

CURRICULUM VITAE

Dauro Mattia Zocchi

Informazioni personali

Data di nascita: 28/12/1990
Indirizzo: Via Fontane, 20
Città: Merate, (LC)
Codice postale: 23807
Paese: Italia
Telephone: (0039) 3341812848
Email: dauro187@hotmail.it

Lingue

MADRE LINGUA
Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

- Comprensione: Eccellente
- Produzione scritta: Buono
- Parlato: Eccellente

Spagnolo

- Comprensione: Eccellente
- Produzione scritta: Buono
- Parlato: Eccellente

Ambiti di ricerca

Geografia del cibo, Sistemi alimentari tradizionali, Patrimoni alimentari e gastronomici, Foodscouting

Istruzione e formazione

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Ottobre 2018 – Marzo 2022
Piazza Vittorio Emanuele 9 – Località Pollenzo, 12042, Bra, Cuneo, Italia
Dottorato in Ecogastronomia, Formazione e Società
Progetto di ricerca: Safeguarding and Promoting Food Heritage: A critical appraisal of the revival and promotion of rural and indigenous foods in Kenya
Tutor: Prof. Andrea Pieroni

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Settembre 2014 – Marzo 2017
Piazza Vittorio Emanuele 9 – Località Pollenzo, 12042, Bra, Cuneo, Italia
Laurea Magistrale in Gestione e Promozione del Patrimonio Gastronomico e Turistico
Tesi di laurea: Ricerche per l'identificazione e la valorizzazione della biodiversità del Perù: ruolo e prospettive del progetto Arca del Gusto.
Relatore: Prof. Roberta Cevasco

Università commerciale Luigi Bocconi Settembre 2009 – Settembre 2012
Via Roberto Sarfatti, 25, 20100, Milano
Laurea triennale in economia e management
Tesi di laurea: LE STRATEGIE DI CRESCITA NEL SETTORE ALBERGHIERO: IL CASO NH HOTEL.
Relatore: Prof. Giuseppe Airoidi

Universidad de Navarra Settembre 2011 – Gennaio 2012
Pamplona, Navarra, Spagna
Programma Erasmus

Liceo statale M.G. Agnesi Settembre 2004 – Giugno 2009
Via dei Lodovichi, Merate (LC), 23807
Maturità scientifica

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Aprile 2022 – oggi
Assegnista di ricerca in M-GGR/02 - Geografia economico-Politica nell'ambito del progetto "Arca del Gusto: Geografia comparata di ingredienti, prodotti e preparazioni alimentari tradizionali in alcune aree di paesi emergenti ed analisi dei loro processi incipienti di valorizzazione e patrimonializzazione".
Responsabile scientifico: Prof. Andrea Pieroni

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Luglio 2021 – Marzo 2022
Collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del progetto "DiGe - Ethnobotany of divided generations in the context of centralization", finanziato da ERC (European Research Council).
Responsabile scientifico: Prof. Andrea Pieroni

Attività svolte: review delle ricerche geografiche relative ai processi di valorizzazione dei patrimoni alimentari condotte nei territori di indagine del progetto; supporto al personale di ricerca dell'Ateneo nell'analisi dei dati di progetto; sistematizzazione dei dati di ricerca e dei materiali relativi agli Atlanti dell'Arca del Gusto in apposita banca dati; design ed elaborazione di prodotti di disseminazione scientifici e non dei risultati del progetto; coordinamento delle attività di editing e pubblicazione dei volumi degli Atlanti dell'Arca del Gusto; supporto amministrativo e scientifico nelle attività di disseminazione del progetto promosse dai ricercatori dell'Ateneo.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Ottobre 2017 – oggi
Responsabile progetto "Atlanti Arca del Gusto". Progetto, gestito in collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, mirato alla documentazione la biodiversità alimentare di diverse aree del mondo, alla sua salvaguardia e valorizzazione. Dal 2020 responsabile scientifico del progetto Arca del Gusto presso l'Ateneo.

