Univda - Prot. n. 0018074 del 06/10/2026 Decreti Direttore SHS 129/2026 [Classif. II/29]

UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA
UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE
Dipartimento di Scienze Umane e Sociali
Département des Sciences Humaines et Sociales

Prot. n. (vedere segnatura di protocollo)

Decreto del Direttore del Dipartimento di Scienze umane e sociali

Approvazione dell'evento dal titolo "*Dai sensi s'impara. Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d'eccellenza*", nell'ambito del Progetto di ricerca di Ateneo denominato "*Per una pedagogia dell'artigianato e del gusto*" – referenti dell'iniziativa: Prof. Gianni Nuti, Prof.ssa Teresa Grange.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANE E SOCIALI

visto lo Statuto di Ateneo, nel testo vigente;

visto il Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità, nel testo vigente;

visto il Manuale di contabilità e gestione di Ateneo, nel testo vigente;

visto il Codice etico dell'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste, nel testo vigente;

visto il Codice di comportamento dei dipendenti dell'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste;

visto il Regolamento di Ateneo per l'organizzazione e la gestione dell'Albo online, nel testo vigente;

visto il Regolamento di funzionamento del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, nel testo vigente;

visto il Regolamento per l'utilizzo delle dotazioni di base per l'attività scientifico-dipartimentale e dei Progetti di ricerca di Ateneo, nel testo vigente;

visto il Regolamento di Ateneo per l'organizzazione e la realizzazione di attività di promozione socioculturale scientifica, nel testo vigente;

visto il Regolamento per la disciplina delle spese di attività di rappresentanza e per l'organizzazione di congressi, convegni, seminari e manifestazioni culturali dell'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste;

visto il Decreto Rettorale n. 176, del 23 ottobre 2025, concernente la nomina del Direttore di Dipartimento di Scienze umane e sociali dell'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste, Prof. Maurizio Piseri, per il triennio 28 ottobre 2025 – 27 ottobre 2028;

vista la Legge 7 agosto 1990, n. 241, recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi", nel testo vigente;

visto il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, recante il Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, nel testo vigente;

visto il Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, concernente "Codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE", nel testo vigente;

visto il Decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, concernente "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni", nel testo vigente;

richiamata la deliberazione del Senato accademico n. 64, del 10 ottobre 2024, concernente la valutazione e l'approvazione dei Progetti di ricerca di Ateneo presentati a seguito della riassegnazione dei fondi di cui alle deliberazioni del Consiglio dell'Università n. 31 e n. 32, del 31 maggio 2024;

precisato che, con la sopracitata deliberazione del Senato accademico n. 64/2024, è stato approvato, tra l'altro, il Progetto di ricerca di Ateneo dal titolo "*Per una pedagogia dell'artigianato e del gusto*", i cui referenti scientifici sono la Prof.ssa Teresa Grange e il Prof. Gianni Nuti;

atteso che nell'ambito del sopracitato progetto è prevista la spesa per i compensi e il rimborso spese relativi all'organizzazione di convegni;

precisato che la durata del progetto in argomento è biennale, con decorrenza 10 ottobre 2024 e termine il 10 ottobre 2026;

esaminata la proposta presentata dal Prof. Gianni Nuti, Professore associato dell'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste, con e-mail del 04 settembre 2026, successivamente integrata con e-mail del 29 settembre 2026, relativa alla realizzazione della conferenza scientifica dal titolo "*Dai sensi s'impara. Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d'eccellenza*", prevista per sabato 10 ottobre 2026, dalle ore 8:45 alle ore 13:30, presso l'Aula magna dell'École hôtelière de la Vallée d'Aoste, sita in Strada I. Mus, 14, Châtillon (AO);

considerato che l'evento è finalizzato alla presentazione dei risultati della ricerca svolta nell'ambito del sopracitato Progetto di ricerca di Ateneo dal titolo "*Per una pedagogia dell'artigianato e del gusto",* volta in particolare a indagare se e in quale misura una formazione professionale di alto livello nelle arti culinarie contribuisca allo sviluppo della consapevolezza di sé, del rispetto reciproco, della collaborazione, della sostenibilità ambientale, nonché alla maturazione di una cultura estetica che si estenda agli stili di vita e alla cura di sé;

esaminato attentamente il programma dell'evento, come risultante dalla relativa locandina, allegata al presente Decreto quale parte integrante e sostanziale;

