



REPORT PUBBLICAZIONI UNISG 2016-2019

+

Ultimo aggiornamento 20.01.2019

Indice

1.	CLASSIFICAZIONE DELLE PUBBLICAZIONI.....	3
2.	PUBBLICAZIONI DEI DOCENTI.....	4
2.1.	LORENZO BAIRATI	5
2.2.	ANTONELLA CAMPANINI.....	6
2.3.	ROBERTA CEVASCO	8
2.4.	SIMONE CINOTTO.....	9
2.5.	PAOLO CORVO.....	10
2.6.	FRANCO FASSIO.....	11
2.7.	MICHELE ANTONIO FINO	15
2.8.	CARMINE GARZIA	16
2.9.	PAOLA MIGLIORINI.....	17
2.10.	GABRIELLA MORINI	19
2.11.	MARIA GIOVANNA ONORATI.....	20
2.12.	NICOLA PERULLO	21
2.13.	ANDREA PIERONI.....	22
2.14.	DONATELLA SACCONI*.....	24
2.15.	LUISA TORRI.....	25
3.	PUBBLICAZIONI DEI BORSISTI DI RICERCA E COLLABORATORI	29
3.1.	CAMILA CIPRIANI	30
3.2.	RACHELE ELLENA	31
3.3.	GIANPAOLO FASSINO	32
3.4.	MICHELE FILIPPO FONTEFRANCESCO.....	38
3.5.	GAIA GIANNOTTI.....	43
3.6.	DARIO LEONE	44
3.7.	LUCA PERCIVALLE	45
3.8.	MARIA PIOCHI	47
3.9.	GABRIELE VOLPATO	49
3.10.	DAURO ZOCCHI	50
4.	PUBBLICAZIONI DEI DOCENTI ESTERNI.....	51
4.1.	SILVIO GRECO	52
4.2.	ANDREA PEZZANA	53
4.3.	CESARE POPPI	54
4.4.	CINZIA SCAFFIDI.....	55

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 2016-2019.

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. Pubblicazioni dei Docenti

2.1. Lorenzo BAIRATI

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Altro	<ol style="list-style-type: none">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: 978-88-98742-05-92. 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	<ol style="list-style-type: none">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: 2364-47104. BAIRATI L (2017). Le "Leggi-ricetta" nel mercato unico europeo. Criticità e prospettive. DIRITTO DEL COMMERCIO INTERNAZIONALE, p. 81-100, ISSN: 1593-2605
	Altro	<ol style="list-style-type: none">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

2.2. 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 tartufi e di masche. Il Tartufo bianco d'Alba: una storia notturna. p. 153-162, BRA: Slow Food Editore, ISBN: 9788884995094
2017	Rivista di classe A	<ol style="list-style-type: none"> 8. Campanini A., Le cuisinier entre la plume et le fourneau (Italie, XVe-XVIe siècle), "Food & History", 15, 1-2 (2017), pp. 137-160.
2018	Capitolo di libro o libro internazionale	<ol style="list-style-type: none"> 9. 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. 10. 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" 11. 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): Briost 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 12. Briost P, Quellier F, Bienassis L, Campanini A (2018). Conclusions. Influences et emprunts, italianité et francisation. In: (a cura di): Briost 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 13. Campanini A., Le cuisinier est-il un artiste ? (Italie, XVe-XVIIe siècles), in Peyrebonne N. (a cura di), Les métiers de bouche à l'époque moderne, Tours-Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais de Tours, 2018 (Collection "Tables des Hommes"), pp. 37-52.