Attività svolte: design e coordinamento progetti di mappatura gastronomica in Perù, Brasile, Messico, Kenya, Albania, Tanzania, Olanda, Estonia, Ucraina e Georgia; edizione volumi relativi al patrimonio gastronomico di Perù, Brasile, Messico, Kenya, Albania, Tanzania, Olanda e Estonia; organizzazione eventi di promozione progetto in Italia e all'estero.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Gennaio 2021 – Ottobre 2021
Collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del progetto "ATLANTE delle FILIERE – Analisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale, finanziato da Fondazione Cariplo.
Responsabile scientifico: Dr. Michele Filippo Fontefrancesco

Attività svolte: analisi 20 filiere agroalimentari dell'arco alpino italiana con lo scopo di: identificare le principali criticità e potenzialità di sviluppo, potenziamento e trasformazione delle filiere ai fini del mantenimento della loro tipicità; individuare delle possibili attività di sostegno alle filiere per un loro rilancio e rafforzamento.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Ottobre 2018 – Giugno 2021
Collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del progetto "SASS - Sustainable Agri-Food System Strategies", finanziato da Ministero dell'Università e della Ricerca (MIUR).
Responsabile scientifico: Prof. Paolo Corvo

Attività svolte: analisi antropologica ed etnobotanica dei paesaggi gastronomici di Kenya e Tanzania; studio delle pratiche di produzione e consumo alimentare, identificazione e catalogazione di prodotti alimentari e gastronomici locali e tradizionali; analisi delle forme di scambio formale informale che li caratterizzano.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Ottobre 2020 – Dicembre 2020
Collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del progetto "Filiera Futura", finanziato da Filiera Futura Associazione Culturale.

Responsabile scientifico: Dr. Michele Filippo Fontefrancesco

Attività svolte: analisi 18 filiere agroalimentari italiane di piccola scala; identificazione delle principali criticità e potenzialità di sviluppo, potenziamento e trasformazione delle filiere ai fini del mantenimento della loro tipicità; individuazione delle possibili attività di sostegno alle filiere per un loro rilancio e rafforzamento.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Ottobre 2019 – Gennaio 2020
Collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del progetto "Barachin – Tavole Allegre", finanziato da Compagnia di San Paolo.

Responsabile scientifico: Dr. Michele Filippo Fontefrancesco

Attività svolte: revisione della letteratura socio-antropologica sul tema del cibo, convivialità e inclusione sociale; conduzione lavoro etnografico.

Slow Food Internazionale Agosto 2019 – Dicembre 2019
Consulente nell'ambito del progetto "TCP/ALB/3606: Building MARDWA administrative capacities for technical negotiations with EU in agriculture and rural development, Albania", finanziato da FAO.

Attività svolte: design progetto di mappatura gastronomica mirato all'identificazione di prodotti agroalimentari facenti parte del patrimonio gastronomico albanese.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Ottobre 2017 – Ottobre 2018



Borsista di ricerca nell'ambito del progetto "SASS - Sustainable Agri-Food System Strategies", finanziato da Ministero dell'Università e della Ricerca (MIUR).

Responsabile scientifico: Prof. Paolo Corvo

Attività svolte: analisi antropologica ed etnobotanica dei paesaggi gastronomici di Kenya e Tanzania; studio delle pratiche di produzione e consumo alimentare, identificazione e catalogazione di prodotti alimentari e gastronomici locali e tradizionali e analisi delle forme di scambio formale informale che li caratterizzano.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Project manager progetto Atlante Arca del Gusto Perù.

Marzo 2017 – Settembre 2017

Responsabile scientifico: Prof. Andrea Pieroni

Attività svolte: mappatura gastronomica (ricerca di campo), analisi dati e redazione volume relativo al patrimonio gastronomico peruviano; organizzazione eventi di promozione progetto in Perù e Italia.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Tirocinante per progetto Arca del Gusto.

Febbraio 2016 – Luglio 2016

Attività svolte: ricerca di campo in Perù mirata all'identificazione e documentazione di prodotti agroalimentari e gastronomici legati ai patrimoni regionali di 7 regioni del territorio nazionale. Raccolta dati attraverso la metodologia del food scouting, conduzione interviste e osservazione partecipante; revisione letteratura e redazione schede descrittive per i prodotti censiti durante la ricerca di campo.

Insegnamento

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

A.A. 2021-2022

Seminario "Can gastronomy inspire real social change? Unpacking the rise of the Peruvian Gastronomic Revolution". Insegnamento "New Frontiers of Gastronomy" (II anno Laurea magistrale in Food Innovation & Management).

