



PUBBLICAZIONI UNISG

Triennio 2016-2018

Report del 13 luglio 2018
(agg. 30/08/2018)

Indice

	Pagina
1. Classificazione delle pubblicazioni	3
2. Quadro complessivo	3
3. Partner di ricerca	4
3.1 Università internazionali	4
3.2 Università italiane	4
3.3 Centri di ricerca e istituti internazionali	5
3.4 Centri di ricerca e istituti italiani	5
4. Pubblicazioni dei Docenti	6
4.1 Lorenzo BAIRATI	7
4.2 Antonella CAMPANINI	8
4.3 Roberta CEVASCO	9
4.4 Simone CINOTTO	10
4.5 Paolo CORVO	11
4.6 Franco FASSIO	12
4.7 Michele Antonio FINO	15
4.8 Carmine GARZIA	16
4.9 Paola MIGLIORINI	17
4.10 Gabriella MORINI	19
4.11 Maria Giovanna ONORATI	20
4.12 Nicola PERULLO	21
4.13 Andrea PIERONI	22
4.14 Donatella SACCONI	24
4.15 Luisa TORRI	25
5. Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori	28
5.1 Camilla CIPRIANI	29
5.2 Rachele ELLENA	30
5.3 Gianpaolo FASSINO	31
5.4 Michele Filippo FONTEFRANCESCO	36
5.5 Gaia GIANNOTTI	39
5.6 Dario LEONE	40
5.7 Luca PERCIVALLE	41
5.8 Maria PIOCHI	43
5.9 Gabriele VOLPATO	44
5.10 Dauro ZOCCHI	45
6. Pubblicazioni dei Docenti Esterni	46
6.1 Silvio Greco	47
6.2 Andrea Pezzana	48
6.3 Cesare Poppi	49
6.4 Cinzia Scaffidi	50

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 2016-2018.

1. Classificazione delle pubblicazioni

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

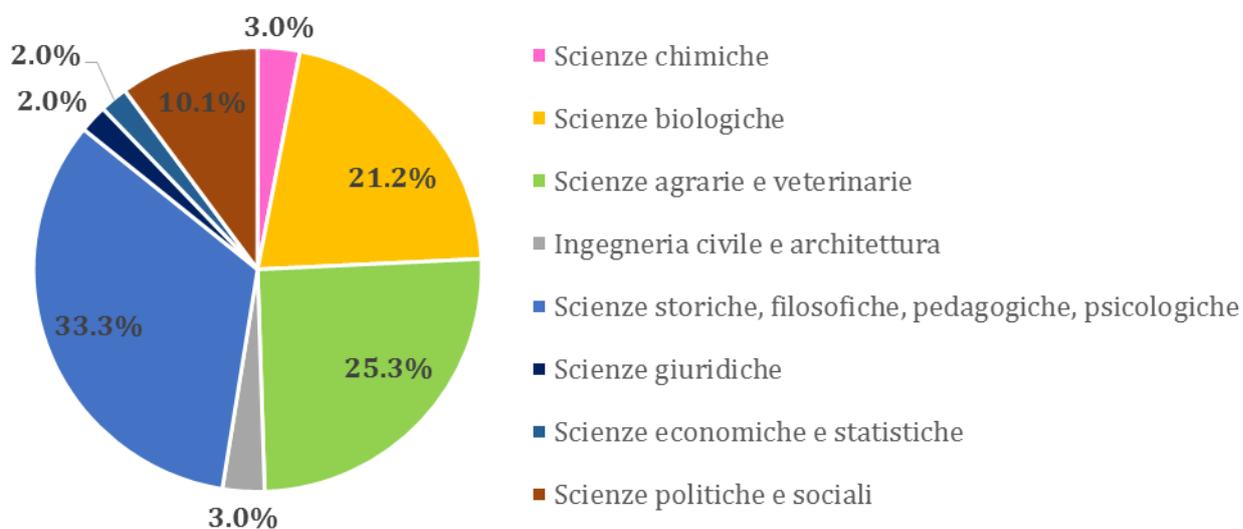
- **Indicizzate da Scopus/WoS:** pubblicazioni di vario tipo (articoli su riviste, capitoli di libro, monografie, atti di convegn, ecc.) indicizzati dalle banche dati Scopus e/o Web of Science;
- **Articoli in riviste classe A:** articoli in riviste riconosciute di classe A dall'ANVUR;
- **Capitolo di libro o libro internazionale:** contributi in volume o monografie edite da case editrici di prestigio riconosciute a livello internazionale (es. Universiy Press);
- **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. Quadro complessivo

Complessivamente dai docenti e dai borsisti di ricerca e collaboratori, negli anni 2016-2018, sono state prodotte **327 pubblicazioni**, classificate come di seguito riportato:

- 70 indicizzate da Scopus/WoS;
- 10 articoli in riviste di classe A;
- 17 capitoli di libro o libri internazionali;
- 230 pubblicazioni di altro tipo.

Il grafico sotto riportato mostra la distribuzione delle 97 pubblicazioni appartenenti alle prime tre tipologie (indicizzati da Scopus/WoS, articoli in riviste di classe A, capitoli di libro o libri internazionali) nelle diverse aree disciplinari a cui il personale UNISG afferisce. Come si può notare, le pubblicazioni del biennio 2016-2017 evidenziano una forte interdisciplinarietà della ricerca condotta dall'Ateneo.



3. Partner di ricerca

Nel triennio 2016-2018, l'Ateneo ha condotto un'intensa attività di ricerca in collaborazione con numerose università e centri di ricerca italiani e internazionali. Tale collaborazione ha prodotto diverse pubblicazioni firmate da autori UNISG insieme ad autori affiliati alle università e ai centri di ricerca elencati nelle sezioni seguenti.

3.1 Università internazionali (n=32)

1. Ankara University, Ankara, Turchia
2. Bakrajo Campus, Bakrajo, Sulaymaniyah, Iraq
3. Czech University of Life Sciences, Praga, Repubblica Ceca
4. Dokuz Eylul University, Smirne, Turchia
5. Emory University School of Medicine, Atlanta, Stati Uniti d'America
6. Estonian University of Life Sciences, Tartu, Estonia
7. Ewha Womans University, Seul, Corea del Sud
8. Fasa University, Iran
9. Hazara University, Mansehra, Pakistan
10. Ilia State University, Tbilisi, Georgia
11. North-Eastern Hill University, Shillong, India
12. Norwegian University of Life Sciences, Norvegia
13. Quaid-i-Azam University, Islamabad, Pakistan
14. Shiraz University, Iran
15. Sofia University "St. Kliment Ohridski", Sofia, Bulgaria
16. South China University of Technology, Guanzhou, China.
17. Sulaimani Polytechnic University, Sulaymaniyah, Iraq
18. University of Alaska Fairbanks, Fairbanks, Stati Uniti d'America
19. University of California, Merced, Stati Uniti d'America
20. University of Cambridge, Regno Unito
21. University of Edinburgh, Regno Unito
22. University of Georgia, Athens, Stati Uniti d'America
23. University of Pécs, Pécs, Ungheria
24. University of Prishtina "Hasan Prishtina", Pristina, Kosovo
25. University of Raparin, Ranya, Iraq
26. University of Rzeszów, Rzeszów, Polonia
27. University of Salahaddin-Erbil, Iraq
28. University of Swat, Swat, Pakistan
29. University of Tartu, Tartu, Estonia.
30. University of Washington School of Medicine, Seattle, Stati Uniti d'America
31. Uppsala University, Uppsala, Svezia
32. Vilnius University Kaunas, Žaiginių paštas, Lituania

3.2 Università italiane (n=18)

1. Politecnico di Torino
2. Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza
3. Università degli Studi del Piemonte Orientale
4. Università degli Studi di Bologna
5. Università degli Studi di Camerino
6. Università degli Studi di Catania

7. Università degli Studi di Firenze
8. Università degli Studi di Milano
9. Università degli Studi di Napoli
10. Università degli Studi di Palermo
11. Università degli Studi di Torino
12. Università degli Studi di Trento
13. Università degli Studi di Trieste
14. Università degli Studi di Udine
15. Università degli Studi di Urbino Carlo Bo
16. Università di Pisa
17. Università degli Studi della Basilicata
18. Università degli Studi di Sassari

3.3 Centri di ricerca e istituti internazionali (n=14)

1. Center for the Study of Human Health, Emory College of Arts and Sciences, Atlanta, Stati Uniti d'America
2. Department of Environmental Sciences, COMSATS Institute of Information Technology, Abbottabad, Pakistan
3. Division of Experimental Genetics, Sidra Medical and Research Center, Doha, Qatar
4. Divisione della formazione professionale del Canton Ticino, Svizzera
5. Estonian Literary Museum, Tartu, Estonia.
6. Independent Veterinarian, Alfaz del Pi, Spagna
7. Institute for Linguistic Studies, Russian Academy of Sciences, San Pietroburgo, Russia
8. Institute of Biodiversity and Ecosystem Research, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria
9. MTA Centre for Ecological Research, Vácrátót, Ungheria
10. National Institute on Deafness and Other Communication Disorders, NIH, Bethesda, Stati Uniti d'America
11. NOFIMA, Norvegia
12. Scuola universitaria professionale della Svizzera italiana (SUPSI), Lugano, Svizzera
13. The Pirbright Institute, Pirbright, Woking, Surrey, Regno Unito
14. William L. Brown Center, Missouri Botanical Garden, St. Louis, USAHerbario Nacional de Bolivia, Instituto de Ecología-UMSA, La Paz, Bolivia

3.4 Centri di ricerca e istituti italiani (n=11)

1. AIAB in Piemonte, Rivoli (TO)
2. C.R.P.A. S.p.A., Reggio Emilia
3. CIAS Innovation - Centro Italiano di Analisi Sensoriale, Matelica (MC)
4. CREA – Centro di Ricerca per l'Enologia, Asti
5. CREA – Centro Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma
6. ERSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e le Foreste - Lombardia, Bigarello (MN)
7. Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN)
8. IBIMET-CNR, Bologna
9. IRCCS materno infantile Burlo Garofolo, Trieste
10. Mérieux NutriSciences, Prato
11. Rete Semi Rurali, Scandicci (FI)

4. Pubblicazioni dei Docenti

4.1 Lorenzo BAIRATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	1. BAIRATI L (2016). Normazione pubblica e "codici" privati nella tutela della sicurezza alimentare e della salute. In: (a cura di): G. CERRINA FERONI, T. E. FROSINI, L. MEZZETTI, P.L. PETRILLO , Ambiente, energia, alimentazione. Modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile - Environment, Energy, Food. Comparative Legal Models for Sustainable Development. p. 209-220, Fondazione CESIFIN Alberto Predieri, ISBN: 978-88-98742-05-9
		2. BAIRATI L (2016). Sustainability Standards and Wine Labelling - Standard di sostenibilità ed etichettatura dei vini. In: (a cura di): P. GRIMALDI, La Storia è lunga e bella. 50 anni di Eurostampa. p. 176-179, Pollenzo - Bra:Eurostampa - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ISBN: 9788890746239
2017	Articolo in rivista classe A	3. BAIRATI L (2017). The Food Consumer's Right To Information On Product Country Of Origin: Trends And Outlook, Beyond EU Regulation 1169/2011. EUCML, vol. 1, p. 9-16, ISSN: 2364-4710
		4. BAIRATI L (2017). Le "Leggi-ricetta" nel mercato unico europeo. Criticità e prospettive. DIRITTO DEL COMMERCIO INTERNAZIONALE, p. 81-100, ISSN: 1593-2605
	Altro	5. BAIRATI L (2017). Il Tartufo Bianco d'Alba: informazione, origine e rintracciabilità. In: (a cura di): GRIMALDI P, Di Tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna. BRA:Slow Food Editore.
		6. Bairati L., Grasso E, Indicaciones en la etiqueta y mensajes engañosos en la información del consumidor de alimentos. REVISTA DE BIOÉTICA Y DERECHO, vol. 42, p. 33-49, ISSN: 1886-5887

