



Giacomo Bullo

Biografia

Classe 1991, dopo la laurea in relazioni internazionali intraprende la sua carriera professionale nel mondo della gastronomia diplomandosi ad ALMA e da qui colleziona diverse esperienze nella sfera ristorativa italiana. Oggi come narratore amante dell'ospitalità e del buon cibo in tutte le sue diverse forme ha modo di affinare le proprie competenze di comunicazione & public relations, coordinando progetti editoriali ed eventi in ambito culinario come il progetto MAM – Maestro d'Arte e Mestiere. Attualmente ricopre il ruolo di Communication manager di ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Ha scritto per Le Guide de L'Espresso ai Ristoranti d'Italia e ad oggi è tra gli autori di Passione Gourmet.

BREVE CURRICULUM VITAE IN ITALIANO PER IL WEBSITE

MARIA GIOVANNA ONORATI

BIOGRAFIA

Maria Giovanna Onorati è Professore associato di Sociologia dei processi culturali e comunicativi (S.S.D. SPS/08) presso l'Università di Scienze Gastronomiche, dove è anche Delegata del Rettore alle Politiche Anti-Discriminatorie e Inclusione; Referente per l' Area "Solidarietà" della Terza Missione Sociale e Culturale dell'Università; Componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti.

Dal 2003 al 2017 è stata ricercatrice di Sociologia dei processi culturali e comunicativi presso il Dipartimento di Scienze umane e sociali dell'Università della Valle d'Aosta, dove è stata anche Delegata del Rettore per le Pari Opportunità e Presidente del Comitato Permanente di Garanzia. Dal 2014 al 2017 è stata eletta Componente del Comitato di Presidenza della Conferenza Nazionale degli Organismi di Parità delle Università italiane.

Ha conseguito un PhD in "Teoria del linguaggio e scienze dei segni" (XI° ciclo) nell'ambito della Scuola di Dottorato in "Scienze Umane, Filosofie, Teorie, Linguaggi, Processi Culturali e Formativi" presso L'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Ha coordinato numerosi progetti europei su bando competitivo e revisione tra pari, finalizzati sia alla ricerca che alla formazione nell'ambito del Lifelong Learning e del VET [LLP Leonardo da Vinci – Transfer of Innovation 2013 - 2015 "*INCOM-VET - Development of Intercultural Competence of Students and Trainers in EU VET institutions*" (Project n. LLP-LDV- TOI-2013-LT-0145). LLP Leonardo da Vinci – Transfer of Innovation 2011-2013 "*I-VET – Fostering Intercultural competences of VET teachers and trainers*". (Project n. 2011-1-CH1-LEO05-00052.; European Lifelong Learning Program – Intensive Program – *Interdisciplinary Training on Social Inclusion-ITSI* (Project n. 2011-1-HU1-ERA10- 03944). European Lifelong Learning Program – Intensive Program – *Interdisciplinary Course on Intercultural Competences- ICIC* (Project n. 2007/IP-1; Project n. 2008/IP -2008-1-IT2 - ERA 10-02980; Project n. 2009-1-IT2-ERA10-07879).].

Dal 2018 al 2020 è stata responsabile scientifica e manager del Progetto "Food for Inclusion" erogato in collaborazione con l'UNHCR (Bando competitivo internazionale con revisione tra pari: EO/ITARO/2/SMI/2018 "Assistance and Protection to Persons of Concern in Italy (Integration)").

E' componente di diversi gruppi di ricerca coinvolti nei seguenti progetti di rilevanza nazionale e internazionale:

PASS – Piemonte e Accademia per lo Sviluppo Sostenibile. "Bando per promuovere progetti di ricerca a supporto dell'attuazione della strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile" finanziato dal MIBACT – Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

DIGI GASE – Development of Digital Education Competencies of Gastronomy and Culinary Arts Departments in Higher Education Institutions - ERASMUS+ Call 2020 Round 1 KA2 – Cooperation for innovation and the exchange of good practices KA226 – Partnerships for Digital Education Readiness (ID: KA226-7E0FD75A) - 24 months (June 2021 – May 2023)

