali	<ol style="list-style-type: none"> 6. Migliorini P (2018). SUSTAINABILITY ASSESSMENT OF AGRI-FOOD SYSTEMS. In: (Ed): Carola Strassner, A SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS GUIDE. p. 30-34 (48) CC BY-NC-SA 4.0 https://issuu.com/fh-muenster2/docs/sus__booklet_issuu_higher_definitio. 7. Kahl J, Strassner C, Migliorini P (2018). INTRODUCTION. In: (Ed): Carola Strassner, A SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS GUIDE. p. 6-8, CC BY-NC-SA 4.0 https://issuu.com/fh-muenster2/docs/sus__booklet_issuu_higher_definitio.
	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 8. Migliorini P, TORRI L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). La fertilizzazione simbiotica modifica le caratteristiche della farina e influenza la qualità sensoriale del pane, equiparando una moderna varietà di grano alle vecchie. <i>TECNICA MOLITORIA</i>, vol. LXIX, p. 1080-1107. 9. Research highlights in Nature (Springer) <i>SUSTAINABILITY INDICATORS</i> Journal title “Farm models need society” Published online: 12 March 2018. 10. Giulia Mattalia, Paola Migliorini, Andrea Pieroni, Angela Calvo (2018) Genere e patrimoni di diversità agrobioculturale negli orti alpini. pag. 36-54. In: Carmen Belloni, Amalia Bosia, Anna Chiarloni, Chiara Saraceno (a cura di) CIRSDe. Un progetto che continua. Riflessioni e prospettive dopo 25 anni di studi di genere. Atti del Convegno 1-2 Gennaio 2016 “Studi di Genere. Convegni” n. 1 ISBN: 9788890555688 ISSN: 2610-9999 245 pp https://www.cirsde.unito.it/it/pubblicazioni/studi-di-genere-convegni.

2.11. Gabriella MORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Davide Risso, Eduardo Sainz, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Dennis Drayna (2018). Taste perception of <i>Antidesma bunius</i> fruit and its relationships to bitter taste receptor gene haplotypes. <i>Chemical Senses</i> , 43(7):463-468.
2019	Indicizzati Scopus/WoS	2. Torri L., Bondioli P., Folegatti L., Rovellini P., Piochi M., Morini G. (2019). Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. <i>Food Chemistry</i> , VOL. 286, P. 584-591.

2.12. Maria Giovanna ONORATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Altro	1. ONORATI M. G.–GIARDULLO P. (2018) "La ristorazione in Valle d'Aosta secondo TripAdvisor: tra disintermediazione del gusto e ri-mediazione transculturale del "tipico", COMUNICAZIONE PUNTO DOC n. 19, numero monografico dedicato al tema: "Il ristorante italiano Memoria, cultura, identità, esperienze", ISSN: 2282-0140

2.13. Nicola PERULLO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Haptic Taste as a Task, in <i>The Monist</i> , 101, 2018. ISSN 00269662.
		2. Il gusto non è un senso ma un compito. <i>Epistenologia II</i> , Mimesis, Milano, ISBN: 8857544087.
	Libri o curatele nazionali	3. When To Eat Meat? Towards A Diet Of Caring” in (a cura di) G. Marrone e D. Mangano, <i>Semiotics of Animals in Culture. Zoosemiotics 2.0</i> , Springer, Berlino 2018. ISBN: 3319729918.
		4. On the Correspondence between visual and gustatory perception” in (a cura di) A. Pavoni, D. Mandic, C. Nirta e A. Philippopoulos-Mihalopoulos, <i>Taste (Law and the Senses, vol. II)</i> , University of Westminster Press, London 2018. ISBN: 1911534327.
	Capitoli in volumi internazionali	5. Gustatory Aesthetics, in <i>International Lexicon of Aesthetics</i> , Spring 2018, DOI 10.7413/18258630015.
		6. Perullo N. Dell'aptico: temperatura e alimento, in "Kaiak. A Philosophical Journey," ISSN: 2283-5539
2019	Libri o curatele nazionali	7. Perullo, Nicola: "Del giudicar veloce e vacuo. Metacritica della critica gastronomica", Edizioni Estemporane
	Capitoli in volumi internazionali	8. Food in Wang Guangyi's Art", in "The Philosophy and Art of Wang Guangyi", Bloomsbury Publishing, 2019.
In press	Indicizzati Scopus/WoS	9. Mancioffi, Elena, Perullo, Nicola: "Estetica aromatica. Odore, politiche dell'atmosfera e impegno percettivo", in <i>Rivista di Estetica</i>
	Libri o curatele nazionali	10. Perullo, Nicola: "Estetica Ecologica", Mimesis
	Altro	11. Perullo, Nicola: "Derrida on Eating", in <i>Gastronomica</i>
		12. Perullo, Nicola: "Ecological Aesthetics: Feet, Lines, Weather, Labyrinth", in <i>Contemporary Aesthetics</i>

