

INFORMAZIONI PERSONALI

	<p>Rossella Galletti</p> <p> 0039 3387025181</p> <p> E-mail: rossella.galletti@unitelmasapienza.it rossella.galletti@unisob.na.it rossgalletti@gmail.com</p> <p>Nazionalità Italiana</p>
<p>SINTESI DEL PERCORSO PROFESSIONALE E DI RICERCA</p>	<p>Dottore di ricerca in Scienze demontoantropologiche (S-DEA-01/A, già M-DEA/01), assegnista di ricerca in Antropologia Culturale presso il Dipartimento di Scienze formative, psicologiche e della comunicazione dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli, è ricercatrice senior e direttrice del Living Lab del MedEatResearch, il primo Centro italiano di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea. Insegna Antropologia culturale, Antropologia dei simboli (Università Suor Orosola Benincasa) e Storia della gastronomia nei paesi dell'area mediterranea (Polo Universitario Penitenziario dell'Università di Napoli Federico II). È membro del gruppo di lavoro della Cattedra UNESCO della Università Unitelma Sapienza "Patrimonio Culturale Immateriale e Diritto Comparato", diretta da Pierluigi Petrillo. Componente del Comitato di redazione della rivista scientifica <i>Civiltà & religioni</i> dell'Università degli Studi di Padova.</p> <p>Dal 2010 ha svolto ricerca sul campo in diverse aree della Campania, in Basilicata e Molise, in Minnesota e Brasile, ed è stata Visiting Scholar all'University of St. Thomas, Minnesota (USA). I suoi principali interessi tematici di ricerca sono i patrimoni culturali immateriali e l'UNESCO, le pratiche di definizione identitaria attraverso il consumo di cibo nelle culture "mediterranee" e "immigrate", scienze umanistiche digitali, eventi festivi e rituali religiosi.</p> <p>È impegnata nella disseminazione dei patrimoni culturali immateriali e dei saperi scientifici e antropologici: ha curato le sezioni "Pollica/Cilento" e "Centenari" del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea (MDVM); dal 2012 svolge attività di ricerca, documentazione, ideazione ed elaborazione di contenuti scritti ed audiovisivi in italiano ed inglese, nonché di montaggio, catalogazione, schedatura e sottotitolatura delle video interviste e delle "entità patrimoniali" raccolte per i siti web MDVM, Granai della memoria (SlowFood e Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo) e Festedelgrano.net. Ha contribuito all'elaborazione di strumenti didattici e divulgativi sulla Dieta Mediterranea come l'EduTest e la Piramide Universale della Dieta Mediterranea del MedEatResearch. Ha un'esperienza pluriennale di didattica telematica ed e-learning. Ha tenuto corsi di antropologia culturale e del patrimonio per master universitari, dottorandi e studenti di università brasiliane e statunitensi, studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado italiane, nonché di scuole estive per adolescenti non italofofi dagli 11 ai 17 anni, corsi di formazione professionale e corsi di aggiornamento per docenti delle scuole.</p> <p>Ha collaborato con l'Istituto per l'Enciclopedia Italiana Treccani. Scrive articoli di taglio antropologico per giornali italiani nazionali e locali, è in possesso del tesserino di giornalista pubblicista.</p>

2013-2017	Dottorato di Ricerca in Antropologia culturale (M-DEA/01): "Identità e pratiche di distinzione sociale attraverso il consumo alimentare", Università degli Studi Suor Orsola Benincasa (XXVIII ciclo). Titolo della tesi: "Crossing over the food: cibo, identità, globalizzazione. Una analisi dei processi di formazione identitaria tra Campania e Minnesota". In particolare, sono stati trattati temi legati al ruolo del cibo nei processi migratori e nelle costruzioni e ridefinizioni identitarie.
2009	Laurea specialistica: Scienze dello spettacolo e della produzione multimediale - Reportage socio-antropologico, Università Suor Orsola Benincasa - voto finale: 110/110 e lode.
2007	Laurea: Scienze della comunicazione, Università Suor Orsola Benincasa - voto finale: 110/110 e lode.

PERCORSO ACCADEMICO

Agosto 2023 – in corso	Assegnista di ricerca in "Virtual technologies for museums and art collections. Musealizzazione digitale del paesaggio storico-antropologico della dieta mediterranea Patrimonio Unesco: memoria, identità, pratiche sociali" (SSD: SDEA-01/A, già M-DEA/01 - Discipline Demotnoantropologiche), Università Suor Orsola Benincasa.
Luglio – Dicembre 2022	Contrattista di ricerca su tematiche relative all'ambito scientifico dell'Antropologia culturale con particolare riferimento all'Antropologia dell'alimentazione, presso il Dipartimento di Scienze Formative, psicologiche e della comunicazione dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa.
Luglio – Novembre 2021	Borsista di ricerca per la ricerca dal titolo "Intangible Cultural Heritage e paesaggio vitivinicolo della Falanghina DOC", Università del Sannio.
Aprile – Dicembre 2021	Contrattista di ricerca per il progetto di ricerca "Il paesaggio culturale e antropico della Falanghina DOC come bene immateriale UNESCO", Università Suor Orsola Benincasa.
Giugno – Dicembre 2019	Contrattista di ricerca nell'ambito del progetto di interscambio culturale "Opere e vite. Salvaguardia e promozione digitali dell'oralità e delle tradizioni legate al patrimonio immateriale della Dieta Mediterranea in Campania e nelle comunità emblematiche UNESCO". D.R. n. 216 del 25/03/2019, Università Suor Orsola Benincasa.
Giugno – Dicembre 2019	Contrattista di ricerca nell'ambito del progetto di interscambio culturale "I rituali e i carri artistici del grano. Ricerche e studi finalizzati all'elaborazione di un dossier di candidatura di rete per l'iscrizione nella Lista Rappresentativa dei Patrimoni Culturali Immateriali dell'Umanità UNESCO". D.R. n. 217 del 25/03/2019, Università Suor Orsola Benincasa.