preso atto del coinvolgimento dell'École hôtelière de la Vallée d'Aoste – Fondazione per la Formazione Professionale Turistica, in qualità di coorganizzatore dell'iniziativa in argomento, come confermato dal Direttore dell'École hôtelière de la Vallée d'Aoste nell'ambito dello scambio di note acquisito agli atti di Ateneo al prot. n. 17956/III/14, del 5 ottobre 2026;

preso atto che, nell'ambito della predetta coorganizzazione, il Prof. Mirko Candido Sarteur, dipendente dell'École hôtelière de la Vallée d'Aoste, parteciperà all'evento in oggetto con un intervento tecnico inerente alle tematiche oggetto dell'iniziativa;

preso atto, altresì, che l'École hôtelière de la Vallée d'Aoste – Fondazione per la Formazione Professionale Turistica assicurerà il necessario supporto logistico e organizzativo per la realizzazione dell'evento, sostenendone i relativi costi con risorse a valere sul proprio bilancio e provvedendo, in particolare, alla messa a disposizione degli spazi e del proprio personale, nonché alla realizzazione del buffet previsto a conclusione dei lavori;

ravvisato, inoltre, che l'evento in argomento prevede, oltre alla partecipazione dei Responsabili scientifici del Progetto di ricerca di Ateneo nell'ambito del quale si inserisce l'iniziativa, il coinvolgimento di rappresentanti del mondo accademico, della formazione e della professione culinaria, di seguito indicati:

- Giacomo Bullo, Responsabile della comunicazione della Scuola Internazionale di Cucina Italiana – ALMA;

- Maria Giovanna Onorati, professoressa associata dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo;
- Paolo Griffa, chef stellato e pasticcere del Paolo Griffa al Caffè Nazionale di Aosta;

accertate le peculiari competenze e conoscenze possedute dai sopracitati partecipanti, non appartenenti ai ruoli dell'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste, i cui curricula vitae sono allegati al presente Decreto, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale;

ravvisata la necessità di procedere al conferimento degli incarichi di relatori ai sopracitati partecipanti, al fine della loro presenza all'evento in oggetto;

precisato che i suddetti conferimenti di incarichi sono subordinati all'attestazione, da parte dei soggetti incaricati, in relazione all'incarico e nei confronti dell'Ateneo, dell'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interesse, ai sensi dell'art. 53, comma 14 del D.lgs. 165/2001;

ritenuto opportuno stabilire che per la partecipazione in presenza all'evento in oggetto da parte del Dott. Giacomo Bullo sia riconosciuto un rimborso spese a piè di lista sino a un massimo di euro 400,00 (quattrocento/00);

dato atto che il suddetto rimborso a piè di lista sarà erogato nel rispetto delle disposizioni regolamentari di Ateneo sulle missioni;

accertata la copertura finanziaria della spesa pari a euro 400,00 (quattrocento/00) a valere sul budget del Progetto di ricerca di Ateneo 2024 "*Per una pedagogia dell'artigianato e del gusto",* codice GRA.NUT24PRA.SHS, voce COAN CA.04.01.07.03.01 – "Compensi e rimborso spese convegni", UA.VDA.SHS;

considerato che, oltre alla sopracitata spesa, non sono previsti ulteriori oneri a valere sul budget del progetto in oggetto;

tenuto conto che l'evento scientifico in argomento è aperto al pubblico e necessita di una promozione esterna;

ritenuto opportuno, alla luce di quanto sopra esposto e tenuto conto dell'imminenza dell'evento in oggetto, previsto per il 10 ottobre 2026, procedere con urgenza all'approvazione dell'iniziativa dal titolo "*Dai sensi s'impara. Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d'eccellenza*", i cui referenti sono il Prof. Gianni Nuti e la Prof.ssa Teresa Grange, nonché all'autorizzazione della spesa relativa al conferimento dell'incarico di relatore;

richiamata la deliberazione del Consiglio dell'Università n. 95, del 19 dicembre 2025, avente ad oggetto "Approvazione del bilancio unico di previsione annuale autorizzatorio per l'anno 2026, del bilancio unico di previsione triennale non autorizzatorio 2026/2028 in contabilità economico-patrimoniale (COEP) e del bilancio unico di previsione non autorizzatorio in contabilità finanziaria", nonché i successivi atti di variazione;

dato atto che il presente Decreto è soggetto a visto di regolarità contabile;

DECRETA

1. Di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, l'evento dal titolo "*Dai sensi s'impara. Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d'eccellenza*", nell'ambito del Progetto di ricerca di Ateneo denominato "*Per una pedagogia dell'artigianato e del gusto*", il cui programma è allegato al presente Decreto quale parte integrante e sostanziale.

