Curriculum vitae Alessandra Guigoni

Laurea v.o. in Lettere conseguita presso l'Università di Genova il 6/7/1993 con votazione 110/110 e lode.
Dottorato di ricerca in *Metodologie della ricerca etnoantropologia* conseguito presso l'Università di Siena il 7/5/2004.

Esperienze pregresse di docenza più che decennali con i seguenti datori di lavoro:

IPSAR (Istituto Alberghiero di Monserrato) via Decio Mure – Monserrato (Ca)

- Dall'anno scolastico **2003/2004** all'anno scolastico **2011/2012** ogni anno ho avuto **docenze** in corsi professionalizzanti della terza area dell'Istituto alberghiero come esperta di *Antropologia e storia dell'alimentazione* e/o *Tradizioni e cultura materiale sarde*, con contratto di prestazione occasionale, rinnovato di anno scolastico in anno scolastico.
- Collaborazione come antropologa culturale con il progetto finanziato dalla RAS *Da sa terra a sa mesa: i saperi dei sapori*, capofila l'IPSAR di Monserrato, da maggio 2009 a dicembre 2009; **20 ore di docenza** di "Antropologia del cibo in Sardegna".

LAORE Via Caprera Cagliari, tra ottobre e dicembre **2010**

- Docente di "Cultura e tradizioni dell'alimentazione in Sardegna" nel corso di aggiornamento per gli Operatori delle *Fattorie Didattiche accreditate da Laore* nell'ambito del programma operativo 2010 "Valorizzazione delle produzioni del territorio e Fattorie didattiche" per un totale di 24 ore di docenza.
- Docente di "Cultura e tradizioni dell'alimentazione in Sardegna" nell'ambito delle giornate formative del corso per *Gelatiere in agriturismo* connesso alle attività di "Valorizzazione delle produzioni del territorio e Fattorie didattiche" per un totale di 12 ore di docenza.
- Docente di "Cultura del cibo" nelle giornate formative per gli Operatori della Fattorie Didattiche accreditate da Laore nell'ambito del programma operativo 2010 "Valorizzazione delle produzioni del territorio e Fattorie didattiche" (ore 4 di docenza).

Centro Servizi della Camera di Commercio di Cagliari

- Dal 20/11/2013 al 31/12/2013 Attività di docenza (12 ore) relativa al progetto ENPI *Dieta mediterranea e valorizzazione dei prodotti alimentari tradizionali*, assistenza alla progettazione e realizzazione del modulo dedicato alle iniziative pilota.
- Il 28/9/2013 Docenza e animazione culturale (8 ore) sulla storia e la cultura della dieta mediterranea alla manifestazione *Med Diet Camp*, promosso all'interno di un progetto comunitario coordinato dall'ENPI a Cagliari (presso il Parco Saline Molentargius).

SLOW FOOD Convivium di Cagliari

- Docente del *Corso di analisi sensoriale sui pani e dolci* tipici della Sardegna (15 ore di teoria + 6 di pratica) presso l'Ipsar Istituto alberghiero Gramsci di Monserrato nel mese di maggio **2012**.

Scuola Estiva Sebastiano Brusco (Seneghe, Oristano) gestita dall'Università di Cagliari

- ideatrice e codocente del Laboratorio *Cibo e cultura* in data 21 luglio 2013 (tre ore).
- In data 12/10/2012 relazione insieme alla dott.ssa Cois intitolata *Strategie territoriali e innovazioni organizzative delle produzioni agroalimentari* locali.
- Docente nel panel *Cibo, territorio e sviluppo* con una lezione su patrimonio agroalimentare sardo e ai suoi rapporti col territorio e la cultura in data 26/7/2010.

Ifold Via Peretti Cagliari, dall'1/9/**2010** al 5/10/210

- Docente nei corsi professionali IFOLD/Regione Autonoma della Sardegna per *Panificatore e pizzaiolo* (20 ore di docenza) e *Panificatore e pasticcere* (20 ore di docenza); la disciplina insegnata nei corsi è stata "Cultura della panificazione in Sardegna" e "Cultura della panificazione e dell'arte dolciaria in Sardegna"

Centro Regionale di Formazione Professionale della Regione Autonoma della Sardegna, Via Caravaggio snc – Cagliari, da maggio **2010** a dicembre **2010**.

- Docente di *Cultura sarda e rapporti con le altre culture del Mediterraneo* (40 ore di docenza) nel corso per *Operatori dell'identità culturale* (600 ore complessive).

Università di Sassari, Facoltà di Lettere e Filosofia

- a.a. 2009/2010 Professore a contratto di Etnostoria (ssd MDEA-01). Il corso, di 30 ore, é stato incentrato sull'antropologia dell'alimentazione in Sardegna e nel Mediterraneo.

