

CURRICULUM

Ernesto DI RENZO

ATTUALE ATTIVITA' DI DOCENZA PRESSO IL DSPFS

Dal 2020- a oggi Docente a contratto di *Turismo enogastronomico*, Corso di laurea magistrale in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici. SSD M/DEA-01

Dal 2019- a oggi Docente a contratto di *Antropologia del gusto*, Corso di laurea professionalizzante in Turismo enogastronomico. SSD M/DEA-01

Dal 2015- a oggi Docente a contratto di *Antropologia dei patrimoni culturali e gastronomici*, Corso di laurea triennale in Scienze del Turismo. SSD M/DEA-01

ALTRE ATTIVITA' DI DOCENZA A CONTRATTO IN AMBITO UNIVERSITARIO

2021- a oggi Università degli Studi di Teramo. Docente a contratto di Antropologia dell'alimentazione, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche per la sostenibilità

2020- a oggi Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Turismo enogastronomico*, Facoltà di Lettere e Filosofia, Corso di laurea magistrale in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici

2019- a oggi Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Antropologia del gusto*, Facoltà di Lettere e Filosofia, Corso di laurea professionalizzante in Turismo enogastronomico

2015- a oggi Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Antropologia dei patrimoni culturali e gastronomici*, Facoltà di Lettere e Filosofia, Corso di laurea triennale in Scienze del Turismo

2016-2021 Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Discipline antropologiche*, Corso integrato di *Attività Umane*, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Corso di laurea triennale in Igiene dentale

2005-2020 Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Antropologia del Turismo*, Facoltà di Lettere e Filosofia, Corso di laurea magistrale in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici

2011-2016 Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Pratiche gastronomiche e dimensioni culturali del gusto*, Facoltà di Lettere e Filosofia, Sodalità IAD, Corso di laurea triennale in Scienze del Turismo,

2010-2013 Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Antropologia culturale*, Scuola IAD, Corso di laurea specialistica in Scienze pedagogiche

2001-2011 Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Storia delle Tradizioni Popolari*, Facoltà di Lettere e Filosofia, Corso di laurea triennale in Beni Culturali per Operatori del Turismo

1996-2002 Università degli Studi di L'Aquila. Docente a contratto di *Antropologia Culturale*, Facoltà di Medicina e Chirurgia

1999-2000 Università di Roma Tor Vergata. Docente a contratto di *Informatica e telematica* per i beni culturali, Facoltà di Lettere e Filosofia

1997-1999 Università degli Studi di L'Aquila. Docente a contratto di *Antropologia Sociale*, Facoltà di Medicina e Chirurgia

PERCORSI DI STUDIO, FORMAZIONE E RICERCA

- 2021-22** Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Storia, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Roma Tor Vergata, S.S.D. M-DEA/01
- 2013-14** Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Storia, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Roma Tor Vergata, S.S.D. M-STO/07
- 2011-12** Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Storia, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Roma Tor Vergata, S.S.D. M-STO/07
- 2008-11** Ricercatore T. D. presso il Dipartimento di Storia, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Roma Tor Vergata, S.S.D. M-DEA/01
- 2003-05** Assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Culture Comparate, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di L'Aquila, S.S.D. M-DEA/01
- 1996-97** DEA (Diplome d'Etudes Approfondies) in "Anthropologie sociale et historique de l'Europe", ECOLE DES HAUTES ETUDES EN SCIENCES SOCIALES, Toulouse (FR)
- 1995-96** Scuola di Perfezionamento in Discipline Demoetnoantropologiche, Università di Roma La Sapienza
- 1992-93** Laurea in Lettere presso l'Università di Roma La Sapienza. Voto: 110/110 e lode

ATTIVITÀ DI DOCENZA IN DOTTORATI, MASTER E CORSI DI FORMAZIONE

a partire dall'anno 2000

- 2025** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Nutrizione personalizzata". Modulo didattico di 4 ore sul tema: *L'esperienza del gusto tra scienza e cultura*
- 2025** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Psicobiologia della nutrizione". Modulo didattico di 6 ore sul tema: *I valori extra-nutrizionali del cibo*
- 2024** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Nutrizione personalizzata". Modulo didattico di 4 ore sul tema: *L'esperienza del gusto tra scienza e cultura*
- 2024** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Psicobiologia della nutrizione". Modulo didattico di 6 ore sul tema: *I valori extra-nutrizionali del cibo*
- 2022** Università di Roma Tor Vergata. Scuola di dottorato in Cultura e territorio. Modulo didattico di 4 ore sul tema: *Prima che l'Olocene diventasse Antropocene. Dallo slash and burn alla folie des épices*
- 2022** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Nutrizione personalizzata". Modulo didattico di 4 ore sul tema: *L'esperienza del gusto tra scienza e cultura.*
- 2022** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "MEMATIC", Facoltà di Economia. Modulo didattico di 4 ore sul tema: "Il capitale enogastronomico nelle strategie valorizzatevi delle destinazioni turistiche".
- 2022** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Psicobiologia della nutrizione". Modulo didattico di 6 ore sul tema: *I valori extra-nutrizionali del cibo*
- 2021** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Nutrizione personalizzata". Modulo didattico di 4 ore sul tema: *L'esperienza del gusto tra scienza e cultura.*
- 2021** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Psicobiologia della nutrizione". Modulo didattico di 6 ore sul tema: *I valori extra-nutrizionali del cibo*
- 2020** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Nutrizione personalizzata". Modulo didattico di 4 ore sul tema: *L'esperienza del gusto tra scienza e cultura.*
- 2020** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Psicobiologia della nutrizione". Modulo didattico di 6 ore sul tema: *I valori extra-nutrizionali del cibo*
- 2019** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Nutrizione personalizzata". Modulo didattico di 4 ore sul tema: *L'esperienza del gusto tra scienza e cultura.*
- 2019** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Psicobiologia della nutrizione". Modulo didattico di 6 ore sul tema: *I valori extra-nutrizionali del cibo*
- 2019** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 5 moduli didattici per complessive 20 ore sul tema: *Cibo cultura alimentazione: Prospettive e ricerche*

- 2019** Istituto Superiore per il Turismo, Roma. Modulo didattico di 20 ore sul tema: *La Cultura alimentare e le tradizioni enogastronomiche in Italia*
- 2018** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 4 moduli didattici per complessive 16 ore sul tema: *Cibo cultura alimentazione: Prospettive e ricerche*
- 2018** Università di Roma Tor Vergata. Master di II° livello in "Nutrizione personalizzata". Modulo didattico di 4 ore sul tema: *Che sapore ha uno ione calcio. L'esperienza del gusto tra scienza e cultura.*
- 2018** Istituto Superiore per il Turismo, Roma. Modulo didattico di 20 ore sul tema: *La Cultura alimentare e le tradizioni enogastronomiche in Italia*
- 2017** Università di Roma Tor Vergata. Partecipazione alla VI edizione del Master in "Food and Beverage". Modulo didattico dal titolo: *Retroinnovazioni vegetali*
- 2017** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 4 moduli didattici per complessive 16 ore sul tema: *Il local food come capitale culturale nelle pratiche valorizzative del territorio*
- 2017** Istituto Superiore per il Turismo, Roma. Modulo didattico di 12 ore sul tema: *Eating the land: Cultura alimentare e tradizioni enogastronomiche in Italia*
- 2016** Ateneo Italiano della Cucina (Bachelor Degree), Roma. 8 moduli didattici per complessive 36 ore sul tema: *Le dimensioni culturali del gusto*
- 2016** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 4 moduli didattici per complessive 16 ore sul tema: *Antropologia del cibo*
- 2016** Università di Roma Tor Vergata. Scuola di dottorato in Cultura e territorio. Modulo didattico di 4 ore sul tema: *Complessità, vischiosità e distorsioni nelle politiche di patrimonializzazione UNESCO dei BCI*
- 2015** Università degli Studi di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 3 moduli didattici per complessive 12 ore sul tema: *Il revival del cibo del territorio e l'industria della nostalgia*
- 2015** Ateneo Italiano della Cucina. 6 moduli didattici sul tema: *Metti la campagna nel piatto di successo*
- 2014** Ateneo Italiano della Cucina, Roma. 12 moduli didattici per complessive 48 ore sul tema: *Le dimensioni culturali del gusto*
- 2014** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 4 moduli didattici per complessive 16 ore sul tema: *Le dimensioni culturali e geografiche del gusto*
- 2014** Università di Roma Tor Vergata. Corso di formazione in "Cultura e pratiche dell'accoglienza nel settore turistico-alberghiero". 1 modulo dal titolo: *Le pratiche dell'accoglienza al cospetto della multiculturalità*
- 2014** Università di Roma Tor Vergata. Scuola di dottorato in Cultura e territorio. Modulo didattico di 4 ore su: *La patrimonializzazione dei beni culturali immateriali*
- 2013** Università di Roma Tor Vergata. Corso di formazione in "Cultura e pratiche dell'accoglienza nel settore turistico-alberghiero". Modulo di 4 ore su: *Le dimensioni transculturali del turismo contemporaneo*
- 2013** Ateneo Italiano della Cucina, Roma. 12 cicli di lezioni per 48 ore complessive su: *I fattori sociali culturali dell'alimentazione umana*
- 2013** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 3 moduli didattici per complessive 12 ore su: *Da Dioniso all'Happy Hour. L'arte del bere vino e il bere secondo cultura*
- 2012** Università di Roma Tor Vergata. Corso di formazione in "Cultura e pratiche dell'accoglienza nel settore turistico-alberghiero". Modulo didattico di 4 ore su: *Turismo e gastronomia*
- 2012** Ateneo Italiano della Cucina, Roma. 2 moduli didattici per complessive 8 ore su: *Non solo nutrimento: le dimensioni storiche e culturali del cibo*
- 2012** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 3 moduli didattici per complessive 12 ore su: *Cibo identitario e identità territoriali*
- 2011** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello MEMATIC. 2 moduli didattici per complessive 8 ore su: *I turismi enogastronomici tra folklore e neo-folklore*
- 2011** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 3 moduli didattici per complessive 12 ore su: *Pratiche alimentari e neo-ruralità.*