2.14. Andrea PIERONI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Hajdari, A., Pieroni, A., Jhaveri, M., Mustafa, B., Quave, C. Ethnomedical remedies among Slavic peoples in South Kosovo <i>Ethnobiology and Conservation</i> , 7 (2018), 6.
		2. Pieroni, A., Sökand, R., Amin, H.I.M., Zahir, H., Kuk, T. Celebrating multireligious coexistence in Central Kurdistan: the bioculturally diverse traditional gathering of wild vegetables among Yazidis, Assyrians, and Muslim Kurds <i>Human Ecology</i> (Springer), 46 (2018), 217227.
		3. Mattalia, G., Volpato, G., Corvo, P., Pieroni, A. (2018). Interstitial but resilient: Nomadic shepherds in Piedmont (Northwest Italy) amidst spatial and social marginalization. <i>Human Ecology</i> (Springer), (2018). https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9
		4. Cucinotta, F. Pieroni, A. “If you want to get married, you have to collect virdura”: The vanishing custom of gathering and cooking wild food plants on Vulcano, Aeolian Islands, NE Sicily <i>Food, Culture & Society</i> , 2018, in press, DOI:10.1080/15528014.2018.1481263.
		5. Pieroni A, Soukand R. Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine. <i>Economic Botany</i> , 72(3), 2018, pp. 311–331
2019	Indicizzati Scopus/WoS	6. Pieroni, A., Cattero, V. (2019). Wild vegetables do not lie: Comparative gastronomic ethnobotany and ethnolinguistics on the Greek traces of the Mediterranean Diet of southeastern Italy. <i>Acta Botanica Brasiliica</i> . ISSN 0102-3306. doi: 10.1590/0102-33062018abb0323
		7. Fontefrancesco, M., Barstow, C., Grazioli, F., Lyons, H., Mattalia, G., Marino, M., McKay, A.E., Sökand, R., Corvo, P., Pieroni, A., 2019. Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy. <i>J. Ethnobiol. Ethnomed.</i> 15, 11. doi:10.1186/s13002-019-0290-7

2.15. Maria PIOCHI

**Le quattro pubblicazioni in corsivo sono state prodotte con affiliazione UNIFI*

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">1. Piochi, M., Dinnella, C., Prescott, J., Monteleone, E. (2018). Associations between human fungiform papillae and responsiveness to oral stimuli: effects of individual variability, population characteristics, and methods for papillae quantification. <i>Chemical Senses</i>, 43, 313-327, https://doi.org/10.1093/chemse/bjy015.2. Dinnella C., Monteleone E., Piochi M., Spinelli S., Prescott J., Pierguidi L., Gasperi F., Laureati M., Pagliarini E., Predieri S., TORRI L., Barbieri S., Valli E., Bianchi P., Braghieri A., Del Caro A., Di Monaco R., Favotto S., Moneta E. 2018. Individual variation in PROP status, fungiform papillae density and responsiveness to taste stimuli in a large population sample. <i>CHEMICAL SENSES</i>, vol. 43, p. 697-710.
2019	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">3. Torri L., Bondioli P., Folegatti L., Rovellini P., Piochi M., Morini G. (2019). Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. <i>Food Chemistry</i>, VOL. 286 , P. 584-591.4. Dordoni R., Duserm Garrido G., Marinoni L., Torri L., Piochi M., Spigno G. (2019). Enrichment of Whole Wheat Cocoa Biscuits with Encapsulated Grape Skin Extract. <i>International Journal of Food Science</i>.