Altro

14. 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.
 15. 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*.
-

2.3. 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): Eurostampa2. 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: 2284-242X3. 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), 16.05.20154. 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 20177. 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 20188. 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

2.4. Simone CINOTTO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	1. Quaderni Storici Vol. 51, no. 1 (2016), Special issue on “Food, Migration, and Mobility,” guest editor.
		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</i> Vol. 3, no. 1 (2017).
2018	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, 2018).
		6. Simone Cinotto and Hasia R. Diner. 2018. Jewish Foodways in Food History and the Jewish Diasporic Experience. In: Cinotto S. and Diner H.R. (eds), <i>Global Jewish Foodways: A History</i> . Lincoln, NE: University of Nebraska Press, 2018.
		7. <i>Global Jewish Foodways: A History</i> . Lincoln, NE: University of Nebraska Press, 2018.
	Articolo in rivista classe A	8. "The Past, Present, and Future of Food Studies: An Oral History with <i>Gastronomica</i> Editors", <i>Gastronomica</i> Vol. 18, no. 3 (2018)
		9. “Regionalism and Nationalism in Migrant Marketplaces: Transnational Social Geographies and the Globalization of Italian Food,” <i>Global Food History</i> Vol. 4, no. 1 (2018): 59-77
		10. "Gastronomica Round Table" <i>Gastronomica</i> Vol. 18, no. 3 (2018)
	In stampa	11. "Italian Diasporic Identities and Food", in <i>Italians and Food</i> , ed. Roberta Sassatelli (New York: Bloomsbury, 2018), in stampa.
		12. "Cultura e identità a tavola: la cucina italoamericana come storia sociale", in <i>Storia degli italoamericani</i> , ed. Francesco Durante and Maddalena Tirabassi (Milano: Le Monnier – Mondadori, 2018), in stampa.

2.5. 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.
2018	Indicizzati Scopus/WoS	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
	Altro	10. Corvo Paolo, Fassino Gianpaolo (a cura di), Viaggi enogastronomici e sostenibilità, Milano, FrancoAngeli (Collana «Turismo, consumi, tempo libero»).
		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.
		12. Nuovi modelli di pratiche alimentari in C.Cipolla, C.Corposanto (a cura di), Le culture del cibo. Elementi di sociologia della condivisione alimentare, p. 11-21, 2018, Franco Angeli, Milano.
	Capitolo di libro o libro internazionale	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, 2018, p. 301-315.
In stampa	Capitolo di libro o libro internazionale	14. Food Waste and quality of life, In A.Bianco, P.Conigliano, M. Gnaldi (editors), Italian Studies of Quality of life, Springer, in corso di stampa.

2.6. 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, Vernerio 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

2017	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 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	Indicizzati Scopus/WoS	<ol style="list-style-type: none"> 20. Fassio F., Cortese D., Cantino V. (2018), From triple bottom line to circular monitoring in food touristic events evaluation, Tourism Analysis, ISSN 1083-5423

21. Fassio F (2018). Il cibo ai tempi dell'economia circolare. IL MANIFESTO, ISSN: 0025-2158
22. Fassio F (2018). Cibo che da energia, energia per il cibo. IL MANIFESTO, ISSN: 0025-2158
23. 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
24. 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
25. 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
26. 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
27. 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
28. 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
29. 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
30. Fassio F, Tecco N (2018). Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. MILANO: Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236
31. Dansero E, Fassio F, Tamborrini P (a cura di) (2018). Atlante del Cibo. TORINO:CELID, ISBN: 9788867891283
32. Fassio F., Tecco N. (2018), Il food system nell'economia circolare, Materia Rinnovabile, ISSN 23852240
33. Fassio F., Tecco N. (2018), The Food System in the Circular Economy, Renewable Matter, ISSN 23851562
34. Fassio F., Tecco N. (2018), Circular Economy for Food. Matter, energy and knowledge, in a circle, Edizioni Ambiente, ISBN 9788866272588
35. Tecco N., Vittone I., Bagliani M., Dansero E., Cassatella C., Fassio F., Gottero E., (2018), Alla ricerca del "city-region" food system: dalle teorie alle pratiche. Riflessioni e possibilità per le città italiane e torino in particolare, in Urban@it, Centro nazionale di studi per le politiche urbane, quarto rapporto sulle città, "Il governo debole delle economie urbane", Il Mulino, ISBN 978-88-15-26077-2
36. Fassio F, et al (2018). www.systemicfooddesign.it. In: Compasso d'Oro - Premio ADI. p. 174, ISBN: 9878894033960
37. Fassio F, et al (2018). Local - Bottega Alimentare. In: Compasso d'Oro - Premio ADI. p. 171, ISBN: 9878894033960
38. Fassio F., Tecco N., (2018), Turin Food Atlas. Sharing knowledge towards urban food policies to develop circular cities, RSD7 2018 Challenging Complexity by systemic design towards sustainability, Turin, 24 - 26 October
39. Fassio F., (2018), L'Università e il cibo nell'Università del cibo, in Pettenati G., Toldo A., Tecco N., (a cura) Atlante del Cibo: 2° report 2018. TORINO: CELID ISBN: 9788867891283
40. Fassio F., Tecco N. (2018), Cibo in circolo, rivista Slowfood, Slow Food Editore, ISBN 9788884994448
41. Tecco N., Vittone I., Bagliani M., Dansero E., Cassatella C., Fassio F., Gottero E., (2018), Alla ricerca del "city-region" food system: dalle teorie alle pratiche. Riflessioni e possibilità per le città italiane e torino in particolare, in Urban@it, Working Papers 2/2018, ISSN 2465-2059
42. SEeD for Global Goals, Terra Madre Salone del Gusto 2018