Dott.ssa Rossella Galletti

Aprile 2018 – in corso	Membro del gruppo di ricerca della Cattedra UNESCO della Università Unitelma Sapienza, diretta da Pierluigi Petrillo, “Patrimonio Culturale Immateriale e Diritto Comparato”.
Aprile 2016 – Marzo 2017	Contrattista per ricerca storico-antropologica sui prodotti enogastronomici della Basilicata considerati tipici della Dieta Mediterranea per la realizzazione dei contenuti divulgativi ed educativi della piattaforma web E-nutrition, Università Suor Orsola Benincasa, ente di formazione Forcopim e Fondazione Mattei.
Settembre 2012 – Agosto 2014	Assegnista di ricerca per la "Ricerca sulla tradizione agroalimentare e la comunicazione enogastronomica, con particolare riferimento al dono alimentare e alla circolazione rituale del cibo", settore scientifico disciplinare (SSD): M-DEA/01 discipline demo-etno-antropologiche, Università Suor Orsola Benincasa.
Marzo – Agosto 2012	Contrattista di ricerca nell'ambito del progetto PRIN 2009 "I poteri della parola. Efficacia simbolica e produzioni di realtà nei contesti performativi", inerente il settore scientifico disciplinare M-DEA/01 discipline demo-etno-antropologiche, Università Suor Orsola Benincasa.
2010 – in corso	Cultore della materia, membro di commissioni di esame e di laurea e collaboratrice a cattedre universitarie di discipline demoetnoantropologiche.
2010 – 2021	È stata titolare di moduli di insegnamento di Antropologia culturale ed Etnoantropologia.

VISITING

Aprile – Maggio 2015	Visiting scholar e lecturer presso il Dipartimento Sociologia e giustizia sociale della University of St. Thomas, St. Paul (Minnesota), per la ricerca etnografica dal titolo “The perception of Italian food in Saint Paul: a fieldwork among students”.
----------------------	---

INSEGNAMENTI

16 Settembre 2024	Lezione in telematica in lingua portoghese dal titolo “A salvaguarda do patrimônio cultural alimentar: a experiência italiana” per i corsi di Dottorato e Mestrado in Diritto dell’Università di Fortaleza – UNIFOR (Brasile).
2021 – in corso	Antropologia culturale (Lezioni in presenza, telematica e e-learning) presso il Dipartimento di Scienze formative, psicologiche e della comunicazione dell’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli.
2010 – in corso	Laboratorio Antropologia dei simboli (Lezioni in presenza, telematica e e-learning) presso il Dipartimento di Scienze formative, psicologiche e della comunicazione dell’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli.
2020 – in corso	Storia della gastronomia nei paesi dell’area mediterranea (Lezioni in e-learning e telematica) presso il Polo Universitario Penitenziario dell’Università degli Studi di Napoli Federico II.

Dott.ssa Rossella Galletti

22 Novembre 2021	Didattica su “Storia e cultura della Dieta Mediterranea” nell’ambito del corso di aggiornamento di Future Food Institute per insegnanti delle scuole primarie e secondarie della provincia di Salerno (Lezione in telematica).
2019 – 2020	Turismo enogastronomico (Lezioni in e-learning, telematica e in presenza) presso il Corso di Laurea in Hospitality Management dell’Università degli Studi di Napoli Federico II.
2017 – 2019	Laboratorio Linguaggi del corpo (Lezioni in presenza) presso la Facoltà di Scienze Umanistiche dell’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli.
20 febbraio 2015	Lezione nell’ambito del Master di I livello in Management e comunicazione per la Green Economy dal titolo: “La Dieta Mediterranea: uno stile alimentare ecocompatibile e un Patrimonio dell’Umanità”, presso l’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli.
2012 – 2014	Laboratorio Etnografia visuale (Lezioni in presenza) presso la Facoltà di Scienze Umanistiche dell’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli.
2010 – in corso	È stata relatrice ed ha tutorato oltre 100 tesi di laurea triennale e magistrale su argomenti di interesse antropologico.