SF4C – SchoolFood4Change - European Union – Horizon 2020. H2020-EU.3.2. – Food security, sustainable agriculture and forestry, marine, maritime and inland water research, and the bioeconomy ([ID: 101036763](#)) - 48 months (January 2021 – December 2025)

L'origine del cibo. Identità, Autenticità, Contraddizioni - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – Progetto di Rilevante Interesse Nazionale Descrizione (PRIN) 2020 – 2020K5XAK9. 36 months (February 2022 - January 2025)

FEAST – Food systems that support transitions to hEalthy And Sustainable dieTs. European Union – HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15 Fair, healthy and environmentally-friendly food systems from primary production to consumption (ID: 101060536). 60 months (from July 2022 to June 2026)

È responsabile scientifica per l'università di Scienze Gastronomiche dei seguenti progetti di Terza Missione:

PROGETTO CASA C.L.I.O - CASA, LAVORO, INDIPENDENZA, OSPITALITÀ 2022/2023 – Bando PIS (Piano Inclusione Sociale della città di Torino)

Progetto “PIU AEI” - Piemonte Università più Accoglienti, Eque, Inclusive” – Politecnico di Torino, Università degli studi di Torino, Università del Piemonte Orientale “Avogadro”; Università Degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (https://international.polito.it/it/ammissione/futuri_studenti/piu_aei_piemonte_universita_accoglienti_eque_inclusive#:~:text=Dal%202022%20i%20quattro%20Atenei,%2C%20Regione%20Piemonte%2C%20EDISU%2C%20IRES).

Ha insegnato in diverse Università, sia in Italia che all'estero. Tra gli atenei stranieri: la Semmelweis University di Budapest (HU), Facoltà di Scienze della salute (Health Sciences), Dipartimento di Scienze Sociali (Social Sciences) e l'Artevelde University College di Gent (B), Facoltà di Scienze dell'Educazione.

È Membro del Comitato Scientifico dell'International Academic Research Center (IARC).

Fa parte del Comitato editoriale delle riviste scientifiche (Area 14) "In-formazione. Studi e ricerche su giovani, media e formazione" (ISSN: 1970-6723) e ha fatto parte del comitato scientifico della rivista scientifica "Gazeto Internacia de Antropologio" (ISSN: 1886-9599).

È affiliate alle seguenti società scientifiche: AIS – Italian Sociology Association; ESA – European Sociology Association; EASST-4S – European Association for the Study of Science and Technology - Society for Social Studies of Science; IAIE – International Association of Intercultural Education.

Dal 2022 è Membro del Collegio dei Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca interateneo in “Ecogastronomia, scienze e culture del cibo”, ciclo XXXVIII erogato dall'università degli Studi di Scienze Gastronomiche insieme all'Università degli Studi di Torino.

È stata Membro del Collegio dei Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in “Ecogastronomia, Formazione e Società”, ciclo XXXIII presso l'università degli Studi di Scienze Gastronomiche

È stata Membro del Collegio dei Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in “Filosofie e teorie sociali contemporanee” cicli XXVII (dal 02.01.2012 al 02.01.2015) e XXVIII (dal 02.01.2013 al

02.01.2016), indirizzo della Scuola di Dottorato in “Scienze Umane. Filosofie, teorie, linguaggi, processi culturali e formativi” dell’Università “Aldo Moro” di Bari.

AREE DI INTERESSE RICERCA SCIENTIFICA

- Cibo e processi di trasformazione socio-culturale;
- Cibo e inclusione sociale;
- Comunicazione interculturale, specialmente collegata alle nuove tecnologie e ai media partecipativi;
- Competenza interculturale particolarmente nel settore VET e lifelong learning;
- Costruzione sociale del gusto: cultura e comportamento del consumatore in una prospettiva cross-culturale
- Cibo e Media come fattori di innovazione sociale.

All’Università di Scienze gastronomiche le sue attività di ricerca sono prevalentemente rivolte all’analisi del cibo come fattore di identità culturale e di differenziazione sociale, ma anche come motore di integrazione culturale e inclusione sociale. Particolare attenzione è rivolta all’impatto dei media partecipativi, particolarmente i social media, sul gusto, gli stili dietetici e di vita e sulle pratiche del cibo, con particolare riferimento al mangiar fuori e alle recensioni dei ristoranti.