2.7. 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

2.8. 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.

2.9. 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	5. Migliorini P (2017). Agrobiocultural diversity in Organic Farming: results from different studies in Italy. In: Maja Manojlovic. <i>Organic agriculture for agrobiodiversity preservation</i> . University of Novi Sad, ISBN: 978-86-7520-398-8, Novi sad, 1-3 Giugno 2017 6. Barberi P, Canali S, Colombo L, Migliorini P (2017). Agroecologia e Agricoltura biologica. In: AAVV. (a cura di): Abitabile C, Marras F, Viganò L, <i>BIOREPORT 2016. L'agricoltura biologica in Italia</i> . p. 101-114
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
		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
		11. Mattalia G, Calvo A, Migliorini P (2018). Alpine home gardens in the Western Italian Alps: the role of gender on the local agrobiodiversity and its management. <i>BIODIVERSITY</i> , ISSN: 1488-8386, doi: 10.1080/14888386.2018.1504692

Altro

12. Migliorini P, TORRI L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). La fertilizzazione simbiotica modifica le caratteristiche della farina e influenza la qualità sensoriale del pane, equiparando una moderna varietà di grano alle vecchie. *TECNICA MOLITORIA*, vol. LXIX, p. 1080-1107.

Altro

13. Research highlights in *Nature (Springer) SUSTAINABILITY INDICATORS* Journal title “Farm models need society” Published online: 12 March 2018.
14. 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) CIRSD. 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/publicazioni/studi-di-genere-convegni>.
15. 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.
16. 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.
-

2.10. 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 and Italy. <i>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</i> , vol. 91, p. 148-160, ISSN: 0963-9969, doi: 10.1016/j.foodres.2016.12.003
2018	Indicizzati Scopus/WoS	7. Davide Riso, Eduardo Sainz, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Dennis Drayna (2018). Taste perception of <i>Antidesma bunius</i> fruit and its relationships to bitter taste receptor gene haplotypes. <i>Chemical Senses</i> , 43(7):463-468.

2.11. 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</i> . 05 - 09. September 2016, Budapest, Hungary. <i>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

2.12. 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). EPISTENOLOGIA. 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. Epistenologia II, Mimesis, Milano, ISBN: 8857544087.
		13. Perullo N. Dell'apτικό: temperatura e alimento, in "Kaiak. A Philosophical Journey, ISSN: 2283-5539
In stampa	Capitolo di libro o libro internazionale	14. "Food in Wang Guangyi's Art", in "The Philosophy and Art of Wang Guangyi", Bloomsbury Publishing, IN PRESS.

