

Rosalia Cavalieri

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Nata a Messina il 25 marzo 1965

Residente in Messina

Indirizzo Università: Facoltà di Scienze della Formazione,
Dipartimento di Scienze Cognitive, Psicologiche, Pedagogiche e degli Studi culturali
Via Concezione n. 6-8, 98100 Messina
e-mail: rcavalieri@unime.it

STUDI

- 1989: consegue la Laurea in Pedagogia, con indirizzo filosofico, presso l'Università degli studi di Messina, riportando il voto 110/110 e lode e dignità di stampa, discutendo una tesi di Filosofia del linguaggio su: "Comprensione sintattica delle lingue storico-naturali. Teoria e storia dei modelli esplicativi dei sistemi preposizionali" (pp. 398).
- 1996 consegue il titolo di Dottore di ricerca in "Metodologie della filosofia" presso l'Università degli studi di Messina, con una tesi dal titolo "Patologia e filosofia del linguaggio in H. Bergson" (pp. 345).
- 2005: consegue il diploma di Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier) dopo aver frequentato i corsi di 1°, 2° e 3° livello.

POSIZIONE ACCADEMICA

- Dal 2000 al 2014 è stata RICERCATRICE nel settore scientifico disciplinare M-FIL/05 ("Filosofia e teoria dei linguaggi") presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Messina, dal luglio 2012 Dipartimento di Scienze cognitive, della Formazione e degli Studi culturali.
- Dal dicembre 2014 è stata PROFESSORE ASSOCIATO nel settore scientifico disciplinare M-FIL/05 ("Filosofia e teoria dei linguaggi") presso il Dipartimento di Scienze cognitive, della Formazione e degli Studi culturali dell'Università di Messina, dal 2015 Dipartimento di Scienze cognitive, Psicologiche, Pedagogiche e Studi culturali.
- Dal 12 settembre 2016 è PROFESSORE ORDINARIO nel settore scientifico disciplinare M-FIL/05 ("Filosofia e teoria dei linguaggi") presso il Dipartimento di Scienze cognitive, Psicologiche, Pedagogiche e Studi culturali.

PREMI RICEVUTI

24 gennaio 2015: “Premio Olio Officina Cultura dell’Olio 2105”, Milano, Palazzo delle Stelline, ricevuto nell’ambito della manifestazione culturale “Olio Officina Food Festival – Condimenti per il palato & per la mente” 2015, per la Cultura dei linguaggi, con la seguente motivazione: “Ha il merito di aver reso fruibile una serie di conoscenze finora riservate ai soli studiosi, creando occasioni sempre nuove per far acquisire un sapere intorno a temi spesso affrontati in maniera emotiva. Con i suoi libri ha introdotto un nuovo modo di leggere e interpretare la realtà dei segni, restituendo dignità ai sensi, soprattutto a quelli del gusto e dell’olfatto, considerati a torto minori”.

ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

In qualità di CULTORE DELLA MATERIA, di DOTTORANDA e poi di DOTTORE DI RICERCA:

- 1991: è nominata “Cultore della materia” per la disciplina Filosofia del linguaggio, presso la Facoltà di Magistero dell’Università di Messina. La nomina è stata ratificata nel 1996 dal Consiglio di Facoltà della neo-facoltà di Scienze della Formazione.
- 1991-1992: ciclo di seminari sullo o strutturalismo linguistico e sulla semantica delle lingue storico-naturali, nell’ambito della cattedra di Filosofia del Linguaggio della Facoltà di Magistero dell’Università di Messina.
- 1992-1993: ciclo di seminari sulla natura dei diversi codici semiotici e sui fondamenti della linguistica generale, nell’ambito della cattedra di Filosofia del Linguaggio della Facoltà di Magistero dell’Università di Messina.
- 1993-1994: ciclo di seminari sulla fonetica articolatoria, percettiva e acustica e sul ruolo della prosodia nel linguaggio verbale, nell’ambito delle attività della cattedra di Filosofia del Linguaggio della Facoltà di Magistero dell’Università di Messina.
- 1994-1995: ciclo di seminari su: “Afasia e filosofia”, nell’ambito della attività della cattedra di Filosofia del Linguaggio della Facoltà di Magistero dell’Università di Messina.
- 1995-1996: di seminari su “Cervello, mente e linguaggio in H. Bergson e nella neuropsicologia tra ‘800 e ‘900”, nell’ambito della attività della cattedra di Filosofia del Linguaggio della Facoltà di Magistero dell’Università di Messina.
- 1996-1997: ciclo di seminari su “Coscienza, parola e movimento nella psicologia francese della seconda metà dell’800” e su “Immagini mentali e linguaggio interiore”, nell’ambito dell’attività delle cattedre di Filosofia del Linguaggio e di Semiotica della Facoltà di Scienze della Formazione (ex Facoltà di Magistero) dell’Università di Messina.
- 1997-1998: ciclo di seminari sulla Semantica linguistica, con particolare riferimento al modello strutturale, nell’ambito dell’attività delle cattedre di Filosofia del Linguaggio e di Semiotica della Facoltà di Scienze della Formazione dell’Università di Messina.
- 1998-1999: ciclo di seminari su “Le teorie semantiche contemporanee: semantica filosofica, semantica strutturale, semantica cognitiva”, nell’ambito dell’attività delle cattedre di Filosofia del Linguaggio e di Semiotica della Facoltà di Scienze della Formazione dell’Università di Messina.
- 1999-2000: ciclo di seminari sulla filosofia della mente e le scienze cognitive e sull’approccio della filosofia del linguaggio analitica nell’ambito dell’attività delle cattedre di Filosofia del Linguaggio e di Semiotica della Facoltà di Scienze della Formazione dell’Università di Messina.

ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

In qualità di RICERCATORE A TEMPO INDETERMINATO presso la Facoltà di Scienze della Formazione:

- A.A. 2000/01: incaricata degli insegnamenti di “Linguistica generale” e di “Lingua dei segni”;
- A.A. 2001/02: incaricata degli insegnamenti di “Linguistica generale” e di “Lingua dei segni” (sede di Messina) e di “Linguistica generale” presso la sede staccata di Noto (SR);
- A.A. 2002/03: incaricata degli insegnamenti di “Linguistica generale” e di “Lingua dei segni”(sede di Messina) , e di “Linguistica generale” presso la sede staccata di Noto (SR);
- A.A. 2003/04: incaricata degli insegnamenti di “Linguistica generale” e di “Lingua dei segni” (sede di Messina), di “Semiotica” (sede staccata di Noto - SR); di “Linguistica generale” e di “Lingua dei segni” (sede staccata di Priolo-Gargallo - SR);
- A.A. 2004/05: incaricata degli insegnamenti di “Linguistica generale”, di “Lingua dei segni” e di “Sociolinguistica” (sede di Messina); di “Linguistica generale” e di “Semiotica” (sede staccata di Priolo-Gargallo – SR);
- A.A. 2005/06: incaricata degli insegnamenti di “Linguistica generale”, di “Lingua dei segni”, di “Sociolinguistica” (triennale) e di “Fondamenti biologici del linguaggio” (laurea specialistica), sede di Messina; di “Semiotica” e di “Lingua dei segni” (sede staccata di Priolo-Gargallo - SR).
- A.A. 2006/07: incaricata degli insegnamenti di “Semiotica”, di “Lingua dei segni” (triennale) e di “Fondamenti biologici del linguaggio” (laurea specialistica), sede di Messina; di “Semiotica” e di “Lingua dei segni” (sede staccata di Priolo-Gargallo - SR);
- A.A. 2007/08: incaricata degli insegnamenti di “Semiotica” e di “Lingua dei segni” (sede di Messina); di “Semiotica” e di “Lingua dei segni” (sede staccata di Priolo-Gargallo - SR).
- A.A. 2008/09: incaricata degli insegnamenti di “Semiotica” (laurea specialistica) e di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale), sede di Messina; di “Semiotica” e di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale), sede staccata di Priolo-Gargallo - SR.
- A.A. 2009/10: incaricata degli insegnamenti di “Semiotica” (laurea specialistica) e di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale), sede di Messina; di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale), sede staccata di Noto (SR).
- A.A. 2010/11: incaricata degli insegnamenti di “Semiotica” (laurea specialistica) e di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale), sede di Messina; di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale), sede staccata di Noto (SR).
- A.A. 2011/12: incaricata degli insegnamenti di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale) e di “Semiotica” (laurea specialistica) sede di Messina; di “Teoria delle lingue dei segni e delle scienze logopediche” (triennale), sede staccata di Noto (SR).
- A.A. 2012/13: incaricata degli insegnamenti di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale) e di “Semiotica” (laurea specialistica) sede di Messina; di “Teoria delle lingue dei segni e delle scienze logopediche” (triennale), sede staccata di Noto (SR).
- A.A. 2013/14: incaricata degli insegnamenti di “Teoria delle lingue dei segni” e di “Semiotica” (triennale) e di “Semiotica” (laboratori seminariali di scienze cognitive - laurea specialistica) sede di Messina; di “Teoria delle lingue dei segni e delle scienze logopediche” (triennale), sede staccata di Noto (SR).

In qualità di PROFESSORE ASSOCIATO presso la Facoltà di Scienze della Formazione:

- A.A. 2014/15: incaricata degli insegnamenti di “Teoria delle lingue dei segni”, di “Semiotica” (triennale) e di “Semiotica dei sensi” (Laboratori seminariali di scienze cognitive - specialistica) sede di Messina; di “Teoria delle lingue dei segni e delle scienze logopediche” (triennale), sede staccata di Noto (SR).
- A.A. 2015/16: incaricata degli insegnamenti di “Semiotica” (triennale), di “Semiotica e teoria dei linguaggi” (specialistica) e di “Semiotica dei sensi” (Laboratori seminariali di scienze cognitive - specialistica) sede di Messina; di “Teoria delle lingue dei segni e delle scienze logopediche” (triennale), sede staccata di Noto (SR).

In qualità di PROFESSORE ORDINARIO presso la Facoltà di Scienze della Formazione:

- A.A. 2016/17: incaricata degli insegnamenti di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale) e di “Semiotica e teoria dei linguaggi” (specialistica).
- A.A. 2017/18: incaricata degli insegnamenti di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale) e di “Teoria dei linguaggi” (specialistica).
- A.A. 2018/19: incaricata degli insegnamenti di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale) e di “Teoria dei linguaggi” (specialistica).
- A.A. 2019/20: incaricata degli insegnamenti di “Teoria delle lingue dei segni” (triennale) e di “Teoria dei linguaggi” (specialistica).
- A.A. 2020/21: incaricata degli insegnamenti di “Teoria dei linguaggi” (triennale Turismo e spettacolo), e di “Teoria dei linguaggi” (specialistica Scienze cognitive e Teorie della comunicazione).
- A.A. 2021/22: incaricata degli insegnamenti di “Teoria dei linguaggi” (specialistica), di “Teoria delle lingue dei segni” e di “Semiotica del gusto” (triennale).
- A.A. 2022/23: incaricata degli insegnamenti di “Teoria dei linguaggi” (specialistica), di “Teoria delle lingue dei segni” e di “Semiotica del gusto” (triennale).
- A.A. 2023/24: incaricata degli insegnamenti di “Teoria dei linguaggi” (specialistica), di “Teoria delle lingue dei segni” e di “Semiotica del gusto” (triennale).

ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA PER LA S.I.S.S.I.S. Università di Messina

- 2005-2006: “Tecniche didattiche specialistiche per alunni con menomazione delle funzioni uditive e laboratorio” (35 ore), nell’ambito del Corso di Sostegno 400 ore.
- 2005-2006: “Tecniche didattiche specialistiche per alunni con menomazione delle funzioni uditive e laboratorio” (35 ore), nell’ambito del Corso di Sostegno 800 ore.
- 2006-2007: “Tecniche didattiche specialistiche per alunni con menomazione delle funzioni uditive e laboratorio” (35 ore), nell’ambito del Corso di sostegno 800 ore.
- 2006-2007: “Tecniche didattiche specialistiche per alunni con menomazione delle funzioni uditive e laboratorio” (35 ore), nell’ambito del Corso di sostegno 400 ore.

- 2007-2008: “Tecniche didattiche specialistiche per alunni con menomazione delle funzioni uditive e laboratorio” (108 ore), nell’ambito dei Corsi di sostegno 400 ore e 800 ore.
- 2008-2009: “Tecniche didattiche specialistiche per alunni con menomazione delle funzioni uditive e laboratorio” (108 ore), nell’ambito dei Corsi di sostegno 400 ore e 800 ore.

ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA PER IL T.F.A. E PER IL P.A.S. Università di Messina

- A.A. 2012/2013: lezioni di “Filosofia del linguaggio” (1 CFU/8 ore) per il Tirocinio Formativo Attivo (T.F.A.), classe A036, Filosofia, Psicologia e Scienze dell’Educazione.
- A.A. 2013/2014: lezioni di “Filosofia del linguaggio” (1 CFU/8 ore) per i Percorsi Abilitanti Speciali (P.A.S.), classe A036, Filosofia, Psicologia e Scienze dell’Educazione

ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA PER MASTER Università di Messina

- A. A. 2017/18: 24 ore di lezione per il modulo d’insegnamento di *Elementi di Linguistica e di Glottodidattica. Laboratorio per l’Italiano lingua 2* per il Master di I livello su “Organizzazione e gestione delle Istituzioni scolastiche in contesti multiculturali”, Università di Messina.

ATTIVITÀ DIDATTICA EXTRA-UNIVERSITARIA

- 1998/1999: è docente di “Semiotica dei Linguaggi” nel Corso di Formazione Professionale “Tecnico Lingua Italiana Segni”, presso l’Istituto per Sordomuti “Annibale Maria di Francia”, Messina.
- 2000/01: è docente di “Educazione linguistica” nel Corso Biennale di Specializzazione Polivalente, presso l’Istituto per sordomuti “A. M. Di Francia”, Messina.
- 2013: è docente di “Linguistica delle lingue dei segni” per il Corso di “Cultore di LIS” presso l’Ente Nazionale Sordi - Onlus di Messina.

ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA PRESSO ALTRE UNIVERSITÀ

- 6-7 dicembre 2011: 12 ore di lezione su *Aspetti fisiologici e cognitivi dell’esperienza gustativa* per il Master di II livello su “Cultura e Comunicazione del gusto”, Università di Palermo, Dipartimento di Studi culturali, arti, storia e comunicazione.

ALTRE ATTIVITÀ PROFESSIONALI E DI RICERCA

- 1994: dal 1994 a oggi è membro della Società Italiana di Filosofia del Linguaggio.
- 1996: ottiene una borsa di studio dal C.N.R., tramite il CIRASS dell'Università di Napoli, per una prima ricerca bibliografica ragionata relativa al progetto di ricerca sulla "Storia della fonetica nel mondo occidentale", svolta nei mesi di aprile-maggio a Parigi e poi completata a Messina.
- 1989-2001: collabora attivamente con il Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani (Palermo) per ricerche sull'Atlante Linguistico Siciliano, effettuando rilevamenti dialettologici e sociolinguistici sul campo e lavorando alla banca dati elettronica.
- 1990-1998: collabora a diversi progetti di ricerca nazionali e locali a finanziamento MURST (ex 40 e 60%) diretti dal prof. Antonino Pennisi, di seguito elencati: 1990-1991, "Teoria e storia del dibattito sulle patologie linguistiche nei secoli XVII e XVIII"; 1992-1994, "Teoria e storia del dibattito sulle patologie linguistiche"; 1995-1997, "Teoria e storia della neuropsicologia del linguaggio"; 1998, "Materiali per un Atlante multimediale delle varietà linguistiche parlate e segnate della Sicilia orientale".
- 1996-1998: partecipa a un progetto di ricerca a finanziamento MURST (ex 40%) sul tema "Materiali per una teoria e storia dell'immaginazione, coordinato a livello nazionale della prof.ssa Lia Formigari (Università di Roma "La Sapienza"), collaborando a un progetto di ricerca locale su "immaginazione e psicopatologia del linguaggio", coordinato dal prof. Antonino Pennisi (Università di Messina).
- 1999: riceve il finanziamento di un progetto di ricerca dalla Fondazione B.N.C. (Banca Nazionale della Comunicazioni) di Roma, su "Sordità, cieco-sordità, afasia: deficit e tecniche di riabilitazione nelle patologie organiche del linguaggio", conclusosi con la pubblicazione nel 2001 del volume collettaneo "Patologie de linguaggio e scienze cognitive", a cura di Antonino Pennisi e Rosalia Cavalieri, edito da il Mulino, Bologna.
- 2002-2004: partecipa a un progetto di ricerca nazionale (PRIN-MIUR) sul tema "L'Atlante linguistico della Sicilia (ALS): banche dati, rappresentazione e cartografazione, presentazione multimediale, distribuzione telematica", coordinato a livello nazionale dal prof. Giovanni Ruffino (Università di Palermo), collaborando al progetto locale su "Standardizzazione informatica e distribuzione telematica degli Atlanti linguistici, coordinato dal prof. Antonino Pennisi (Università di Messina).
- 2007-2009: partecipa a un PRIN nazionale sul tema "La naturalizzazione della conoscenza di sé", coordinatore scientifico Sandro Nannini (Univ. di Siena), responsabile scientifico locale Pietro Perconti (Univ. di Messina).
- Titolare e responsabile scientifico dei seguenti Progetti di Ricerca di Ateneo (PRA, ex 60%) finanziati dall'Università di Messina:
 - 2001: "Linguaggio e afasie nel dibattito attuale delle scienze cognitive".
 - 2002: "Linguaggio, pensiero ed esistenza nelle persone afasiche".
 - 2003: "Percezione, memoria e linguaggio: la percezione degli odori".
 - 2004: "Olfatto e linguaggio".
 - 2005: "Il corpo biologico del linguaggio".
 - 2006/07: "La semiotica degli odori".
 - 2008/09: "Una filosofia del gusto gastronomico".
- 2002 a oggi: è membro del Collegio docenti del Dottorato di ricerca in "Scienze Cognitive" dell'Università di Messina.