INSEGNAMENTI ALL’UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE:

- Sociology of Consumer Culture and Social Inclusion
- Food Media Strategy
- Sociology of Taste
- Migrant Gastronomies
- Intercultural Communication: Focus on Food

E’ autrice di oltre 80 pubblicazioni scientifiche.

PRINCIPALI PUBBLICAZIONI:

LIBRI

ONORATI M.G. (a cura di) (2020). *Cibo per l’inclusione. Pratiche di gastronomia per l’accoglienza*. Milano: Franco Angeli, in corso di stampa ISBN: ISBN: 9788891790583.

ONORATI M.G. - F.BIGNAMI - F. BEDNARZ (2017), *Intercultural Praxis for Ethical Action. Reflexive Education and Participatory Citizenship for a Respondent Sociality*. (Foreword by Aïssa Kadri), EME Editions & intercommunications, Fernelmont (B), ISBN: 978-2-8066-3618-8.

BIGNAMI F., ONORATI M.G. (eds.) (2014), *Intercultural Competences for Vocational Education and Training* (foreword by Milton J. Bennett; introduction by the editors), Egea, Milan, Italy, ISBN: 978-88-238-4419-3.

ONORATI M.G. (ed.) (2012), *Generazioni di mezzo. Giovani e ibridazione culturale nelle società multietniche*, vol. 1, Franco Angeli, Milan, Italy, ISBN: 978- 88-204-0660-8.

ONORATI M.G., BEDNARZ F., COMI G. (2011), *Il professionista interculturale. Nuove competenze nella società del cambiamento*, vol. 1, Carocci Editore, Rome, Italy, ISBN: 978-8843060481.

ONORATI M.G., BEDNARZ F. (eds.) (2010), *Building Intercultural Competences: A Handbook for Professionals in Education, Social Work, Health Care*, vol. 1, pp. 1-304, ACCO, Leuven, Belgium, ISBN: 978-9033479717.

ONORATI M.G. (2006), *Infanzie immediate. Bambini, media, pubblicità*, vol. 1, pp. 1-273, Armando Editore, Rome, Italy, ISBN: 978-88-6081-115-8.

ARTICOLI IN RIVISTA SCIENTIFICA E CONTRIBUTI IN VOLUMI:

ONORATI M.G. (2022, in stampa) “Comida e refugiados: entre *entitlement* e *empowerment*, para uma migração forçada sustentável. O potencial da educação gastronômica no sistema de acolhimento italiano”, in Trentini F., Branco P., Catalan M. (eds.) *Direito e comida: do campo à mesa - Cidadania, consumo, saúde e exclusão social* Belo Horizonte: Fórum, 2022. ISBN: 978-65-5518-439-6.

ONORATI M.G. –D'OVIDIO F.D. (2022). Sustainable eating in the "new normal" Italy: Ecological food habitus between biospheric values and de-globalizing gastronomy. *Food, Culture & Society*. DOI: [10.1080/15528014.2022.2096971](https://doi.org/10.1080/15528014.2022.2096971)

ONORATI M.G. (2021). "Enhancing food-related *agency* in refugees and asylum seekers: A driver to resilience and regenerative empowerment", *Mondi Migranti*. 2/21, pp. 89-104, special issue eds. F. Bimbi & P. Gusmeroli *Food, Migrations, Passages: Foodways which are brought and met*. ISSN: 1972-4888 ISSNe 1972-4896. DOI: 10.3280/MM2021-002005.

ONORATI M.G. – D'OVIDIO F.D. (2021) "Between consumer practices and values: the factors of change in food consumer habits during the lockdown in Italy". In: Cekani I., d'Ovidio F. D., Favia F., eds., *Up to the Roots: Tourism Sustainability, Health, Food, and Culture*. UNICART Selected Papers – Vol. 2. Tirana-Brussels: IARC-ETQA Publishers, pp.13-23. ISBN: 978-2-931089-14-9.