2.13. 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., Sõukand, 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. Sõukand, 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., Söukand, 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., Söukand, 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., Söukand, 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., Łuczaj, 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 (Springer)</i>, 45 (2017), 655671 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 (Elsevier)</i>, 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., Söukand, R., Amin, H.I.M., Zahir, H., Kukuk, T. Celebrating multireligious coexistence in Central Kurdistan: the bioculturally diverse traditional gathering of wild vegetables among Yazidis, Assyrians, and Muslim Kurds <i>Human Ecology (Springer)</i>, 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>Hu Human Ecology (Springer)</i>, (2018). https://doi.org/10.1007/s10745-018-0024-9 20. Cucinotta, F. Pieroni, A. "If you want to get married, you have to collect virdura": The vanishing custom of gathering and cooking wild food plants on Vulcano, Aeolian Islands, NE Sicily <i>Food, Culture & Society</i>, 2018, in press, DOI:10.1080/15528014.2018.1481263.
2018	Altro	<ol style="list-style-type: none"> 21. Pieroni A, Torri L, Fontefrancesco M (2018). Dalle scienze gastronomiche al Food Monitor. <i>MATERIA RINNOVABILE</i>, vol. 22, p. 22-23, ISSN: 2385-2240
In stampa		<ol style="list-style-type: none"> 22. Pieroni, A., Söukand, R. (in press). Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine. <i>Economic Botany</i>.

2.14. Donatella SACCONE*

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	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.
	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 Scopus/WoS	4. Saccone D. (2017), Economic Growth in Emerging Economies: What, Who And Why, Applied Economics Letters, 24(11), pp. 800-80
	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

2.15.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, <i>La storia è lunga e bella</i>. 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 | |
-

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. *LWT – FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, vol. 91; p. 375-381, ISSN: 0023-6438
 20. Migliorini P., TORRI L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). Old and new common wheat (*Triticum aestivum* L.) varieties in organic zero-input: connecting agronomic, microorganism, phytochemical and bread sensory characteristics. *JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE AND ENVIRONMENT*, vol. 16, p. 22-27.
 21. Suárez-Estrella D., TORRI L, Pagani MA, Marti A (2018). Quinoa bitterness: causes and solutions for improving product acceptability. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 98, p. 4033-4041.
 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. *Food Quality and Preference*, vol. 66, p. 113–126, doi: 10.1016/j.foodqual.2018.01.014
 23. Laureati M, Spinelli S, Monteleone E, Dinella C, Prescott J, Cattaneo C, Proserpio C, De Toffoli A, Gasperi E, Endrizzi I, TORRI L, Peparai M, Arena E, Bonello F, Condelli N, Di Monaco R, Gatti E, Piasentier E, Tesini F, Pagliarini E. (2018). Associations between food neophobia and responsiveness to "warning" chemosensory sensations in food products in a large population sample. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 68, p. 113-124.
 24. Pourmohammadi K., Abedi E., Bagher Hashemi S.M., TORRI L. (2018). Effects of sucrose, isomalt and maltodextrin on microstructural, thermal, pasting and textural properties of wheat and cassava starch gel. *INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES*, vol. 120, p. 1935-1943.
 25. Dinnella C., Monteleone E., Piochi M., Spinelli S., Prescott J., Pierguidi L., Gasperi F., Laureati M., Pagliarini E., Predieri S., TORRI L., Barbieri S., Valli E., Bianchi P., Braghieri A., Del Caro A., Di Monaco R., Favotto S., Moneta E. 2018. Individual variation in PROP status, fungiform papillae density and responsiveness to taste stimuli in a large population sample. *CHEMICAL SENSES*, vol. 43, p. 697-710.
-