- 2010** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello MEMATIC. 2 moduli didattici per complessive 8 ore su: *Il turismo enogastronomico tra marketing del territorio e (ri)costruzioni delle identità locali*
- 2010** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 3 moduli didattici per complessive 12 ore su: *Paesaggi culturali e geografie dell'alimentazione; La dimensione culturale dei gusti.*
- 2009** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello MEMATIC. 2 moduli didattici per complessive 8 ore su: *Pratiche pellegrinali e turismo religioso*
- 2009** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 2 moduli didattici per complessive 8 ore su: *I paradossi del "mangiare autentico"*
- 2008** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello MEMATIC. 2 moduli didattici per complessive 8 ore su: *Il turismo enologico. Gli eventi gastronomici nelle piazze tra neo-ruralità e mini-imprenditorialità*
- 2008** Barilla Laboratory Food Culture, Parma. Corso di formazione manageriale su "Il cibo come costruzione culturale". Modulo didattico di 8 ore su: *Le dinamiche culturali del gusto*
- 2008** Università di Roma Tor Vergata, Scuola IaD. Master in Scienze Linguistiche e Onomastiche. Modulo didattico su: *Antropologia del nome. Analisi sulla terminologia della parentela in ottica comparativa*
- 2007** Barilla Laboratory Food Culture, Parma. Corso di formazione manageriale su "Il cibo come costruzione culturale". Modulo didattico di 8 ore su: *Antropologia dell'alimentazione: studi, ricerche, prospettive*
- 2007** Università degli Studi di Macerata. Corso di formazione post-universitario in "Assistente alla redazione di progetti per il progressivo adeguamento dei musei e delle raccolte agli standard". Modulo didattico di 4 ore su: *Il valore antropologico del patrimonio culturale*
- 2007** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche" su: *L'enogastronomia nella rappresentazione delle autenticità locali*
- 2007** Università degli Studi LUMSA, Roma. Master di I° livello in "Marketing e Organizzazione degli Eventi". Modulo didattico di 6 ore su: *L'autenticità rappresentata nel quadro degli eventi festivi folklorico/rura.*
- 2006** Barilla Laboratory Food Culture, Parma. Corso di formazione manageriale su "Il cibo come costruzione culturale": Modulo didattico di 8 ore su: *Antropologia dell'alimentazione: studi, ricerche, prospettive*
- 2006** Università di Roma Tor Vergata. Master di I° livello in "Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche". 3 moduli didattici per complessive 12 ore su: *Antropologia e cultura del viaggio. L'enogastronomia nella rappresentazione delle autenticità locali*
- 2006** Università degli Studi LUMSA, Roma. Master di I° livello in "Marketing e Organizzazione degli Eventi". Modulo didattico di 4 ore su: *Gli eventi turistici nel panorama dei beni DEA: "Le sagre gastronomiche"*
- 2006** Università di Roma Tor Vergata. Corsi estivi di lingua e cultura italiana per studenti stranieri. Modulo didattico di 8 ore su: *Itinerari storico-antropologici nelle province del Lazio*
- 2004** Università degli Studi di L'Aquila. Master di I° livello in "Promozione del territorio e politiche dei Beni Culturali". Modulo didattico di 6 ore su: *I Beni culturali immateriali*
- 2002** MUSPAC, L'Aquila. Corso di formazione in "Multiculturalità, pregiudizio, educazione alla diversità. Modulo didattico di 4 ore su: *L'approccio antropologico alla multiculturalità*
- 2002** Università degli Studi di Teramo. Corso di formazione in "Esperto nella valorizzazione del patrimonio artistico e culturale". Modulo didattico di 4 ore su: *Analisi storico-antropologica del territorio abruzzese*
- 2001** IRRSAE Abruzzo. Corso di aggiornamento per docenti delle scuole dell'obbligo in "La presenza del diverso: incontri-scontri tra culture". Modulo didattico di 4 ore su: *Dall'etnocentrismo al razzismo*
- 2000** Università degli Studi di Cassino. Corso di Perfezionamento in "Antropologia e Beni Culturali. Modulo didattico di 4 ore su: *Le funzioni dell'oggetto audiovisivo nelle pratiche di documentazione antropologica*

ATTIVITA' DI RICERCA IN AMBITO UNIVERSITARIO

a partire dall'anno 2000

- 2023** Invito come membro del progetto di ricerca: *Trânsitos alimentares entre Brasil e Itália: mercados, gostos, consumo e brasiliidades em diálogo* submetido para Chamada CNPq/MCTI Nº 10/2023
- Faixa B - Grupos Consolidados, coordenado por Maria Catarina Chitolina Zanini

- 2022** Invito come membro del progetto di ricerca: *Comer o quê? A segurança alimentar e os desafios das comunidades tradicionais frente às transformações socioambientais*, pró-humanidades, presentato nell'ambito del Programa de Desenvolvimento Científico e Tecnológico em Humanidades Linha 3B - Políticas públicas para o desenvolvimento humano e social. Proponente: UFRN, Brasil.
- 2021** Coordinatore di un gruppo di lavoro dell'Università di Roma Tor Vergata per l'elaborazione di un progetto formativo nell'ambito del bando MIPAAF sull'incentivazione delle produzioni biologiche. Di tale progetto sono stato designato come responsabile scientifico
- 2021** Consulente scientifico del progetto "Sulle strade della biodiversità agraria del Lazio", Progetto volto alla realizzazione di azioni destinate alla tutela ed alla valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare, ai sensi del decreto interministeriale del 6 novembre 2019 n. 11213 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro dell'economia e delle finanze.
- 2020** Progetto di ricerca "Culturas alimentares da tríplice fronteira (Brasil-Paraguai-Argentina) por meio das feiras", con inizio nel marzo 2020 e termine nel dicembre 2021, Comitê de Pesquisa e Extensão de Foz do Iguaçu, Università del Paranà.
- 2020** Coordinatore di un gruppo di lavoro dell'Università di Roma Tor Vergata per l'elaborazione di Linee guida per lo sviluppo turistico-economico delle Terre dei Cesanesi. Progetto cofinanziato dalla BCC di Bellegra
- 2017** Coordinatore di un gruppo di lavoro dell'Università di Roma Tor Vergata per l'elaborazione di un progetto formativo nell'ambito della misura 16.1. del PSR Lazio 2014-2020. Di tale progetto sono stato designato come responsabile scientifico
- 2017** Co-coordinatore di un gruppo di lavoro dell'Università di Roma Tor Vergata per l'elaborazione di un progetto formativo nell'ambito della misura 1.1. del PSR Lazio 2014-2020
- 2010-14** Università di Roma Tor Vergata, Società Geografica italiana. Nell'ambito del procedimento di iscrizione della Perdonanza Celestinana nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità ho condotto una ricerca sul campo volta a studiare, nelle prospettive dell'antropologia religiosa, il fenomeno pellegrinale in Abruzzo e a documentare i contenuti e le corrispondenze della Perdonanza Celestiniana con la normativa espressa dalla Convenzione Unesco del 2003
- 2010-13** Università di Roma Tor Vergata, Università di Roma La Sapienza, Istituto Superiore di Sanità. Nell'ambito del Medical Anthropology in Health Care ho svolto un'indagine sulle culture alimentari degli immigrati a Roma al fine di facilitare la rispondenza ai modelli nutrizionali prescritti dai dietologi del PTV
- 2008-11** Università di Roma Tor Vergata, Dipartimento di Storia. Svolgimento di una ricerca triennale, connessa alla funzione di Ricercatore TD, sul tema "*Mangiare Geografico. I modelli alimentari nel Lazio tra tradizione e riproposizione culturale*",
- 2005** CUEIM (Consorzio Universitario di Economia Industriale e Manageriale). Nell'ambito del progetto "Interventi a supporto delle politiche di creazione e sviluppo d'impresa di BicLazio per la valorizzazione del patrimonio culturale periferico della Regione", ho coordinato un gruppo di ricerca mirante all'individuazione di "tematismi" volti a definire itinerari culturali connessi alla fruizione dei beni DEA
- 2005** Università degli Studi di Teramo. PRIN 2004. Nell'ambito del progetto "Innovazioni dei sistemi locali di sviluppo della Terza Italia" ho svolto una ricerca antropologica sul terreno, di durata quadrimestrale, volta alla repertorizzazione delle consuetudini enologiche nella teramano, con particolare riferimento ai saperi trasmessi attraverso il codice dell'oralità
- 2003-05** Università degli Studi di L'Aquila. Svolgimento di una ricerca sui *Culti pellegrinali e luoghi della santità in area abruzzese-molisana* nell'ambito dell'Assegno di ricerca di durata biennale nel S.S.D. M-DEA/01
- 2002** Università degli Studi di L'Aquila. Ho svolto un'attività di ricerca e catalogazione della documentazione audiovisiva di soggetto DEA finalizzata all'allestimento di una videoteca
- 2000** Università degli Studi di L'Aquila. Ho partecipato ad una ricerca sul terreno, della durata di 12 mesi, mirata al censimento e catalogazione dei pellegrinaggi abruzzesi