4.2 Antonella CAMPANINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 1. CAMPANINI A (2016). Il cibo a Bologna: percorsi archivistici. In: (a cura di): CAMPANINI A, Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa". p. 9-30, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884994899 2. CAMPANINI A (2016). La tavola disciplinata: regolare i banchetti cittadini (secc. XIII-XVI). In: (a cura di): CAMPANINI A, Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa". p. 207-233, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884994899 3. Campanini A (2016). Mille anni senza etichette. In: (a cura di): Grimaldi P, La storia è lunga e bella. Cinquant'anni di Eurostampa. p. 156-159, Bra - Bene Vagienna: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Eurostampa, ISBN: 9788890746239 4. CAMPANINI A (2016). Qualità sul pubblico mercato (secc. XIII-XVI). In: (a cura di): CAMPANINI A, Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa". p. 99-126, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884994899 5. Campanini A (2016). Il cibo e la storia: il Medioevo europeo. ROMA: Carocci Editore, ISBN: 9788843080496 6. CAMPANINI A (a cura di) (2016). Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa". BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884994899
2017	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 7. Campanini A (2017). "I bianchi di Piemonte sono da tutti ritenuti pregevoli": tartufi, d'Alba ma non solo. In: (a cura di): Grimaldi P, Di a. tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna. p. 153-162, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884995094
2018	Capitolo di libro o libro internazionale	<ol style="list-style-type: none"> 8. 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. 9. 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" 10. 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 11. 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
In stampa	Capitolo di libro o libro internazionale	<ol style="list-style-type: none"> 12. Campanini A., Le cuisinier est-il un artiste ? Un métier et sa représentation en Italie (XVe-XVIIe siècles), in Lucas-Fiorato C. e Peyrebonne N. (a cura di), Métiers et alimentation à l'époque moderne (France, Espagne, Italie), Tours-Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais de Tours (Collection "Tables des Hommes").
	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 13. Campanini A., Narratori di banchetti in Italia tra XV e XVI secolo. Il caso delle nozze Bentivoglio-Este (Bologna, 1487), in Laurioux B., Paravicini Bagliani A., Pibiri E. (a cura di), Le banquet: manger, boire et parler ensemble (XIIe-XVIIe siècle), Firenze, Edizioni del Galluzzo. Uscita prevista: 2018. 14. 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.

4.3 Roberta CEVASCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 1. CEVASCO R (2016). Un contributo dalla geografia micro-analitica: “incollare” il prodotto alla località. In: (a cura di): GRIMALDI Piercarlo, La storia è lunga e bella. Cinquant’anni di Eurostampa. p. 164-167, Bene Vagienna (Cuneo): Eurostampa 2. Quaini M, Moreno. D., Cevasco R (2016). Fra utopie ed eterotopie: quale spazio per una ‘storia territorialista’ della montagna? SCIENZE DEL TERRITORIO, vol. 4, p. 34-43, ISSN: 2284-242X 3. MORENO D., MONTANARI C., CEVASCO R, RAGGIO O. (2016). La caratterizzazione delle dinamiche storiche locali per la gestione dei paesaggi rurali. In: AA.VV. Gestione dei Paesaggi Rurali. Risultati e proposte del Progetto Gespart. p. 23-34, Moasca (AT), 16.05.2015 4. CEVASCO R., MORENO D. (2016), Laboratori permanenti di ricerca applicata: allevatori e pascoli della Cabannina, in APARC, Associazione Produttori Allevatori Razza Cabannina, Annuario 2016.
2018	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 5. CEVASCO R., GABELLIERI N., PESCHINI V., Entre géographie, écologie et histoire : pour un approche historique et archéologique de l’étude des systèmes de gestion des ressources environnementales, Atti Colloque international “Géohistoire de l’environnement et des paysages”, Université de Toulouse Jean Jaurès, 12-14 ottobre 2016. 6. BRUZZONE R., CEVASCO R., GABELLIERI N., MONTANARI C., MORENO D., PESCHINI V., TRALDI C., Volta la carta. Geografia storica e ricerca multidisciplinare: la caratterizzazione storico-ambientale dei paesaggi rurali, Atti XXXII Congresso geografico italiano Roma 7-10 giugno 2017 7. 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 8. 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” 9. 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

4.4 Simone CINOTTO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati	1. Quaderni Storici Vol. 51, no. 1 (2016), Special issue on “Food, Migration, and Mobility,” guest editor.
	Scopus/WoS	2. Food, Migration, and Mobility in Historical Perspective: Nineteenth to Twenty-first Century, Quaderni Storici Vol. 51, no. 1 (2016): 3-21.
2017	Capitolo di libro o libro internazionale	3. Immigrant Tastemakers: Italian Cookbook Writers and the Transnational Formation of Taste in the Postindustrial United States (1973–2000), <i>New Italian Migrations to the United States, Vol. 2: Art and Culture Since 1945</i> , eds. Joseph Sciorra and Laura Ruberto (Urbana, Ill.: University of Illinois Press, 2017).
	Altro	4. Transatlantic Marketplaces: Migration, Trade, and Imagined Geographies in the Globalization of Italian Food, <i>Global Food History Vol. 3, no. 1</i> (2017).
In stampa	Capitolo di libro o libro internazionale	5. Culture and Identity on the Table: Italian American Food As Social History, in <i>The Routledge History of the Italian Americans</i> , eds. William J. Connell and Stanislao Pugliese (New York: Routledge, in stampa).

4.5 Paolo CORVO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	1. Corvo P (2015). Food culture, consumption and society. BASINGSTOKE:PALGRAVE MACMILLAN., ISBN: 978-1-137-398161
	Altro	2. Corvo P, Matacena R (2016). Nutrition and food in the green city. TRANSNATIONAL MARKETING JOURNAL, vol. 4, p. 62-70, ISSN: 2041-4684
		3. CORVO P (2016). Le problematiche del cibo: non c'è solo Master Chef. RATIO SOCIOLOGICA, vol. 9, p. 1-14, ISSN: 2035-3871
2017	Capitolo di libro o libro internazionale	4. Corvo P (2017). Slow food in slow tourism. In: (a cura di): Clancy M., Slow Tourism, Food and Cities, Pace and the Search for the 'Good Life'. p. 95-109, Routledge
	Altro	5. Corvo P (2017). Almeno una grattata. Viaggio tra i consumatori di tartufo. In: (a cura di): Grimaldi P, Di tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna. p. 335-344, BRA:Slow Food Editore.
		6. Corvo P, Benasaglio G (2017). I consumi alimentari. In: (a cura di): Cipolla C, La grande salumeria italiana. p. 91-108, MILANO:FrancoAngeli, ISBN: 9788891759580.
		7. Corvo P, Fassino G (2017). Turismo religioso e gastronomia: il caso dell'Alto Astigiano . In: (a cura di): Baldin S; Zago M, Luoghi dell'anima, anime in cammino. Riflessioni su eredità culturali e spirito religioso. p. 174-182, MILANO:FrancoAngeli.
		8. La riflessione delle scienze socio-antropologiche sul cibo, in Ratio Sociologica, 10,2, pp.71-86.
		9. Mattalia, G., Volpato, G., Corvo, P., Pieroni, A. (2018). Interstitial but resilient: Nomadic shepherds in Piedmont (Northwest Italy) amidst spatial and social marginalization. Hu Human Ecology (Springer), (2018). https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9
		10. Corvo Paolo, Fassino Gianpaolo (a cura di), Viaggi enogastronomici e sostenibilità, Milano, FrancoAngeli (Collana «Turismo, consumi, tempo libero»).
2018	Indicizzati Scopus/WoS	11. 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
	Altro	12. Nuovi modelli di pratiche alimentari in C. Cipolla, C.Corposanto (a cura di), Le culture del cibo. Elementi di sociologia della condivisione alimentare, in corso di stampa.
		13. con R. Matacena, "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), Integrated Crossroads of Service, Innovation and Experience Research-Emerging and Established Trends, Edward Elgar, in corso di stampa.
In stampa	Capitolo di libro o libro internazionale	14. Food Waste and quality of life, in A.Bianco, P.Conigliano, M. Gnaldis (editors), Italian Studies of Quality of life, Springer, in corso di stampa.
	Altro	

4.6 Franco FASSIO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fassio F (2016). "Local", una bottega per una qualità di sistema. In: (a cura di): Bistagnino L, microMACRO micro relazioni come rete vitale del sistema economico e produttivo. MILANO:Edizione Ambiente, ISBN: 9788866272106 2. Fassio F (2016). Interazione uomo-etichetta. Dalla valorizzazione di una qualità di sistema all'Internet of Things.. In: (a cura di): Grimaldi P, La storia è lunga e bella. Cinquant'anni di Eurostampa.. Eurostampa, ISBN: 9788890746239 3. Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). Rubrica on line "Seminiamo Sostenibilità" (12 uscite): 1. La rivoluzione sostenibile di TM SdG 2. Progetto SEeD: l'importanza della tracciabilità 3. Non acquistiamo rifiuti, ma generiamo compost 4. Rifiutare l'idea di rifiuto 5. L'acqua è un bene comune 6. Un'evento 100% energia pulita 7. Una strategia per mangiare meglio e ammalarsi meno 8. Terra Madre Salone del Gusto: vietato sprecare 9. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità formato famiglia 10. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità in movimento 11. Il cibo come mezzo di innovazione sociale 12. Terra Madre, una guida per co-organizzare un evento. In: Seminiamo Sostenibilità (www.slowfood.it, www.unisg.it, www.salonedelgusto.it). 4. Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). Un Progetto di citizen engagement per un evento e uno stile di vita sostenibili. Innovazione e inclusione sociale, accessibilità all'esperienza culturale e valutazione dell'impatto economico e culturale al centro del progetto Systemic Event Design. SLOW, vol. 4, ISBN 9788884994448, ISSN: 1722-7852 5. Fassio F, Ramonda C, Tallone A, Cipriani C (2016). Systemic Event Design - S.Ee.D. In: Terra Madre Salone del Gusto 2016. 6. Fassio F, Tecco N (2016). Mappare per progettare una governance urbana del cibo resiliente - La sfida dell'Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana. In: (a cura di): Gausa M, Andriani C, Fagnoni R, MED.NET3 RESILI(G)ENCE ADD SCIENTIFIC MEETING . Barcellona:PAPERSDOC, ISBN: 9788494126468, Genova 7. Fassio F, Tecco N, Paolizzi M, De Stefanis R, Roccatello L, Vernero F, Grillo P, Furnari R, Gattavecchia A (2016). Systemic Food Design. Per una qualità di contenuto e contenitore (www.systemicfooddesign.it). 8. Fassio F, et al (2016). Local - Bottega Alimentare. In: ADI Design Index 2016. p. 216-217, ISBN: 9788894033953
2017	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 9. Dansero E, Cina' G, Fassio F (2017). Localizing urban food strategies Farming cities and performing rurality. FUTURE OF FOOD: JOURNAL ON FOOD, AGRICULTURE AND SOCIETY, vol. 5, p. 5-7, ISSN: 2197-411X 10. Fassio F (2017). Food events as complex cultural systems for territorial reconnection: the case study of Terra Madre Salone Del Gusto. AGROECOLOGY AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS, vol. AGROECOLOGY AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS 2017, VOL. 41, NO. 8, 907-920, ISSN: 2168-3573, doi: 10.1080/21683565.2017.1322660 11. Fassio F (2017). Systemic Food Design.it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective. THE DESIGN JOURNAL, vol. 20, sup. 1, ISSN: 1756-3062, doi: 10.1080/14606925.2017.1352662