**Le quattro pubblicazioni in corsivo sono state prodotte con affiliazione UNIFI*

2.16. Donatella SACCONE *

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
-------------	------------------	----------------------------------

2.17. Luisa TORRI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">1. Azami T., Niakousari M., Hashemi M.B.S., TORRI L. (2018). A three-step sensory-based approach to maximize consumer acceptability for new low-sugar licorice-chocolate-flavored milk drink. <i>LWT – FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY</i>, vol. 91; p. 375-381, ISSN: 0023-64382. Migliorini P., TORRI L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). Old and new common wheat (<i>Triticum aestivum</i> L.) varieties in organic zero-input: connecting agronomic, microorganism, phytochemical and bread sensory characteristics. <i>JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE AND ENVIRONMENT</i>, vol. 16, p. 22-27.3. Suárez-Estrella D., TORRI L, Pagani MA, Marti A (2018). Quinoa bitterness: causes and solutions for improving product acceptability. <i>JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE</i>, vol. 98, p. 4033-4041.4. Spinelli S., De Toffoli A., Dinnella C., Laureati M., Pagliarini E., Bendini A., Braghieri A., Gallina Toschi T., Sinesio F., TORRI L., Gasperi F., Endrizzi I., Magli M., Borgogno M., di Salvoj R., Favotto S., Prescott J., Erminio Monteleone. Personality traits and gender influence liking and choice of food pungency. <i>Food Quality and Preference</i>, vol. 66, p. 113–126, doi: 10.1016/j.foodqual.2018.01.0145. Laureati M, Spinelli S, Monteleone E, Dinella C, Prescott J, Cattaneo C, Proserpio C, De Toffoli A, Gasperi E, Endrizzi I, TORRI L, Peparai M, Arena E, Bonello F, Condelli N, Di Monaco R, Gatti E, Piasentier E, Tesini F, Pagliarini E. (2018). Associations between food neophobia and responsiveness to "warning" chemosensory sensations in food products in a large population sample. <i>FOOD QUALITY AND PREFERENCE</i>, vol. 68, p. 113-124.6. Pourmohammadi K., Abedi E., Bagher Hashemi S.M., TORRI L. (2018). Effects of sucrose, isomalt and maltodextrin on microstructural, thermal, pasting and textural properties of wheat and cassava starch gel. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES</i>, vol. 120, p. 1935-1943.7. Dinnella C., Monteleone E., Piochi M., Spinelli S., Prescott J., Pierguidi L., Gasperi F., Laureati M., Pagliarini E., Predieri S., TORRI L., Barbieri S., Valli E., Bianchi P., Braghieri A., Del Caro A., Di Monaco R., Favotto S., Moneta E. 2018. Individual variation in PROP status, fungiform papillae density and responsiveness to taste stimuli in a large population sample. <i>CHEMICAL SENSES</i>, vol. 43, p. 697-710.
	Altro	<ol style="list-style-type: none">8. Pieroni A, TORRI L, Fontefrancesco M (2018). Dalle scienze gastronomiche al Food Monitor. <i>MATERIA RINNOVABILE</i>, vol. 22, p. 22-23, ISSN: 2385-22409. Migliorini P, TORRI L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). La fertilizzazione simbiotica modifica le caratteristiche della farina e influenza la qualità sensoriale del pane, equiparando una moderna varietà di grano alle vecchie. <i>TECNICA MOLITORIA</i>, vol. LXIX, p. 1080-1107.10. Lavelli V., TORRI L., Zeppa G., Fiori L., Spigno G. (2018). Recupero dei sottoprodotti di vinificazione per lo sviluppo di applicazioni alimentari innovative – stato dell'arte. <i>Industrie delle bevande</i>, 278, 5-18.