ATTIVITA' DI RICERCA E COLLABORAZIONI CON ENTI PUBBLICO/PRIVATI

a partire dall'anno 2000

- 2024** Comune di Roma, designazione come presidente del comitato scientifico del progetto Roma Regina Vinorum volto al ripristino dei vigneti urbani storici all'interno delle mura aureliane di Roma

- 2024** Comune di Avezzano. Contratto di consulenza scientifica di durata annuale per la progettazione e realizzazione del 1° Festival diffuso dell'Agroalimentare
- 2023** Comune di Avezzano. Contratto di consulenza scientifica di durata annuale per la progettazione e realizzazione del 1° Festival diffuso dell'Agroalimentare
- 2022** Arsial, Regione Lazio. Consulenza scientifica e contributo alla redazione testuale per un progetto di ricerca e documentazione finanziato dal MIBAC sugli itinerari enoturistici nella regione Lazio
- 2020** Arsial, Regione Lazio. Consulenza scientifica e contributo alla redazione testuale per un progetto di ricerca e documentazione finanziato dal MIBACT sulla realizzazione dei cammini dell'agrobiodiversità nel Lazio contemporaneo
- 2011-12** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, INDIM, AICM, Società Geografica italiana, Università di Roma Tor Vergata. Partecipazione al progetto "Valorizzazione della qualità Salutare e Nutraceutica della nocciola" (VALSANUT). Ruolo svolto. Attività di ricerca connessa alla documentazione degli usi alimentari della nocciola nelle tradizioni culinarie tradizionali
- 2011-12** Accademia Italiana della cucina Mediterranea, Progetto europeo *Grandma's Design. Revisiting Europe's baking heritage*. Sono stato responsabile delle attività di management nell'ambito di una documentazione audiovisiva dei patrimoni alimentari regionali italiani. Il progetto ha coinvolto gli stadi della Finlandia, Turchia, Italia e Belgio ed è stato finanziato dalla Comunità Economica Europea
- 2011-12** Università di Roma Tor Vergata, Ministero Politiche Agricole. Partecipazione al progetto "Mensa Sana, corpore sano" Programma di Azione Nazionale per l'Agricoltura Biologica e i Prodotti Biologici
- 2011** Società Geografica Italiana. Ho ricevuto l'incarico di curare la stesura scientifica del dossier per la candidatura della Perdonanza Celestiniana dell'Aquila nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO
- 2010** Società Geografica Italiana, Comune di Roma. Nell'ambito del programma di cooperazione internazionale "Habana Ecopolis", ho preso parte all'azione di progetto "*Autogoverno e partecipazione comunitaria per la gestione dell'area protetta di Guanabo-Cuba*"
- 2009** Società Geografica Italiana, Comune di Roma. Ho collaborato alla redazione di testi e allo svolgimento di una ricerca sul terreno nell'ambito del progetto "Gli orti urbani di Roma"
- 2008** Società Geografica Italiana, Accademia della Crusca. Ho collaborato alla redazione dei testi per l'allestimento della mostra "L'italiano nelle piazze"
- 2008** Parco Regionale Sirente-Velino. Ho ricevuto l'incarico di effettuare una ricerca volta a quanti-qualificare i livelli di percezione tra i turisti della realtà naturalistica del territorio del parco
- 2006** Società Geografica Italiana, Regione Lazio. Ho ricevuto l'incarico di curare la redazione del volume collettaneo: *Roma e la sua campagna*
- 2006** Regione Lazio. Su incarico dell'Ente Regionale RomaNatura ho curato la direzione scientifica del documentario: *Roma Capitale di risorse*
- 2005** Regione Lazio. Su incarico dell'Assessorato al Turismo ho coordinato il progetto di documentazione audiovisiva: *Cultura e produzione olearia nel territorio della Sabina*
- 2004** Regione Lazio. Su incarico dell'ARSIAL ho svolto una ricerca sulla dimensione antropologico-culturale delle sagre gastronomiche laziali, nell'ambito del progetto: "Storia del Lazio rurale. Il Novecento"
- 2003** Regione Abruzzo. Ho condotto una ricerca antropologica sul terreno volta a documentare, mediante un supporto audiovisivo, le pratiche della vinificazione nella provincia teramana
- 2002** Regione Abruzzo. Su incarico dell'Agenzia per la promozione culturale di L'Aquila ho svolto una ricerca socio-antropologica sul tema: "Vestirsi nel tempo. Trasformazioni socio-culturali delle pratiche dell'abbigliamento nella provincia dell'Aquila"
- 2000** Regione Abruzzo. Su incarico dell'Agenzia per la Promozione Culturale ho svolto un'indagine antropologica sul terreno sul soggetto: "Cultura del cibo e pratiche alimentari nella Marsica"

ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI/RASSEGNE E COORDINAMENTO CORSI (selezione)