A.A. 2020-2021

Co-titolare insegnamento "Sovranità Alimentare e Sostenibilità nel Continente Africano" (III anno Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche), gennaio – maggio 2021.

Seminario "Food heritage and mobility". Insegnamento "Pratiche di Viaggio ed Esperienze sul Campo" (I anno Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche).

Seminario "Analyzing and Promoting Food and Biocultural Heritage: The Ark of Taste Project". Insegnamento "Antropologia del cibo" (I anno Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche).

Seminario "Analyzing and Promoting Food and Biocultural Heritage: The Ark of Taste Project". Insegnamento "Creating High Quality Products" (Master di I livello in Food Culture, Communication and Marketing).

Seminario "Exploring the "living" food heritage: A methodological approach to food scouting". Insegnamento "Etnobiologia e Food Scouting" (III anno Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche).

Seminario "EXPLORING INNOVATION IN THE FINE DINING SECTOR: The Peruvian gastronomic revolution". Insegnamento "New Frontiers of Gastronomy" (II anno Laurea magistrale in Food Innovation & Management).

A.A. 2019-2020

Seminario "Analyzing and Promoting Local Gastronomic and Biocultural Heritage: The Ark of Taste". Insegnamento "Antropologia del cibo" (I anno Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche).

Seminario "Storia del processo di valorizzazione di un prodotto a rischio". Insegnamento "Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea" (II anno Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche).

Seminario "Arca del Gusto: la produzione della localizzazione del cibo". Insegnamento "Storia dell'Alimentazione in Età Moderna e Contemporanea" (II anno Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche).

A.A. 2018 – 2019

Seminario "Sviluppo rurale, food scouting e biodiversità". Insegnamento "Botanica Gastronomica" (III anno Laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche) in data 18 marzo 2019.

Pubblicazioni

Articoli scientifici

Stryamets, N., Prakofjewa, J., Mattalia, G., Kalle, R., Pruse, B., Zocchi, D. M., Söukand, R., Pieroni, A., & Fontefrancesco, M. F. (2022). Why the ongoing occupation of Ukraine matters to ethnobiology. *Journal of*

Ethnobiology and Ethnomedicine, 18(1), 21. <https://doi.org/10.1186/s13002-022-00523-x>

Fontefrancesco, M. F., Zocchi D.M., and Pieroni, A. (2022.) Scouting for Food Heritage for Achieving Sustainable Development: The Methodological Approach of the Atlas of the Ark of Taste. *Heritage*, 5(1). <https://doi.org/10.3390/heritage5010030>

Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., and Pieroni, A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, 13(17), 9510. <https://doi.org/10.3390/sui3179510>

Fontefrancesco, M. F., & Zocchi, D. M. (2021). Un paesaggio gastronomico fragile: un'analisi dello stato delle filiere agroalimentari corte italiane. *Ambiente, Società e Territorio*, 1-2, 41-47.

Pieroni, A., Vandebroek, I., Prakofjewa, J., Bussmann, R. W., Paniagua-Zambrana, N. Y., Maroyi, A., Torri, L., Zocchi, D.M., Sökand, R. (2020). Taming the pandemic? The importance of homemade plant-based foods and beverages as community responses to COVID-19. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 16(1). <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00426-9>

Fontefrancesco, M. F., & Zocchi, D. M. (2020). Indigenous crops and cultural dynamics in the markets of Nakuru County, Kenya. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100269. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100269>

Zocchi, D. M., & Fontefrancesco, M. F. (2020). Traditional Products and New Developments in the Restaurant Sector in East Africa. The Case Study of Nakuru County, Kenya. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4, 239. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.599138>

Fontefrancesco, M. F., & Zocchi, D. M. (2020). Reviving Traditional Food Knowledge Through Food Festivals. The Case of the Pink Asparagus Festival in Mezzago, Italy. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4, 596028. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.596028>

Zocchi, D. M., Volpato, G., Chalo, D., Mutiso, P., & Fontefrancesco, M. F. (2020). Expanding the reach: ethnobotanical knowledge and technological intensification in beekeeping among the Ogiek of the Mau Forest, Kenya. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 16(1), 57. <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00409-w>

Fontefrancesco M, Zocchi D.M., & Corvo, P. (2020). Quanto la multiculturalità appiattisce l'offerta. Dinamiche culturali e sviluppo merceologico alimentare nei mercati della contea di Nakuru, Kenya. *Dada Rivista di Antropologia post-globale*, 1, 129-156.