PRINCIPALI PROGETTI E RUOLI DI RICERCA

2022 – 2023	Coordinatrice del gruppo di ricerca dell’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa per il Progetto “Il valore della Dieta Mediterranea – Misure e azioni per la salvaguardia e la valorizzazione del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO” CUPJ85G22000500005, finanziato dal MIPAAF.
9 Novembre 2022 – 28 Febbraio 2023	Ricercatrice per l’etnografia sui ristoratori del Cilento (Salerno) e attività formativa e di ricerca etnografica presso gli studenti delle scuole del comune di Pollica (Salerno) nell’ambito del progetto Nazionale “Il valore della dieta mediterranea – Azioni e Misure per la salvaguardia e valorizzazione del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO”, CUP J85G22000500005, finanziato dal MIPAAF.
2020	Ricercatrice per il progetto “Il paesaggio culturale e antropico della Falanghina DOC come patrimonio immateriale UNESCO” CUP: F82F20000220002, finanziato dalla Regione Campania con DD n. 62 del 13 ottobre 2020. Ricerca etnografica-antropologica e realizzazione di video-interviste e contenuti web.
2019	Ricercatrice per il progetto “Opere e vite. Salvaguardia e promozione digitali dell’oralità e delle tradizioni legate al patrimonio immateriale della Dieta Mediterranea in Campania e nelle comunità emblematiche UNESCO”, finanziato dalla Regione Campania - DR n. 216 del 25/03/2019. Ricerca, ideazione ed elaborazione di contenuti per l’Istituzione del Museo virtuale della Dieta Mediterranea; ricerca etnografica, documentazione, studio e formazione per la ricerca “Possa campare 100 anni” condotta nel territorio della Regione Campania su testimoni dagli 80 ai 100 anni; sottotitolatura e traduzione interviste.

2019	Ricercatrice per il progetto “Rituali e carri artistici del grano. Ricerche e studi finalizzati all’elaborazione di un dossier di candidatura di rete per l’iscrizione nella Lista Rappresentativa dei Patrimoni Culturali Immateriali dell’Umanità UNESCO”, finanziato dalla Regione Campania - DR n. 217 del 25/03/2019. Supporto tecnico alla ricerca per attività di sopralluoghi e raccolta materiali etnografici, documentazione, studio e inventariazione finalizzati all’elaborazione di un dossier di candidatura di rete per l’iscrizione nella Lista Rappresentativa dei Patrimoni Culturali Immateriali dell’Umanità UNESCO.
2012 – 2014	Ricercatrice etnografa e antropologa per il progetto CARINA Sicurezza, sostenibilità e competitività dei prodotti agroalimentari campani (POR Campania FSE 2007-2013).
2009	Ricercatrice dell'unità di ricerca PRIN dell'Università Suor Orsola Benincasa per il progetto «Parole e corpi. Efficacia "magica" e "terapeutica" tra antico e contemporaneo/ Words and Bodies, “Magic” and “therapeutic” effectiveness between Ancient and Contemporary», PRIN 2009 (AREA 11).

ALTRI RUOLI ED ESPERIENZE RILEVANTI

1 Luglio 2023 – 30 Luglio 2024	Coordinamento, programmazione della didattica e docenza per il corso IFTS “Tecnico dell’Enogastronomia Mediterranea Sostenibile” - Università degli Studi Suor Orsola Benincasa; Certform S.r.l. Società Benefit - Azienda del Gruppo C360.
8 e 10 Aprile 2023, 7 Maggio 2023, 7 Aprile 2024	Relatrice nell’ambito della Rassegna finanziata e promossa dall’Assessorato al turismo e alle attività produttive del Comune di Napoli “Vedi Napoli e poi mangia”, volta a promuovere il patrimonio alimentare, la storia e la cultura della città partenopea - Ten Events.
23 e 24 Ottobre 2023	Seminari in lingua inglese sulla Dieta Mediterranea Patrimonio UNESCO per un gruppo di 120 studenti non italofoni, Associazione “Solo tu”, via Convento SNC, 84040 San Mauro Cilento (SA).
Aprile 2021 – in corso	Direttrice del MedEatResearch Living Lab, MedEatResearch – Centro di Ricerche sociali dell’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli, sede di Pollica comunità emblematica UNESCO.
20 Maggio 2020 – 31 Dicembre 2020	Prestazione di lavoro autonomo occasionale per le attività svolte nell’ambito del progetto “Dieta Mediterranea MD.net” – DGR n. 301 del 15/05/2018 e convenzione acquisita al protocollo n. 3490 del 27/12/2018. Preparazione e presentazione del tema “Racconto della Dieta Mediterranea” nel corso dell’International Training previsto dal progetto; supporto alla preparazione e alla presentazione online e offline del materiale per la fase di training e testing in Cilento; analisi dei deliverable del WP3 - Studying; preparazione di un manuale di sintesi per i destinatari della fase di Training.