ONORATI M. G.–GIARDULLO P. (2020), “Social media as taste re-mediators: Emerging patterns of Food taste on *TripAdvisor*”. *Food, Culture & Society*, Volume 23, 2020, Issue 3, 347-365. Print ISSN: 1552-8014 Online ISSN: 1751-7443. First Published Online: 30 Jan 2020. DOI:10.1080/15528014.2020.1715074

ONORATI M. G. (2020). “Food consumer culture. Emerging patterns of taste for sustainable eating and made-in-Italy food in different countries”. UNICART Selected Papers - Vol. 1 «TOURISM MANAGEMENT AND DEVELOPMENT OF TERRITORY», pp. 11-26, Bruxelles, IARC-USC & ETQA. ISBN: 978-2-931089-00-2

M. G. ONORATI, (2019), “Il cibo come spazio di *agency incarnata* nei processi di resilienza dei rifugiati”, COMUNICAZIONE PUNTO DOC n. 21, numero monografico dal titolo: *Come, quando e perché siamo cambiati, agosto 2019*, pp. 105-115, ISSN: 2282-0140.

ONORATI M. G.–GIARDULLO P. (2018), *La ristorazione in Valle d'Aosta secondo TripAdvisor: tra disintermediazione del gusto e ri-mediazione transculturale del “tipico”*, COMUNICAZIONE PUNTO DOC n. 19, numero monografico sul tema: “Il ristorante italiano Memoria, cultura, identità, esperienze”, ISSN: 2282-0140.

ONORATI M.G. - D'OVIDIO F.D. - ANTONUCCI L. (2017), *Cultural displacement as a lever to global- ready student profiles: Results from a longitudinal study of International Lifelong Learning Programs (LLP)*. QUALITY & QUANTITY. March 2017, Volume 51,

[Issue 2](#), pp 545–563. DOI: 10.1007/s11135-016-0424-0. ISSN: 0033-5177 (Print) 1573-7845 (Online)

ONORATI M. G. –GIARDULLO P. (2017), *Turismo esperienziale 2.0. Il caso della ristorazione in Valle d'Aosta su TripAdvisor* in Laura Balbiani, Dorit Kluge (a cura di), *Scritture e linguaggi del turismo. Viaggi tra parole, interpretazioni, esperienze*. Collana: Semiotica, n. 14, Editore: Roma, Nuova Cultura, pp. 249-272. ISBN: 9788868128975.

ONORATI M.G., D'OVIDIO F.D. (2016), “Mobilité et compétence interculturelle dans les programmes pour l'éducation et la formation tout au long de la vie. Une étude longitudinale” in *Journal of International Mobility*, issue on “Mobility and skills: validation and recognition,” 2016/1 (N 4): 109 – 128, ISSN 2296-5165 (print), ISSN: 2296-519X (online). DOI: <https://doi.org/10.3917/jim.004.0109>

ONORATI M.G., D'OVIDIO F. D. (2015), “L'impatto della mobilità sullo sviluppo di competenza interculturale nei programmi internazionali di lifelong learning. Uno studio longitudinale” in *Induzioni*, Vol. 51 2015/2, pp. 83-96 (14), ISSN: 1120- 690X (print), ISSN 1724-0476 (online).

ONORATI M.G. (2013), *Bridging Sociality and New Media Practice as a Lever to Intercultural Competency*. SOCIOLOGY STUDY, Volume 3, n. 5, May 2013, pp. 321-333, ISSN 2159-5526. DOI: 10.17265/2159-5526/2013.05.001

ONORATI M.G. (2013), “Multiculturalismo. L'identità di fronte alla globalizzazione,” in D. BORRELLI, M. GAVRILA, *Media che cambiano, parole che restano*, pp. 98-107, Franco Angeli Editore, Milan, Italy, ISBN: 9788820421786.

ONORATI M.G. (2012), “Media, catastrofe ambientale e minori in Valle d'Aosta,” in M. GAVRILA (ed.), *L'onda anomala dei media. Il rischio ambientale tra realtà e rappresentazione* vol. 1, pp. 177-187, Franco Angeli, Milan, Italy, ISBN: 9788856833058.