a partire dall'anno 2000

- 2018** (Le attività organizzative di convegni e coordinamento corsi per il 2018 e il primo semestre del 2019 sono ancora da aggiornare).
- 2017** Comune di Pescara. Ho diretto il coordinamento organizzativo di un Convegno di studi dal titolo *I/ valore del riuso. Riflessioni e prospettive*
- 2017** Università di Roma Tor Vergata. Ho diretto il coordinamento organizzativo di un Convegno di studi dal titolo *Le virtù del riuso: cibi, risorse, territori*
- 2017** Università di Roma Tor Vergata. Ho co-coordinato l'organizzazione della "Settimana della sostenibilità"
- 2016** Università di Roma Tor Vergata. Ho diretto il coordinamento organizzativo del convegno *I segni dell'Altro*, in occasione della mostra fotografica Terra e luce - Agrografie"
- 2016** Università di Roma Tor Vergata. Ho diretto il coordinamento organizzativo del convegno di presentazione di Vinoforum 2016: *Il vino e i giovani. Istruzioni per l'uso*
- 2016** Università di Roma Tor Vergata. Ho diretto il coordinamento organizzativo del convegno: *Identità locale e economie della tipicità nel Lazio*
- 2016** Comune di Genzano. Ho partecipato all'organizzazione scientifica della prima edizione del Convegno *Alimentazione, nutraceutica e cultura gastronomica*
- 2012** Università di Roma Tor Vergata. Nell'ambito della Settimana Unesco per lo sviluppo sostenibile ho diretto il coordinamento organizzativo del convegno: *Il ruolo della biodiversità, dell'ambiente e della cultura nello sviluppo sostenibile delle aree rurali*
- 2011** Università di Roma Tor Vergata, Comune di Ariccia. Ho diretto il coordinamento organizzativo della Tavola Rotonda: *Il recupero delle biodiversità alimentari nella salvaguardia delle culture locali*
- 2011** Università di Roma Tor Vergata, Comune di Ariccia. Ho diretto il coordinamento organizzativo della Tavola Rotonda: *Culture alimentari e sviluppo turistico-economico dei Castelli Romani*
- 2010** Università di Roma Tor Vergata. Ho diretto il coordinamento organizzativo del convegno interdisciplinare di studi: *Foodscape and new-rurality. Il ruolo della biodiversità alimentare nella salvaguardia delle culture locali*
- 2010** Società Geografica Italiana, CUIA. Ho partecipato all'organizzazione scientifica del convegno: *L'emigrazione italiana in Argentina. Percezione e rappresentazione*
- 2010** Società Geografica Italiana. Ho curato la progettazione artistica e l'allestimento, con Y. Pirez, della mostra fotografica: *Bella Cuba. Luoghi. Volti. Visioni*
- 2008** Università di Roma Tor Vergata. In occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione ho diretto il coordinamento organizzativo della Giornata di Studi: *Cultura e geografie del cibo*
- 2008** Società Geografica Italiana. Ho collaborato all'organizzazione scientifica della Ia edizione del *Forum del libro geografico e di viaggio*
- 2007** Università di Roma Tor Vergata, Ente Regionale RomaNatura. Ho curato l'organizzazione e la gestione didattica del Corso di Formazione in *Promotori turistici per lo sviluppo sostenibile del litorale romano*
- 2006** AISEA. Ho fatto parte del comitato scientifico del X Congresso nazionale: *Cibo e alimentazione. Tradizione, simboli, saperi*
- 2006** Società Geografica Italiana. Ho curato la progettazione e l'allestimento, con A. Manodori Sagredo, della mostra fotografica *Convivio. Luoghi, riti, riti, radici dei prodotti agro-alimentari della provincia di Roma*
- 2005** Università di Roma Tor Vergata, ARSIAL. Ho diretto il coordinamento organizzativo della Giornata di studi: *SIMPOSIUM. Storia, Letteratura, Arte e Tradizioni del vino*
- 2005** Micron Technology Italia, Società Geografica Italiana, Università di Roma Tor Vergata. Ho diretto il coordinamento organizzativo del Convegno di studi: *Quale Marsica: dalla memoria che produce territorio al territorio che produce memorie*

- 2004** AISEA. Ho fatto parte del comitato organizzatore del IX Congresso nazionale: *Antropologia e territorio: musei e politiche comunicative*
- 2001** Università di Roma Tor Vergata. Ho organizzato e coordinato un gruppo di ricerca studentesco operante nella rilevazione sul terreno dei dati etnografici riguardanti il ciclo festivo di Marta (VT)

CONFERENZE E RELAZIONI A CONVEGNI INTERNAZIONALI (selezione)

a partire dall'anno 2000

- 2025** La Valletta (Malta). Partecipazione al Seminario internazionale the Cultural Routes of the Council of Europe Training Seminar. Titolo dell'intervento presentato: *The Iter Vitis project" Roma Mater Vinorum"*.
- 2025** Salerno, Partecipazione al convegno nazionale SINU, Società Italiana Scienze Nutrizionali. Titolo della relazione presentata: *La fermentazione nella storia alimentare dell'uomo*
- 2024** Roma, Università La Sapienza. Partecipazione al Congresso della Società italiana di Scienze dell'Alimentazione "Alimentazione 2.0 Sostenibilità Precisione Personalizzazione". Titolo della relazione presentata: *Il cibo all'epoca dell'Antropocene*
- 2024** Cisinau (MD), Università degli Studi Statale di Chisinau, conferenza dal titolo *How can old grape varieties contribute to the development of cultural tourism?*, nell'ambito del convegno "International Wine Tourism Conference Iter Vitis"
- 2024** Natal, (BR), Università Federale del Nordeste. Ciclo di conferenze sul tema del rapporto uomo-cibo-ambiente, con specifico riferimento al recupero dei saperi tradizionali riguardanti le erbe alimurgiche
- 2023** Belo Horizonte (BR), Fecomercio. Ciclo di conferenze sulle Economie della tipicità quale risorsa per lo sviluppo turistico dello stato del Minas Gerais nel quadro dei temi della sostenibilità.
- 2022** Roma, Università La Sapienza. Partecipazione al Congresso della Società italiana di Scienze dell'Alimentazione "Alimentazione 2.0 Sostenibilità Precisione Personalizzazione". Titolo della relazione presentata: *Le retroinnovazioni alimentari. Una prospettiva postmoderna al mangiare sostenibile*.
- 2022** Belo Horizonte (Brazil). Partecipazione al Seminário Internacional Queijo e Cultura. Titolo dell'intervento presentato: *Gostoso ou ruim? A dimensão cultural da experiência do gosto*
- 2022** Belo Horizonte (Brazil). Partecipazione al Seminário Internacional Queijo e Cultura. Titolo dell'intervento presentato: *Cozinha italiana. Culturas e territórios*
- 2022** Juiz De Fora (Brazil) Seminário integra ações de reconhecimento da APL do Queijo Minas em JF. Titolo dell'intervento presentato: *Queijo. Uma invenção útil e controversa*
- 2021** Roma, Word food forum, G20 Side event. Creativity and innovation for the circular economy: the contribution of young people. Titolo dell'intervento presentato: Il ruolo della formazione giovanile nei processi della mindfulness eating.
- 2021** Campinas, (Brasile), Università Sao Paolo Mandic, Facultade de Medicina, Corso di specializzazione in Mindfulness e Promocao da saude. Modulo didattico di 4 ore sul tema: *Food culture and consciousness*.
- 2020** Belo Horizonte (Brasile). Università Federale di Minas Gerais, Consiglio Generale degli Italiani all'Ester. Partecipazione al 10º Seminario dell'Emigrazione Italiana in Minas Gerais. Titolo dell'intervento presentato (online): *Enogastronomia, cultura e identità*.
- 2020** CIRAD, UNESCO Chair in World Food Systems, OCHA, Agropolis Fondation, Anthropology of Food, partecipazione alla terza edizione del Simposio "Mangiare nelle città dell'Africa, dell'America Latina e dell'Asia". Paris 30 sett. 1 ott. Titolo dell'intervento (online) presentato con P. Stefanutti: *Markets on the border: a comparative analysis in South America*.
- 2020** Foz do Iguassu (Brasile). Instituto Federal do Paraná. Partecipazione al "Fórum Internacional de Turismo do Iguassu". Titolo dell'intervento presentato: *I valori culturali della Dieta Mediterranea*
- 2020** Belo Horizonte (Brasile). Ministerio da Cidadania. Partecipazione alla Conversasao redor da Mesa: "Alimetacao Consciente e Culinaria Mediteranea". Titolo dell'intervento presentato: *L'invenzione della dieta mediterranea*.
- 2020** Sao Paulo (Brasile). Servico de nutrologia e departememento de Nutricao Hospital Sao Luiz. Conferenza sul tema: *A cosciencia alem do Mindfulness: o alimentoentre cultyura e identidade*
- 2020** Meringà (Brasile). Università do Nordeste do Estado do Parana. Partecipazione al simposio "Mindfulness para a educacao a Alimentacao Consciente". Titolo dell'intervento presentato: *O impacto do Mindfulness para a gestao do stress e da qualitade de vida*.