2019	Indicizzati Scopus/WoS	<p>11. Saba A., Sinesio F., Moneta E., Dinnella C., Laureati M., TORRI L., Peparario M., Civitelli E.S., Endrizzi I., Gasperi F, Bendini A., Gallina Toschi T., Predieri S., Abbà S., Bailetti L., Proserpio C., Spinelli S. (2019). Measuring consumers attitudes towards health and taste and their association with food-related life-styles and preferences. <i>FOOD QUALITY AND PREFERENCE</i>, Vol. 73, p. 25-37.</p> <p>12. TORRI L., Bondioli P., Folegatti L., Rovellini P., Piochi M., Morini G. (2019). Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. <i>FOOD CHEMISTRY</i>, VOL. 286, P. 584-591.</p> <p>13. Pourmohammadi K., Abedi E., Farahmandi S., Mahmoudi M.R., Bagher Hashemi S.M., TORRI L. (2019) Modelling the effects of corn and wheat resistant starch on texture properties and quality of resistant starch-enrichment dough and biscuit. <i>JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING</i>, Vol. 42, p. e12962.</p> <p>14. Dordoni R., Duserm Garrido G., Marinoni L., TORRI L., Piochi M., Spigno G. (2019). Enrichment of Whole Wheat Cocoa Biscuits with Encapsulated Grape Skin Extract. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i>, Article ID 9161840, 11 pages.</p> <p>15. Moriano M.E., Cappa C., Casiraghi M.C., Ciappellano S., Romano A., TORRI L., Alamprese C. (2019). Reduced-fat biscuits: interplay among structure, nutritional properties and sensory acceptability. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, Vol. 109, p. 467-474 DOI: 10.1016/j.lwt.2019.04.027.</p>
	Altro	<p>16. Bertolino M., Casiraghi M.C., Conti A., Lavelli V., Massari M., Spigno G., TORRI L., Volpi M., Zeppa G. (2019). ValorVitis 2.0, La ricerca e l'innovazione incontrano il mercato. <i>Vite & Vino</i>, 2:30-33.</p>
In press	Indicizzati Scopus/WoS	<p>17. Vafaei M., Naseri M., Abedi E., Imani A., Babaei S.S., TORRI L. (in press). 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>, DOI: 10.1007/s12011-019-01707-5.</p> <p>18. Pakfetrata S., Amiri S., Radia M., Abedi E., TORRI L. (in press) Reduction of phytic acid, aflatoxins and other mycotoxins in wheat during germination. <i>JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE</i>, DOI: 10.1002/jsfa.9710.</p>

3. Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori

3.1. Rachele ELLENA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Ellena, R. & Nongkynrih, A.K., 2018. Changing Gender Roles and Relations in Food Provisioning among Matrilineal Khasi and Patrilineal Chakhesang Indigenous Rural People of North East India. <i>Maternal and Child Nutrition</i> (*)

**La pubblicazione è stata prodotta con la seguente affiliazione: Research Fellow, Indigenous Partnership for Agrobiodiversity and Food Sovereignty, Bioversity International, Roma*