1 Settembre 2019 – 31 Ottobre 2019	Ricercatore a contratto nell'ambito del progetto "Patrimonializzazione del processo di lavorazione tradizionale della castagna del Partenio - detta 'Castagna del Prete'- nel contesto dei Riti e della cultura relativi al Santuario della Madonna di Montevergine (AV)", Promos Ricerche.
8 Febbraio 2018	Seminario scientifico dal titolo "Totem e tabù tra religione e nutrizione", condotto nell'ambito del Ciclo di seminari "Cibi e simboli", a cura del MedEatResearch – Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli, presso FICO, Bologna.
2 Maggio 2016 – 30 Novembre 2017	Tutor e Docente del Corso di Perfezionamento in "Esperto in educazione alimentare e pedagogia della Dieta Mediterranea" dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli.
1 Ottobre 2014 – 31 Maggio 2015	Disseminazione e comunicazione dei dati raccolti e dei materiali di ricerca prodotti nell'ambito del progetto "C.A.R.I.N.A. Sicurezza, sostenibilità e competitività delle produzioni agroalimentari della Campania) finanziato dal POR Campania FSE 2007/2013.
Aprile 2012 - in corso	Ricercatrice Senior del MedEatResearch – Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea riconosciuto dal MIPAAF quale Comunità della Dieta Mediterranea UNESCO È ricercatrice senior del Centro fondato nel 2012 (PROGETTO CARINA SICUREZZA, SOSTENIBILITÀ E COMPETITIVITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DELLA CAMPANIA, "SVILUPPO DI RETI DI ECCELLENZA TRA UNIVERSITÀ – CENTRI DI RICERCA – IMPRESE" - POR CAMPANIA FSE 2007-2013, ASSE IV E ASSE V) con lo scopo di studiare, valorizzare, promuovere e diffondere la Dieta Mediterranea Patrimonio UNESCO. Con particolare attenzione al patrimonio agroalimentare della Campania e del Mezzogiorno d'Italia. In particolare, le attività del Centro sono volte alla valorizzazione e disseminazione della cultura antropologica della Dieta Mediterranea Patrimonio UNESCO attraverso attività di ricerca e creazione di contenuti narrativi open source divulgabili attraverso i Media tradizionali, i Social Media, le istituzioni scolastiche, gli enti turistici e le associazioni di cittadini. Tale attività viene svolta in ottemperanza al ruolo riconosciuto al MedEatResearch dal MIPAAF fin dal 2015 attraverso la sottoscrizione della Carta dei Valori della Dieta Mediterranea UNESCO, promossa da UNITELMA- La Sapienza. Da allora il MedEatResearch opera in sinergia con il MIPAAF, la Regione Campania, Comune di Pollica e Parco Nazionale del Cilento-Vallo di Diano-Alburni e gli altri partners del network di comunità preposte ufficialmente alla trasmissione e salvaguardia dei valori e del patrimonio immateriale della Dieta Mediterranea UNESCO. Nell'ambito di queste attività il MIPAAF e il CREA hanno affidato al MedEatResearch, il compito di redigere due saggi sul valore antropologico del patrimonio immateriale della Dieta Mediterranea e sulle partecche di salvaguardia e disseminazione della Dieta Mediterranea nel Libro Bianco della Dieta Mediterranea UNESCO pubblicato nel 2016 e consegnato all'UNESCO quale documento ufficiale della Repubblica Italiana sullo stato dell'arte delle attività di tutela e salvaguardia del patrimonio immateriale della Dieta Mediterranea.

	<p>Ha partecipato – in qualità di ricercatrice senior – alle seguenti ricerche scientifiche del Centro:</p> <p>1. Progetto “EduTest della Dieta Mediterranea” (2016 – 2017). Ha contribuito a ideare e realizzare un test educativo (www.edutest-unisob.it) per far conoscere i benefici nutritivi della Dieta Mediterranea e per promuovere la conoscenza del patrimonio culturale immateriale che rappresenta. Ha contribuito a disseminare il test attraverso i Media e una serie di attività di orientamento nelle scuole campane. Attualmente partecipa alla elaborazione dei dati raccolti.</p>
	<p>2. Progetto di ricerca "Granai della memoria" (2012 – in corso) in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra) e Slow Food International (www.granaidellamemoria.it/com/org). Ha ideato, prodotto e realizzato delle videointerviste etnografiche, le relative schede catalografiche aderenti agli standard indicati dall'ICCD, le relative indicizzazioni e sottotitolazioni in lingua inglese e italiana, pubblicate nella sezione "Granai del Mediterraneo", curata dal MedEatResearch. Sta collaborando alla produzione di video-etnografie sul patrimonio alimentare del Mediterraneo attraverso racconti video di storie di vita legate alle tematiche dell'alimentazione. Da marzo 2014 il portale web dei Granai della memoria è parte integrante delle risorse educative censite dal progetto Open Educational Europa, promosso dalla Commissione europea, che ha l'obiettivo di stabilire un collegamento fra le Risorse Didattiche Aperte Europee (OER), per offrirle a studenti, insegnanti e ricercatori.</p>
	<p>3. Documentario “I pionieri della dieta mediterranea” (2012-2015). Ha partecipato alla ricerca etnografica sull'equipe internazionale di scienziati che ha scoperto, codificato e diffuso la Dieta Mediterranea nel mondo, da Ancel Keys a Henry Blackburn. Ha partecipato alle numerose attività di ricerca in Italia e negli Stati Uniti. E alla divulgazione dei risultati attraverso il portale di Ateneo (https://www.unisob.na.it/ateneo/c002_c.htm?vr=1), il portale Granai della Memoria (www.granaidellamemoria.it) e il canale YouTube del MedEatResearch. Ha collaborato alla produzione del video documentario I Pionieri della Dieta Mediterranea/The Pioneers of the Mediterranean Diet. presentato a Expo-Milano 2015.</p>
	<p>4. Progetto “Piramide Universale della Dieta Mediterranea®” (Gennaio – Settembre 2015). Ha contribuito all'ideazione grafica e concettuale di un nuovo strumento educativo e formativo per divulgare, soprattutto fra le nuove generazioni, l'idea che la Dieta Mediterranea sia al tempo stesso una regola alimentare salutare e un patrimonio culturale, enfatizzando: la convivialità quale strumento di coesione sociale e di rafforzamento dell'identità dei gruppi; il consumo di prodotti alimentari stagionali; la riduzione degli sprechi alimentari; una regolare attività fisica; il mantenimento delle tradizioni culinarie; la condivisione tra donne e uomini delle attività di preparazione dei pasti per trasmettere alle nuove generazioni l'idea che cucinare insieme è un valore in quanto rafforza i legami familiari e diminuisce le disuguaglianze di genere; la diffusione dell'educazione alimentare nelle scuole (https://www.unisob.na.it/ateneo/expo/pudm_it_en.pdf).</p>