- 2002-2003: è incaricata nell'ambito del Progetto "ICARO-Messina" – Iniziativa ORU07: "Career center", Università di Messina, responsabile prof. Antonino Pennisi, per lo svolgimento della seguente attività: "Servizio di biblioteca ed emeroteca specializzate su formazione e lavoro".
- 2003-2004: componente del Comitato d'Area scientifico-disciplinare 11 – Scienze Storiche, Filosofiche, Pedagogiche e Psicologiche – per gli esercizi finanziari 2003 e 2004, dell'Università di Messina.
- 2007 a oggi: membro del comitato scientifico del CODISCO (Coordinamento dei dottorati italiani in Science Cognitive).
- 2007 a oggi: progetta e a tutt'oggi dirige per conto di Editori Riuniti University Press (Roma) una collana editoriale dal titolo: "Cognitio. Collana di studi sui linguaggi e sulle menti" (la collana ospita a oggi 7 volumi).
- 2007: viene nominata membro del Comitato Esecutivo della Società di Filosofia del linguaggio per il triennio 2007-2010.
- 2008-2010: in qualità di membro del Comitato Esecutivo della Società di Filosofia del linguaggio per il triennio 2007-2010 fa parte del Comitato Scientifico dei seguenti Congressi annuali della Società: *Origine e sviluppo del linguaggio, fra teoria e storia*, Università della Calabria, (Arcavacata – CS), 15-17 settembre 2008; *Forme e formalizzazioni*, Università di Cagliari, 10-12 settembre 2009; *La dimensione pragmatica in filosofia, linguistica e semiotica*, Università di Trieste, 16-18 settembre 2010.
- 2014 a oggi: dal 2014 fino a maggio 2023 membro del comitato di redazione della rivista semestrale "Reti, saperi, linguaggi. Italian Journal of Cognitive Sciences", Il Mulino edizioni, Bologna; da giugno 2023 membro del comitato scientifico della stessa rivista.
- da Aprile 2017: membro del comitato scientifico della Rivista internazionale trimestrale "OOF International Magazine" (Olio officina International Magazine).
- Partecipazione alla Scuola Estiva di Eccellenza 2018 dell'Università di Messina, Area Scienze umane, politiche e sociali, con un progetto su: "La cultura del cibo: un approccio multidisciplinare al cibo come sapere e come piacere".
- 2018: partecipazione al Progetto "Research and mobility" 2018, Università di Messina, responsabile: Prof. Alessandro Capone.
- 2018: Presidente della Commissione esaminatrice dell'albo nazionale interno ANPE (Associazione Nazionale dei Pedagogisti Italiani), per la prova attitudinale per l'iscrizione all'albo tenutasi presso la Sala Ovale del Comune di Messina il 24 novembre.
- 2021: membro del Comitato scientifico della nuova collana editoriale dal titolo "Sapio, Filosofia/Cibo/Conoscenza", diretta da Nicola Perullo, per le Edizioni ETS (Pisa).
- Partecipazione Prin nazionale 2022 su *Schizofrenia, Autism and the Myth of Creativity. An Interdisciplinary Perspective of Psychopathological Expression and its Digitalization*, coordinatore Claudio Paolucci, respons. Unità di ricerca Antonino Pennisi.
- Dal mese di febbraio 2023: collaborazione editoriale con "Buonappetito. The Italian Food Magazine", per la redazione di una serie di articoli brevi sulla cultura del cibo e del gusto (Pillole di gusto).

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI E ALTRO CON RELAZIONE

- Convegno su “*Scienze cognitive e linguaggio*”, Università di Messina (Facoltà di Magistero), aprile 1993, con una relazione su *Linguaggio, afasia e filosofia*.
- Convegno su “*Rappresentazione e linguaggio*”, Università Roma-La Sapienza (lettere-filosofia), marzo 1995, con una relazione su *Rappresentazione, linguaggio e schemi motori nella filosofia di H. Bergson*.
- “VI Convegno Nazionale dei Dottorati di Ricerca in Filosofia”, Reggio-Emilia, 25-29 settembre 1995, con una relazione su *Filosofia del linguaggio e filosofia della mente negli studi neuropsicologici di H. Bergson*.
- “Convegno Dottorato di Ricerca in ‘Filosofia del linguaggio: teoria e storia’”, Università della Calabria, Dipartimento di Filosofia, 25-27 giugno 1996, con una relazione su *Coscienza e linguaggio: il primato dell’attività motoria nella filosofia di Bergson*.
- Convegno su “*Henri Bergson: esprit et langage*”, Università della Calabria, Dipartimento di Filosofia, 21-23 aprile 1998, con una relazione su *Azione linguistica e piani della coscienza: il modello bergsoniano della complessità cognitiva*.
- Tavola Rotonda sul tema: “*Che cosa facciamo quando facciamo filosofia del linguaggio?*”, Università di Messina, Facoltà di Scienze della Formazione, 18 maggio 1999, con una relazione su: *Attualità del punto di vista bergsoniano su linguaggio e mente nelle scienze cognitive*.
- Tavola Rotonda su: “*Come bipede implume: a proposito di un recente libro di Daniele Gambarara*”, Università della Calabria, Cosenza 15 marzo 2008.
- Giornata seminariale su “I sordi e l’istruzione”, Università di Messina, Facoltà di Scienze della Formazione, 12 maggio 2009, con una relazione su *La lingua dei segni nel modello educativo bilingue*.
- Workshop su: “*Storie di gelosia e di follia. Note ontologiche, psicopatologiche, forensi*”, Ospedale Psichiatrico Giudiziario, Barcellona PG (Messina), 23 Maggio 2009, partecipazione alla Tavola rotonda sul volume: *La gelosia e i suoi dèmoni. Figure del delirio tra filosofia del linguaggio e psicopatologia*, Editori Riuniti University press, Roma, 2009.
- 29 maggio 2009: partecipazione su invito alla Galassia Gutenberg 2009 (Napoli 29 maggio-1 giugno) con “Questioni di naso”, presentazione del saggio *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori* (Laterza 2009), discusso dall’autrice con G. Ascione, L. Moio, L. Pignataro e M. Piscitelli.
- 22 agosto 2009: partecipazione su invito al “I Festival dei Sensi” (Val D’Itria, 21-23 agosto 2009) con una conferenza sul tema: *La genialità dell’olfatto. Divagazioni sull’intelligenza del naso*.
- 6 ottobre 2009: presentazione del saggio *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori* (Laterza 2009) nel corso di “A cena con l’autore”, organizzata dalla Libreria Bonanzinga di Messina e dal ristorante L’altro Orso: intervengono Maurizio Micari (sommelier professionista), Salvatore Geraci (produttore di vini), conclude l’autrice.
- 8 ottobre 2009: conferenza su “Questioni di naso: l’olfatto, questo sconosciuto” per il Rotary Club di Messina, Hotel S. Domenico, Taormina (ME).
- 28 ottobre 2009: “Una questione di ...naso”, presentazione del volume *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli dori*, Laterza 2009, libreria Feltrinelli di Palermo: intervengono P. Laspia, A. Lavieri,, G. Nanfa, conclude l’autrice.
- 10 novembre 2009: conferenza su *Questioni di naso: l’olfatto questo sconosciuto*, Convegno conclusivo del progetto scolastico “I cinque sensi in movimento. Alla scoperta della natura”, Circolo didattico P. Coluccio, Roccella Jonica, RC.