12. Cantino V, Cortese D, Solazzo G, Fassio F (2017). From triple bottom line to circular monitoring in events and festivals evaluation. In: (a cura di): Goncalves V; Felicio J;Goncalves H, 7th Global Innovation and knowledge academy (Gika). Editorial Aranzadi, ISBN: 9788491522270, Lisbon, 28-30 June 2017
 13. Fassio F (2017). “Local”, a food shop for system quality. In: Bistagnino L. MICROMACRO. The whole of micro systemic relations generates the new economic-productive model . MILANO:Edizioni Ambiente srl, ISBN: 9788866272113
 14. Fassio F (2017). Systemic Food Design.it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective. In: (a cura di): Di Lucchio L, Imbesi L, Atkinson P, Design for Next. Proceedings of the 12th European Academy of Design Conference. London:Taylor & Francis Group, ISBN: 9781138090231
 15. Fassio F, Tecco N (2017). Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana. In: Osservatorio pratiche di resilienza, Politecnico di Milano. Pratiche di Resilienza. Milano, 24 febbraio 2017 (poster in atti di convegno).
 16. Fassio F, et al (2017). Systemic Food Design. In: ADI Design Index 2017. P. 188-189, ISBN: 9788894033977.
 17. Fassio F, Tecco N (2017). Circular Economy for Food – A systemic interpretation of the circular economy through the holistic view of the gastronomic sciences.. In: (a cura di): Birger Sevaldson, Proceedings of Relating Systems Thinking and Design (RSD6) 2017 Symposium. ISSN 23718404, Oslo, ottobre 2017.
 18. Fassio F, Tallone A (2017). GreenPallet: systemic approach and electronics to improve the food transportation system. In: (a cura di): Demarchi D; Sawan M, FoodCAS. Electronics for Better Quality Foods. Piscataway, NJ (USA):IEEE (The Institute of Electrical and Electronics Engineers), ISBN: 9781509058044, Torino, 19 - 21 October 2017, (abstract in atti di convegno).
 19. Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, Cirillo D, Pettenati G, Tecco N, Toldo A, Boella G, Peano C (2017). Turin Food Atlas - Sharing knowledge towards urban food policies. In: (a cura di): Sustainable Food Planning group, Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics. Centre for Agroecology, Water and Resilience, Coventry University, Coventry, UK, 14-15 November 2017, (abstract + poster in atti di convegno).
-

2018	Altro	<p>20. Fassio F (2018). Il cibo ai tempi dell'economia circolare. IL MANIFESTO, ISSN: 0025-2158</p> <p>21. Fassio F (2018). Cibo che da energia, energia per il cibo. IL MANIFESTO, ISSN: 0025-2158</p> <p>22. 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</p> <p>23. 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</p> <p>24. 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</p> <p>25. 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</p> <p>26. 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</p> <p>27. 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</p> <p>28. 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</p> <p>29. Fassio F, Tecco N (2018). Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236</p> <p>30. Dansero E, Fassio F, Tamborrini P (a cura di) (2018). Atlante del Cibo. TORINO:CELID, ISBN: 9788867891283</p>
in stampa	Altro	<p>31. Fassio F. (2018), 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> <p>32. Fassio F., Tecco N. (2018), Circular Economy for Food, in Materia Rinnovabile / Renewable Matter, settembre 2018, ISSN: 2385-2240</p> <p>33. Fassio F. (2016), La sostenibilità nelle mense scolastiche, in Foodinsider</p> <p>34. Fassio F, (2018). Smart Food. Il ruolo del cibo nelle città del futuro. MILANO: Edizione Ambiente, ISBN: 9788866272311</p>

4.7 Michele Antonio FINO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	1. Fino M.A. (2016). L'etichetta alimentare in un mondo che cambia/The Food Label in a Changing World. In: (a cura di): Grimaldi P., La storia è lunga e bella . vol. 1, p. 172-175, Pollenzo:Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, ISBN: 9788890746239
2017	Altro	2. Fino M.A. (2017). Il senso perduto per il gusto slegato dall'origine. Note minime in tema di sentire sociale e politica normativa intorno all'etichettatura del cibo. COMUNICAZIONE PUNTO DOC, vol. 16, p. 21-42, ISSN: 2282-0140
2018	Altro	3. 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

4.8 Carmine GARZIA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	1. Garzia C. (2016). Il caso Buzzi Unicem, in: Minoja, M., Il buon governo: Insegnamenti dalle storie di imprese, istituzioni e realtà locali. EGEA. ISBN: 978-88-238-4492-6.
2017	Altro	2. GARZIA C. (2017) Le aziende italiane del settore agroalimentare. Analisi delle performance economiche e competitive nel periodo 2009-2016. MILANO: EGEA, ISBN: 9788823845824. 3. Garzia C. (2017). Innovation diffusion and bandwagon effect. The palm oil in the Italian bakery industry. In: Proceedings of the 35th International Conference of the System Dynamics Society. NEW YORK: System Dynamics Society. ISBN: 9781510851078.

4.9 Paola MIGLIORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	1. Migliorini P, Lieblein G (2016). Facilitating Transformation and Competence Development in Sustainable Agriculture University Education: An Experiential and Action Oriented Approach. <i>SUSTAINABILITY</i> , vol. 8(12), ISSN: 2071-1050, doi: 10.3390/su8121243
		2. Migliorini P, Spagnolo S, TORRI L, Arnoulet M, Lazzerini G, Ceccarelli S (2016). Agronomic and quality characteristics of old, modern and mixture wheat varieties and landraces for organic bread chain in diverse environments of northern Italy. <i>EUROPEAN JOURNAL OF AGRONOMY</i> , vol. 79, p. 131-141, ISSN: 1161-0301, doi: 10.1016/j.eja.2016.05.011
	Altro	3. Migliorini P (2016). L'importanza dei cereali nell'alimentazione. In: <i>Slow Food</i> . (a cura di): Minerdo Bianca, A tavola con i cereali. p. 5-7, BRA:Slow Food Editore, ISBN: 978-88-8499-406-6
2017	Indicizzati Scopus/WoS	4. Migliorini P, Wezel A (2017). Converging and diverging principles and practices of organic agriculture regulations and agroecology. A review. <i>AGRONOMY FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT</i> , p. 37-63, ISSN: 1774-0746, doi: https://doi.org/10.1007/s13593-017-0472-4 .
		Altro
2018	Indicizzati Scopus/WoS	7. 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
		8. 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
		9. Paola Migliorini, Vasileios Gkissakis, Victor Gonzalez, M ^a Dolores Raigón, Paolo Barberi (2018) Agroecology in Mediterranean Europe: genesis, state and perspectives. <i>SUSTAINABILITY</i> , vol. 10, in 2018. https://doi.org/10.3390/su10082724
In press	Indicizzati Scopus/WoS	10. Wezel A, Goris M, Bruil J, Félix GF, Peeters A, Barberi 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

Altro

11. Research highlights in Nature (Springer) SUSTAINABILITY INDICATORS Journal title “Farm models need society” Published online: 12 March 2018.
 12. 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>.
 13. 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.
 14. 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.
-

4.10 Gabriella MORINI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	1. Davide S. Riso, Massimo Mezzavilla, Luca Pagani, Antonietta Robino, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Maura Carrai, Daniele Campa, Roberto Barale, Fabio Caradonna, Paolo Gasparini, Donata Luiselli, Stephen Wooding, Dennis Drayna. Global diversity in the TAS2R38 bitter taste receptor: revisiting a classic evolutionary PROPosal. <i>Scientific Reports</i> , 6 (2016), 25506.
		Altro
		2. Vittorio Sironi, Gabriella Morini (a cura di) <i>Le declinazioni del cibo</i> , Laterza, Roma (2016). ISBN: 9788858123355 3. Gabriella Morini. "Il gusto e la salute". In Vittorio Sironi, Gabriella Morini (a cura di), <i>Le declinazioni del cibo</i> , Laterza, Roma, pp. 15-22.
2017	Indicizzati Scopus/WoS	4. Davide S. Riso, Cristina Giuliani, Marco Antinucci, Gabriella Morini, Paolo Garagnani, Sergio Tofanelli, Donata Luiselli. A bio-cultural approach to the study of food choice: The contribution of taste genetics, population and culture. <i>Appetite</i> 114 (2017), 240-247.
		5. Torri L, Frati A, Ninfali P, Mantegna S, Cravotto G, Morini G (2017). Comparison of reduced sugar high quality chocolates sweetened with stevioside and crude stevia "green" extract. <i>JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE</i> , vol. 97, p. 2346-2352, ISSN: 1097-0010, doi: 10.1002/jsfa.8045
		6. Torri L, Jeon SY, Piochi M, Morini G, Kim KO (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea a. and Italy. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i> , vol. 91, p. 148-160, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.12.003
In stampa	Indicizzati Scopus/WoS	7. Davide Riso, Eduardo Sainz, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Dennis Drayna. Taste perception of <i>Antidesma bunioides</i> fruit and its relationships to bitter taste receptor gene haplotypes. <i>Chemical Senses</i> (2018), in press.

4.11 Maria Giovanna ONORATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016*	Indicizzati Scopus/WoS	1. ONORATI M.G., d'OVIDIO F.D., ANTONUCCI L. (2016). <i>Cultural displacement as a lever to global-ready student profiles: results from a longitudinal study on International Lifelong Learning Programs (LLP)</i> . <i>QUALITY & QUANTITY</i> , vol. October 2016, p. 1-19, ISSN: 0033-5177, doi: 10.1007/s11135-016-0424-0
		2. ONORATI M.G. (2016). <i>THE IMPACT OF MOBILITY ON INTERCULTURAL COMPETENCY DEVELOPMENT WITHIN INTERNATIONAL LIFELONG LEARNING PROGRAMS: A LONGITUDINAL STUDY</i> . In: (a cura di): KERESZTES-TAKÁCS Orsolya; CSEREKLYE Erzsébet, <i>Mobilities, Transitions, Transformations. Intercultural Education at the Crossroads Conference. 05 - 09. September 2016, Budapest, Hungary. Book of Abstracts</i> . vol. 1, p. 131, Budapest:International Association for Intercultural Education (IAIE) - Institute of Intercultural Psychology and Education (IPE), ISBN: 978-9632848099, Budapest, 5 - 9 September 2016
	Altro	3. ONORATI M.G., d'OVIDIO F. D. (2016). <i>Mobilité et compétence interculturelle dans les programmes pour l'éducation et la formation tout au long de la vie. Une étude longitudinale</i> . <i>JOURNAL OF INTERNATIONAL MOBILITY</i> , vol. 4, p. 109-128, ISSN: 2296-5165
2017	Capitolo di libro o libro internazionale	4. ONORATI M.G., BIGNAMI F., BEDNARZ F. (2017). <i>Intercultural Praxis for Ethical Action. Reflexive Education and Participatory Citizenship for a Respondent Sociality</i> . p. 1-194, Fernelmont:E.M.E. & InterCommunications, ISBN: 978-2-8066-3618-8.
	Rivista di classe A	5. M.G. ONORATI - F.D. D'OVIDIO - L. ANTONUCCI (2017), "Cultural displacement as a lever to global- ready student profiles: Results from a longitudinal study of International Lifelong Learning Programs (LLP)". <i>QUALITY & QUANTITY</i> . March 2017, Volume 51, Issue 2, pp 545–563. ISSN: 0033-5177 (Print) (first published online on 7 October 2016, DOI: 10.1007/s11135-016-0424-0. ISSN: 1573-7845).
	Altro	6. ONORATI M.G., GIARDULLO P. (2017). <i>Turismo esperienziale 2.0. Il caso della ristorazione in Valle d'Aosta su TripAdvisor</i> . In: (a cura di): Balbiani, Laura; Kluge, Dorit, <i>Scritture e linguaggi del turismo. Viaggi tra parole, interpretazioni, esperienze..</i> vol. Collana: Semiotica, n. 14, p. 249-272, Roma:Editore Nuova Cultura, ISBN: 9788868128975.
2018	Indicizzati Scopus/WoS	7. ONORATI M. G.–GIARDULLO P. (2018) "La ristorazione in Valle d'Aosta secondo TripAdvisor: tra disintermediazione del gusto e ri-mediazione transculturale del "tipico", <i>COMUNICAZIONE PUNTO DOC</i> n. 19, numero monografico dedicato al tema: "Il ristorante italiano Memoria, cultura, identità, esperienze", ISSN: 2282-0140