Altro

26. 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. JOURNAL OF INSECTS AS FOOD AND FEED, 4 (S1), p. 59.
27. 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. JOURNAL OF INSECTS AS FOOD AND FEED, 4 (S1), p. 89.
28. 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. JOURNAL OF INSECTS AS FOOD AND FEED, 4 (S1), p. 56.
29. Pieroni A, Torri L, Fontefrancesco M (2018). Dalle scienze gastronomiche al Food Monitor. MATERIA RINNOVABILE, vol. 22, p. 22-23, ISSN: 2385-2240
30. Migliorini P, TORRI L., Whittaker A., Moschini V., Benedettelli S., Masoero G. (2018). La fertilizzazione simbiotica modifica le caratteristiche della farina e influenza la qualità sensoriale del pane, equiparando una moderna varietà di grano alle vecchie. TECNICA MOLITORIA, vol. LXIX, p. 1080-1107.
31. Lavelli V., TORRI L., Zeppa G., Fiori L., Spigno G. (2018). Recupero dei sottoprodotti di vinificazione per lo sviluppo di applicazioni alimentari innovative – stato dell'arte. Industrie delle bevande, 278, 5-18.

**In
stampa Indicizzati
 Scopus/WoS**

32. Pourmohammadi K., Abedi E., Farahmandi S., Mahmoudi M.R., Bagher Hashemi S.M., TORRI L. (*in press*). Fundamental study of the textural properties and quality of dietary fibre-enriched dough and biscuits using multiple linear regression. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING.
 33. Saba A., Sinesio F., Moneta E., Dinnella C., Laureati M., TORRI L., Peparajo M., Civitelli E.S., Endrizzi I., Gasperi F, Bendini A., Gallina Toschi T., Predieri S., Abbà S., Bailetti L., Proserpio C., Spinelli S. (*in press*). Measuring consumers attitudes towards health and taste and their association with food-related life-styles and preferences. FOOD QUALITY AND PREFERENCE
-

3. Pubblicazioni dei Borsisti di ricerca e Collaboratori

3.1. 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

3.2. 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*

3.3. 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> |
| 2017 Altro | <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=bidbLf4bDPY).</p> <p>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).</p> <p>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).</p> <p>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).</p> <p>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</p> <p>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.</p> |
-

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 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, 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, Fassinio 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> |
| <hr/> | | |
| 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> |
-

3.4. 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

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

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
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
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

2017**Indicizzati
Scopus/WoS**

21. “International Development Ideas, Experience, & Prospects” in Progress in Development Studies 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 Dada: Rivista di Antropologia post-globale, 2017. ISSN: 2240-0192</p> <p>23. Il gusto delle sagre. Cibo e comunità nel Piemonte meridionale. Narrare i Gruppi, XII, 2: 181-194. ISSN: 2281-8960</p> <p>24. Il cibo dell’apocalissi: narrati gastronomici e modelli d’umanità. Dada: Rivista di Antropologia post-globale. ISSN: 2240-0192</p>
Altro	<p>25. Parole di comunità e comunità di parole. In M. F. Fontefrancesco (edited by), A-i era na vòta ’n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese. 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), Di tartufi e di masche. L’immaginario del Tartufo bianco d’Alba: una storia notturna. Bra: Slow Food Editore, 2017. 307-319.</p> <p>27. “Spedd: creare partecipazione, creare cittadinanza” in Giacomo Balduzzi, and Davide Servetti (a cura di), Voglia di democrazia: progetti di quartiere e deliberazione pubblica a Novara, Novara: Interlinea, 2017. ISBN 978-88-6857-133-7.</p> <p>28. Cura, impresa e società: verso una Social Corporate Responsibility. Quaderni di ricerca sull’artigianato.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. A-i era na vòta ’n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese. 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), A-i era na vòta ’n rè... Filastrocche, rime e tiritere in dialetto luese. Tortona: Vicolo del Pavone: 5-6.</p> <p>32. Granai della Memoria: we listen to your stories, we share your lives. In The best in heritage. 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> <p>38. Fontefrancesco M., 2020, 'Food Web', in Leal Filho W., et al. (eds), Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Zero Hunger. Berlin: Springer.</p>
2018 Indicizzati Scopus/WoS	<p>39. The People, Place and Space Reader. Progress in Development Studies, 18 (3): 217-219. ISSN: 0022-0388.</p> <p>40. 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</p> <p>41. Fontefrancesco M (2018). The People, Place and Space Reader. ETNOANTROPOLOŠKI PROBLEMI, vol. 13, p. 265-266, ISSN: 0353-1589</p> <p>42. Fontefrancesco M (2018). Great Expe-ctions: Imagination and Anticipation in Tourism. ETNOANTROPOLOŠKI PROBLEMI, vol. 13, p. 555-557, ISSN: 0353-1589</p>