- 10 dicembre 2009: conferenza su *I misteri del naso e la comunicazione olfattiva*, Rotary Club di Siracusa, Jolly Hotel, Siracusa.
- 29 gennaio 2010: “Ragionare con il naso”, presentazione del volume *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli dori*, Laterza 2009, Residence Hotel Alla Giudecca, Ortigia (SR): intervengono, A. Lavieri, M. Micari, conclude l’autrice.
- 24 aprile 2010: presentazione del volume *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza 2009, organizzato dalle Librerie Bucolo, Hotel Imperiale, Taormina (ME): intervengono A. Lavieri, A. Tornello, conclude l’autrice.
- 24 maggio 2010: partecipazione su invito al “I Festival Internazionale dell’olfatto”, Bologna, Libreria Coop Ambasciatori, con una conferenza inaugurale su *L’intelligenza del naso. Conoscere il mondo attraverso gli odori*.
- 29 maggio 2010: conferenza per il Lions Club di Messina su *L’alchimia dei profumi e degli odori*, aula magna Istituto Jaci, Messina.
- 10 dicembre 2010: partecipazione al Workshop: “Riconoscere le emozioni”, con una relazione su *Emozioni e odori*, Sala Consiliare Comune di Torregrotta (ME).
- 21 gennaio 2011: conferenza su *L’olfatto. Per riscoprire un senso negletto*, Associazione culturale Miros, Scicli (RG).
- 10 maggio 2011: seminario su *La sensorialità del linguaggio*, Facoltà di Lettere e filosofia, Università di Palermo,
- 15 settembre 2011: relazione su *La natura linguistica del gustare*, XIII Congresso Nazionale della Società di Filosofia del linguaggio, Università di Roma Tre, Roma, 15-17 settembre.
- 23 settembre 2011: partecipazione su invito a “Naxos legge, Festival delle narrazioni, della lettura e del libro”, Giardini Naxos (ME), 22-25 settembre 2011, con una relazione su *Gustare il cibo: un’avventura che ci rende umani*.
- 13 novembre 2011: partecipazione alla manifestazione “Terre di vite. Vino, volti, suoni, immagini, parole”, edizione 2011, con una Conversazione pubblica con S. Sangiorgi su *Il significato della sensibilità femminile* Castello di Levizzano, Castelvetro (Modena).
- 27 novembre 2011: partecipazione alla manifestazione “Degustibooks. Libri da assaggiare, cibi da conoscere”, Firenze (25-27 novembre), Tepidario del giardino dell’ortocoltura, per una discussione-intervista sul libro *Gusto. L’intelligenza del palato*, Laterza 2011, con Caterina Simonato.
- 3 dicembre 2011: presentazione del libro *Gusto. L’intelligenza del palato*, Laterza 2011 nel corso di “A cena con l’autore”, organizzata dalle Librerie Bucolo (di Taormina e Giardini Naxos) e dal ristorante Licchio’s, Taormina (Me): intervengono, Maurizio Micari (sommelier professionista) e l’autrice.
- 26 gennaio 2012: presentazione del libro *Gusto. L’intelligenza del palato*, Laterza 2011 nel corso di “A cena con l’autore”, organizzata dalla Libreria Bonanzinga (Messina) e dal ristorante “L’altro orso” (Messina): intervengono Massimo Lanza (critico enogastronomico “Gambero rosso”) e l’autrice.
- 16 Febbraio 2012: presentazione del libro *Gusto. L’intelligenza del palato*, Laterza 2011 Libreria Feltrinelli di Palermo: intervengono Anna Livigni e l’autrice.
- 25 Febbraio 2012: conferenza Istituto Scolastico Superiore Q. Caudatella, Scicli (RG), sul tema *L’esperienza gustativa che ci rende umani*.
- 25 febbraio 2012: discussione sul libro *Gusto. L’intelligenza del palato*, Laterza 2011 nel corso di “A cena con l’autore”, organizzata dall’Associazione Culturale MIROS presso il

- ristorante Galù, Scicli (RG): intervengono Rosario Blandino (Presidente dell'Associazione), Lorenzo Giannone (sommelier professionista) e l'autrice.
- 28-29 maggio 2012: Seminario di studi su *Sensibilità, sensorialità e linguaggio. A partire dai 'sensi minori'*, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale".
 - 30 giugno 2012: intervento su *Il naso e il palato nell'esperienza gustativa* nell'ambito della "II Giornata Nazionale della Cultura del vino" organizzata dall'Università di Messina e dall'Associazione Italiana Sommelier, Univerve, Messina.
 - 7 ottobre 2012: partecipazione su invito alla Tavola rotonda su: "*Dai sensi al senso: estetica e filosofia del linguaggio*", con una relazione dal titolo *La linguisticità dei sensi chimici: il caso della degustazione*, nell'ambito del XIX Congresso Nazionale della Società di Filosofia del linguaggio, Università di Bologna 5-7 ottobre.
 - 22 novembre 2012: partecipazione al II Convegno Internazionale di Studi su "*Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio*", con una relazione su *Gustare: l'avventura multisensoriale che ci rende umani*, organizzato dalla Fondazione Buttitta, Palermo 20-22 novembre 2012.
 - 24-26 gennaio 2013: partecipazione su invito a "Olio Officina Food Festival - Condimenti per il palato e per la mente", edizione 2012, con una relazione su *La multisensorialità del gusto* (24 gennaio) e una conversazione pubblica su *Il naso e il palato a partire dalla sensibilità femminile* (26 gennaio), Milano, Palazzo delle Stelline.
 - 15 marzo 2014: seminario di approfondimento per l'Associazione Italiana Sommelier di Messina, sul tema: *Il ruolo della sensorialità chimica nell'esperienza gustativa. Olfatto, gusto e sensibilità trigeminale*, Hotel Eolian, Milazzo (ME).
 - 6 aprile 2014: conversazione pubblica con lo scienziato cognitivo Massimiliano Zampini (Università di Trento) sul libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2014, nel corso della manifestazione "La Scienza in piazza. Food immersion", 28 marzo-13 aprile, Bologna.
 - 23 maggio 2014: presentazione del libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2104, Libreria Feltrinelli di Palermo: l'autrice conversa con il prof. Antonio Lavieri, antropologo del linguaggio e della traduzione (Università di Palermo).
 - 10 giugno 2014: "Assaggi d'autore", presentazione del libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2014, organizzata dalla Libreria Bonanzinga e dal ristorante "La Tovaglia volante", Messina: l'autrice conversa con la paleontologa Gabriella Mangano (Università di Messina).
 - 23 settembre 2014: partecipazione su invito a "Naxos legge, Festival delle narrazioni, della lettura e del libro", Giardini Naxos (ME), 15-26 settembre 2014, conversazione su *Percorsi di gusto tra filosofia, letteratura e scienza*, con Dora Marchese, Gabriella Mangano e Fulvia Toscano.
 - 29 settembre 2014: partecipazione all'incontro di studi in onore di Ninni Pennisi su "Le ragioni della natura", con una relazione su *Gustare tra natura e cultura*, Facoltà di Scienze della formazione, Università di Messina.
 - 4 ottobre 2014: conversazione con *Le donne del vino tra Piemonte e Sicilia* e conversazione pubblica su *Vino e sensorialità* nel corso della serata su "Piemonte e Sicilia: storie di passione e di amicizia", organizzata dall'Associazione Culturale *In Donne Veritas*, Cascina Langa (CN).