*Le pubblicazioni del 2016 sono state prodotte con affiliazione UNIVAD

4.12 Nicola PERULLO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Capitolo di libro o libro internazionale	1. PERULLO N (2016). TASTE AS EXPERIENCE. THE PHILOSOPHY AND AESTHETICS OF FOOD. p. 1-156, NEW YORK:Columbia University Press, ISBN: 978-0-231-17348-3
	Altro	2. PERULLO N (2016). Piedi, linee, tempo, labirinto L'ecologia della vita come corrispondenza a partire da Tim Ingold. DIANOIA, vol. 23, p. 399-417, ISSN: 1125-1514
		3. PERULLO N (2016). EPISTEMOLOGIA. IL VINO E LA CREATIVITA' DEL TATTO. p. 7-107, MILANO: Mimesis Edizioni, ISBN: 978-88-5753-301-8
		4. PERULLO N (2016). VISIONE DEL GUSTO, GUSTO DELLA VISIONE. Cucina, immagini, arte.. In: (a cura di): BOLASCO M, REGINE E RE DI CUOCHI. FIRENZE: Giunti Editore
2017	Capitolo di libro o libro internazionale	5. PERULLO N (2017). CAN CUISINE BE ART? A PHILOSOPHICAL (AND HETERODOX) PROPOSAL. In: (a cura di): SILVIA BOTTINELLI MARGHERITA D'AYALA VALVA, THE TASTE OF ART' COOKING, FOOD, AND COUNTERCULTURE IN CONTEMPORARY PRACTICES. p. 23-44, Fayetteville - London:The University of Arkansas Press, ISBN: 978-1-68226-025-8.
	Altro	6. PERULLO N (2017). ECOLOGIA DELLA VITA COME CORRISPONDENZA. p. 9-110, MILANO:Mimesis Edizioni, ISBN: 9788857542065
		7. PERULLO N (2017). De-ontologizzare l'umano per incontrare l'animale. Per una dietetica della cura. In: (a cura di): MARRONE G, Zoosemiotica 2.0. Forme e politiche dell'animalità. Palermo:Edizioni Museo Pasqualino
2018	Capitolo di libro o libro internazionale	8. On the Correspondence between visual and gustatory perception” in (a cura di) A. Pavoni, D. Mandic, C. Nirta e A. Philippopoulos-Mihalopoulos, Taste (Law and the Senses, vol. II), University of Westminster Press, London 2018. ISBN: 1911534327.
		9. When To Eat Meat? Towards A Diet Of Caring” in (a cura di) G. Marrone e D. Mangano, Semiotics of Animals in Culture. Zoosemiotics 2.0, Springer, Berlino 2018. ISBN: 3319729918.
		10. Gustatory Aesthetics, in International Lexicon of Aesthetics, Spring 2018, DOI 10.7413/18258630015.
	Rivista di classe A	11. Haptic Taste as a Task, in The Monist, 101, 2018. ISSN 00269662.
	Altro	12. Il gusto non è un senso ma un compito. Epistemologia II, Mimesis, Milano, ISBN: 8857544087.
In stampa	Capitolo di libro o libro internazionale	13. "Food in Wang Guangyi's Art", in "The Philosophy and Art of Wang Guangyi", Bloomsbury Publishing, IN PRESS.

4.13 Andrea PIERONI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kolosova, V., Svanberg, I., Kalle, R., Strecker, L., Gençler Özkan, A.M., Pieroni, A., Cianfaglione, K., Molnár, Z., Papp, N., Luczaj, L., Dimitrova, A., Šeškauskaitė, D., Roper, J., Hajdari, A., Sökand, R. The bear in Eurasian plant names: motivations and models <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 12 (2016), 38. 2. Bussmann, R.W., Paniagua Zambrana, N.Y., Sikharulidze, S., Kikvidze, Z., Kikodze, D., Tchelidze, D., Khutsishvili, M., Batsatsashvili, K., Hart, R.E., Pieroni, A. Your Poison in My Pie—the Use of Potato (<i>Solanum tuberosum</i> L.) Leaves in Sakartvelo, Republic of Georgia, Caucasus, and Gollobordo, Eastern Albania. <i>Economic Botany</i> 70 (2016), 531-537 3. Abbas, Z., Khan, S.M., Abbasi, A.M., Pieroni, A., Ullah, Z., Iqbal, M., Ahmad, Z. Ethnobotany of the Balti community, Tormik Valley, Karakorum Range, Baltistan, Pakistan. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 12 (2016), 38. 4. Pieroni, A. The changing ethnoecological cobweb of white truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico) gatherers in South Piedmont, NW Italy. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 12 (2016), 18. 5. Ahmad, K., Pieroni, A. Folk knowledge of wild food plants among the tribal communities of Thakht-e-Sulaiman Hills, North-West Pakistan. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> 12 (2016), 17. 6. Sökand, R., Pieroni, A. The importance of a border: Medical, veterinary, and wild food ethnobotany of the Hutsuls living on the Romanian and Ukrainian sides of Bukovina. <i>Journal of Ethnopharmacology</i> 185 (2016), 17-40. 7. Luczaj, L., Pieroni, A. Nutritional ethnobotany in Europe: From emergency foods to healthy folk cuisines and contemporary foraging trends. In: Sánchez-Mata, M.C., Tardío, J. (Eds.) <i>Mediterranean Wild Edible Plants. Ethnobotany and Food Composition Tables</i>, 2016, Springer, New York, ISBN 978-1-4939-3329-7, pp. 33-56. 8. Pieroni, A., Pawera, L., Shah, G.M. Gastronomic ethnobiology. In: Albuquerque, U.P., Alves, R.R.N. (Eds.) <i>Introduction to Ethnobiology</i>, 2016, Springer, New York, ISBN 978-3-319-28153-7, pp. 53-62.
2017	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 9. Dogan, Y., Nedelcheva, A., Pieroni, A. The diversity of plants used for the traditional dish sarma in Turkey: nature, garden and traditional cuisine in the modern era. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> 29 (2017), 429-440. 10. Pieroni, A., Sökand, R. Are borders more important than geographical distance? The wild food ethnobotany of the Boykos and its overlap with that of the Bukovinian Hutsuls in Western Ukraine. <i>Journal of Ethnobiology</i> 37 (2017), 326-345 11. Nedelcheva, A., Pieroni, A., Dogan, Y. Folk food and medicinal botanical knowledge among the last remaining Yörüks of the Balkans. <i>Acta Societatis Botanicorum Poloniae</i> 86 (2017), 3522. 12. Pieroni, A., Sökand, R. The disappearing wild food and medicinal plant knowledge in a few mountain villages of North-Eastern Albania. <i>Journal of Applied Botany and Food Quality</i> 90 (2017), 58-67. 13. Pieroni, A., Ahmed, H.M., Zahir, H. The spring has arrived: traditional wild vegetables gathered by Yarsanis (Ahl-e Haqq) and Sunni Muslims in Western Hawraman, SE Kurdistan (Iraq). <i>Acta Societatis Botanicorum Poloniae</i> 86 (2017), 3519. 14. Pieroni, A., Sökand, R., Quave, C.L., Hajdari, A., Mustafa, B. Traditional food uses of wild plants among the Gorani of South Kosovo. <i>Appetite</i> 108 (2017), 83-92. 15. Pawera, L., Luczaj, L., Pieroni, A., Polesny, Z. Traditional plant knowledge in the White Carpathians: Ethnobotany of wild food plants and crop wild relatives in the Czech Republic <i>Human Ecology</i> (Springer), 45 (2017), 655-671 16. Pieroni, A. Traditional uses of wild food plants, medicinal plants, and domestic remedies in Albanian, Aromanian and Macedonian villages in SouthEastern Albania <i>Journal of Herbal Medicine</i> (Elsevier), 9 (2017), 8190

2018	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none">17. 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), 6.18. Pieroni, A., Sökand, R., Amin, H.I.M., Zahir, H., Kukk, 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), 217227.19. 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/s10745-018-0024-920. 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, <i>NE Sicily Food, Culture & Society</i>, 2018, in press, DOI:10.1080/15528014.2018.1481263.
-------------	-----------------------------------	---

4.14 Donatella SACCONE*

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati	1. Bertacchini E., Saccone D., Meskell L., Liuzza C. (2016), The Politicization of UNESCO World Heritage Decision Making, Public Choice, 167(1), pp. 95-129.
	Scopus/WoS	
	Altro	2. Saccone D. (2016), Impatti del marchio UNESCO sui siti italiani: le Residenze della Casa Reale dei Savoia, in Ramello G., Moreschini L., Santagata W. (a cura di), Un marchio per la valorizzazione dei territori di eccellenza: dai siti UNESCO ai luoghi italiani della cultura, dell'arte e del paesaggio, Rubbettino Editore, Soveria Mannelli (CZ), pp. 173-190. ISBN: 9788849835762
		3. Saccone D. (ed.) (2016), Notes on the concept of emerging economies, Emerging Economies N. 4, Turin Centre on Emerging Economies (OEET), http://www.osservatorio-economie-emergenti-torino.it/economie-emergenti/04-november-2016.html
2017	Indicizzati	4. Saccone D. (2017), Economic Growth in Emerging Economies: What, Who And Why, Applied Economics Letters, 24(11), pp. 800-80
	Scopus/WoS	
	Altro	5. Saccone D. (ed.) (2016), Why do some economies emerge while others do not? Some reflections from the 4thOEET Workshop, Emerging Economies N. 6, Turin Centre on Emerging Economies (OEET), http://www.osservatorio-economie-emergenti-torino.it/emerging-economies/06-july-2017.html
		6. Saccone D. (ed.) (2016), Some lights and shadows of emerging Africa, Emerging Economies N. 8, Turin Centre on Emerging Economies (OEET), http://www.osservatorio-economie-emergenti-torino.it/emerging-economies/08-december-2017.html

*Le pubblicazioni sono state prodotte con affiliazione Turin Centre on Emerging Economies

4.15 Luisa TORRI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. TORRI L, Salini S (2016). An itinerant sensory approach to investigate consumers' perception and acceptability at a food exhibition. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i>, vol. 90, p. 91-99, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.10.041 2. TORRI L, Piochi M (2016). Sensory methods and electronic nose as innovative tools for the evaluation of the aroma transfer properties of food plastic bags. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i>, vol. 85, p. 235-243, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.05.004 3. TORRI L, Piochi M, Marchiani R, Zeppa G, Dinnella C, Monteleone E (2016). A sensory- and consumer based approach to optimize cheese enrichment with grape skin powders. <i>JOURNAL OF DAIRY SCIENCE</i>, vol. 99, p. 194-204, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-9922 4. Marchiani R, Bertolino M, Belviso S, Giordano M, Ghirardello D, TORRI L, Piochi M, Zeppa G (2016). Yogurt enrichment with grape pomace. Effect of grape cultivar on physico-chemical, microbiological and sensory properties. <i>JOURNAL OF FOOD QUALITY</i>, vol. 39, p. 77-89, ISSN: 1745-4557, doi: 10.1111/jfq.12181 5. Lavelli V, TORRI L, Zeppa G, Fiori L, Spigno G (2016). Recovery of winemaking by-products for innovative food application – A review. <i>ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i>, vol. 28, p. 542-564, ISSN: 1120-1770, doi: http://dx.doi.org/10.14674/1120-1770%2Fijfs.v507 6. Migliorini P, Spagnolo S, TORRI L, Arnoulet M, Lazzerini G, Ceccarelli S (2016). Agronomic and quality characteristics of old, modern and mixture wheat varieties and landraces for organic bread chain in diverse environments of northern Italy. <i>EUROPEAN JOURNAL OF AGRONOMY</i>, vol. 79, p. 131-141, ISSN: 1161-0301, doi: 10.1016/j.eja.2016.05.011
	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 7. TORRI L (2016). L'etichetta come veicolo di claim nutrizionali: la percezione dei consumatori. In: (a cura di): Grimaldi P, La storia è lunga e bella. p. 184-187, Pollenzo - Bra: Eurostampa - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche 8. Zeppa G, Marchiani R, Bertolino M, Ghirardello D, Belviso S, Giordano M, Piochi M, TORRI L (2016). Applicazioni casearie di sottoprodotti enologici. <i>IL LATTE</i>, vol. 90, p. 14-17, ISSN: 0392-6060 9. Dal Bello B, TORRI L, Piochi M, Bertolino M, Garassino B, Zeppa G (2016). Arricchimento di prodotti lattiero-caseari con oli vegetali ad elevato contenuto in omega-3. <i>IL LATTE</i>, vol. 9, p. 22-25, ISSN: 0392-6060