	<p>5. La Dieta Mediterranea tra le stelle Michelin (Settembre – Dicembre 2014). Ha condotto, in qualità di membro del team di ricerca del MedEatResearch, un'indagine qualitativa tra i più celebri chef stellati italiani, mirata ad accertare la diffusione della Dieta Mediterranea nell'alta cucina, tradizionalmente di impostazione francese, e verificare se la sua proclamazione come Patrimonio Culturale Immateriale da parte dell'UNESCO ha dunque generato degli effetti sulla haute cuisine. In particolare si è indagata l'importanza attribuita dagli chef alle eccellenze agroalimentari campane e l'uso che ne fanno nelle preparazioni gastronomiche. Tra gli chef intervistati figurano: Massimo Bottura (3 stelle, Modena) Heinz Beck (3 stelle, Roma), Chicco Cerea (3 stelle, Bergamo), Enrico Crippa (3 stelle, Alba), Niko Romito (3 stelle, Castel di Sangro AQ), Antonino Cannavacciuolo (2 stelle, Orta San Giulio, NO), Mauro Uliassi (2 stelle, Senigallia), Gennaro Esposito (2 stelle, Vico Equense, NA), Ernesto Iaccarino (2 stelle, Sant'Agata sui Due Golfi, NA), Davide Oldani (2 stelle, Milano), Nino Di Costanzo (2 stelle, Ischia, NA), Pino Cuttaia (2, Agrigento), Ciccio Sultano (2 stelle, Ragusa), Valeri Piccini (2 stelle, Grosseto), Marianna Vitale (1 stella, Napoli) (https://www.unisob.na.it/ateneo/c002/medeatresearch_notes_vol1.pdf).</p>
	<p>6. Ricerca "Gli studenti universitari conoscono la Dieta Mediterranea? (Settembre – Novembre 2013) in collaborazione con Università Bicocca, Università di Palermo e Università di Perugia. Ha contribuito, come membro del team di ricerca del MedEatResearch, ad elaborare, somministrare ed analizzare un questionario sulla Dieta Mediterranea destinato ad un campione qualitativo di studenti universitari dei corsi DEA (demoetnoantropologici) delle università di Napoli, Milano, Palermo e Perugia per indagare abitudini alimentari, il livello di conoscenza dei soggetti coinvolti in riferimento al processo di patrimonializzazione iniziato dall'UNESCO e ai caratteri distintivi della Dieta Mediterranea e infine la loro propensione alla tutela e alla valorizzazione di questo bene intangibile. I primi risultati della ricerca, che è tutt'ora in corso, sono stati illustrati in un dossier pubblicato sul sito di Ateneo (https://www.unisob.na.it/ateneo/c002/medeatresearch_notes_vol1.pdf) e disseminati attraverso il Seminario Internazionale "La Dieta Mediterranea. Mito e realtà a tre anni dal riconoscimento UNESCO" svoltosi presso l'Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa" di Napoli dal 14 al 15 novembre 2013, nonché attraverso i media nazionali e i social network.</p>
	<p>7. Ricerca "La Dieta Mediterranea conquista il Natale" (Ottobre – Dicembre 2012). Ha svolto un'indagine etnografica su un campione di tipo qualitativo, con una forte rappresentanza degli artigiani del presepe di San Gregorio Armeno di Napoli, testimoni privilegiati degli usi e costumi natalizi del Sud, sulla rappresentazione e valorizzazione della Dieta Mediterranea nel presepe campano e sulla sua influenza sui banchetti natalizi della popolazione campana. Il dossier con i risultati della ricerca è stato pubblicato nell'Area Ricerca del sito web del Suor Orsola Benincasa e disseminato attraverso i media nazionali e i social network (https://www.unisob.na.it/ateneo/c002/medeatresearch_notes_vol1.pdf).</p>
	<p>8. Ricerca "Dieta Mediterranea e longevità in Cilento" (Maggio – Settembre 2012). Ha partecipato alla ricerca che ha coinvolto i comuni di Pollica e di San Mauro Cilento (Salerno) per verificare una correlazione tra l'alimentazione tradizionale, lo stile di vita locale e i tassi di longevità effettivi di questa popolazione. Ma anche con i tassi di longevità immaginari che costituiscono un fitto leggendario locale. I risultati della ricerca sono stati disseminati attraverso i media nazionali e i social network.</p>

	Alcune video-interviste realizzate come ricercatrice senior per il MedEatResearch sono archiviate sul sito del progetto Patrimonio Culturale Immateriale (PACI) dell'Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione con la Convenzione UNESCO e il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo. L'Inventario delle memorie della cultura alimentare della Campania è stato realizzato dall'ICCD in collaborazione con il MedEatResearch – Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli: http://paci.iccd.beniculturali.it/paciSito/index.php?option=com_content&view=article&id=148&Itemid=350
	Le video interviste realizzate con il MedEatResearch per la sezione I Granai del Mediterraneo del sito “I Granai della memoria” sono parte dell’omonimo progetto insignito del Premio dell’Unione Europea per il Patrimonio Culturale: Europa Nostra Awards 2016.