Zocchi, D. M., Piochi, M., Cabrino, G., Fontefrancesco, M. F., & Torri, L. (2020). Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. *Food Research International*, 137, 109417. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417>

Volpato, G., Fontefrancesco, M. F., Gruppiso, P., Zocchi, D. M., & Pieroni, A. (2020). Baby pangolins on my plate: possible lessons to learn from the COVID-19 pandemic. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 16(1), 19. <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00366-4>

Fontefrancesco, M.F., & Zocchi, D.M. (2019). Narrazioni e prodotti nella patrimonializzazione della gastronomia locale: una nota metodologica. *Narrare i Gruppi*, 14(2), 273-285.

Capitoli in libri

Corvo, P., Migliavada, R., & Zocchi, D.M. (Forthcoming). New food and restaurant trends. In C. Facioni, G. Di Francesco, P. Corvo (Eds.), *Italian studies on food and quality of life*. Springer.

Barstow, C., Mukibi, E., & Zocchi, D.M. (2021). Slow Food and NUS: Protecting and promoting endangered food products. In S. Padulosi, Israel Oliver King, E.D., Hunter, D., & Swaminathan, M.S. (Eds.), *Orphan crops for sustainable food and nutrition security: Promoting neglected and underutilized species* (pp. 1-9). London: Routledge.

Fontefrancesco, M.F., Zocchi, D.M. (2021). The role of traditional and indigenous food in the restaurant sector of the Iringa region. In C. D'Alessandro & P. Bizzotto Molina (Eds.), *Sustainable food systems through diversification and indigenous vegetables. An analysis of the iringa and dodoma areas in Tanzania, Report III* (pp. 57-69). ECDPM.

Zocchi, D.M., & Fontefrancesco, M.F. (2021). L'importanza delle filiere alternative: la lezione della ristorazione nella Contea di Nakuru, Kenia. In C. Corvo & Fontefrancesco M.F. (a cura di), *Il cibo nel futuro* (pp. 106-115). Carocci Editore.

Corvo, P., Migliavada, R., Zocchi, D. (2020). Il ristorante: trama. Attori e palcoscenico di un'invenzione che ha rivoluzionato il mangiare pubblico. In G. Nuvolati (a cura di), *Enciclopedia sociologica dei luoghi* (volume 3, pp. 327-346). Ledizioni.

Zocchi, D.M. (2018). Prodotti tradizionali, mercati e marginalità: il caso studio della contea di Nakuru. In P. Corvo & M. F. Fontefrancesco, *Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru*,



Kenya. pp. 25-28. Tortona: Vicolo del Pavone.

Curatele

Fontefrancesco, M.F., & **Zocchi, D.M.** (2021). *ATLANTE delle FILIERE – Analisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale*. Pollenzo: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Zocchi, D.M., & Fontefrancesco, M.F. (A cura di) (2021). *The Ark of Taste in Tanzania: Food, Knowledge, and Stories of Gastronomic Heritage*. Pollenzo: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Fontefrancesco, M. F., & **Zocchi, D. M.** (2021). *Filiere corte – analisi dello stato di salute sul territorio italiano*. Bra: Associazione Filiera Futura.

Daneri, D., **Zocchi, D.M.**, Rumiz, M., Barstow, C., and Rasku, E. (A cura di) (2020). *The Ark of Taste in Albania: Food, Knowledge, and Stories of Gastronomic Heritage*. Bra: Slow Food Editore.

Barstow, C., & **Zocchi, D.M.** (A cura di) (2018). *The Ark of Taste in Kenya: Food, Knowledge, and Stories of Gastronomic Heritage*. Bra: Slow Food Editore.

Malda Barrera, G.X., Vera Báez, P.J., & **Zocchi, D.M.** (A cura di) (2018). *El Arca del gusto en México. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico*. Bra: Slow Food Editore.

Morett Figueiredo Rosa B., Ferreira Oliveira C.M., Silva Dos Santos D., & **Zocchi D.M.** (A cura di) (2017). *A Arca do Gosto no Brasil. Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico*, Bra: Slow Food Editore.

Zocchi D.M. (A cura di) (2017). *“El Arca del gusto en Perú. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico”*. Bra: Slow Food Editore.