- 7 novembre 2014: conferenza sul tema *Dimmi cosa mangi e ti dirò che animale sei. L'esperienza del gustare tra natura e cultura*, The International Association of Lions Clubs, Siracusa, Hotel Mercure.
- 20 novembre 2014: partecipazione su invito al Convegno Internazionale su “*Cibi in movimento. Transizioni e scambi tra saperi, pratiche, tecnologie e discorsi legati alla produzione, al consumo e alla circolazione di cibi*”, Università degli studi di Napoli “L’Orientale”, 20-22 novembre 2014, con un relazione su *Animali che mangiano e scimmie che cucinano: aspetti evolutivi della trasformazione del gusto*.
- 18 dicembre 2014: dibattito sul libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto* (R. Cavalieri, Il Mulino, Bologna, 2014) con Maria Giuseppina Muzzarelli, nell’ambito dell’iniziativa “I giovedì letterari”, Spazio Cultura CUBO, Bologna, organizzato da CuboUnipol in collaborazione con l’editore Il Mulino.
- 22-24 gennaio 2015: partecipazione su invito a “Olio Officina Food Festival - Condimenti per il palato e per la mente”, edizione 2105, con una relazione su *Il gusto alimenta l'eros* (24 gennaio), e presentazione del volume *L'Atlante degli oli Italiani*, Mondadori, Milano, 2015 di Luigi Caricato (23 gennaio), Milano, Palazzo delle Stelline.
- 23 marzo 2015: intervento alla giornata di studi su “*L'eco dei segni. Lingua - visione - spettacolo dal vivo*”, Dipartimento di Scienze cognitive, della Formazione e degli Studi Culturali, Università di Messina, con una relazione su *Lingua e cultura dei sordi: un'introduzione*.
- 6 maggio 2015: conferenza per l’Associazione Inner Wheel di Messina su *La scimmia che cucina: l'esperienza del gustare tra natura e cultura*, Libreria Ciofalo, Messina.
- 22 maggio 2015: partecipazione su invito al Convegno internazionale su “*Arte, cibo ed estetica*”, Accademia delle Belle Arti di Napoli, 21-23 maggio 2015, con un relazione su *L'arte del palato. Momenti di una storia evolutiva*.
- 27 maggio 2015: conferenza su *L'arte di mangiare: la scimmia che cucina e l'invenzione dei sapori*, per la Cerimonia di premiazione della 6^a edizione della borsa di studio “Fidapa per i giovani” sul tema “*Il cibo e le arti*”, Auditorium San Vito, Barcellona P.G. (Me).
- 13 luglio 2015: conversazione sul libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto* (il Mulino, 2014) con il giornalista Attilio Borda Bossana, su invito dell’Accademia Italiana della Cucina (sezione di Messina) in collaborazione con la libreria Ciofalo, presso l’Associazione motonautica e velica peloritana (Me).
- 9 novembre 2015: relazione su *L'Etichetta trasparente pianesiana. Un modello di etichetta a tutela dell'ambiente e del consumatore*, Convegno su “*L'Etichetta trasparente pianesiana. Un modello di etichetta a tutela dell'ambiente e del consumatore*”, Provincia Regionale di Reggio Calabria, 9 novembre 2015.
- 21-23 gennaio 2016: partecipazione su invito a “Olio Officina Festival - Condimenti per il palato e per la mente”, edizione 2106, con una relazione su *L'arte di mangiare: dalla cottura alla cucina d'avanguardia* (23 gennaio), Milano, Palazzo delle Stelline.
- 19 marzo 2016: introduzione alla conferenza su “*Coltivare il vino*” di Josko Gravner, con una relazione su *La cultura alimentare e del cibo*, per il “Master in Tecnologie avanzate di formazione e comunicazione per le scienze cognitive e pedagogiche”, Consorzio Universitario Mediterraneo Orientale, Noto (SR).
- 21 aprile 2016: partecipazione al Convegno di studi “*Per una filosofia sintetica del linguaggio*”, in onore di Franco Lo Piparo, Università di Palermo, 21-22 aprile, 2016, con una relazione su *Mangiare e parlare tra natura e cottura*.