RIVISTE

2020 – in corso	Membro del Comitato di Redazione della rivista scientifica “Civiltà & Religioni”.
-----------------	---

CONVEGNI

2013 – 2024	Ha partecipato in qualità di relatrice a 30 convegni e conferenze di interesse nazionale ed internazionale.
19 Ottobre 2024	Settima Conferenza internazionale promossa da JIRU-MicroMeNu con il Centre NUTRISS, INAF, il CNR and l’International Research Network (RRI) Food4brainhealth dal titolo “The Mediterranean Diet, the Gut Microbiome and Human Health”
9 Ottobre 2024	Convegno organizzato dal Rotary Club nell’ambito del 41° Forum della Fascia Costiera
14 Giugno 2024	Ha partecipato in qualità di relatrice alla “Food Conference Perugia 2024” con una relazione dal titolo “Food and hybrid identities: memory exercises among Minnesota students”, Perugia.
21 Dicembre 2023	Partecipazione in qualità di relatore al Convegno “In cammino. Abbazie d’Europa, Certosa San Lorenzo, Padula, Quarta tappa del viaggio nelle Abbazie europee” con una relazione dal titolo “L’influenza del monachesimo sulla cultura della Dieta Mediterranea”, Padula, GIUBILEO 2025 – No'hma in cammino.
30 Novembre 2023	Partecipazione in qualità di relatore all’International Conference “Ethics and Digitalization V”, organizzato da Institut für Cultural Entrepreneurship Berlin, con una relazione dal titolo “Presentation of The Mediterranean Diet Virtual Museum”, online.

27 Ottobre 2023	Partecipazione in qualità di relatore al Convegno “Pensare e ricordare. Luigi M. Lombardi-Satriani e gli studi antropologici italiani” con una relazione dal titolo “Cibo è sacro. Intervista a Luigi M. Lombardi Satriani dal Museo Virtuale della Dieta Mediterranea”, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli.
7 Ottobre 2023	Partecipazione in qualità di relatore alla Conferenza “Mediterraneo: Mare aperto” nell’ambito della manifestazione Mediterraneo Slow, con una relazione dal titolo “La cultura della Dieta Mediterranea nel Cilento tra narrazioni egemoni e storie di vita”, Taranto.
28 Giugno 2023	Partecipazione in qualità di relatore al Convegno Internazionale “Cooperazione bilaterale italo-francese nelle scienze del patrimonio”, con una relazione dal titolo “La valorizzazione digitale del patrimonio immateriale. Il caso del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea”, Napoli, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa.
5 Giugno 2023	Partecipazione in qualità di relatore al Seminario Blunet dal titolo “La Dieta Mediterranea”, organizzato da Fispmed onlus, Osservatorio Euro-Mediterraneo-Mar Nero, Centro Studi Regione Mezzogiorno Mediterraneo Eu-Med, online.
27 Gennaio 2023	Partecipazione al panel “Nuovi immaginari apocalittici. Salute e orizzonti culturali della crisi” nell’ambito del IV Convegno della SIAM (Società Italiana di Antropologia Medica) “Fini del mondo, fine dei mondi. Re-immaginare le comunità”, con una relazione dal titolo “Apocalissi di ritorno: il Candomblé di Bahia 'contro' le finì dei mondi”, Napoli – Università degli Studi Federico II.
7 Luglio 2022	Partecipazione al Convegno “Il paesaggio antropico e culturale della Falanghina” con una relazione dal titolo “Presentazione della ricerca etnografica tra i viticoltori del Sannio”.
5 Febbraio 2022	Partecipazione al Convegno “La Dieta Mediterranea per combattere lo spreco alimentare”, organizzato da Legambiente e Museo Vivente Dieta Mediterranea (online).
17 Novembre 2021	Partecipazione al Panel “Dieta Mediterranea. Strumento di sviluppo sostenibile dei territori” nell’ambito del Convegno “Dieta Mediterranea. Modello per la rigenerazione ecologica integrale”, Padeia Campus – Future Food Institute, Castello dei Principi di Capano, Pollica (SA).
4 Dicembre 2019	Partecipazione al Convegno Scientifico Internazionale dal titolo “Rituali e carri artistici del grano” con una relazione dal titolo “Le comunità patrimoniali delle feste del grano all’estero”, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, 4 dicembre 2019.
27 Novembre 2019	Partecipazione al Mediterranean Diet International Course con una relazione dal titolo “The culture of the Mediterranean Diet: an ethnographic research in the Cilento community”, Università dell’Algarve, Faro, 27-29 novembre 2019.
14 Novembre 2019	Partecipazione al Convegno Internazionale “La cultura della Dieta Mediterranea. Ieri oggi domani”, organizzato dal MedEatResearch, Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell’Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, nell’ambito del progetto “Opere e vite. Salvaguardia e promozione digitali dell’oralità e delle tradizioni legate al patrimonio immateriale della dieta mediterranea in Campania e nelle comunità emblematiche UNESCO” finanziato dalla Regione Campania CUP 066C18000340002, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli 14-15 novembre 2019.