2. Di nominare, in qualità di referenti dell'iniziativa di cui al precedente punto 1, il Prof. Gianni Nuti, professore associato dell'Ateneo e la Prof.ssa Teresa Grange, professoressa ordinaria dell'Ateneo.

3. Di dare atto che l'iniziativa, di cui al precedente punto 1, si svolgerà sabato, 10 ottobre 2026, dalle 08.45 alle 13.30, presso l'Aula magna dell'Ecole hôtelière de la Vallée d'Aoste, sita in Strada I. Mus, 14, Châtillon (AO).

4. Di dare atto che è previsto il coinvolgimento dell'École hôtelière de la Vallée d'Aoste – Fondazione per la Formazione Professionale Turistica, quale co organizzatore dell'iniziativa in argomento.

5. Di dare atto che, nell'ambito della predetta coorganizzazione, il Prof. Mirko Candido Sarteur, dipendente dell'École hôtelière de la Vallée d'Aoste, parteciperà all'evento in oggetto con un intervento tecnico inerente alle tematiche oggetto dell'iniziativa.

6. Di dare atto, altresì, che l'École hôtelière de la Vallée d'Aoste – Fondazione per la Formazione Professionale Turistica assicurerà il necessario supporto logistico e organizzativo per la realizzazione dell'evento, sostenendone i relativi costi con risorse a valere sul proprio bilancio e provvedendo, in particolare, alla messa a disposizione degli spazi e del proprio personale, nonché alla realizzazione del buffet previsto a conclusione dei lavori.

7. Di conferire gli incarichi di relatore, nell'ambito dell'evento di cui al precedente punto 1, ai seguenti rappresentanti del mondo accademico, della formazione e della professione culinaria, esterni ai ruoli dell'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste:

    - Giacomo Bullo, Responsabile della comunicazione della Scuola Internazionale di Cucina Italiana – ALMA;
    - Maria Giovanna Onorati, professoressa associata dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo;
    - Paolo Griffa, chef stellato e pasticcere del Paolo Griffa al Caffè Nazionale di Aosta.

8. Di dare atto che i conferimenti degli incarichi, di cui al precedente punto 7, sono subordinati all'attestazione, da parte dei soggetti incaricati, in relazione all'incarico e nei confronti dell'Ateneo, dell'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del D.Lgs. n. 165/2001.

9. Di stabilire che, per la partecipazione in presenza all'evento in oggetto da parte del Dott. Giacomo Bullo sia riconosciuto un rimborso spese a piè di lista sino a un massimo di euro 400,00 (quattrocento/00).

10. Di dare atto che il rimborso a piè di lista, di cui al precedente punto 9, sarà erogato nel rispetto delle disposizioni regolamentari di Ateneo sulle missioni.

11. Di autorizzare, in relazione al precedente punto 9, la spesa pari a euro 400,00 (quattrocento/00) a valere sul budget del Progetto di ricerca di Ateneo 2024 "*Per una pedagogia dell'artigianato e del gusto",* codice GRA.NUT24PRA.SHS, voce COAN CA.04.01.07.03.01 – "Compensi e rimborso spese convegni", UA.VDA.SHS.

12. Di dare atto che, oltre alla spesa di cui al precedente punto 11, non sono previsti ulteriori oneri a valere sul budget del progetto in oggetto.

13. Di dare atto che l'evento in argomento è aperto al pubblico e necessita di una promozione esterna.

14. Di dare atto che il presente Decreto è soggetto a visto di regolarità contabile e di allegare la scrittura contabile relativa all'autorizzazione di spesa di cui al precedente punto 11.
15. Di pubblicare il presente Decreto all'Albo online di Ateneo per 60 giorni.

Aosta, lì (vedere segnatura di protocollo)

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI
SCIENZE UMANE E SOCIALI
Maurizio Piseri
(sottoscritto digitalmente)

Allegati:

- programma dell'evento dal titolo "*Dai sensi s'impara. Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d'eccellenza*";
- Curricula Vitae (CV) dei relatori partecipanti all'evento dal titolo "*Dai sensi s'impara. Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d'eccellenza*", non appartenenti ai ruoli dell'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste.
- scrittura contabile.