- 2019** Università di Kragujevac (Serbia). Facoltà di Filologia e Arti. Convegno internazionale "Le città italiane nel XX secolo". Titolo dell'intervento presentato: *O si ama o si odia. Le narrazioni della provincia italiana dall'età post-bellica ai tempi della surmodernità*
- 2019** Foz do Iguassu (Brasil). Instituto Federal do Paraná. Partecipazione al "Fórum Internacional de Turismo do Iguassu". Titolo dell'intervento presentato con P. Stefanutti, *O turismo de experiência em mercados: o caso do tour gastronômico (Airbnb) no mercado dell'unità em Roma.*
- 2018** Universidade de Lisboa, International seminar "Health, food and environment: sustainability and challenges". Titolo dell'intervento presentato con P. Stefanutti: *Feiras e Mercados além da comida: o caso dos Mercados da Campagna Amica em Roma.*
- 2017** Tours (FR). IEHCA. Third International Conference on Food History and Food Studies. Titolo dell'intervento presentato: *Usage, knowledge and food consumption of wild herbs in italian folk culture*
- 2017** Universitetslektor alienska Ämnesansvarig Akademien för Humaniora och medier Högskolan Dalarna (Svezia). Ciclo seminariale sul tema: *Cultura alimentare nell'Italia contemporanea*
- 2016** Falun (Svezia). Partecipazione al XI Congresso Italianisti Scandinavi "Edito, inedito, riedito". Titolo dell'intervento presentato: *Edito, riedito, riedito. Attualità e obsolescenze della Scienza di Pellegrino Artusi*
- 2016** Hvar (Croazia). Partecipazione al "Festival Mediteranske Prehrane". Titolo dell'intervento presentato: *Cultural meanings and symbolic values of the wine*
- 2015** Windhoek (Namibia). Partecipazione al X Comitato Intergovernativo Unesco per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità
- 2016** Grumello del Monte (BG). Partecipazione al Convegno Internazionale "I paesaggi del vino nel cinema e nella letteratura". Titolo dell'intervento presentato in qualità di keynote speaker: *Le storie del vino: una lettura retrospettiva*
- 2015** Atene (Grecia). Fondazione Nazionale Ellenica per la Ricerca – CNR IBAM. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Latte e latticini. Aspetti della produzione e del consumo nelle società mediterranee dell'Antichità e del Medioevo". Titolo dell'intervento presentato: *L'alimento che vive: il latte e i suoi poteri*
- 2015** Velletri (RM). Museo delle Religioni "Raffaele Pettazzoni". Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Il cibo e il sacro. Tradizioni e simbologie". Titolo dell'intervento presentato: *Cibo, folklore, devozione. La sacralizzazione del maiale nel culto antoniano*
- 2015** Maratea. CNR IBAM. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Panta rei. La memoria dell'acqua". Titolo dell'intervento presentato: *Oltre Expo. Risacralizzare l'acqua per nutrire il pianeta*
- 2015** Banja Luka (Bosnia). Partecipazione VII Convegno Internazionale dell'AIBA "La capsula dl tempo". Titolo intervento presentato: *Prima di Facebook, dopo Facebook: Lo struscio e la piazza come (ex)contesti della verbalità giovanile*
- 2015** Rio de Janeiro. Università Statale di Rio de Janeiro. Conferenza su: *Biodiversidade no setor agrícola e de alimentação: sustentabilidade e valorização das culturas locais*
- 2015** Rio de Janeiro. Istituto Historico e Geografico Brasileiro. Partecipazione a Mesa Retonda su "Presença italiana na alimentação e gastronomia no Brasil"
- 2015** Rio de Janeiro. Università Statale di Rio de Janeiro. Conferenza su: Mesa EXPO 2015. "Producao de alimentos e alimentacao saudavel nas escolas da rede publica"
- 2014** Banja Luka (Bosnia). Partecipazione al VI Convegno Internazionale dell'AIBA. Titolo intervento presentato: *Gastronomie di carta. L'identità Italiana al cospetto della produzione letteraria*
- 2014** Matera. CNR IBAM. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Come sa di sale lo pane altri. Il pane di Matera e i pani del Mediterraneo", Titolo intervento presentato: *Ma il pane nero sa di amaro? I prodotti della panificazione tra gusti della necessità e gusti del lusso*
- 2014** Cancellara (MT). CNR IBAM. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Testamentum Porcelli". Titolo dell'intervento presentato: *Il santo e il porco: ossimoriche relazioni*
- 2012** Asti. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Paesaggi agroculturali e turismo". Titolo dell'intervento presentato: Mangiare geografico e neo-ruralità. Una formula "filosofale" per lo sviluppo turistico ed economico dei contesti locali

- 2010** Roma. Università di Roma Tor Vergata. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Foodscape and newrularity. Il ruolo della biodiversità alimentare nella salvaguardia delle culture locali". Titolo dell'intervento: *Le pratiche fitoalimurgiche nei tradizionalismi alimentari. Il "case study" di Oratino* (CB)
- 2004** Roma. Università di Roma La Sapienza. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Turismo e sostenibilità: il ruolo dell'antropologo nella valorizzazione e tutela dei beni culturali ed ambientali". Titolo dell'intervento presentato: *Un patrimonio culturale reinventato: la rete tratturale molisana tra promozione turistica e localismi identitari*
- 2001** Roma. Università di Roma La Sapienza. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Sassi e Templi: il luogo antropologico tra natura e cultura". Titolo dell'intervento presentato: *Antropizzare senza modificare. La percezione sacra dell'ambiente naturale in Abruzzo*
- 2000** Roma. Pontificia Università Urbaniana. Partecipazione al Convegno Internazionale dei Docenti Universitari. Titolo dell'intervento presentato: *Alcuni circuiti pellegrinali nell'Abruzzo contemporaneo*
- 2000** L'Aquila. IRRE Abruzzo. Partecipazione al Convegno Internazionale di Studi "Educazione alla tolleranza, ai diritti umani, alla pace". Titolo dell'intervento presentato: *Diversita' pregiudizio, stigma. L'approccio antropologico al discorso della multiculturalità*

INCARICHI E DESIGNAZIONI

- 2024** Antropologo di riferimento per la trasmissione TG2 Italia Europa con presenza costante in studio per interviste su temi di attualità sul cibo e le pratiche sociali del mangiare
- 2022** Membro del Consiglio del cibo e coordinatore del tavolo "Cultura gastronomica e Grandi eventi" presso l'apposita consultiva di specialisti istituita dall'Assessorato all'Agricoltura del Comune di Roma.
- 2020** Membro del Comitato Tecnico Scientifico di Sviluppo Economico per Roma. La funzione del CTS è quella di pianificare le attività di studio e di ricerca per la definizione del Piano Strategico Agroalimentare 2030.
- 2020** Membro del Comitato Tecnico-Scientifico per la redazione del Piano Strategico per l'Agroalimentare di Roma Capitale
- 2019** Autore della rubrica settimanale "Lo sguardo dell'antropologo" presso il quotidiano Il Centro.
- 2019** Autore della rubrica settimanale "Lo sguardo dell'antropologo" presso il quotidiano Il Centro.
- 2019** Membro del Comitato scientifico per il Progetto Strategico per il Turismo di RomaCapitale
- 2017** Membro del Comitato scientifico per l'organizzazione di "Mercato Mediterraneo", evento pluriennale e internazionale ideato da Fiera di Roma.
- Dal 2016** Presidente del comitato scientifico della Fondazione De Victoris Medori De Leone
- Dal 2015** Responsabile del settore "Alimentazione e benessere olistico" presso il CUS - Università di Tor Vergata
- Dal 2015** Contratto di consulenza presso la società 4Changing SPA
- 2015-16** Contratto di consulenza presso TV2000 in qualità di esperto antropologo con mansioni di programmazione televisiva e ospite in studio
- 2013-16** Contratto di consulenza con COQUIS – Ateneo Italiano della Cucina per la gestione delle attività didattiche di area antropologica e nutrizionale nei master dispensati dalla struttura e nel Corso di laurea triennale internazionale (bachelor degree)
- 2013** Ho coordinato un progetto di documentazione volto alla definizione di un cammino mariano nel territorio della Marsica occidentale (Abruzzo). Il progetto è stato finanziato con un apposito bandodella regione Abruzzo, a seguito di una procedura di valutazione
- 2012** Responsabile della realizzazione del dossier per l'iscrizione della Storica Parata dei Turchi di Potenza nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale Unesco
- 2011** Membro del comitato scientifico dell'Accademia italiana della Cucina Mediterranea
- 2012** Membro del comitato scientifico della collana editoriale "Nutrizione, alimentazione e Scienze gastronomiche", Universitalia, Roma
- 2011-12** Partecipazione all' attività di ricerca nell'ambito del progetto MenSa "Mens Sana, Corpore Sano",

finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con D.M. 19663 del 27/01/2011.