19 Marzo 2019	Partecipazione al Simposio Internazionale “Making Food in Human and Natural History” a cura del Minpaku (National Museum of Ethnology di Osaka – Giappone) Special Research Project Series 2 ‘Human and natural history in the system of food production’ con una relazione dal titolo “Sharing food and conviviality in the Mediterranean Diet. Some ethnographic examples”, National Museum of Ethnology, Osaka, 19 marzo 2019.
12 Maggio 2018	Partecipazione al Convegno “Dieta Mediterranea. 60 anni di Studio delle Sette Nazioni”, Teatro Alaleona – Montegiorgio (FM) con una relazione dal titolo “La Dieta Mediterranea vista dal Minnesota: una ricerca etnografica tra gli studenti universitari”.
30 Settembre 2016	Partecipazione al simposio “Alimentazione, educazione e comunicazione. Circolazione di saperi sull'alimentazione nelle scuole primarie (Alimentation, éducation et communication. Circulation des savoirs sur l'alimentation dans les écoles primaires)” – Università di Lille e MedEatResearch, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli con una relazione dal titolo “A lezione di cucina napoletana. Come i bambini, autoctoni ed immigrati, della scuola primaria vengono educati alle culture del cibo nei Quartieri Spagnoli di Napoli”.
24 Settembre 2016	Partecipazione al Convegno Nazionale “La Dieta Mediterranea. Dall’antichità greco-romana ad Ancel Keys – Palazzo Vinciprova, Pioppi (Sa), con una relazione dal titolo “La Dieta Mediterranea vista dal Minnesota: dall'antica triade mediterranea alla patrimonializzazione UNESCO”.
27 Maggio 2016	Partecipazione in qualità di relatore alla Second International Conference on Food History and Cultures - The European Institute for Food History and Cultures, the IEHCA, Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation, Tours (Francia), con una relazione, scritta insieme alla Prof.ssa Elisabetta Moro, dal titolo “UNESCO EFFECT: Social effects of the International Recognition of the Mediterranean Diet as Heritage of Humanity”.
16 Novembre 2015	Partecipazione al Convegno Internazionale “Dieta Mediterranea UNESCO. Un patrimonio responsabile” – Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli – con una relazione dal titolo “I cibi italiani nell’immaginario collettivo: una prospettiva “americana”.
26 Settembre 2015	Partecipazione al Convegno Nazionale “Dieta mediterranea e obesità” – Palazzo Vinciprova, Pioppi (Sa) con una relazione dal titolo “I pionieri della dieta mediterranea. Una ricerca etnografica tra il Cilento e il Minnesota”.
28 Novembre 2014	Partecipazione al Convegno MAV – Materiali di Antropologia Visiva, La Sapienza, per la presentazione del progetto di raccolta dati etnografici con il mezzo di ricerca delle video interviste “Granai del Mediterraneo”, a cura del MedEatResearch – Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell’Università Suor Orsola Benincasa di Napoli.
14 Novembre 2014	Partecipazione al Seminario Internazionale “L'origine dell'origine. Storia, tracciabilità antropologica e comunicazione delle eccellenze gastronomiche campane” (VII parte), Attività II.13, Ancel Keys. La Dieta Mediterranea. Prodotti, narrazioni, salute – Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa con una relazione dal titolo “Stagionalità e strategie di resistenza: i banchetti natalizi a Napoli”.

8 Agosto 2014	Partecipazione al Convegno “Dieta Mediterranea Patrimonio UNESCO: opportunità e prospettive in un paese dell’Alto Tammaro”, Sala Consiliare di Colle Sannita (BN), con una relazione dal titolo “Stagionalità e strategie di resistenza: la rappresentazione dei cibi sul presepe napoletano”.
21 Giugno 2014	Forum Universale delle Culture – Città di Benevento, partecipazione alla Tavola rotonda di chiusura degli eventi organizzati in collaborazione con Slow Food Campania, Palazzo Paolo V, Benevento.
7 Giugno 2014	Partecipazione al Convegno internazionale “Of Places and Tastes: Terroir, Locality, and the Negotiation of Gastro-cultural Boundaries” Umbra Institute, Perugia – June 5-8, 2014 con una relazione dal titolo “A lezione di cucina napoletana. Scambio e reciprocità nelle strategie di ridefinizione identitaria di autoctoni e immigrati”.
3 Aprile 2014	Partecipazione al Convegno internazionale “Food and weather”, Sorbonne and Goethe-Institut de Paris con una relazione scritta a sei mani con le dott.sse Marzia Mauriello ed Helga Sanità, dal titolo “Seasonality and resistance strategies: the Neapolitan Christmas feast”.
13-14 Dicembre 2013	Partecipazione all’incontro Convivio, organizzato da Comune di Acerenza e GAL Sviluppo Vulture Alto Brandano, Focus group sul tema: La cultura di una scelta consapevole per ritrovare il piacere del mangiare bene, Acerenza (PZ).
14 Novembre 2013	Partecipazione in qualità di Relatore al Convegno-seminario internazionale “La Dieta Mediterranea. Mito e Realtà a tre anni dal riconoscimento UNESCO”, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, con una relazione dal titolo “Etnografie del MedEatResearch”.
26 Settembre 2013	Partecipazione in qualità di Relatore al Convegno internazionale “Il corpo in scena: rappresentazioni, tecniche, simboli”, Università degli Studi di Padova Dipartimento di Scienze Storiche Geografiche e dell’Antichità, Accademia Galileiana di Scienze Lettere e Arti, con una relazione dal titolo “I devoti anormali. I collatori di Nola fra incorporazione, esperienza e performance”.