Conferenze e poster accademici

2021

Conferenza “Foodscapes della Castanicoltura: due casi studio nella montagna ligure”. SSG – GEOGRAFIA E CIBO, Sessione 22 - Potenzialità del territorio, tra cibo, economia circolare ed ecologie locali, 10 giugno 2021, Torino.

Poster “EXPANDING THE REACH: ETHNOBOTANICAL KNOWLEDGE AND TECHNOLOGICAL INTENSIFICATION IN BEEKEEPING AMONG THE OGIEK OF THE MAU FOREST, KENYA”. UNISG Research day 2021, 9 giugno 2021, Bra.

2020

Conferenza “Traditional Food as an Asset for Local Development”. Egerton University, 22 gennaio 2020, Nakuru, Kenya.

Conferenza “Analyzing and promoting local gastronomic and biocultural heritage: The Slow Food model”. Agri-Food Choices Winter School, Baraka Agricultural college, 20 gennaio 2020, Molo, Kenya.

2019

Poster “MAKING AND PROMOTING ENDANGERED FOOD: Negotiation of systems of classification and implementation of valorisation strategies for local food productions”. UNISG Research day 2019, 13 giugno 2019, Bra.

2018

Conferenza “Land evictions and the resilience strategies for the preservation of traditional food productions: Beekeeping activity among the Ogiek of Mariashoni”. Unsteady food in a migrant Africa [Anthropology of Economy Network]. EASA 2018 Conference. 7 Agosto 2018, Stoccolma, Svezia.

Conferenza “SASS Seminar III: Prospettive di sviluppo”. Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 13 giugno 2018, Bra.

Conferenza “Food markets and products in Nakuru district. Food and Nutrition Security: linking Italy and Africa through the SASS project”. Università degli Studi di Pavia, 3 Maggio 2018, Pavia.

Conferenza “SASS Seminar II: Neglected and Underutilized Species & Mercati Locali del Distretto di Nakuru, Kenya”. Università degli Studi di Scienze Gastronomiche 18 Aprile 2018, Bra.

Conferenza “SASS Seminar I: Produzioni tipiche, mercati informali, e sviluppo locale tra Kenya e Tanzania”. Università degli Studi di Scienze Gastronomiche 24 gennaio 2018, Bra.

2021

Workshop “Safeguarding and Promoting Food Heritage: From Italy to Georgia”. Settimana della cucina italiana nel mondo, 25 novembre 2021, Tbilisi, Georgia.

Workshop “Cibo e territorio: il ruolo delle filiere agricole corte nello sviluppo locale”. 11 Novembre 2021, Voghera.

Webinar “Quale mercato per i prodotti indigeni?”. Terra Madre, 17 Marzo 2021, Bra.

2020

Webinar “Expanding the reach: Ethnobotanical knowledge and technological intensification in beekeeping among the Ogiek of the Mau Forest, Kenya”. POLLINATORS FOR OUR SURVIVAL, Youth 4 Nature, 14 dicembre 2020.

2019

Workshop “The Ark of Taste: How to discover and save a gastronomic heritage”. Reinventing Albanian cuisine, 18 settembre 2019, Tirana, Albania.

Workshop “Alla scoperta del patrimonio gastronomico del Messico: presentazione del volume El Arca del Gusto en México: Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico”. Terra Madre Salone del Gusto 2018, 20 settembre 2018, Torino.

Workshop “Alla scoperta del patrimonio gastronomico del Kenya: presentazione del volume The Ark of Taste in Kenya: Food, Knowledge, and Stories of Gastronomic Heritage”. Terra Madre Salone del Gusto 2018, 21 settembre 2018, Torino.

Workshop “Alla scoperta del patrimonio gastronomico del Perù: presentazione del volume El Arca del Gusto en Perú: Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico”. Terra Madre Salone del Gusto 2018, 23 settembre 2018, Torino.

2017

Workshop “El Arca del Gusto en Peru”. SISAY – El Florecer de nuestra Tierra, 8 settembre 2017, Cusco, Perù.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, “Codice in materia di protezione dei miei dati personali”.

Bra, 05-04-2022 Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 D.P.R. n. 445/2000)

Avvalendomi della facoltà concessa dall’art. 46 DPR 445/2000, consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Dauro Mattia Zocchi