-
- | | | |
|--------------|---|---|
| 2017 | Indicizzati
Scopus/WoS | <ol style="list-style-type: none">10. TORRI L, Jeon SY, Piochi M, Morini G, Kim KO (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i>, vol. 91, p. 148-160, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.12.00311. TORRI L, Frati A, Ninfali P, Mantegna S, Cravotto G, Morini G (2017). Comparison of reduced sugar high quality chocolates sweetened with stevioside and crude stevia "green" extract. <i>JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE</i>, vol. 97, p. 2346-2352, ISSN: 1097-0010, doi: 10.1002/jsfa.804512. Giovanelli G, TORRI L, Sinelli N, Buratti S (2017). Comparative study of physico-chemical and sensory characteristics of French fries prepared from frozen potatoes using different cooking systems. <i>EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY</i>, vol. 243, p. 1619-1631, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-017-2870-x13. Dal Bello B, TORRI L, Piochi M, Zeppa G (2017). Fresh cheese as a vehicle for polyunsaturated fatty acids integration: effect on physico-chemical, microbiological and sensory characteristics. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION</i>, vol. 68, p. 800-810, ISSN: 0963-7486, doi: 10.1080/09637486.2017.130189114. Lavelli V, Sri Harsha PSC, Piochi M, TORRI L (2017). Sustainable recovery of grape skins for use in an apple beverage with antiglycation properties. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY</i>, vol. 52, p. 108-117, ISSN: 0950-5423, doi: 10.1111/ijfs.1326115. Monteleone E, Spinelli S, Dinnella C, Endrizzi I, Laureati M, Pagliarini E, Sinesio F, Gasperi F, TORRI L, Aprea E, Bailetti LI, Bendini A, Braghieri A, Cattaneo C, Clicerì D, Condelli N, Cravero MC, Del Caro A, Di Monaco R, Drago S, Favotto S, Fusi R, Galassi L, Gallina Toschi T, Garavaldi A, Gasparini P, Gatti E, Masi C, Mazzaglia A, Moneta E, Piasentier E, Piochi M, Pirastu N., Predieri S, Robino A, Russo F, Tesini F (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. <i>FOOD QUALITY AND PREFERENCE</i>, vol. 59, p. 123-140, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.02.01316. Piochi M, Monteleone E, TORRI L, Masi C, Almlì V.L, Wold JP, Dinnella C (2017). Comparing manual counting to automated image analysis for the assessment of fungiform papillae density on human tongue. <i>CHEMICAL SENSES</i>, vol. 42, p. 553-561, ISSN: 0379-864X, doi: 10.1093/chemse/bjx035 |
| <hr/> | | |
| Altro | <ol style="list-style-type: none">17. TORRI L (2017). L'identità sensoriale del tartufo: dal laboratorio alla cucina. In: (a cura di): Grimaldi P, Di tartufi e di masche. POLLENTIA UNIVERSITY, p. 365-382, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 978888499509418. Piochi M, Dinnella C, TORRI L, Masi C, Almlì VL, Monteleone E (2017). L'analisi dell'immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi. In: (a cura di): Società Italiana di Scienze Sensoriali, Atti del VI convegno nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 329-333, Bologna:Alma Mater Studiorum Università di Bologna, ISBN: 9788890215292 | |
-

2018	Indicizzati Scopus/WoS	<p>19. 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: 0023-6438</p> <p>20. 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.</p> <p>21. 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.</p> <p>22. 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 Salvo 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.2018.01.014</p> <p>23. Laureati M, Spinelli S, Monteleone E, Dinella C, Prescott J, Cattaneo C, Proserpio C, De Toffoli A, Gasperi E, Endrizzi I, TORRI L, Peparaio 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.</p>
	Altro	<p>24. TORRI L., Volpato G. (2018). Italian consumers' attitude towards insects as food: Effect of gender, personality traits and insect visibility. The 2nd International Conference "Insects to Feed the World" (IFW 2018), May 15-18, 2018, Wuhan, China. <i>JOURNAL OF INSECTS AS FOOD AND FEED</i>, 4 (S1), p. 59.</p> <p>25. Volpato G., Ellena R., TORRI L. (2018). Entomophagy, urbanization, and livelihood commodification: A case study from Naivasha, Kenya. The 2nd International Conference "Insects to Feed the World" (IFW 2018), May 15-18, 2018, Wuhan, China. <i>JOURNAL OF INSECTS AS FOOD AND FEED</i>, 4 (S1), p. 89.</p> <p>26. Tuccillo F., Bonelli S., TORRI L. (2018). Disgust sensitivity towards insects and its relationship with demographic and cultural factors. The 2nd International Conference "Insects to Feed the World" (IFW 2018), May 15-18, 2018, Wuhan, China. <i>JOURNAL OF INSECTS AS FOOD AND FEED</i>, 4 (S1), p. 56.</p>

5. Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori

5.1 Camilla CIPRIANI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none">1. Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). Un Progetto di citizen engagement per un evento e uno stile di vita sostenibili. Innovazione e inclusione sociale, accessibilità all'esperienza culturale e valutazione dell'impatto economico e culturale al centro del progetto Systemic Event Design. SLOW, vol. 4, ISBN 9788884994448, ISSN: 1722-78522. Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). Rubrica on line "Seminiamo Sostenibilità" (12 uscite): 1. La rivoluzione sostenibile di TM SdG 2. Progetto SEeD: l'importanza della tracciabilità 3. Non acquistiamo rifiuti, ma generiamo compost 4. Rifiutare l'idea di rifiuto 5. L'acqua è un bene comune 6. Un'evento 100% energia pulita 7. Una strategia per mangiare meglio e ammalarsi meno 8. Terra Madre Salone del Gusto: vietato sprecare 9. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità formato famiglia 10. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità in movimento 11. Il cibo come mezzo di innovazione sociale 12. Terra Madre, una guida per co-organizzare un evento. In: Seminiamo Sostenibilità (www.slowfood.it, www.unisg.it, www.salonedelgusto.it).
In stampa	Altro	<ol style="list-style-type: none">3. Fassio F, Cipriani C (2017). Ricerche per una gastronomia circolare. In: Fassio F, Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza in circolo. Milano: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236

5.2 Rachele ELLENA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
in stampa	Indicizzati Scopus/WoS	1. Ellena, R. & Nongkynrih, A.K., 2017. 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*

5.3 Gianpaolo FASSINO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none">1. Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie. Catalogo della mostra (Torino, Palazzo Lascaris, 26 maggio - 22 luglio 2016), a cura di Gianpaolo Fassino e Davide Porporato, Torino, Consiglio Regionale del Piemonte, 2016, 48 pp. (ISBN: 978-88-96074-81-7).2. Vigo Andrea, None e il Santuario di S. Ponzio M. Memorie storico-descrittive, ristampa anastatica dell'edizione: Torino, Tip. G. Montrucchio, 1914 a cura di Davide Porporato e Gianpaolo Fassino, Vercelli, Gallo, 2016, LXII+84 pp. (ISBN: 9788897314226).3. Fassino Gianpaolo, Dal repertorio cartaceo al web. Riflessioni per una storia della schedatura in ambito antropologico, in «Ratio Sociologica. Journal of Social Sciences: theory and applications», vol. 9 (2016), n. 1, pp. 83-96 (ISSN: 2035 – 3871)4. FASSINO Gianpaolo, Feste, cibi, comunità. Una percorso per immagini, in Gli Italiani dell'Altrove, a cura di Piercarlo Grimaldi e Maura Picciau, Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Slow Food editore - Mibact-Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo - Istituto Centrale per la Demotnoantropologia, vol. I, pp. 78-92 (Collana "Pollentia Universty, I") (ISBN: 9788884994479)5. Porporato Davide, FASSINO Gianpaolo, I 'Granai della memoria': un'esperienza di patrimonializzazione del territorio tra ricerca e didattica, in Per la valorizzazione del patrimonio culturale della Campania. Il contributo degli studi medio- e neo-latini, a cura di Giuseppe Germano, Napoli, Paolo Loffredo - Iniziative Editoriali, 2016, pp. 179-193 (Collana "Latinae humanitatis itinera nova. Collana di Studi e Testi della Latinità medievale e umanistica", 2) (ISBN 978-88-99306-21-2)6. Fassino Gianpaolo, I sacerdoti rivesi don Gaspare Burzio e don Angelo Fasano, storici di sant'Albano e del suo culto, in Sant'Albano. Una leggenda, una festa, un paese: Riva presso Chieri, Riva presso Chieri, Associazione culturale "Il Carro", 2016, pp. 85-89 (ISBN: 978-88-941824-0-8).7. Fassino Gianpaolo, Il consumo del vino nel mondo operaio, in Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie, a cura di Gianpaolo Fassino, Davide Porporato, Torino, Consiglio Regionale del Piemonte, 2016, pp. 17-19 (ISBN: 978-88-96074-81-7). Il volume è accessibile on line attraverso il sito istituzionale del Consiglio Regionale del Piemonte: www.cr.piemonte.it/web/files/fame_di_lavoro.pdf8. Fassino Gianpaolo, Il teologo Andrea Vigo e le "Memorie storico-descrittive" del santuario di San Ponzio a None, in Andrea Vigo, None e il Santuario di S. Ponzio M. Memorie storico-descrittive (ristampa anastatica dell'edizione: Torino, Tip. G. Montrucchio, 1914), a cura di Gianpaolo Fassino, Davide Porporato, Vercelli, Gallo Edizioni, 2016, pp. XLIII-XVII (ISBN: 9788897314226).9. Fassino Gianpaolo, La festa patronale, in Sant'Albano. Una leggenda, una festa, un paese: Riva presso Chieri, Riva presso Chieri, Associazione culturale "Il Carro", 2016, pp. 13-14 (ISBN: 978-88-941824-0-8).10. Fassino Gianpaolo, Le corse col carro: un tratto fondante la cerimonialità festiva del Piemonte, in Sant'Albano. Una leggenda, una festa, un paese: Riva presso Chieri, Riva presso Chieri, Associazione culturale "Il Carro", 2016, pp. 15-24 (ISBN: 978-88-941824-0-8).11. Fassino Gianpaolo, L'etichetta: un'esperienza di dono e contro dono / The Label: an experience in giving and receiving, in La storia è lunga e bella. Cinquant'anni di Eurostampa / A Long and Beautiful Story. 50 years of Eurostampa, a cura di Piercarlo Grimaldi, Bra - Bene Vagienna, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Eurostampa, 2016, pp. 188-191 (ISBN: 9788890746239).