- 2011** Responsabile della realizzazione del dossier per l'iscrizione della Perdonanza Celestiniana nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale Unesco. Il presidente della CNUI Giovanni Puglisi, ha dichiarato nell'agosto 2013 a L'Aquila che l'iscrizione verrà accolta dall'UNESCO nel 2015
- 2011** Collaborazione alle attività di documentazione audiovisiva inerente i patrimoni alimentari regionali italiani nell'ambito del Progetto europeo "Grandma's Design. Revisiting Europe's baking heritage".
- 2010-13** Membro di un gruppo di ricerca nell'ambito del Medical Anthropology in Health Care, progetto sperimentale di ricerca-azione partecipata finalizzata all'integrazione nel S.S.N. delle fasce emarginate della periferia romana afferenti al PTV.
- 2004-07** Contratto di consulenza con la RAI per la trasmissione Geo&Geo per la supervisione di documentari scientifici, interviste in studio, ideazione di testi per trasmissioni a contenuto antropologico
- 2002-05** Co-responsabile della gestione del sito www.aisea.it, organo d'informazione ufficiale dell'Associazione Italiana per le Scienze Etno-Antropologiche
- 2000-08** Segretario della Sezione di Antropologia Storica dell'AISEA
- 2004-07** Membro del Consiglio Direttivo dell'AISEA

INCARICHI IN AMBITO UNIVERSITARIO

- Dal 2021 al 2024** Coordinatore didattico dell'ITS Turismo Roma, Corso in Food and Wellness Tourism
- Dal 2010 al 2019** Coordinatore didattico del Master in "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche", BAICR – Università di Roma Tor Vergata
- Dal 2008 a oggi** Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Beni culturali e Territorio, Università degli Studi di Roma Tor Vergata (dal 2018 membro del collegio esterno)
- 2013-15** Coordinatore didattico del Corso di Formazione in Cultura e pratiche dell'accoglienza nel settore turistico-alberghiero - Università di Roma Tor Vergata

RICONOSCIMENTI E ATTESTAZIONI

- 2022** Premio internazionale C. D'Angiò per eccellenze nazionali quale Divulgatore del gusto e della cultura e delle tradizioni enogastronomiche
- 2022** Premio internazionale "Gourmand word cookbook award" nella sezione Cibo e Covid. Si tratta del più importante concorso internazionale sull'editoria inerente i temi del cibo, della cucina e della cultura enogastronomica. Il premio è stato istituito nel 1995 presso il salone del libro di Francoforte e nell'edizione in corso ha visto partecipare oltre 1500 libri di oltre 200 nazioni.

2019	Premio internazionale DOC ITALY per la divulgazione della cultura alimentare in Italia
2018	Premio della Stampa Estera come Miglior divulgatore della Cultura alimentare italiana.
2018	Premio nazionale per l'ambiente "G. Merli" conferito dal Movimento Azzurro.
2018	Advisory Member Italy presso il World Gastronomy Institute. ONG transnazionale accreditata dal Dipartimento delle Nazioni Unite per gli affari economici e sociali e collaborante dell' UNWTO e della rete UNITWIN della Cattedra UNESCO per il cibo, la cultura e lo sviluppo UOC.
2017	Cittadinanza onoraria per meriti culturali del Comune di Oratino (CB)
2012	Socio d'onore del Circolo della stampa di Teramo
1999	Premio come primo classificato (ex aequo) al concorso nazionale "Officina delle idee" nella sezione cortometraggi con il documentario "Fratelli in grotta".

REALIZZAZIONE AUDIO-VISIVI

2023	DI RENZO E. <i>Marsicaland</i> , Video promozionale del Festival diffuso dell'agroalimentare (colore 4').
2022	DI RENZO E. in collaborazione con Latini G. Bozzato S. Maggioli M., <i>Geografia attiva. Appunti di ricerca visuale nella piana del Fucino</i> , (Video, colore, 24'), Università di Roma Tor Vergata, Università di Milano Bicocca, Università IULM
2006	DI RENZO E., <i>Roma capitale di risorse</i> (DVD, colore, 20'), Regione Lazio, Assessorato Agricoltura
2005	DI RENZO E., <i>La cultura dell'olio nel territorio della Sabina</i> (DVD, colore, 18'), Regione Lazio, Assessorato al Turismo,
2004	DI RENZO E., <i>Dal tralcio alla tavola.</i> (VHS, colore, 20'), Teramo, Arkè
1997	DI RENZO E. (in collaborazione con Marucci G.), <i>Fratelli in grotta</i> (VHS, colore, 31'), Andromeda. Il documentario è stato insignito del 1° premio (ex aequo), sezione cortometraggi, nel concorso nazionale "L'officina delle idee", Cosenza 1999

ELENCO DELLE PRINCIPALI PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. E. DI RENZO, "Cultura del cibo, sostenibilità, riusi, salvaguardia della biodiversità" in L. Borzì (cura di), *Il valore nascosto del cibo. Storie di bellezza, giustizia e solidarietà*, (in corso di stampa)
2. E. DI RENZO, "Il caffè: Una necessaria superfluità", in M. Illiano, *Coffee pairing*, (In corso di stampa)
3. DI RENZO E (2023), *Dop economy e tipicità agroalimentari. Una prospettiva postmoderna al mangiare sostenibile*, in Opinioni, *Le risorse della terra per il futuro dell'umanità*, n.1/2, a. XII, gennaio/giugno, pp. 43-45
4. DI RENZO E (2022), *O si ama o si odia. Le narrazioni della provincia italiana dall'età post-bellica ai tempi della surmodernità* Atti del Convegno "Le città italiane nelle letterature del XX secolo", Kragujevac University Press, (Serbia).
5. STEFANUTTI P., GREGORY V., DI RENZO E. (2021), *Percursos de uma pesquisa sobre culturas alimentares. Indícios etnográficos em práticas do cotidiano*, in, Mascarenhas M., Portz S., Gregory V. (Eds), *Lugares de Memória*, Atena Editora, 2021, pp. 46-65
6. DI RENZO E (2021), *Lo zafferano: una indispensabile superfluità*, in L. D'Angelo *Uomini e Zafferano*, Pescara, LDEditore
7. DI RENZO E (2021), Il potenziale di valore culturale del marchio DeCo, in *Origine Comune. Repertorio delle Denominazioni Comunali del Lazio*, Anci Lazio, pp. 8-13
8. DI RENZO E (2021), La rivalsa delle campagne. Dalle economie della tipicità al mangiare post-moderno, «Documenti Geografici», n.1 pp. 89-104
9. STEFANUTTI P., GREGORY V., DI RENZO E. (2021), *O protagonismo do milho em uma feira de produtores: práticas, processos e saberes*, in DIAS JR C., ACEDO S. SANTOS L. PICANCO M. (Eds.), *I webnário do alere:*

alimentação: práticas alimentares, identidades e os territórios de comer, Ananindeua, Pará, Cordovil Editore E-books, 2021