3.2. Gianpaolo FASSINO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Articolo in rivista di classe A	1. Santi ufficiali e santi folklorici nelle sacre rappresentazioni piemontesi, in <i>I drammi sacri: beni culturali, reliquie o fossili? Riflessioni a partire dalla valle del Vanoi</i> , a cura di Quinto Antonelli e Angelo Longo, Trento, Fondazione Museo storico del Trentino, 2018 (Collana "Scritture culture società", n. 6) [pubblicato anche come numero monografico di "Archivio trentino", nn. 1-2 (2018)], pp. 33-53
	Libri o curatele nazionali	2. Viaggi enogastronomici e sostenibilità, a cura di Paolo Corvo e Gianpaolo Fassino, Milano, FrancoAngeli, 2018, 183 pp. (Collana «Turismo, consumi, tempo libero»; ISBN 978-88-917-6140-8). 3. L'arte del ben confinare. Frontiere visibili e invisibili nelle diocesi del Piemonte napoleonico, prefazione di Piercarlo Grimaldi, Torino, Omega, 2018, 398 pp. (Collana «Documenti e ricerche di etnologia europea»; ISBN: 9788872416211). 4. Orizzonti rituali. Carri, campane, processioni, rogazioni, nota introduttiva di Gian Luigi Bravo, Torino, Omega, 2018, 136 pp. (Collana «Documenti e ricerche di etnologia europea»; ISBN: 9788872416235)
	Altro	5. Il vicariato foraneo di Cocconato: una giurisdizione mutevole, in <i>Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale</i> , a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 49-54 (ISBN 978-88-904603-7-1). 6. Viaggi enogastronomici e sostenibilità. Un percorso di lettura, in <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità</i> , a cura di Paolo Corvo e Gianpaolo Fassino, Milano, FrancoAngeli, 2018, pp. 7-15 (Collana «Turismo, consumi, tempo libero», ISBN 978-88-917-6140-8). 7. A cena con la Dirce. Turismo sostenibile e gastronomia nel territorio pesarese, in <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità</i> , a cura di Paolo Corvo e Gianpaolo Fassino, Milano, FrancoAngeli, 2018, pp. 146-156 (Collana «Turismo, consumi, tempo libero», ISBN 978-88-917-6140-8). 8. Dalle missioni del circolo polare artico alle colline astigiane. Il teologo Luigi Mussa missionario, parroco e agronomo tra il Piemonte e l'Europa, in "L'Araldo del Piemonte e della Valle d'Aosta", V (2018), n. 19, pp. 4-20 9. <i>Espresso Coffe: An Italian Tradition / Il caffè espresso: una tradizione italiana</i> , Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Laboratorio "Granai della memoria", video digitale, 2018, durata 10'48"; ricerca antropologica di Gianpaolo FASSINO, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato; regia di Luca Ghiardo e Luca Percivalle. Il video è visibile a questo link: http://www.espressoitalianotradizionale.it/video-il-caffe-espresso-una-tradizione-italiana/ 10. <i>Le ragioni della terra. Parole, gesti e storie dell'agricoltura piemontese</i> , Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Laboratorio "Granai della memoria", video digitale, 2018, durata 13'56", direzione scientifica Piercarlo Grimaldi; ricerca antropologica di Gianpaolo FASSINO, Davide Porporato; regia di Luca Ghiardo 11. Santi ufficiali e santi folklorici nelle sacre rappresentazioni piemontesi, in <i>I drammi sacri: beni culturali, reliquie o fossili? Riflessioni a partire dalla valle del Vanoi</i> , a cura di Quinto Antonelli e Angelo Longo, Trento, Fondazione Museo storico del Trentino, 2018 (Collana "Scritture culture società", n. 6) [pubblicato anche come numero monografico di "Archivio trentino", nn. 1-2 (2018)], pp. 33-53
2019	Altro	12. Folco Portinari, letterato e gastronomo del Novecento, in "Picchioverde", a. 4 (2019), n. 5, pp. 64-65 (ISSN: 2532-1331)

3.3. Francesco GENTILE

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Altro	1. Garzia C., Gentile F., 2018. Modello di settore e previsioni, in Garzia C., Settore food & beverage in Italia. Analisi delle performace delle imprese e dei driver di crescita e redditività. MILANO: EGEA, ISBN: 9788823846159

3.4. Natalia RASTORGUEVA

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

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. <i>Zecca F., Khasanova S., Rastorgueva N. Perspectives for development of organic food market in the Krasnodar region of Russia, Transylvanian Review, Vol. XXVI, N26, 2018; pp.6999-7005 (*)</i>
In press	Indicizzati Scopus/WoS	2. <i>Zecca F., Rastorgueva N. Fair Trade as effective model for improving trading conditions in the global food market. Agricultural and Food Economics, 2019, in Press (*)</i>
	Libri o curatele nazionali	3. <i>Zecca F., Rastorgueva N. International Agricultural Policies. Rome, 2019, In press (*)</i>

3.5. Gabriele VOLPATO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Mattalia, G., Volpato, G., Corvo, P., Pieroni, A. (2018). Interstitial but resilient: Nomadic shepherds in Piedmont (Northwest Italy) amidst spatial and social marginalization. <i>Human Ecology</i> (Springer). https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9
In stampa	Indicizzati Scopus/WoS	2. 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> .