2016	Altro	<p>12. Fassino Gianpaolo, «Un vero e fruttifero patrimonio di saggezza». La storia editoriale de I proverbi monferrini di Agostino Della Sala Spada, in Agostino Della Sala Spada, I proverbi monferrini (ristampa anastatica dell'edizione Torino, Sacerdote, 1901), a cura di Piercarlo Grimaldi, Torino, Omega Edizioni, 2016, pp. XLVII-LXI (Collana «Documenti e ricerche di etnologia europea»), (ISBN: 978-88-7241-549-8).</p> <p>13. Fassino Gianpaolo, Le società agricole di mutuo soccorso, luogo dell'identità e patrimonio del territorio, in «Picchioverde», a. I (2016), n. 1, pp. 54-59 (ISSN: 2532-1331).</p> <p>14. Gaspare Burzio, Sant'Albano Martire Patrono principale di Riva presso Chieri. Memorie storico-descrittive, raccolte da un Rivese ed offerte a' suoi conterrazzani, a cura di Gianpaolo Fassino, in Sant'Albano. Una leggenda, una festa, un paese: Riva presso Chieri, Riva presso Chieri, Associazione culturale "Il Carro", 2016, pp. 215-247 (ISBN: 978-88-941824-0-8).</p> <p>15. Distilleria Quaglia. Sperimentare attraverso la tradizione, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 8' 34" (coordinamento ricerca a cura di Gianpaolo Fassino, Luca Ghiardo) (il video è disponibile al link: www.distilleriaquaglia.it/ - www.youtube.com/watch?time_continue=3&v=1ZxiZSuV6M8).</p> <p>16. Ghiardo Luca, Porporato Davide, Percivalle Luca, Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 16' 18" (ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato).</p>
2017	Articolo in rivista di classe A	<p>17. Porporato Davide, Fassino Gianpaolo, Operai, fabbriche e cibo: storie di gastronomie precarie, in «CoSMo Comparative Studies in Modernism», n. 10 (Spring), 2017, pp. 51-67</p>
	Altro	<p>18. Corvo P, Fassino G (2017). Turismo religioso e gastronomia: il caso dell'Alto Astigiano . In: (a cura di): Baldin S; Zago M, Luoghi dell'anima, anime in cammino. Riflessioni su eredità culturali e spirito religioso. p. 174-182, MILANO:FrancoAngeli</p> <p>19. Fassino Gianpaolo, Dom Colombano Chiaveroti eremita camaldolese, in Gli Eremiti Camaldolesi di Piemonte (1601-1801), a cura di Gianfranco Armando, Laura Facchin, Diego Lanzardo, Cherasco, Associazione Cherasco Cultura, 2017, pp. 183-204 (ISBN 978-88-942257-5-4).</p> <p>20. Fassino Gianpaolo, «Sono riputati fra i migliori d'Italia». Il tartufo bianco d'Alba dalle statistiche napoleoniche all'Inchiesta Jacini, in Di tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna, a cura di Piercarlo Grimaldi, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Slow Food Editore, 2017, pp. 259-283 (Collana «Pollentia Universty, III») (ISBN 978-88-8499-509-4).</p> <p>21. Fassino Gianpaolo (a cura di), Immagini di tartufo, in Di tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna, a cura di Piercarlo Grimaldi, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Slow Food Editore, 2017, pp. I-XVI (Collana «Pollentia Universty, III») (ISBN 978-88-8499-509-4).</p> <p>22. Fassino Gianpaolo, Un museo molteplice: il «Museo Martini di storia dell'enologia», in «Picchioverde», a. II (2017), n. 1, pp. 20-25 (ISSN: 2532-1331).</p> <p>23. Fassino Gianpaolo, Il Museo del Tessile di Chieri. La storia imprenditoriale e industriale di una città, in «Picchioverde», a. II (2017), n. 2, pp. 28-30 (ISSN: 2532-1331).</p> <p>24. Fassino Gianpaolo, Il maiale e la norcineria tradizionale italiana: cultura materiale e simbologia, in La Grande Salumeria Italiana, a cura di Costantino Cipolla, Milano, FrancoAngeli, 2017, pp. 363-378 (Collana «Gusto e Società») (ISBN: 9788891759580).</p>

25. Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato, Il martedì grasso a Palù del Fersina. Il bètscho, la bètscha, l'òiartröger e i koskrötn, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 7' 40" (il video è disponibile al link: www.youtube.com/watch?v=bidbL.f4bDPY).
26. Badia di Dulzago: la fagiolata di San Giulio, Pollenzo-Bra/Vercelli, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche/Università degli Studi del Piemonte Orientale, regia di Luca Ghiardo, video digitale, 2017, durata 10' 25" (ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino, Davide Porporato, Marzia Demarchi) (il video è disponibile al link: https://www.youtube.com/watch?time_continue=623&v=xS2-ZEnmxwg).
27. Distilleria Quaglia. La riscoperta dei liquori della tradizione, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 7' 26" (ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino).
28. Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo Fassino e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, XLIV+740 pp. (Collana «I Quaderni di Muscandia. Monografie»; ISBN 978-88-904603-7-1).
29. Porporato Davide, Fassino Gianpaolo, Una carne buona, pulita e giusta, in «Extracampus. Rivista dell'Università del Piemonte Orientale sulla ricerca, sul trasferimento tecnologico e sul public engagement», n. 1, dicembre 2017, pp. 38-41
30. Il passaggio di Pio VII e di Napoleone ad Asti nell'aprile 1805 in un'inedita annotazione lamorrese, in "Agorà", a. XVI (2017), n. 64, p. 6.
31. FASSINO Gianpaolo, Zampicinini Franco, Introduzione. Parrocchie e vita religiosa a Cocconato: un percorso d'indagine territoriale fra storia e antropologia, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo Fassino e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. XXV-XLII (ISBN 978-88-904603-7-1).
32. Le complesse appartenenze diocesane di Cocconato, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 37-46 (ISBN 978-88-904603-7-1).
33. FASSINO Gianpaolo, Zampicinini Franco, Il ciclo pittorico della volta della chiesa parrocchiale, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 97-100 (ISBN 978-88-904603-7-1).
34. Fassino Gianpaolo, Chiesa di San Bartolomeo in Cocconato, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 135-144 (ISBN 978-88-904603-7-1).
35. Una lapide commemorativa per il Giubileo straordinario del 1865, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 493-498 (ISBN 978-88-904603-7-1).
36. La requisizione dei registri parrocchiali del 1806, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 423-428 (ISBN 978-88-904603-7-1).
37. La Memoria per i successori nella Prepositura di Cocconato di don Giuseppe Barbosio, in Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, p. 422 (ISBN 978-88-904603-7-1).

38. Cappellino Marina, FASSINO Gianpaolo, - Zampicinini Franco, Il convento agostiniano di Cocconato, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 147-164 (ISBN 978-88-904603-7-1).
39. Regondi Valeria, Vacca Salvatore, FASSINO Gianpaolo, Don Luigi Maria Druetti parroco di Cocconato, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 404-406 (ISBN 978-88-904603-7-1).
40. La morte illuminata di don Giuseppe Barbosio, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 413-421 (ISBN 978-88-904603-7-1).
41. Patroni senza santità. Fausto e Felice protettori di Cocconato, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 557-565 (ISBN 978-88-904603-7-1).
42. Le reliquie di Cocconato, Tuffo e Cocconito, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, p. 566 (ISBN 978-88-904603-7-1).
43. I cimiteri di Cocconito e Tuffo, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 579-584 (ISBN 978-88-904603-7-1).
44. L'olmo di Cocconito, «albero pretorio di ragione feudale», in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 585-586 (ISBN 978-88-904603-7-1).
45. FASSINO Gianpaolo, Zampicinini Franco, Le immaginette pasquali delle parrocchie di Cocconato, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 525-534 (ISBN 978-88-904603-7-1).
46. Grimaldi Piercarlo, Fassino Gianpaolo, Immaginari gastronomici / Gastronomic imagination, in *Menu delle montagne*, a cura di Aldo Audisio, Scarmagno-Ivrea, Priuli & Verlucca, 2017, pp. 53-58 e 275-279 (Collana «Babelis turris / Raccolte di documentazione del Museo nazionale della montagna», edizione bilingue italiano/inglese, ISBN: 978-88-8068-843-3).
47. Il culto dei santi: persistenze e trasformazioni, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 517-550 (ISBN 978-88-904603-7-1).
48. I santi artigiani: devozioni urbane per una comunità in mutamento, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 525-528 (ISBN 978-88-904603-7-1).
49. I messaggi-supplica a Sant'Antonio da Padova, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 551-556 (ISBN 978-88-904603-7-1).
50. Un servo di Maria nell'epoca del Cristianesimo offeso e difeso: padre Giovanni Angelo Ravanone, in *Chiese e vita religiosa a Cocconato. Storia, arte, tradizioni in un territorio di confine del Piemonte centrale*, a cura di Gianpaolo FASSINO e Franco Zampicinini, Castelnuovo don Bosco, Associazione Terra Boschi Gente e Memorie, 2017, pp. 453-472 (ISBN 978-88-904603-7-1).

2017	Altro	<p>51. La tesi in filosofia di Giovanni Angelo Ravanone, 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. 455-458 (ISBN 978-88-904603-7-1).</p> <p>52. San Giovanni Bosco e Cocconato: rapporti e amicizie, 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. 477-492 (ISBN 978-88-904603-7-1)</p>
2018	Altro	<p>53. 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).</p> <p>54. 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).</p> <p>55. 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).</p> <p>56. 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).</p> <p>57. 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).</p> <p>58. 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)</p>

5.4 Michele Filippo FONTEFRANCESCO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. A Space of Isolation: entrepreneurship in a time of crisis in Italy, in Lez Rayman-Bacchus, e Philip R. Walsh (a cura di), Corporate Responsibility and Sustainable Development: Exploring the nexus of private and public interests, London-New York: Routledge: 67-80, 2016. ISBN: 978-1-13-884595-4. 2. Native Anthropology and uncertain "otherness", Anthropology Today, 32 (2):25, 2016. ISSN: 1467-8322 3. Di pendolarismo e partecipazione: una riflessione etnografica in Provincia di Alessandria. Città in controluce: Rivista sulla qualità della vita e il disagio sociale, XXVIII: 99-110, 2016. ISSN: 2388-4053 4. Industria 4.0, distretti industriali & conoscenza artigiana. Limiti, risorse e possibilità per un cambio di paradigma produttivo. Quaderni di ricerca sull'artigianato.73(2):173-194, 2016. 1590-296X 5. Exploring Limbo: The experience of job-loss and unemployment in a jewellery city in Italy. Issues in Ethnology and Anthropology 11 (2): 519-537, 2016. ISSN: 0353-1589.
	Articolo in rivista classe A	<ol style="list-style-type: none"> 6. Native Anthropology and uncertain "otherness", Anthropology Today, 32 (2):25, 2016. ISSN: 1467-8322 7. Di carte e impresa: etnografia di un gioco di carte collezionabili. Dada: Rivista di Antropologia post-globale, VI (2): 139-15, 2016. ISSN: 2240-0192.
	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 8. Il romanzo dei Quartero. Testo di Marco Quartero. Lu: Associazione Culturale San Giacomo, 2016. ISBN: 9788890635366. 9. (con Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato, Gianpaolo Fassino, Luca Ghiardo) Fame di Lavoro, Consiglio Regionale del Piemonte, Torino, 26/5-22/7 10. "Etichette di Comunità" in P. Grimaldi (a cura di). La storia è lunga e bella. I cinquant'anni di Eurostampa", Bra-Benevaglia: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Eurostampa, 2016. ISBN: 9788890746239: 168-171. 11. "La fine della città dell'Oro? La crisi dell'industria orafa valenzana" in F. D'Aloisio e S. Ghezzi (a cura di). Antropologia della crisi. Prospettive etnografiche sulle trasformazioni del lavoro dell'impresa in Italia. Torino: Harmattan Italia: 60-81, 2016. ISBN: 8878922919 12. "La metodologia di lavoro" in Gianpaolo Fassino, e Davide Porporato (a cura di), Fame di Lavoro. Storie di gastronomie operaie, Torino: Consiglio Regionale del Piemonte: 23-24, 2016. ISBN: 978-88-96074-81-7. 13. Pride for Mediocracy: The Wrong Myth of Excellence in Economy. The Social Sciences Post. (14/1/2016) url: http://thesocialsciencepost.com/en/2016/01/pride-for-mediocracy-the-wrong-myth-of-excellence-in-economy/ 14. Musica Extraterrestre. Il Corriere della Fantascienza. (23/11/16) url: http://www.fantascienza.com/21946/musica-extraterrestre 15. Le nuove geografie italiane di Pokemon Go. Il Corriere della Fantascienza. (18/07/16) url: http://www.fantascienza.com/21516/le-nuove-geografie-italiane-di-pokemon-go 16. (con Piercarlo Grimaldi, Gianpaolo Fassino, Luca Ghiardo, Luca Percivalle, Davide Porporato), "Modello di indagine e documentazione" Working Paper progetto "Le memorie del mondo contadino" per Assessorato Agricoltura, Regione Piemonte. 17. Local. Bottega alimentare in Bra, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 5' 27" (regia Luca Percivalle, riprese Andrea Icardi, ricerca antropologica a cura di Michele Fontefrancesco, coordinamento della ricerca Davide Porporato). Presentato all'edizione di Terra Madre 2016 presso lo Stand Unisg durante l'incontro Narrazioni di cibo d'impresa, Torino, 22 settembre 2016.