Università degli studi di Cagliari

- Tutor di Antropologia culturale anche con mansioni seminariali negli a.a. 2000/2001, 2001/2002 e 2010/2011.

Esperienze di ricerca nel campo della storia, della cultura del paesaggio, del cibo e dei sistemi agroalimentari sardi con:

Centro Servizi della Camera di Commercio di Cagliari

- dal 6/2/2014 al 12/3/2014 contratto da esperta in storia e cultura dell'alimentazione, creazione di un archivio della memoria composto da 15 ricette tradizionali della Sardegna meridionale.

Università di Cagliari dipartimento DISSI

- Dal **5/11/2012** al **4/11/2013 Assegnista di ricerca** (annuale) col progetto: *Le vie del latte. Socio-antropologia del comparto lattiero-caseario in Sardegna*. Referente: Prof. Filippo Zerilli (docente M-DEA01)
- dall'1/7/2012 al 30/10/2012 **Borsista di ricerca** nel Progetto "Cibo e territorio, strategie territoriali e innovazione organizzativa delle produzioni agroalimentari locali e di qualità" in collaborazione con la cattedra di Sociologia.

Comune di Narcao

- Consulente e ricercatrice progetto Valorizzazione fagiolo bianco di Terraseo (Narcao); il progetto ha compreso lo studio storico-archivistico e antropologico, ricerca sul campo, raccolta materiale multimediale, stesura scheda prodotto, divenuto tradizionale presso il MIPAAF (Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali) il 25 giugno 2013 con decreto nazionale. Contratttualizzata dal 1 aprile al 30 giugno 2012 ; e dal 1 ottobre al 31 dicembre 2012.

Università di Cagliari

- Dal primo febbraio 2007 al 15 febbraio 2008 Collaborazione come antropologa ricercatrice alla ricerca collettanea su "Rilevamento e ordinamento dei saperi naturalistici e delle loro codificazioni nella Sardegna tradizionale e contemporanea", finanziata dalla Regione Sardegna, diretta dalla prof.ssa M.G. Da Re (Università di Cagliari).

Altre esperienze correlate con:

Asssociazione Scirarindi dal 2/11/2013 al 2/12/2013

- Direzione scientifica "Paesaggi del cibo" Padiglione Food (G) presso la Fiera campionaria della Sardegna nell'ambito del III Festival Scirarindi. Ideazione e organizzazione di eventi, seminari e laboratori sul patrimonio agroalimentare e la cucina sarda.

Associazione culturale Mediterranea di Cagliari dal 2002 al 2005

- Funzioni di ricerca e direttive relativamente alle problematiche etno-antropologiche dell'area del Mediterraneo; nell'ambito di tali funzioni ho curato il convegno *Saperi e sapori del Mediterraneo* (2004). Direttori R. Ben Amara e Gianni Marilotti.

Pubblicazioni inerenti i moduli indicati in domanda (risorse territoriali e aziendali, modulo di progettazione didattica)

LIBRI

- *Alla scoperta dell'America in Sardegna. Vegetali americani nell'alimentazione sarda*, AM&D, Cagliari, 2009, pp. 425, ISBN 978-88-95462-24-0.
- *Antropologia del mangiare e del bere*, Altravista, Torrazza Coste, 2009, pp. 196, ISBN 9.788895-458113.
- (a cura di) con R.Ben Amara, *Saperi e Sapori del Mediterraneo*, AM&D edizioni, Cagliari, 2006, pp.244, ISBN 88-86799-93-4.
- (a cura di), *Foodscapes*. *Stili, mode e culture del cibo oggi*, Polimetrica, Monza, 2004, pp. 225, ISBN, 88-7699-002-X.

ARTICOLI

- "La pasta sarda" in *Anthropos e Iatria*, anno XVII, n. 1, 2013, pp. 24-29.
- "L'Anguria di Gonnosfanadiga: dalla coltivazione settecentesca alla Comunità del cibo Slow Food", in *Anthropos e Iatria*, anno XVI, n. 3, 2012, pp.74-78.
- "Tradizione, innovazione e *vintage* nei *foodscapes* contemporanei Il *case study* dei dolci sardi", in *Anuac*, volume I, Numero 2, novembre 2012 - ISSN 2239-625X, pp. 40-56.
- *Note di Etnografia alimentare sul triangolo culinario di Claude Lévi-Strauss*, in L. Faldini e E. Pili (a cura di), *Claude Lévi-Strauss, letture e commenti*, Roma, Cisu, 2012, pp. 263-372, ISBN 978- 88-7975-566-5.
- *Il vino in Sardegna. Appunti di archeologia e storia della cultura materiale*, in *Cannonau, mito mediterraneo*, a cura di Enzo Biondo, Cagliari, Svisa editrice, 2012, pp. 271-302, ISBN 978-88- 902-8288-1.
- *La pasticceria tradizionale sarda, una prospettiva etnostorica e comparativa*, in Autori Vari, *I dolci in Sardegna*, Nuoro, Ilisso, 2011, pp. 121-130, ISBN 978-88-6202-091-6.
- *I dolci itineranti, la carapigna, il torrone e gli altri*, in Autori Vari, *I dolci in Sardegna*, Nuoro, Ilisso, 2011, pp. 131-138, ISBN 978-88-6202-091-6.
- *I dolci algheresi e tabarchini, un esempio di metissage*, in Autori Vari, *I dolci in Sardegna*, Nuoro, Ilisso, 2011, pp. 139-142, ISBN 978-88-6202-091-6.
- *Conseguenze dello scambio colombiano in Sardegna: ascesa e declino del ficodindia nel paesaggio e nella cucina popolare locale* in *Antropologia del terzo paesaggio*, a cura di Franco Lai e Nadia Breda, Roma, Cisu, 2011, pp. 113-