- 12 ottobre 2016: Introduzione della conferenza di Maddalena Monari (Centro Monari-Bologna) su: *Il linguaggio del corpo: ascolto, movimento, emozioni*, aula magna Facoltà di Scienze della Formazione, Università di Messina.
- 29 ottobre 2016: presentazione del libro *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016, nell'ambito della X Edizione di "Incontri di lettura... a voce alta", dedicato al tema delle Passioni, Napoli, 24-29 ottobre 2016, Museo di Villa Pignatelli: l'autrice discute con il giornalista Antonio Fiore (Corriere del Mezzogiorno).
- 2 dicembre: partecipazione al Seminario Internazionale di Studi su "Forme e politiche dell'animalità. Zoosemiotica 2.0" Palermo, Museo delle Marionette, 1-2 dicembre 2016 con una relazione su: *La cultura alimentare degli animali non umani*.
- 29 dicembre 2016: presentazione del libro *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016, nell'ambito di "CioccolArt Sicily Festival", 26 dicembre-1 gennaio, Convento Agostiniano, Forza d'Agrò (ME): l'autrice discute con il sommelier Maurizio Micari.
- 13 gennaio 2017: presentazione del libro *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016, Libreria Feltrinelli di Palermo, intervengono Anna Livigni e Marco Carapezza discutono con l'autrice.
- 26 gennaio 2017: "Assaggi d'autore", presentazione del libro *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016, organizzata dalla Libreria Bonanzinga e dal ristorante "La Tovaglia volante", Messina: l'autrice conversa con il giornalista Attilio Borda Bossana.
- 3 febbraio 2017: partecipazione a "Olio Officina Festival- Condimenti per il palato e per la mente", 2017, Milano, per la presentazione del libro *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, il Mulino, Bologna, 2016: l'autrice conversa con lo scrittore e giornalista Luigi Caricato.
- 22 maggio 2017: partecipazione su invito al convegno su "Il mondo dei sensi tra filosofia, storia e scienza. L'olfatto", Università Campus Bio-Medico di Roma, con una relazione su *I saperi del gusto tra naso e palato*.
- 5 agosto 2017: presentazione del libro *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016, Libreria Grialaltro, Cesana Torinese (TO).
- 13 gennaio 2018: presentazione del libro di Maddalena Monari, *I muscoli hanno un cuore*, Libreria Mondadori, Via D'Azelio, Bologna.
- 15 gennaio 2018: Seminario su "La linguisticità della lingua dei segni", nell'ambito delle lezioni di Linguistica generale per il Corso di Laurea Triennale in Logopedia, Policlinico Universitario di Messina.
- 1 febbraio 2018: partecipazione a "Olio Officina Festival" 2017- Condimenti per il palato e per la mente", Milano, con una relazione su *Anche le piante hanno un'anima. Sensibilità e intelligenza nel mondo vegetale*,
- 3 febbraio 2018: partecipazione a "Olio Officina Festival" 2017- Condimenti per il palato e per la mente", Milano, per la presentazione del libro *I sensi e la lingua dell'olio. Appunti per un degustatore amatoriale*, OOF Edizioni, 2018, l'autrice conversa con lo scrittore e giornalista Luigi Caricato.
- 7 marzo 2018: presentazione del libro di Maddalena Monari, *I muscoli hanno un cuore*, Università Telematica Pegaso, Messina.
- 19 aprile 2018: "Assaggi di gusto", presentazione del libro *I sensi e la lingua dell'olio. Appunti per un degustatore amatoriale*, Edizioni Olio Officina, Milano, organizzata dalla

Libreria Bonanzinga e dal ristorante “La Tovaglia volante”, Messina: l’autrice conversa con l’assaggiatrice professionista Lucrezia Compiani.

- 11 maggio 2018: partecipazione su invito al I Congresso della Società Scientifica del Metodo Monari, Noto, Terra dei Limoni, 11-13 maggio sul tema “Conoscere il corpo e i suoi pensieri”, con una relazione su: *Le neuroscienze affettive: neuroni specchio ed empatia*.
- 28 giugno 2018: partecipazione alla Masterclass Discovery Martini Fiero, Milano, Terrazza Martini Temporary, con una relazione su: *Socialità, convivialità e multisensorialità dell’esperienza gustativa*.
- 30 nov.-2 dic. 2018: partecipazione al XLVI Congresso dell’Associazione Italiana di Studi Semiotici, Palermo, su *Politiche del gusto: mondi comuni, tra sensibilità estetiche e tendenze alimentari*, Palazzo dei Normanni-Museo Internazionale delle Marionette, con un relazione su: “Educazione al gusto e gastronomie perverse: qualche riflessione”.
- 18 dicembre 2018: Seminario su “Quando la comunicazione visivo-gestuale diventa una lingua”, nell’ambito delle lezioni di Linguistica generale per il Corso di Laurea Triennale in Logopedia, Policlinico Universitario di Messina.
- 2 febbraio 2019: partecipazione a “Olio Officina Festival” 2019- Condimenti per il palato e per la mente”, Milano, con una relazione su: *Il naso nel marketing: la comunicazione olfattiva nei processi d’acquisto*.
- 12 aprile 2019: partecipazione su invito al Festival di Scienza e Filosofia di Foligno (PG), 11-14 aprile 2019, sezione Experimenta, con una relazione su “Olfatto, gusto tattile e linguaggio” (insieme a Sandro Sangiorgi).
- 22 novembre 2019: partecipazione su invito al VII Congresso Nazionale G.C. ORL, 21-23 novembre, Grand Hotel Salerno, Salerno, sessione “Attrazione sessuale: libido e olfatto”, con una relazione su *Gli odori dell’eros*.
- 29 novembre 2019: partecipazione su invito al Workshop “Sensi e Filosofia”, Università di Padova, con una relazione su *La linguisticità dell’esperienza gustativa*.
- 30 novembre 2019: partecipazione su invito all’VIII edizione della rassegna Questioni filosofiche, “In tutti i sensi”, Centro Universitario, Padova, con una relazione su *Divagazioni sull’intelligenza del naso. Alla riscoperta di un senso negletto*.
- 6-8 febbraio 2020: partecipazione alla IX edizione di “Olio Officina Festival” 2020 - Condimenti per il palato e per la mente”, Milano, con una relazione su: *Educare il gusto* (6 febbraio) e con un intervento su *Quando la bottiglia dell’olio è bella si vende di più* (7 febbraio).
- 9 settembre 2020: presentazione del libro *Gastronomia consapevole. Istruzioni per l’uso*, Il Mulino, Bologna, 2020, organizzata dalla Libreria Bonanzinga e dal ristorante “Grecale”, Messina: l’autrice conversa con il giornalista Attilio Borda Bossana e con Renato Orlando.
- 15 ottobre 2020: lettura magistrale su” L’evoluzione dell’arte culinaria dalla cottura dei cibi alla cucina modernista” per la Cena ecumenica 2020 dell’Accademia Italiana della Cucina, Messina, Ristorante “Grecale”.
- 6 febbraio 2021: partecipazione a “Olio Officina Festival. Condimenti per il palato e per la mente”, 2021 Milano, edizione digitale, per la presentazione del libro *Gastronomia consapevole. Istruzioni per l’uso*, Il Mulino, Bologna, 2020, l’autrice conversa con lo scrittore e giornalista Luigi Caricato.
- 26 Aprile 2021: partecipazione alla LUISS MasterClass, Intersezioni, su *Civiltà e alimentazione*, webinar trasmesso su Luiss social TV.