Altro	<p>18. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.1 Cibo e Intercultura, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 9' 17" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&So" il 10 marzo 2016</p> <p>19. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.2 La scoperta di una nuova cultura, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 10' 12" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&So" il 3 maggio 2016</p> <p>20. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.3 Imparare assieme, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 9' 18" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&So" il 31 maggio 2016</p>	
2017	Indicizzati Scopus/WoS	21. "International Development Ideas, Experience, & Prospects" in <i>Progress in Development Studies</i> 17(3): 249–250. ISSN: 0022-0388.
	Articolo in rivista classe A	<p>22. "Fare il sindaco. Politica e management per l'amministrazione e la fusione dei Comuni" in <i>Dada: Rivista di Antropologia post-globale</i>, 2017. ISSN: 2240-0192</p> <p>23. Il gusto delle sagre. Cibo e comunità nel Piemonte meridionale. <i>Narrare i Gruppi</i>, XII, 2: 181-194. ISSN: 2281-8960</p> <p>24. Il cibo dell'apocalissi: narrati gastronomici e modelli d'umanità. <i>Dada: Rivista di Antropologia post-globale</i>. ISSN: 2240-0192</p>
	Altro	<p>25. Parole di comunità e comunità di parole. In M. F. Fontefrancesco (edited by), <i>A-i era na vòta 'n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese</i>. Tortona: Vicolo del Pavone: 5-6.</p> <p>26. Storie di un incontro: note entnografiche di un incontro gastronomico. In P. Grimaldi (a cura di), <i>Di tartufi e di masche. L'immaginario del Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna</i>. Bra: Slow Food Editore, 2017. 307-319.</p> <p>27. "Spedd: creare partecipazione, creare cittadinanza" in Giacomo Balduzzi, and Davide Servetti (a cura di), <i>Voglia di democrazia: progetti di quartiere e deliberazione pubblica a Novara</i>, Novara: Interlinea, 2017. ISBN 978-88-6857-133-7.</p> <p>28. Cura, impresa e società: verso una Social Corporate Responsibility. <i>Quaderni di ricerca sull'artigianato</i>.75 (2), 2017. 1590-296X</p> <p>29. Politiche urbane della salute: Il bisogno di città e territorio. Associazione Nazionale Comuni Italiani. Gruppo di lavoro "Urban Health".</p> <p>30. <i>A-i era na vòta 'n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese</i>. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-048.</p> <p>31. Parole di comunità e comunità di parole. In M. F. Fontefrancesco (edited by), <i>A-i era na vòta 'n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese</i>. Tortona: Vicolo del Pavone: 5-6.</p> <p>32. Granai della Memoria: we listen to your stories, we share your lives. In <i>The best in heritage</i>. Project of influence XVI edition. Zagreb: European Heritage Association – The best in heritage. Pp: 16-17. ISBN: 1849-5222.</p> <p>33. 92 km. Opere di Paola Mazzoglio. Comune di Lu. Lu, April.</p> <p>34. Il paesaggio dell'uomo. Opere di Renato Luparia. Comune di Lu. Lu, March.</p> <p>35. Monferrato tra colline e risaie. Opere di Lorenzo Dotti. Comune di Lu. Lu, February.</p> <p>36. Oltre il colore. Opere di Nadia Beltramo. Comune di Lu. Lu, January.</p> <p>37. "Corilu: Amicizia e Innovazione", Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, video digitale, 2017, (regia Luca Ghiardo e Michele F. Fontefrancesco, riprese di Luca Ghiardo, ricerca antropologica di Michele F. Fontefrancesco). Presentato all'edizione di Cheese 2017 presso lo Stand Unisg durante l'incontro Narrazioni di cibo d'impresa, Bra, 16 settembre 2017.</p>

2018	Indicizzati Scopus/WoS	38. The People, Place and Space Reader. Progress in Development Studies, 18 (3): 217-219. ISSN: 0022-0388. 39. Fontefrancesco M. F., 2018. Review of "Jonathan Skinner and Dimitrios The-odossopoulos (eds.), 2011. 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
	Articolo in rivista classe A	40. L'anarchia selvaggia. Dada: Rivista di Antropologia post-globale. 8 (1): 127-131. ISSN: 2240-0192 41. 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
	Altro	42. 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 43. Antropologia e fantascienza: storia di un forte legame. Il Corriere della Fantascienza. (8/1/2018). 44. Etichette d'Artista. Comune di Lu, Associazione Culturale San Giacomo, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, June. 45. Verzetti e Verzetti. Opere di Gianluca e Giancarlo Verzetti. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, March. 46. Full of Emptiness. Opere di Roberta Pizzorno. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, February. 47. Il tratto della fiaba. Opere di Paola Rota Levati. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, January. 48. Premessa. In M. F. Fontefrancesco (edited by) Verzetti e Verzetti. Forme, Riflessi, Frammenti, Policromie. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-125-1. 49. Presentazione. In Roberta Pizzorno (edited by) Full of Emptyness. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-06-2. 50. 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. 51. 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 52. Fontefrancesco M. F., 2018, Un paesaggio di mercati e di campi. In Corvo P., Fontefrancesco M. F. (a cura di), Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya. Tortona: Vicolo del Pavone. Pp. 13-16
In stampa	Indicizzati Scopus/WoS	53. Great Expectations. Issues in Ethnology and Anthropology. ISSN: 0353-1589. 54. "Human Development in Times of Crisis" in Progress in Development Studies 17(3): 249–250. ISSN: 0022-0388.
	Capitolo di libro o libro internazionale	55. (with Paolo Corvo) Sustainable Gastronomic Tourism. In S. K. Dixit (edited by) Routledge Handbook of Gastronomic Tourism. London: Routledge.

5.5 Gaia GIANNOTTI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	1. Giannotti G., Food-Labeling, potenzialità di un'app per l'etichettatura alimentare, in Grimaldi P. (a cura di), La Storia è lunga e bella Cinquant'anni di Eurostampa, Eurostampa, 2016

5.6 Dario LEONE

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	1. Leone Dario, 2016. Le etichette del cibo come le locandine dei film: due narrazioni pronte a fondersi e confondersi. In: (a cura di): Grimaldi P, La storia è lunga e bella. p. 200-203, Pollenzo - Bra:Eurostampa - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

5.7 Luca PERCIVALLE

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none">1. Local. Bottega alimentare in Bra, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 5' 27" (regia Luca Percivalle, riprese Andrea Icardi, ricerca antropologica a cura di Michele Fontefrancesco, coordinamento della ricerca Davide Porporato). Presentato all'edizione di Terra Madre 2016 presso lo Stand Unisg durante l'incontro Narrazioni di cibo d'impresa, Torino, 22 settembre 2016. Ghiardo Luca, Porporato Davide, Percivalle Luca, Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 16' 18" (ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Video facente parte dell'allestimento della mostra "Fame di lavoro", Palazzo Lascaris, Torino, 26 maggio-22 luglio 2016.2. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.1 Cibo e Intercultura, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 9' 17" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&So" il 10 marzo 20163. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.2 La scoperta di una nuova cultura, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 10' 12" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&So" il 3 maggio 20164. Sapori e suoni del cibo e della memoria – Cap.3 Imparare assieme, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2016, durata 9' 18" (regia Luca Percivalle, progetto a cura di Michele Fontefrancesco e Luca Percivalle, riprese Luca Ghiardo e Luca Percivalle). Presentato presso l'IISS "Cillario-Ferrero" di Neive nell'ambito del progetto "Sa&So" il 31 maggio 2016
2017	Altro	<ol style="list-style-type: none">5. Il martedì grasso a Palù del Fersina. Il bètscho, la bètscha, l'òiartröger e i koskrötn, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 7' 40" (regia di Luca Percivalle, ricerca antropologica Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato, riprese di Davide Oddone e Luca Percivalle)6. Distilleria Quaglia. La riscoperta dei liquori della tradizione, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 7' 26" (regia e riprese di Luca Percivalle, ricerca antropologica di Gianpaolo Fassino). Presentato all'edizione di Cheese 2017 presso lo Stand Unisg durante l'incontro Narrazioni di cibo d'impresa, Bra, 16 settembre 2017.

in stampa	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 7. Ambrogio Artoni, Piercarlo Grimaldi, Un sarto di Langa alla Grande Guerra, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 20' 59" (digitalizzazione archivio e editing Luca Percivalle). Alleagto all'omonimo libro 8. Le ragioni della Terra. Cascina Barban, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'15" (regia di Luca Percivalle, ricerca antropologica Gianpaolo Fassino, riprese di Luca Percivalle) 9. Le ragioni della Terra. L'ape drola, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'00" (regia di Luca Percivalle, riprese di Luca Ghiardo e Luca Percivalle) 10. Le ragioni della Terra. Società Agricola Genotti, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'15" (regia di Luca Percivalle, riprese di Luca Ghiardo e Luca Percivalle) 11. Le ragioni della Terra. Riso Buono, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'24" (regia di Luca Percivalle, riprese di Luca Ghiardo e Luca Percivalle) 12. Le ragioni della Terra. Azienda Agricola Bagnod Roberto, Pollenzo-Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Granai della Memoria, video digitale, 2017, durata 3'16" (regia di Luca Percivalle, riprese di Luca Ghiardo e Luca Percivalle)
----------------------	--------------	--

5.8 Maria PIOCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	1. Marchiani R, Bertolino M, Belviso S, Giordano M, Ghirardello D, Torri L, Piochi M, Zeppa G (2016). Yogurt enrichment with grape pomace. Effect of grape cultivar on physico-chemical, microbiological and sensory properties. <i>JOURNAL OF FOOD QUALITY</i> , vol. 39, p. 77-89, ISSN: 1745-4557, doi: 10.1111/jfq.12181
		2. Torri L, Piochi M (2016). <i>Sensory methods and electronic nose as innovative tools for the evaluation of the aroma transfer properties of food plastic bags</i> . <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i> , vol. 85, p. 235-243, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.05.004 (*)
		3. Torri L, Piochi M, Marchiani R, Zeppa G, Dinnella C, Monteleone E (2016). A sensory- and consumer based approach to optimize cheese enrichment with grape skin powders. <i>JOURNAL OF DAIRY SCIENCE</i> , vol. 99, p. 194-204, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-9922
	Altro	4. Dal Bello B, Torri L, Piochi M, Bertolino M, Garassino B, Zeppa G (2016). Arricchimento di prodotti lattiero-caseari con oli vegetali ad elevato contenuto in omega-3. <i>IL LATTE</i> , vol. 9, p. 22-25, ISSN: 0392-6060
	5. Zeppa G, Marchiani R, Bertolino M, Ghirardello D, Belviso S, Giordano M, Piochi M, TORRI L (2016). Applicazioni casearie di sottoprodotti enologici. <i>IL LATTE</i> , vol. 90, p. 14-17, ISSN: 0392-6060	
2017	Indicizzati Scopus/WoS	6. Torri L, Jeon SY, Piochi M, Morini G, Kim KO (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i> , vol. 91, p. 148-160, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.12.003
		7. Dal Bello B, Torri L, Piochi M, Zeppa G (2017). Fresh cheese as a vehicle for polyunsaturated fatty acids integration: effect on physico-chemical, microbiological and sensory characteristics. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION</i> , vol. 68, p. 800-810, ISSN: 0963-7486, doi: 10.1080/09637486.2017.1301891
		8. Lavelli V, Sri Harsha PSC, Piochi M, TORRI L (2017). <i>Sustainable recovery of grape skins for use in an apple beverage with antighycation properties</i> . <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY</i> , vol. 52, p. 108-117, ISSN: 0950-5423, doi: 10.1111/ijfs.13261 (*)
		9. Monteleone E, Spinelli S, Dinnella C, Endrizzi I, Laureati M, Pagliarini E, Sinesio F, Gasperi F, Torri L, Aprea E, Bailetti LI, Bendini A, Braghieri A, Cattaneo C, Clicerì D, Condelli N, Craverò MC, Del Caro A, Di Monaco R, Drago S, Favotto S, Fusi R, Galassi L, Gallina Toschi T, Garavaldi A, Gasparini P, Gatti E, Masi C, Mazzaglia A, Moneta E, Piasentier E, Piochi M, Pirastu N., Predieri S, Robino A, Russo F, Tesini F (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. <i>FOOD QUALITY AND PREFERENCE</i> , vol. 59, p. 123-140, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.02.013
	10. Piochi M, Monteleone E, Torri L, Masi C, Amli V.L, Wold JP, Dinnella C (2017). <i>Comparing manual counting to automated image analysis for the assessment of fungiform papillae density on human tongue</i> . <i>CHEMICAL SENSES</i> , vol. 42, p. 553-561, ISSN: 0379-864X, doi: 10.1093/chemse/bjx035 (*)	
Altro	11. Piochi M, Dinnella C, Torri L, Masi C, Amli VL, Monteleone E (2017). <i>L'analisi dell'immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi</i> . In: (a cura di): <i>Società Italiana di Scienze Sensoriali, Atti del VI convegno nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali</i> . p. 329-333, Bologna: Alma Mater Studiorum Università di Bologna, ISBN: 9788890215292 (*)	
2018	Indicizzati Scopus/WoS	12. 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