145, ISBN 9-78879-755214.

- "Il cappero di Selargius. Aspetti storici e culturali di una pianta ultracentenaria", in *Anthropos e Iatria*, anno XIV, 2010, n.4, pp. 8-13, 1720-609X.
- *Una mexicana en el Mediterraneo: el recorrido de la tuna, entre historia y etnografía*, in Camen Buenos Castillos & Steffan Igor Ayora Diaz (a cura di) *Consumos globales: de México para el Mundo*, Iberoamericana: Ciudad del Mexico, 2010, pp. 89-115, ISBN 9-786074-171037.
- *Tipi di formaggio dal Medioevo ad oggi*, I volume, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna,* La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 88-95, ISBN 9771592-904625.
- *Il mangiare dei pastori lontano da casa*, I volume, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 96-99, ISBN 9771592-904625.
- *I prodotti dell'orto e la tavola del contadino*, II volume, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 56-61, ISBN 9771592-904625.
- *Metodi di cottura e recipienti da fuoco*, II volume, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 62-69, ISBN 9771592-904625.
- *Conservazione degli alimenti: conserve e marmellate*, II volume, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 70-75, ISBN 9771592-904625.
- *Prodotti ittici locali,* III volume, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp.114-117, ISBN 9771592-904625.
- *Voci sull'olivicoltura nel Dizionario dell'Angius-Casalis*, volume 4, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp.36-43, ISBN 9771592-904625.
- *Agriturismo e turismo rurale*, volume 4, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 110-117, ISBN 9771592-904625.
- , *Antiche piante e specie scomparse*, volume 4, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 118-123, ISBN 9771592-904625.
- *Endemismi vegetali e animali della Sardegna,* volume 4, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp.124-129, ISBN 9771592-904625.
- La *burrida genovese e lo zimino toscano*, volume 12, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp.76-79 , ISBN 9771592-904625.
- , *Il mangiare e il bere nelle taverne*, volume 12, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 110-111, ISBN 9771592-904625.
- *Mercati civici e rionali*, volume 12 in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna,* La Nuova Sardegna editore, 2010, pp. 116-119, ISBN 9771592-904625.
- *Venditori ambulanti di gelati e dolciumi*, volume 13, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp.20-23 , ISBN 9771592-904625.
- *La produzione del miele: un alimento ma non solo*, volume 14, in *Enciclopedia Antichi saperi e mestieri della Sardegna*, La Nuova Sardegna editore, 2010, pp.92-95, ISBN 9771592-904625.
- *L'identità vien mangiando. Il relativismo in cucina*, in Bruno Barba (a cura di), *Tutto è relativo. La prospettiva in antropologia*, Firenze, Seid edizioni, 2008, pp. 167-180*,* ISBN: 978-88-89473-05-4.
- *"A sa mesa*: alcune considerazioni sul rapporto tra le politiche locali del turismo e il patrimonio eno-gastronomico sardo," *Etnoantropologia online*, *Atti del X convegno dell'AISEA*, n.2, 2007, pp. 155-163.
- , *La preparazione e distribuzione pubblica del pane di patate all'interno della Sagra Ospitalità nel cuore della Barbagia di Gavoi*, in *Festa viva. Tradizione, Territorio, Turismo*, a cura di Laura Bonato*,* Torino, Omega Edizioni, 2006, pp.389-397, ISBN 88-7241-500-4.
- "Antropologia dell'alimentazione: i percorsi della ricerca", in *Melissi. Le culture popolari*, Besa, Lecce, 2004, pp. 15-17, ISSN ISBN 978-88-497-0766-3.
- "Street food: etnografia e storia del cibo di strada" in *Melissi. Le culture popolari*, Besa, Lecce, 2004, pp. 35-41, ISBN 978-88-497-0766-3.

Cagliari, 17 marzo 2014 Firma