3.6. Dauro Maria ZOCCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Libri o curatele nazionali	<ol style="list-style-type: none">1. Barstow, C., & ZOCCHI, D.M. (A cura di) 2018. "The Ark of Taste in Kenya. Food, Knowledge and, Story of the Gastronomic Heritage". Bra: Slow Food Editore.2. Báez Vera, P. J., Malda Barrera, G., e ZOCCHI, D.M. (A cura di) 2018. "El Arca del Gusto en México: Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico". Bra: Slow Food Editore.
	Altro	<ol style="list-style-type: none">3. ZOCCHI, D.M. 2018. "Prodotti tradizionali, mercati e marginalità: il caso studio della contea di Nakuru," in Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya. P. Corvo and M. F. Fontefrancesco, pp. 25-28. Tortona: Vicolo del Pavone.

4. Pubblicazioni dei Docenti Esterni

4.1. Silvio GRECO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Laura Carugati, Beatrice Gatto, Eugenio Rastelli, Marco Lo Martire, Caterina Coral, Silvestro Greco and Roberto Danovaro (2018). “Impact of mangrove forests degradation on biodiversity and ecosystem functioning: a case study”. (2018) 8:13298 NATURE-SCIENTIFIC REPORTS DOI:10.1038/s41598-018-31683-0
In press	Indicizzati Scopus/WoS	2. Danovaro R., Fanelli E., Argyrou M., Azzurro E., Bianchelli S. , Canals M., Carugati L. , Corinaldesi C.1, Dell’Anno A., Evans J., Fabri M.-C., Foglini F., Galil B., Gianni M., Goren M., Greco S., Grimalt J., Sanchez-Vidal A., Schembri P., Snelgrove P., Taviani M., Vaz S. and IDEM Consortium. Towards a Marine Strategy for the Deep Mediterranean Sea: analysis of the current status. Marine Policy (in press) 3. Granata A., Bergamasco A., Battaglia P., Milisenda G., Pansera M., Bonanzinga V., Arena G., Andaloro F., Giacobbe S., Greco S., Guglielmo R., Spanò N.C., Zagami G., Guglielmo L. Vertical distribution and diel migration of zooplankton and micronekton in Polcevera submarine canyon of the Ligurian mesopelagic zone (NW Mediterranean Sea), with feeding behaviour of <i>Cyclothone braueri</i> . Progress in Oceanography (in press).

4.2. Andrea PEZZANA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Indicizzati Scopus/WoS	1. Assessing the appropriateness of parenteral nutrition use in hospitalized patients. A comparison on parenteral nutrition bag prescription in different wards and nutritional outcomes. Ponta ML, Rabbione L, Borgio C, Quirico E, Patrito E, Petrachi MN, Giroto E, Sillano M, Geninatti S, Zanardi M, Pezzana A. Clin Nutr ESPEN. 2018 Jun;25:87-94.
2019	Indicizzati Scopus/WoS	2. Ferrero, F.F.; Fadda, M.; De Carli, L.; Barbeta, M.; Sethi, R.; Pezzana, A. Vive la Difference! The Effects of Natural and Conventional Wines on Blood Alcohol Concentrations: A Randomized, Triple-Blind, Controlled Study. Nutrients 2019, 11, 986.

4.3. Cesare POPPI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Altro	<ol style="list-style-type: none">1. C. Poppi, 'Da Kpaana a Janz: dinamiche coreografiche nel Ghana Nordoccidentale' in G. Azzaroni, L. Budriesi, C.Natali (a cura di), Danzare l'Africa Oggi: eredità Culturali, trasformazioni, nuovi immaginari, AlmaDL, Bologna, pp. 128-155.ISBN 9788898010820.2. C.Poppi, 'Altre Trinità: il caso della Santissima di Polcenigo', in Cimbri/Tzimbar:vita e cultura delle comunità cimbre, XXX-57: 111-118.
2019	Altro	<ol style="list-style-type: none">3. C. Poppi, 'Il Toro di Lubang', in Da Re, M. (a cura di), Africa: Uomini,Spirito, Materia, VenetoArte: 7-13.

4.4. Cinzia SCAFFIDI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2018	Libri	1. Che Mondo Sarebbe - Pubblicità del cibo e modelli Sociali, Slow Food Editore, Bra, 2018
2019	Libri	2. Scaffidi C., Il mondo delle api e del miele. Slow Food Editore, Bra, 2019