**Capitolo di
libro o libro
internazionale**

43. Corvo P., Fontefrancesco M, 2019, 'Sustainable Gastronomic Tourism', in Dixit S. K. (ed), The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism, London: Routledge. ISBN 9781138551558.
44. Fontefrancesco M., Corvo P., 2019, 'Slow Food', in Leal Filho W., et al. (eds), Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Zero Hunger. Berlin: Springer.

**Articolo in
rivista classe
A**

45. L'anarchia selvaggia. Dada: Rivista di Antropologia post-globale. 8 (1): 127-131. ISSN: 2240-0192
46. 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
47. L'ultimo terrazzo di Borgalto. Etnografia della marginalizzazione dei piccoli centri rurali nel Piemonte meridionale. Narrare i Gruppi. ISSN: 2281-8960
48. Fontefrancesco M (2018). Pierre Clastres. L'anarchia selvaggia. Milano: Eleuthera. DADA, p. 127-131, ISSN: 2240-0192
49. Fontefrancesco M. F., 2018, Nel labirinto degli specchi: il voto come dono. Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2018, pp. 73-90
-

50. Corvo P, Fontefrancesco M (2018). I consumi alimentari nelle Langhe: tra tradizione e innovazione. *CITTÀ IN CONTROLUCE*, vol. 31-32, p. 194-207, ISSN: 2388-4053
 51. 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
 52. Antropologia e fantascienza: storia di un forte legame. *Il Corriere della Fantascienza*. (8/1/2018).
 53. Etichette d'Artista. Comune di Lu, Associazione Culturale San Giacomo, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, June.
 54. Verzetti e Verzetti. *Forme, Riflessi, Frammenti, Policromie*. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-086
 55. Verzetti e Verzetti. *Opere di Gianluca e Giancarlo Verzetti*. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, March.
 56. Full of Emptiness. *Opere di Roberta Pizzorno*. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, February.
 57. Il tratto della fiaba. *Opere di Paola Rota Levati*. Comune di Lu, Associazione Culturale Libera - Mente, Fondazione Social. Lu, January.
 58. Premessa. In M. F. Fontefrancesco (edited by) Verzetti e Verzetti. *Forme, Riflessi, Frammenti, Policromie*. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-7503-125-1.
 59. Presentazione. In Roberta Pizzorno (edited by) Full of Emptiness. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-06-2.
 60. 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.
 61. 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
 62. Fontefrancesco M (2018). Un paesaggio di mercati e di campi. In: (a cura di): Corvo P Fontefrancesco M, *Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru*. p. 13-24, Tortona: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-7503-124-4
 63. Il tratto della fiaba. *Opere di Paola Levati*. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-05-5.
 64. Etichette d'artista: Etichette di comunità. In M. F. Fontefrancesco (edited by). *Etichette d'Artista*. Tortona: Vicolo del Pavone. ISBN: 978-88-94850-049. p. 8-9
 65. La luce alla fine del tunnel: sviluppo locale, offerta turistica e valori locali. In: (edited by): P. Corvo, G. Fassino, *La luce alla fine del tunnel: sviluppo locale, offerta turistica e valori locali*. Milan: FrancoAngeli. p. 111-122.
 66. Fontefrancesco M, Lekanaya L (2018). Meanings and taboos in traditional gastronomy of Maasai communities in Kajiado County, Kenya. *ANTROCOM*, vol. 14, p. 77-85, ISSN: 1973-2880
 67. Fontefrancesco M. F. (a cura di), 2018, *Memorie di Guerra 1915-1918*, Tortona, Vicolo del Pavone
 68. Fontefrancesco M. F. 2018, *Diari ritrovati. Piccole, grandi storie di uomini e comunità*, in Fontefrancesco M. F. (a cura di), *Memorie di Guerra 1915-1918*, Tortona, Vicolo del Pavone, pp. 7-8
 69. Fontefrancesco M (a cura di) (2018). Mario Marchesini. *Fotografie 1968 - 2018*. p. 1-46, Tortona: Vicolo del Pavone, ISBN: 978-88-94850-09-3
 70. Pieroni A, Torri L, Fontefrancesco M (2018). Dalle scienze gastronomiche al Food Monitor. *MATERIA RINNOVABILE*, vol. 22, p. 22-23, ISSN: 2385-2240.
 71. Fontefrancesco M (a cura di) (2018). Bicky. *Impressionista Moderna*. p. 1-48, ISBN: 978-88-7503-164-0.
 72. Fontefrancesco M. F., 2018, *Trasformazione economica e prospettive di know-how La sfida dei distretti industriali dopo un decennio difficile (2008-2018)*. *Quaderni di ricerca sull'artigianato* 80 (3), 475-498
 73. Fontefrancesco M. F., 2018, *The Future of the Economy. East-West Perspectives on Pathways through Disruption*. *Journal of International and Global Studies* Volume 10, Number 1, pp. 248-249
-