10. DI RENZO E. et alii (2021), *(Re)thinking science-society dialogue: the case of food and agriculture system*, in Massari s., *Transdisciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability*, Elsevier Science
11. DI RENZO E. (2021), *L'identità e la cultura alimentare romana*, in AA.VV. "Agrifood 2030. Piano strategico agricolo e alimentare di Roma Capitale", pp. 195-201.
12. DI RENZO E (2020) in, A. Sonnino, P. Carrabba, M. Curatella, E. Di Renzo, L. Fumagalli, M. Iannetta, S. Massari, F. Pistella, L. Rossi, F. Rufo, P. Sarcina, L. Sepede, M. Valente, (2020) *Dialogo nell'Agroalimentare. Un Osservatorio per individuare in modo condiviso problematiche, attori, possibili soluzioni e prospettive di collaborazione per creare futuri migliori*, Enea, Centro Ricerche Frascati, Frascati. ISBN: 978-88-8286-397-5
13. DI RENZO E. (2020), *Ciò che la pasta è, ciò che la pasta dice*", in *Le paste d'Italia – Le Guide de L'Espresso*, Torino, Gedi Gruppo Editoriale, pp. 11-14.
14. DI RENZO E. (2020), *A Proposito del gusto. 50 dissertazioni sul cibo e sul vino dal fare quotidiano al Coronavirus*, Lucca, Cinquesensi Editore
15. DI RENZO E. (2020) *Brevi riflessioni antropologiche su La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, in DADARIVISTA DI ANTROPOLOGIA POST-GLOBALE, speciale n. 1, 2020, Antropologia del cibo 81
16. DI RENZO E. (2019), in P. Stefanutti, V. Gregory, E. Di Renzo, F. de Oliveira Delenga, *O turismo de experiência em mercados: o caso do tour gastronômico (airbnb) no mercado dell'unità em Roma*, In *Anais Fórum Internacional de Turismo do Iguassu – Ano 2019*, ISSN 2358-047C
17. DI RENZO E. (2019), *Il farro. Un retroinnovazione alimentare tra gusto della necessità e gusto del lusso*, La Rivista di Scienza dell'Alimentazione, numero II, Luglio-Settembre 2019, anno 48, pp.10-11
18. DI RENZO E. (2019), Oinos, vinum, Wine. *I plusvalori del vino tra scienza, cultura ed esperienze del gusto*, Atti del convegno internazionale "I paesaggi del vino nel cinema e nella letteratura", Grumello (BG), giugno 2016, in M.P. Arpioni, F. Della Costa, *I paesaggi del vino. Immagini e rappresentazioni*, Firenze, Pacini, pp. 118-124
19. DI RENZO E. (2019), *Tradizioni folkloriche e pratiche dell'alimentazione tra vecchie e nuove ritualità del mangiare locale*, in Padovano R. (a cura di), *Il cibo e le sue rappresentazioni. Un viaggio nella Valle del Sacco*, Padova, Esedra, pp. 197-206
20. DI RENZO e. (2019), *Per una lettura attuale dei piatti tipici della Valle del Sacco*, in Padovano R. (a cura di), *Il cibo e le sue rappresentazioni. Un viaggio nella Valle del Sacco*, Padova, Esedra, pp. 207-217.
21. DI RENZO E. (2018), *Il bosco di Sant'Antonio. Un locus millenario dell'Appennino abruzzese*, in Fasciolo D. (acura di), *E' l'Abruzzo, bellezza*, Roma, Aracne
22. DI RENZO E. (2018), *Le peculiarità gastronomiche dell'Abruzzo. fra tradizioni d'uso e vocazioni produttive dei suoi territori*, in Fasciolo D. (a cura di), *E' l'Abruzzo, bellezza*, Roma, Aracne
23. DI RENZO E. (2018), *Valorizzare le tipicità dei territori rurali*, in *Cibo è agricoltura*, RRN MAGAZINE, n. 5, pp.10-11
24. DI RENZO E. (2017), *Edito, riedito, riedito. Attualità e obsolescenze della Scienza in cucina di Pellegrino Artusi*, Atti dell'XI Congresso degli Italianisti Scandinavi, Falun (SW), giugno 2016
25. DI RENZO E. (2017), *Brevi note sulla cucina di strada napoletana*, in Jovino L., *Il gusto popolare*, Roma, EUSDI RENZO E. (2017), *A proposito di cibo*, in Fichera F., *Il big bang del gusto*, Torino, Effedi Edizioni
26. DI RENZO E. (2017), *Il vino. Una storia al maschile di lungo corso*, in Capanni R., Fondelli N., *Le donne del vino in Toscana*, Firenze, Edizioni CSS
27. DI RENZO E. (2017), *Ritualità, verbalità, simbolismo. Note sugli archetipi iniziatrici dell'affiliazione mafiosa*, in Caliò T., Ceci L. (a cura di), *L'immaginario devoto tra mafia e antimafia*, Roma, Viella

28. DI RENZO E. (2016), *L'alimento che vive: il latte e i suoi poteri*, in Atti del Convegno Internazionale "Latte e latticini. Aspetti della produzione e del consumo nelle società mediterranee dell'Antichità e del Medioevo", Atene 1-3 ottobre 2015
29. DI RENZO E. (2015), *S. Antonio Abate e il maiale. Simbologia, aspetti antropologici e medicinali*, in *Sant'Antonio Abate a Collelongo (Aq). Storia e antropologia di un culto locale*, QUADERNI DI RIVISTA ABRUZZESE, 102
30. DI RENZO E. (2015), *Il cibo locale*, in PEDAGOGIKA, XIX, 2, pp. 49-52, Stripes Edizioni, Rho (MI), ISSN 1593-2559
31. DI RENZO E. (2015), *Immigrazione e interculturalità alimentare*, in IV Rapporto Immigrazione Caritas e Migrantes, *Migranti, attori di sviluppo*, Todi (Perugia), Tau Editrice
32. DI RENZO E. (2015), *Il santo e il porco: ossimoriche relazioni*, in Pellettieri A. (a cura di), "Testamentum Porcelli", Atti del Convegno Internazionale, Cancellara 14-15 febbraio 2014
33. DI RENZO E. (2015), *Ma il pane nero sa di amaro? I prodotti della panificazione tra gusti della necessità e gusti del lusso*, in Pellettieri A. (a cura di), "Come sa di sale lo pane altrui. Il pane di Matera e i pani del Mediterraneo", Atti del Convegno internazionale, Matera 5-7 settembre 2014
34. DI RENZO E. (2015), *Mangiare l'autentico. Cibo e alimentazione tra revivalismi culturali e industria della nostalgia*. Seconda edizione, Roma, Universitalia
35. DI RENZO E. (2014), *Rinascere criminali. Padrini, battesimi e simboli nell'iniziazione mafiosa*, RESET
36. DI RENZO E. (2014), *Buono da pensare, conveniente da vendere. Il valore culturale aggiunto delle specialità agroalimentari locali*, in AA.VV., *Il valore del cibo. Idee, soluzioni e esperienze per comunicare i prodotti tipici*, pp. 25-45, Roma, Agra Editrice, ISBN: 978-88-98935-02-4
37. DI RENZO E. (2014), *Cibo, identità, migrazione: alcune riflessioni a margine dell'emigrazione italiana nel mondo*, in AA.VV., *Rapporto Italiani nel Mondo 2014*, pp. 397-407, Todi, Editrice Tau
38. DI RENZO E. (2013), *Spari per un santo. Il culto di san Nicola di Bari a San Giuliano del Sannio*, Campobasso, Palladino Editore, ISBN 978-88-8460-219-0
39. TROMBA V., DI RENZO E., MORETTI C. (2012), *Il maltrattamento infantile*, PEDIATRIA PREVENTIVA & SOCIALE, vol. 3, pp. 6-11, ISSN 1970-8165
40. DI RENZO E. (2012), *Brevi considerazioni antropologiche sulla Storica Parata dei Turchi*, in Pellettieri A., (a cura di), *Edizione Straordinaria. I Turchi in prima pagina*, pp. 19-22, Foggia, Edizioni Centro Grafico Foggia, ISBN 978-88-902956-3-8
41. DI RENZO L., DI RENZO E., DOMINO E., SARLO F., DRAGOTTO F., CARRARO A., (2012), *Mangiare all'italiana, nutrirsi mediterraneo. Saperi e pratiche alimentari tra cultura, salute e territorio*, Roma, Universitalia,
42. DI RENZO E. (2012), *Le moderne pratiche alimentari tra identità, salute e resilienza delle tradizioni*, in Di Renzo L., Di Renzo E., Dominio E., Sarlo F., Dragotto F., Carraro A., De Lorenzo A., *Mangiare all'italiana, nutrirsi mediterraneo. Saperi e pratiche alimentari tra cultura, salute e territorio*, pp. 13-19, Roma, Universitalia,
43. DI RENZO E. (2012), *Lazio's gastronomic roots*, in Zanini De Vita O., *Popes, peasants and shepherds. Recipes and lore from Rome and Lazio*, pp. IX-XI, Berkeley-Los Angeles, California University Press
44. DI RENZO E. (2012), *Prefazione*, in Costantino F., *Dieci Storie di Pronto Soccorso*, pp. 5-10, Roma, Universitalia, ISBN 978-88-6507-336-0
45. DI RENZO E. (2012), *Anatomia dello struscio*. Roma, Universitalia,
46. DI RENZO E. (2012), *Mangiare l'autentico. Cibo e gastronomia tra revivalismi folklorici e industria della nostalgia*, Roma, Universitalia, ISBN 978-88-6507-367-4
47. DI RENZO E. (2011), *Alimentazione, salute, età, in un contesto specifico di studio: le pratiche fitoalimurgiche nel comprensorio di Oratino*, in RAPPORTI ISTISAN 11/43, pp. 25-38, Roma, Istit. Sup. di Sanità,
48. DI RENZO E. (2011), *Quando il cibo si fa memoria*, in Centofanti E., *L'esperienza delle Tre Marie tra storia, ricordo e narrazione letteraria*, L'Aquila, One Group
49. DI RENZO E. (2011), *Introduzione*, in Associazione Culturale Arturo Giovannitti (a cura di), *Oratino. Percorsi nella memoria*, pp. 7-10, Campobasso, Palladino Editore, ISBN 978-88-8460-199-5