Univda - Prot. n. 0018074 del 06/10/2026 Decreti Direttore SHS 129/2026 [Classif. II/29]

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: EOI/ITARO/2/SMl/2018 "Assistance and Protection to Persons of Concern in ltaly (lntegration)").

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 gastronationalism. *Food, Culture & Society.* DOI: 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 *TripAdivsor*". *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", COMUNICAZIONEPUNTODOC *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",* COMUNICAZIONEPUNTODOC *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

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
AL CAFFÈ NAZIONALE

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
AL CAFFÈ NAZIONALE

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

Univda - Prot. n. 0018074 del 06/10/2026 Decreti Direttore SHS 129/2026 [Classif. II/29]

UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA
UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE
Dipartimento di Scienze Umane e Sociali
Département des Sciences Humaines et Sociales

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LA VALLÉE D'AOSTE
1956 • 2026
70ÈME ANNIVERSAIRE

Giornata di studio

Dai sensi s'impara

Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d'eccellenza

Sabato 10 ottobre 2026

Aula magna dell'Ecole hôtelière de la Vallée d'Aoste
Strada I. Mus 14 - Châtillon (AO)

Programma

8.45 Accoglienza e registrazione dei partecipanti

9.15 Saluti istituzionali

9.45 Apertura dei lavori
Mirko Candido Sarteur – IPRA, Châtillon
Apprendimento in un contesto autentico: il modello didattico dell'Ecole Hôtelière de la Vallée d'Aoste

10.05 Perché una ricerca sull'alta formazione di cucina
Teresa Grange – Università della Valle d'Aosta
Domande, disegno e impianto metodologico: che cosa abbiamo cercato di sapere e come

10.45 Che cosa dicono i dati
Gianni Nuti – Università della Valle d'Aosta
Autoregolazione, orientamento cooperativo, estetica del processo: gli esiti delle misure e un'ipotesi caduta

11.15 Pausa

11.35 Lo sguardo della scuola
Giacomo Bullo – ALMA
Laboratorio, valutazione, tempi lunghi: leggere gli esiti dall'interno del percorso formativo

12.05 Una lettura della ricerca da una cornice più ampia
Maria Giovanna Onorati – Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo
Corpo, gusto, apprendimento: la cucina come pratica sociale e culturale

12.35 La voce del mestiere
Paolo Griffa – Caffè Nazionale, Aosta
Il gesto, la misura, l'esigenza: che cosa si impara restando accanto a chi sa fare

13.00 Discussione con il pubblico e conclusioni
Coordinano Teresa Grange e Gianni Nuti

13.30 Chiusura dei lavori e buffet a cura degli allievi dell'Ecole hôtelière de la Vallée d'Aoste

La partecipazione è libera fino ad esaurimento posti.

Univda - Prot. n. 0018074 del 06/10/2026 Decreti Direttore SHS 129/2026 [Classif. II/29]

SCRITTURA COAN

Esercizio	UA budget
2026	UA.VDA - Università della Valle d'Aosta

Tipo scrittura	Numero scrittura	Data Scrittura	Id Dg	Soggetto	Totale costi	Totale ricavi	Differenza	Quota aperta
Anticipata	2920	06/10/2026		4042---SOGGETTI DIVERSI	400,00	0,00	-400,00	400,00

Tipo Dg	Num DG	Data DG	UO Numerante	UO origine	Numero reg DG	Data Reg DG

Descrizione

Evento dal titolo “Dai sensi s’impara. Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d’eccellenza”, nell’ambito del PRA 2024 “Per una pedagogia dell’artigianato e del gusto” (ref. Nuti,Grange) - Spesa complessiva per rimborso a piè di lista del relatore non appartenente ai ruoli: Dott. Giacomo Bullo (max euro 400,00). Al momento, non è stato possibile inserire l’anagrafica del Dott. Bullo per mancanza di informazioni.

Numero dettaglio	UA	Voce COAN	Progetto	Unità Lavoro	Ammontare	Quota aperta	Data Inizio	Data Fine
1	UA.VDA.SHS - Dipartimento di Scienze Umane e Sociali	CA.04.01.07.03.01 - Compensi e rimborso spese convegni	GRA.NUT24PRA.SHS--- Per una pedagogia dell’artigianato e del gusto		400,00	400,00	06/10/2026	31/12/2026