3.5. 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 luga e bella Cinquant'anni di Eurostampa, Eurostampa, 2016

3.6. 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

3.7. 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 **Altro**
stampa

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)
-

3.8. 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
2016	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, Almlı 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, Amlì 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 . 13. Dinnella C., Monteleone E., Piochi M., Spinelli S., Prescott J., Pierguidi L., Gasperi F., Laureati M., Pagliarini E., Predieri S., TORRI L., Barbieri S., Valli E., Bianchi P., Braghieri A., Del Caro A., Di Monaco R., Favotto S., Moneta E. 2018. Individual variation in PROP status, fungiform papillae density and responsiveness to taste stimuli in a large population sample. <i>CHEMICAL SENSES</i> , vol. 43, p. 697-710.

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

3.9. Gabriele VOLPATO

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2017	Indicizzati Scopus/WoS	1. Volpato, G., Dioli, M., Di Nardo, A. 2017. Piebald camels. <i>Pastoralism</i> , 7
		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 Scopus/WoS	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
	Indicizzati Scopus/WoS In stampa	4. Volpato, G., King, E. (Accepted). From cattle to camels: trajectories of livelihood adaptation and social-ecological resilience in a Kenyan pastoralist community. <i>Regional Environmental Change</i> .

3.10. 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

4. Pubblicazioni dei Docenti Esterni

4.1. 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	<ol style="list-style-type: none"> 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, NATURE- SCIENTIFIC REPORTS 7: DOI:10.1038/s41598-017-10563-z
	Capitolo di libro o libro internazionale	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 NATURE-SCIENTIFIC REPORTS DOI:10.1038/s41598-018-31683-0

4.2. Andrea PEZZANA

Anno	Tipologia	Riferimento bibliografico
2016	Indicizzati Scopus/WoS	1. S Bo, V Ponzo, 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	
		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)
2017	Indicizzati Scopus/WoS	6. V. Ponzo, 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, Patrito E, Petrachi MN, Giroto E, Sillano M, Geninatti S, Zanardi M, Pezzana A. Clin Nutr ESPEN. 2018 Jun;25:87-94.
-------------	-----------------------------------	---

4.3. 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.), Dialogue among Cultures. Carnivals in the World, 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', Mondo Ladino XL: 13-30. 3. C. Poppi, 'Piraata è sempre solo', in Nigrizia, 134, 7-8: 70-73. 4. C. Poppi, 'Fra Kpaana e Janz: dinamiche coreografiche nel Nord-Ovest del Ghana', in Budriesi, L. Danze Africane in Transito. 5. C. Poppi, Terra, Paglia e Fuoco: tre lezioni sulla cultura materiale in Africa, 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. Fragili Devozioni icone su vetro e specchio della collezione Morelli-Litta Modignani, Sanzeno: 28-32.

4.4. 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