50. DI RENZO E. (2011), *La Calabria in tavola: modelli gastronomici e consuetudini alimentari tra riduzionismi e concretezze storiche*, in Zanini De Vita O., *I saperi della Calabria nella cucina popolare italiana*, pp. 9-15, Roma, Gangemi Editore, ISBN 978-88-492-2016-2
51. DI RENZO E. (2010), *Oltre l'edibile. Su alcune valenze antropologico-culturali del cibo*, ECONOMIA DELLA CULTURA, vol. 1, p. 57-66, Bologna, Il Mulino, ISSN 1122-7885
52. DI RENZO E. (2009), *Briciole d'identità*, LA NUOVA ECOLOGIA, vol. 9, pp. 50-52, ISSN 1592-5048
53. DI RENZO E. (2008), *Il "cibo locale" tra comunicazione mass-mediatica e marketing turistico del territorio*, ANNALI ITALIANI DEL TURISMO INTERNAZIONALE, vol. 7, pp. 1-5
54. DI RENZO E. (2008), *Mangiare geografico: i modelli alimentari nel Lazio tra tradizione e riproposizione culturale*, in DOCUMENTI GEOGRAFICI, vol. 13, pp. 19-34, ISSN 2035-8792
55. SALVATORI F., DI RENZO E. (a cura di) (2007), *Roma e la sua Campagna. Itinerari del XX secolo*. ROMA:Società Geografica Italiana, ISBN: 978-88-88692-36-4
56. DI RENZO E. (2007), *Le corrispondenze città-campagna a Roma: breve sintesi di un flirt durevole e pervasivo*, in Salvatori F., Di Renzo E. (a cura di), *Roma e la sua Campagna. Itinerari del XX secolo*, pp. 14-43, Roma, Società Geografica Italiana, ISBN 978-88-88692-36-4
57. DI RENZO E. (2007), *Tradizioni ed eventi legati alla viticoltura e alla produzione vinicola nella provincia teramana*, in Minardi E., Salvatore R. (a cura di), *Tradizioni alimentari ed artigianali nella provincia di Teramo: nuove risorse per lo sviluppo locale*, pp. 63-108, Teramo, Il Piccolo Libro, ISBN 978-88-950951-2-7
58. DI RENZO E. (2006), *Il dialetto a tavola*, LA NUOVA ECOLOGIA, vol. 5, pp. 56, ISSN 1592-5048
59. DI RENZO E. (2006), *Il paradigma della cultura nel quadro di una politica di tutela e valorizzazione dell'heritage*. ANNALI ITALIANI DEL TURISMO INTERNAZIONALE, vol. 4, pp. 73-77
60. DI RENZO E. (2006), *Tradizioni culturali e itinerari vitivinicoli nella provincia teramana*, ANNALI ITALIANI DEL TURISMO INTERNAZIONALE, vol. 3, pp. 100-131
61. DI RENZO E. (a cura di) (2006), *Cibo e alimentazione. Tradizione, simboli, saperi*, Atti del X congresso AISEA, Roma 5-6-7 luglio 2006
62. DI RENZO E. (2005), *Dal tralcio alla tavola. Simboli, valori e pratiche del vino*, in Di Renzo E. (a cura di), *Strategie del cibo. Simboli, pratiche, valori*, pp. 83-101, Roma, Bulzoni Editore, ISBN 88-7870-059-2
63. DI RENZO E. (2005), *Effetto sagra. Recupero di gastronomie e saperi*, in BAROZZI L. (a cura di), *Storia del Lazio rurale. Il Novecento*, pp. 306-321
64. DI RENZO E. (2005), *Introduzione*, in Di Renzo E. (a cura di), *Strategie del cibo. Simboli, saperi, pratiche*, pp. 9-22, Roma, Bulzoni Editore, ISBN 88-7870-059-2
65. DI RENZO E. (2005), *Il culto di Maria Virgo Orientalis. La miracolosa guarigione di Marianna Olivieri*, in Salvatori F. (a cura di), *Tagliacozzo e la Marsica. Aspetti di vita culturale, sociale ed economica*, Roma, Abilgraph
66. DI RENZO E. (2005), *La festa di S. Antonio abate a Collelongo. Rifondazione massmediatica di un evento popolare*, in Bonato L. (a cura di), *Festa viva. Continuità, mutamento, innovazione*, Torino, Omega
67. DI RENZO E. (2005), *Un patrimonio culturale reinventato: la rete tratturale molisana tra promozione turistica e localismi identitari*, in Rami Ceci L. (a cura di), *Turismo e sostenibilità: Risorse locali e promozione turistica come valore*, pp. 230-239, Roma, Armando Editore, ISBN 88-8358-691-3
68. DI RENZO E. (2005), *Viaggiando per l'Italia. L'immaginario cinematografico sul Meridione italiano tra stereotipo e realtà*, in Pasqualini A. (a cura di), *Il turismo culturale in Italia*, pp. 235-241, Roma, SGI
69. DI RENZO E. (a cura di) (2005), *Strategie del Cibo*, Roma, Bulzoni Editore, ISBN 88-7870-059-2
70. DI RENZO E. (2004), *Introduzione*, in Di Renzo E. (a cura di), *La malattia e la sua cura. Contributi di Antropologia Storica*, pp. I-XIV, Roma, Bulzoni Editore, ISBN 88-8319-948-0
71. DI RENZO E. (a cura di) (2004), *La malattia e la sua cura. Contributi di Antropologia Storica*, Roma, Bulzoni
72. DI RENZO E. (2004), *La rete poliambulatoriale dei pellegrinaggi abruzzesi*, in Di Renzo E. (a cura di), *La malattia e la sua cura. Contributi di Antropologia Storica*, pp. 41-59, Roma, Bulzoni Editore, ISBN 88-8319- 948-0
73. DI RENZO E. (2003), *Antropizzare senza modificare. La percezione sacra dell'ambiente naturale in Abruzzo*, in

- Rami Ceci L. (a cura di), *Sassi e tempi. Il luogo antropologico tra cultura e ambiente*, pp. 205-211, Armando
74. DI RENZO E. (2002), *Alcuni circuiti pellegrinali minori nell'Abruzzo contemporaneo*, in Cipriani R., Mura G. (a cura di), *Il fenomeno religioso oggi*, Città del Vaticano, Urbaniana University Press, ISBN 88-401-2067-X
75. DI RENZO E. (2002), *Diversità, pregiudizio, stigma. L'approccio antropologico al discorso della multiculturalità*, in AA.VV., *Educazione ai diritti umani, alla tolleranza, alla pace*, pp. 85-88, L'Aquila, IRRE Abruzzo
76. DI RENZO E. (a cura di) (2002), *Si fa il cammino con l'andare. Note di antropologia del viaggio*, Roma, Bulzoni
77. DI RENZO E. (2002), *Introduzione*, in Di Renzo E., (a cura di), *Si fa il cammino con l'andare. Note di antropologia del viaggio*, pp. 9-23, Roma, Bulzoni Editore, ISBN 88-8319-695-3
78. DI RENZO E. (2002), *Il viaggio iniziatico nella produzione cinematografica "On the road"* in Di Renzo E. (a cura di), *Si fa il cammino con l'andare. Note di antropologia del viaggio*, pp. 65-92, Roma, Bulzoni Editore
79. DI RENZO E. (2002), *Le confraternite laicali di Celano*, in Luongo G. (a cura di), *La Terra dei Marsi. Cristianesimo, cultura, istituzioni*, pp. 502-510, Roma, Viella, ISBN 88-8334-083-3
80. DI RENZO E. (2001), L'Università e il Giubileo. Brevi riflessione a margine di un evento. LA CRITICA SOCIOLOGICA, vol. 138-139, pp. 247-249, ISSN: 0011-1546
81. DI RENZO E., SALVATORE R. (2000), *Repertorio dei culti pellegrinali in età contemporanea*, in Marucci G. (a cura di), *Il viaggio sacro. Culti pellegrinali e santuari in Abruzzo*, pp. 183-321, Teramo, Andromeda,
82. DI RENZO E. (2000), *Si parva Licet componere magnis. Forme minime di pellegrinaggio*, in Marucci G. (a cura di), *Il viaggio sacro. Culti pellegrinali e santuari in Abruzzo*, pp. 183-321, Teramo, Andromeda,
83. DI RENZO E. (1999), *Processi rituali, confraternite e dinamiche sociali*, STORIA, ANTROPOLOGIA E SCIENZE DEL LINGUAGGIO, vol. 1-2, pp. 187-210, ISSN 0394-7963
84. DI RENZO E., MARUCCI G. (1999), *Fratelli in grotta. Un rituale maschile di solidarietà*, Teramo, Andromeda,
85. DI RENZO E. (1997), *Lo struscio e le sue rappresentazioni: luoghi e pratiche dell'identità del mondo giovanile avezzanese*, L'Aquila, Amministrazione Provinciale dell'Aquila

Avezzano, 22 dicembre 2025

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae
ai sensi dell'art.13 D. Lgs. 196/2003 e all'art. GDPRn679/16

In fede
Ernesto Di Renzo