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

5.9 Gabriele VOLPATO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2017	Indicizzati	1. Volpato, G., Dioli, M., Di Nardo, A. 2017. Piebald camels. <i>Pastoralism</i> , 7
	Scopus/WoS	2. Volpato, G., Di Nardo, A. 2017. The role of <i>Nucularia perrinii</i> Batt. (Chenopodiaceae) in the camel-based Sahrawi social-ecological system. <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i> , 13
2018	Indicizzati	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>Hu Human Ecology (Springer)</i> , (2018). https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9

5.10 Dauro ZOCCHI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2017	Altro	<ol style="list-style-type: none">1. Zocchi D.M. (2017), El Arca del gusto en Perú. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico, Slow Food Editore, Lima, Perú2. Morett Figueiredo Rosa B., Ferreira Oliveira C.M., Silva Dos Santos D. e Zocchi D.M. (curatore editoriale) (2017), A Arca do Gosto no Brasil. Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico, Slow Food Editore, San Paolo, Brasile

6. Pubblicazioni dei Docenti Esterni

6.1 Silvio GRECO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Danovaro R, Carugati L, Berzano M, Cahill AE, Carvalho S, Chenuil A, Corinaldesi C, Cristina S, David R, Dell'Anno A, Dzhenbekova N, Garcés E, Gasol JM, Goela P, Féral J-P, Ferrera I, Forster RM, Kurekin AA, Rastelli E, Marinova V, Miller PI, Moncheva S, Newton A, Pearman JK, Pitois SG, Reñé A, Rodríguez-Ezpeleta N, Saggiomo V, Simis SGH, Stefanova K, Wilson C, Lo Martire M, Greco S, Cochrane SKJ, Mangoni O and Borja A (2016). “Implementing and Innovating Marine Monitoring Approaches for Assessing Marine Environmental Status. <i>Front. Mar. Sci.</i> 3:213. Doi: 10.3389/fmars.2016.00213 2. Rastelli E., Corinaldesi C., Dell'Anno A., Amaro T., Greco S., Widdicombe S., Danovaro R. (2016). “Impairment of sediment organic matter cycling by simulated CO2 leakages from carbon dioxide storage sites” 2016 Marine Environmental Research MERE –D-16-00336R1
2017	Articolo in rivista classe A	3. Eugenio Rastelli, Cinzia Corinaldesi, Antonio Dell'Anno, Marco Lo Martire, Silvestro Greco, Maria Cristina Facchini, Matteo Rinaldi, Colin O'Dowd, Darius Ceburnis & Roberto Danovaro (2017). “Transfer of labile organic matter and microbes from the ocean surface to the marine aerosol: an experimental approach”. 2017, <i>NATURE- SCIENTIFIC REPORTS</i> 7: DOI:10.1038/s41598-017-10563-z
	Capitolo di libro o libro internazionale	4. Giordano D., Perdichizzi A., Pirrera L., Perdichizzi F., Greco S. (2017). <i>Trachurus trachurus</i> . In: Sartor P., Mannini A., Carlucci R., Massaro E., Queirolo S., Sabatini A., Scarcella G., Simoni R. (eds), <i>Synthesis of the knowledge on biology, ecology and fishery of the halieutic resources of the Italian seas</i> . <i>Biol. Mar. Mediterr.</i> , 24 (Suppl. 1): 454-461.
2018	Articolo in rivista classe A	5. 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 <i>NATURE-SCIENTIFIC REPORTS</i> DOI:10.1038/s41598-018-31683-0

6.2 Andrea PEZZANA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico	
2016	Indicizzati Scopus/WoS	1. S Bo, V Ponzio, I Goitre, M Fadda, A Pezzana, G Beccuti, R Gambino, M Cassader, L Soldati, F Broglio. Predictive role of the Mediterranean diet on mortality in individuals at low cardiovascular risk: a 12 year follow-up population-based cohort study. <i>J Transl Med</i> (2016) 14:91.	
		Altro	
	2. Pezzana A, Avino D, Polato S, Fadda M. Space Food as a Model of a New Health Enhancing, Nutritional Paradigm Proceedings of the “Sixth International Conference on Food Studies”, Berkeley (CA) 12-13 october 2016.		
	3. Pezzana A., De Carli L., Castelli A. Food and health: the challenge with curiosity and competence. <i>J AMD</i> 2016; 19 (3): 156-158.		
	4. Bonaldi a., Pezzana A. Food and health: is there any true? <i>J AMD</i> 2016; 19 (4): 254-262		
2017	Indicizzati Scopus/WoS	5. A Pezzana, P Durelli. Focus on sarcopenia: esempi di misurazioni antropometriche nell’anziano. Video didattico per “Attualità in Nutrizione Clinica” Pacini editore, 2016 (https://www.youtube.com/watch?v=_vIcKvpXhSg)	
		6. V. Ponzio, R. Rosato, E. Tarsia, I. Goitre, A. Pezzana, F. Broglio, S. Bo. Self-reported adherence to diet and preferences towards type of meal plan in patient with type-2 diabetes mellitus. A cross-sectional study. <i>Nutrition, metabolism and cardiovascular disease</i> (2017), 27, 642-650	
	Altro		
	7. A. Pezzana, D. Vassallo Cap. XLVI. I rischi alimentari. Il cibo quotidiano: strumento per la salute individuale. In: Dalla parte della vita, Società complessa me fragilità. La prospettiva della bioetica. Effatà Editrice, 2017 Cantalupa (To)		
	8. Gruppo di lavoro presso Ministero della Salute (A. Pezzana, componente effettivo). Linee di indirizzo nazionali per la riabilitazione nutrizionale nei disturbi dell’alimentazione. Quaderni del Ministero della Salute, 2017		
	9. L. Giordano, F. Gallo ... A. Pezzana (member of Andromeda working group). The ANDROMEDA prospective cohort study: predictive value of combined criteria to tailor breast cancer screening and new opportunities from circulating markers: study protocol. <i>BMC Cancer</i> (2017) 17:785		
	10. Gervasio S., Fiordispina G., Clara R., Zanardi M., Pezzana A. Case-report: use of bowel stimulation mwith faecal refilling before loop ileostomy closure. <i>Atti Congresso SINPE 2017, Società Italiana Nutrizione Parenterale ed enterale.</i>		
	11. A. Pezzana, ML. Amerio, C. Bo, A. Ciampella, E. Tenchella. Ristorazione collettiva. <i>Rivista Italiana di Nutrizione e metabolismo</i> , (2017), vol I, n. 3, pag. 61		
	12. A. Pezzana, L. De Carli, M. Zanardi. Cibo e salute: la sfida globale, le azioni locali. <i>Energeo Magazine apr-mag 2017</i> , pp. 47-48		
	13. A. Traversa, D. Adriano, A. Bellio, DM. Bianchi, S. Gallina, C. Ippolito, A. Romano, P. Durelli, A. Pezzana, L. Decastelli. Food safety and sustainable nutrition workshops: educational experiences for primary school children in Turin, Italy. <i>It Jour Food Safety</i> (2017), 6:6177		
	14. Pezzana A, Di Bella E. Food and foodways in Italy: an holistic approach to food security The experience of “Nutrire Torino metropolitan” (Feeding Turin metropolitan area). Proceedings of the Conference: CFS Intersessional events on Nutrition Impact Assessment of Policies to Support Healthy Food Environments and Healthy Diets - 26 May 2017, FAO, Rome, Italy.		
	2018	Indicizzati Scopus/WoS	15. 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, Patrino E, Petrachi MN, Giroto E, Sillano M, Geninatti S, Zanardi M, Pezzana A. <i>Clin Nutr ESPEN</i> . 2018 Jun;25:87-94.

6.3 Cesare POPPI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none">1. C. Poppi 'Death, Masks and Carnival: ritual practice, metaphor and 'the real thing' in Europe, in Niglio, O. (ed.), <i>Dialogue among Cultures. Carnivals in the World</i>, Ariccia, Ermes Edizioni Scientifiche, pp. 336-340. ISBN 978-88-6975-089-2.2. G. Kezich, C. Poppi, F. Chiocchetti, 'L guant the Fascia ingern e anché', <i>Mondo Ladino XL</i>: 13-30.3. C. Poppi, 'Piraata è sempre solo', in <i>Nigrizia</i>, 134, 7-8: 70-73.4. C. Poppi, 'Fra Kpaana e Janz: dinamiche coreografiche nel Nord-Ovest del Ghana', in Budriesi, L. <i>Danze Africane in Transito</i>.5. C. Poppi, <i>Terra, Paglia e Fuoco: tre lezioni sulla cultura materiale in Africa</i>, Istituto dei Beni Culturali dell'Emilia-Romagna/Accademia di Belle Arti di Bologna.
2017	Altro	<ol style="list-style-type: none">6. C. Poppi, 'Fotofanie: antropologia della luce dall'icona alla pittura su vetro', in AA.VV. <i>Fragili Devozioni icone su vetro e specchio della collezione Morelli-Litta Modignani</i>, Sanzeno: 28-32.

6.4 Cinzia SCAFFIDI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none">1. No al reato. E al peccato, in: Vita Pastorale, n. 6 giugno 2016, pp.24-252. Giornata per la Custodia del Creato, in: Vita Pastorale, n. 8 agosto-settembre 2016, pp.4-53. La storia è lunga e bella. I cinquant'anni di Eurostampa (coordinamento editoriale), Eurostampa/Università di Scienze Gastronomiche, 2016, Pollenzo-Benevagienna
2017	Altro	<ol style="list-style-type: none">4. Le ragioni della sostenibilità. Linee guida per un'accoglienza turistica all'insegna della sostenibilità. Toolkit per operatori turistici nell'ambito del progetto East Lombardy- Regione Europea della Gastronomia 2017 (disponibile online).5. Sano con gusto. Sostenibilità. In Garibaldi R., In viaggio per cibo e vino. Opportunità per un nuovo turismo integrato. Volume I, pp.155-174 (cap. 6). Roma: Aracne Editrice, 2017.6. Il Pesce, collana Slow Life – Slow Food Editore, Bra 2017.
2018	Altro	<ol style="list-style-type: none">7. Che Mondo Sarebbe - Pubblicità del cibo e modelli Sociali, Slow Food Editore, Bra, 2018