LINGUE PARLATE

Italiano	Madrelingua
Inglese	Capacità di lettura: Eccellente Capacità di scrittura: Eccellente Capacità di espressione orale: Eccellente
Portoghese	Capacità di lettura: Eccellente Capacità di scrittura: Eccellente Capacità di espressione orale: Eccellente
Spagnolo	Capacità di lettura: Buona Capacità di scrittura: Discreta Capacità di espressione orale: Discreta

PUBBLICAZIONI:

- Voce biografica sull'antropologa culturale "Magli Ida" per il Dizionario Biografico e Tematico delle Donne in Italia 1730-2020, Treccani, consegnata ed approvata dall'editore, in corso di stampa.
- "Il vino del cuore. Identità e patrimonio nel territorio del Sannio", in Marotta G., Moro E., Nazzaro C., Niola M. (a cura di), Terra in fermento, Il Mulino, Bologna, 2023 – ISBN: 978-88-15-38324-2.
- "Rappresentazioni gastronomiche e pratiche sociali nel presepe napoletano. Verso la candidatura UNESCO di un bene culturale immateriale", In Annali dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli, Napoli, 2023.
- "La religione della cura: il Candomblé di Bahia", in preparazione per AM – Rivista della Società Italiana di Antropologia Medica, rivista di fascia A – SSD: SDEA-01/A, Perugia.
- "Il cibo del cuore. Esercizi identitari tra gli studenti universitari di Saint-Paul - Minnesota", in preparazione for proposal.
- "Apocalissi di ritorno. Il Candomblé di Bahia contro le fini dei mondi", in preparazione for proposal.
- "Sharing food and conviviality in the Mediterranean Diet. Some ethnographic examples", in "Making Food in Local and Global context: Anthropological Perspectives", a cura di Atsushy Nobayashi, Springer Nature, Singapore, 2022.
- "Il cibo della memoria. Pratiche di definizione identitaria tra gli anziani della comunità del Cilento", in Civiltà & Religioni, n. 7 (2021), Padova, dicembre 2021.
- "The taste of the Mediterranean Diet. Food, taste and identity in the Campania region, South Italy", in Ayora Diaz Steffan Igor (a cura di), Food, Taste and Identities in the Global Stage: cases from Asia, Europe and the Americas, Bloomsbury, New York, 2021.
- "Cibi che vanno, cibi che vengono: a lezione di cucina napoletana nei Quartieri Spagnoli di Napoli", in DADA - Rivista di Antropologia post-globale, rivista di fascia A – SSD: SDEA-01/A, Anno X Speciale n. 1-2020 Antropologia del Cibo, Trieste, 15 giugno 2020.
- Monografia: "Cibo e identità da Napoli a Minneapolis. Una prospettiva globale", Pensa Multimedia, Lecce, in corso di pubblicazione (2024).
- "I devoti anormali. I collatori di Nola fra incorporazione, esperienza e performance" in Chiara Cremonesi, Ferdinando Fava e Paolo Scarpi (a cura di), Il corpo in scena. Tecniche, rappresentazioni e performance, Libreria universitaria, Padova, 2018.
- "Nuove identità mediterranee e strategie di resistenza culturale. Il fenomeno dei napoletani convertiti all'Islam", Annali 2013-2015 dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, 2017.
- "A lezione di cucina napoletana. Come i bambini della scuola primaria vengono educati alle culture del cibo nei Quartieri Spagnoli di Napoli", in Comunicazione punto doc, n. 16, luglio 2017.
- GALLETTI R., SANITÀ, H., MAURIELLO, M., "Seasonality and Resistance Strategies. The Neapolitan Christmas Feast", in Becker K., Moriniaux V., Tabeaud M., L'alimentation et le temp qu'il fait, series "MétéoS" delle Editions Hermann, Parigi, 2015.
- MORO, E., SANITÀ, H., MAURIELLO, M., GALLETTI, R., RASCATO, A., MANCINI, D. (2014, a cura di,

“MedEatResearch Notes vo. 1. Verso una Campania sostenibile. La dieta mediterranea tra presepi, studenti e chefs stellati” (https://www.unisob.na.it/ateneo/c002/medeatresearch_notes_vol1.pdf).

- “Il dono di Natale. Scambio e reciprocità nell'ultimo grande potlach contemporaneo”, Annali 2011-2012 dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli, 2012.

- Autrice di 30 voci de Il libro delle superstizioni, Niola M. e Moro E., a cura di, L'ancora del Mediterraneo, Napoli 2009.

Autorizzo la gestione dei miei dati ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e del Regolamento UE 2016/679.

Napoli, 29 gennaio 2025

Firma

Dottorssa Rossella Galletti PhD

