



Expertise dei Professori e dei Ricercatori di Ateneo e afferenza alle aree interdisciplinari di ricerca¹ in relazione al referaggio di Tesi

Macroarea: Scienze Giuridiche

- Lorenzo BAIKATI
Expertise: Governance globale del cibo; Diritto agroalimentare comparato; Diritto del commercio internazionale; Diritto del consumatore alimentare; Diritto privato comparato ed europeo.

Area interdisciplinare di ricerca: Percezione e qualità

- Michele Antonio FINO
Expertise: Storia e istituzioni politiche del diritto antico; Diritto romano; Fondamenti del diritto europeo; Istituzioni politiche e giuridiche antiche; Legislazione vitivinicola; Diritto UE; Diritto internazionale delle indicazioni geografiche; Diritto agrario; Diritto dei marchi.

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente

Macroarea: Scienze Storiche

- Simone CINOTTO
Expertise: Storia moderna e contemporanea dell'alimentazione e delle culture del cibo; Storia delle migrazioni; Storia degli Stati Uniti; Storia dell'Italia contemporanea; Storia transatlantica; Storia della società dei consumi.

Area interdisciplinare di ricerca: Mobilità

- Gabriele PROGLIO
Expertise: Storia moderna e contemporanea dell'alimentazione e delle culture del cibo; Storia delle migrazioni e delle diaspore; Storia del Mediterraneo; Storia coloniale e delle condizioni postcoloniali; Storia orale, studi sulla memoria; Studi postcoloniali, di genere e sulla razza; Pensiero de coloniale.

Area interdisciplinare di ricerca: Mobilità

Macroarea: Scienze Geografiche

- Roberta CEVASCO
Expertise: Geografia dell'ambiente e del paesaggio; Geografia storica; Ecologia storica e archeologia ambientale; Dinamiche storiche della biodiversità culturale e ambientale; Geobotanica; Saperi ecologici locali; Patrimonio gastronomico, rurale e ambientale.

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente

¹ L'area interdisciplinare di ricerca assegnata alla tesi corrisponde all'area interdisciplinare di ricerca di afferenza del docente relatore. Per una descrizione delle tre aree interdisciplinari di ricerca: <https://www.unisg.it/ricerca-accademica/>



Macroarea: Scienze Sociologiche

- Paolo CORVO
Expertise: Sociologia del cibo e dell'alimentazione; Sociologia dei consumi; Turismo enogastronomico; Turismo enogastronomico in relazione allo sviluppo sociale del territorio; Qualità della vita.

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente

- Maria Giovanna ONORATI
Expertise: Sociologia dei media; Cibo e inclusione sociale; Cibo, Intercultura e mobilità umana; Questioni di genere e costruzione sociale del Gusto in una prospettiva cross culturale; Analisi quantitative dei consumi alimentari; Analisi quali/quantitative dei consumi alimentari negli ambienti digitali.

Area interdisciplinare di ricerca: Mobilità

Macroarea: Scienze del Design e della Progettazione

- Franco FASSIO
Expertise: Eco e Food Design; Design sistemico; Cibo e Packaging; Design e comunicazione; Progettazione architettonica di eventi, processi e strutture ecosostenibili; Company Creation.

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente

Macroarea: Scienze Agrarie

- Paola MIGLIORINI
Expertise: Modelli agricoli e di agroecosistema; Agroecologia e agricoltura biologica. Valutazione della sostenibilità con indicatori agroecologici; Selezione partecipativa/evolutiva delle colture (cereali e orticole); Laboratori viventi; Approccio Action learning; Educazione sistemica e partecipativa.

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente

Macroarea: Scienze Chimiche e del Gusto

- Gabriella MORINI
Expertise: Chimica degli alimenti; Trasformazioni in cucina; Chemorecezione; Composti bioattivi che hanno sapore; Genetica del gusto; Gusto & salute; Educazione del gusto; Ecologia del gusto.

Area interdisciplinare di ricerca: Percezione e Qualità

Macroarea: Scienze Filosofiche e dei Linguaggi

- Nicola PERULLO
Expertise: Estetica moderna e contemporanea; Estetica del gusto; Filosofia del cibo; Gusto e percezione; Cibo e arte; Estetica ecologica; Filosofia del vino; Linguaggi della gastronomia contemporanea; Critica culturale.



Area interdisciplinare di ricerca: Percezione e Qualità

- Luca ANTONIAZZI
Expertise: Food media; Politica culturale dei media; Industrie culturali (industria della pubblicità inclusa); Lavoro creativo e produzione culturale; Circolazione dei media audiovisivi; Storia dei media, tutti gli aspetti legati alla salvaguardia del patrimonio cinematografico.

Area interdisciplinare di ricerca: Percezione e Qualità

- Flavio D'ABRAMO
Expertise: Filosofia e storia della scienza; Studi sociali della scienza; Relazione tra scienza e società; Relazione tra produzione alimentare, consumo alimentare e salute; Storia e filosofia della medicina; Storia e filosofia della biologia; Etica empirica; Etica della medicina.

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente

Macroarea: Scienze Naturali, Etnobotanica

- Andrea PIERONI
Expertise: Etnomicologia; Etnoecologia; Foraging (Balcani e Medio Oriente); Food taboo; Migrazioni di piante e culture; Fermentazioni vegetali tradizionali; Cibi vegetali di minoranze etniche o linguistiche o religiose.

Area interdisciplinare di ricerca: Mobilità

- Chiara ROMANO
Expertise: Ecologia e studio della Biodiversità, Zoologia e Biologia marina, Sostenibilità ambientale, valutazione dell'impatto ambientale

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente

- Naji SULAIMAN
Expertise: Etnobotanica; Foraging (regioni del Mediterraneo orientale e della Mezzaluna fertile); Cultura alimentare vegetale; Piante nei sistemi alimentari tradizionali; Piante alimentari selvatiche; Piante alimentari in circostanze critiche/di guerra; Migrazioni di piante e culture; Uso sostenibile delle piante alimentari.

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente

Macroarea: Scienze Alimentari

- Maria PIOCHI
Expertise: Analisi sensoriale; Studio delle preferenze dei consumatori; Variabilità individuale, sensibilità orale, sensibilità olfattiva; Percezione; Tecnologie alimentari; Olio di oliva; Analisi di prodotto.

Area interdisciplinare di ricerca: Percezione e Qualità



- Luisa TORRI
Expertise: Scienze sensoriali; Consumer science; Preferenze dei consumatori; Differenze individuali (fisiologiche, psicologiche, genetiche) nella percezione visiva, gustativa, olfattiva, tattile e uditiva; Tecnologie alimentari; Novel Food; Food packaging; Shelf life degli alimenti; Tecniche strumentali per la valutazione della qualità.

Area interdisciplinare di ricerca: Percezione e Qualità

Macroarea: Scienze Economiche e Politiche

- Carmine GARZIA
Expertise: Strategia Aziendale, Management, Innovazione, Analisi di settore.
- Donatella SACCONI
Expertise: Economia politica; Politica economica; Economia dello sviluppo; Politiche economiche alimentari; Sviluppo economico sostenibile; Analisi dei mercati internazionali; Economie emergenti.

Area interdisciplinare di ricerca: Ambiente