ONORATI M.G. (2010). *Building intercultural competences in a sociological perspective. The experience of the LLP – Interdisciplinary course of intercultural competences*. ITALIAN JOURNAL OF SOCIOLOGY OF EDUCATION, vol. 2, Issue 1, 2010, p. 208-241, ISSN: 2035-4983. Doi: [10.14658/pupj-ijse-2010-1-9](https://doi.org/10.14658/pupj-ijse-2010-1-9)

ONORATI M.G., BEDNARZ F. (2010). *Learning to become an intercultural practitioner*. US CHINA EDUCATION REVIEW, vol. 7, n. 5, p. 54-62, ISSN: 1548-6613. DOI:10.17265/2161-623X/2010.06A.005



Paolo Griffa
Owner e Chef del Caffè Nazionale di Aosta, Una stella Michelin

Gennaio 2025

Classe 1991, Piemontese, Griffa si forma con migliori ristoranti al mondo come Combal Zero (IT), Chateaubriand (FR), Studio (DK). Dopo essere stato il giovanissimo sous-chef del Piccolo Lago di Marco Sacco (Verbania, Italia) dal 2013 a fine 2015, ha vinto per l'Italia il Premio San Pellegrino Young chef 2015. Da marzo 2016 fa parte della brigata di Serge Vieira, Due Stelle Michelin. Il 1° ottobre 2017 Paolo Griffa partecipa alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or prima di diventare a dicembre 2017 Executive Chef del Grand Hotel Royal e Golf a Courmayeur, quindi chef del Petit Royal. Nel 2019 Paolo riceve la prima Stella Michelin e pubblica "Petit Royal", una grande monografia illustrata di racconti, tecniche e ricette. A marzo 2021 Griffa lancia la Easter Bomb, pièce di alta pasticceria creativa ed è premiato da Forbes tra i 100 italiani Under 30 più influenti d'Italia. Nel 2022 ottiene i 4 Cappelli per la Guida dell'Espresso e supera le prove di selezione per entrare, in qualità di Pastry Chef, nella prestigiosa AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani. A fine Agosto 2022 Paolo "trasferisce" il ristorante stellato, Petit Royal, al Caffè Nazionale ad Aosta per intraprendere un progetto gastronomico e imprenditoriale dedicato all'alta cucina e all'universo del dolce. "Paolo Griffa al Caffè Nazionale", questo il nome del progetto, è uno dei ristoranti più tecnologici d'Italia, creato in un locale storico che conta una cappella del 1300 e un privé sopra il foro romano. A novembre 2022, il Caffè Nazionale riceve la sua prima stella Michelin. A ottobre 23, Paolo Griffa e Titti Traina ricevono rispettivamente il premio di "Bar d'Italia" e di "Pastry Chef dell'anno" dalla Guida Gambero Rosso, tra i massimi riconoscimenti per la categoria. Nel 2024, a due anni dall'apertura, Paolo Griffa al Caffè Nazionale conferma per il terzo anno l'ambitissimo riconoscimento "Tre Chicchi e Tre Tazzine" della Guida Bar d'Italia 2025 del Gambero Rosso, unico caffè in Valle d'Aosta a ricevere il riconoscimento. Nello stesso anno pubblica il libro, "Dessert al Ristorante", edito da Italian Gourmet, dove analizza, valorizza e mette in luce quella portata che va a suggellare il percorso gastronomico al ristorante, il dessert. Ad agosto 2024 Paolo Griffa e Titti Traina firmano per Skyway, le funivie del Monte Bianco una linea esclusiva di viennoiseries e di monoporzioni, da assaporare anche a 3466 metri. A settembre 2024 Paolo Griffa al Caffè Nazionale compie 2 anni e scrive una nuova pagina nella ristorazione e la pasticceria di alta qualità in Valle d'Aosta.



Paolo Griffa

Paologriffa.it

<https://www.instagram.com/paologriffa/>

<https://www.facebook.com/paolo.griffa.5>

Ufficio Stampa - Les Enderlin Bureau

Véronique Enderlin - veronique@enderlin.it