- 18 maggio 2021: Introduzione al seminario di Sabina Fontana su *Le Lingue dei segni: storia, ricerche e prospettive*, Dipartimento COSPECS, Università di Messina.
- 28 maggio 2021: Conferenza su *La gastronomia consapevole e i suoi significati*, dottorato di ricerca in “Linguistica storica, Linguistica educativa e Italianistica. L’Italiano e le altre lingue e culture”, Università per Stranieri di Siena, su invito del prof. Massimo Vedovelli.
- 27 novembre 2022: partecipazione al “Anassimandro, festival di musicofilosofia”, sul tema *L’olfatto: aspetti di un senso poco domabile e/o domabile*, con una relazione su *Il linguaggio degli odori nell’eros*, Oratorio di S. Lorenzo, Palermo.
- 4 marzo 2023: Partecipazione a a “Olio Officina Festival. Condimenti per il palato e per la mente”, 2023 Milano, con una relazione su *La cucina è progresso, il progresso in cucina*.
- 4 ottobre 2013: partecipazione al Simposio inaugurale su “Aspetti culturali, filosofici artistici e scientifici dei sensi chimici” del 6° Congresso Nazionale S.I.R. (Società Italiana di Rinologia), con una relazione dal titolo “La sapienza del gusto tra naso e palato”.

ALTRE ESPERIENZE

- 25 aprile 2009: intervistata da Rai Radio2 nel corso del programma “Le Colonne d’Ercole” sul libro *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori* (Laterza 2009), da Federico Biagione e Armando Traverso.
- 20-24 luglio 2009: intervistata nel programma di Rai Radio3 “Fahrenheit”, nel corso della rubrica Vocabolario per discutere ogni giorno un termine riferito al libro *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori* (Laterza 2009): odore & seduzione, odore & degustazione odore & parola, odore & identità, odore & cultura.
- 10 agosto 2009: intervistata da Rai Radio2 nel corso programma “Meglio stasera”, puntata dedicata all’olfatto, sul libro *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori* (Laterza 2009).
- 14 agosto 2009: intervistata dalla Rete2 della Radio Svizzera di lingua italiana, trasmissione “L’Inserito” (fascia culturale), sul libro *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori* (Laterza 2009), da Sergio Sciancalepore.
- 13 agosto 2009: intervista scritta rilasciata per il Corriere del Mezzogiorno, rubrica “L’inserito del lunedì”, sul libro *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori* (Laterza 2009), condotta da Gino Dato e pubblicata il 17 agosto 2009.
- Segnalazione di Piero Angela del libro *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, 2009, nella puntata di “Superquark” del 27 agosto 2009.
- Aprile 2011: intervista scritta sul libro *Gusto. L’intelligenza del palato*, Laterza 2011, rilasciata a Sergio Caroli per il “Giornale di Brescia” (3 maggio, 2011), l’“Eco di Bergamo” (18 maggio 2011), la “Gazzetta di Parma” (20 maggio 2011), “La Sicilia” (5 maggio 2011).
- Segnalazione del libro *Gusto. L’intelligenza del palato*, Laterza, Roma-Bari, 2011 nella rubrica del TG2 *Eat Parade* nella puntata del 20-05- 2011.
- 03 giugno 2011: intervistata da Radio3 Fahrenheit sul libro *Gusto. L’intelligenza del palato*, Laterza 2011, insieme alla scrittrice Simonetta Agnello Horby, nel corso della puntata “Mangio, ergo sum?”.

- 25 febbraio 2012: intervistata da Tina Causarano, “Il Giornale di Scicli” sul libro *Gusto. L'intelligenza del palato*, Laterza, 2011.
- 17 febbraio 2014: intervistata da Nicola Campogrande per Rai Radio3 Suite sul libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2014.
- Febbraio 2014: intervista sul libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2014, rilasciata a Servio Caroli e pubblicata sul “Giornale di Brescia” (19 febbraio 2014), “La Sicilia” (3 marzo 2014), la “Gazzetta di Parma” (6 marzo 2014).
- Segnalazione del libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2014, nella rubrica del TG2 *Eat Parade* nella puntata del 21-02-2014.
- 29 marzo 2014 intervistata da Giovanni Pellicci e Cristiana Mastacchi per Antenna Radio Esse di Siena nel corso del programma radiofonico Wine Station, sul libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2014.
- Recensione di Pietro Dorflès del libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2014, lettura consigliata nel corso del programma di Rai3 “Per un pugno di libri” condotto da Geppi Cucciari e Piero Dorflès, puntata del 26-04-2014.
- 10 maggio 2014: intervistata dalla giornalista Dany Mitzman sui “Sogni olfattivi” per un articolo poi pubblicato dalla stessa giornalista su “BBC New Magazine”, 28 maggio 2014 (<http://www.bbc.com/news/magazine-27590756>).
- 31 agosto 2014: intervistata in diretta dalla giornalista Loredana Lipperini per Radio3 Fahrenheit sul libro *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 2014.
- Segnalazione del libro *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016, nella rubrica del TG2 *Eat Parade* nella puntata del 09-12-2016.
- 20 febbraio 2017: intervista scritta sul libro *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016, rilasciata a Sergio Caroli e pubblicata sul “Giornale di Brescia”.
- 27 marzo 2017: intervista scritta su *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, Roma-Bari, 2016³, rilasciata a Fabrizio Caruso della redazione del sito [letture.org](http://www.letture.org) (<https://www.letture.org/il-naso-intelligente-cosa-ci-dicono-gli-odori-rosalia-cavalieri/>).
- 3 aprile 2017: intervista scritta su *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016, rilasciata a Fabrizio Caruso della redazione del sito [letture.org](http://www.letture.org) (<https://www.letture.org/la-passione-del-gusto-quando-il-cibo-diventa-piacere-rosalia-cavalieri/>).
- Segnalazione del libro *I sensi e la lingua dell'olio. Appunti per un degustatore amatoriale*, Olio Officina edizioni, Milano 2018, nella rubrica “Gusto” del TG5 del 30-03-2018.
- Marzo 2020: intervistata da Elisa Venco per un articolo uscito sulla rivista “Focus”, n. 331, maggio 2020, intitolato: “Se non ci fossero gli odori”, pp. 56-60.
- 18 agosto 2020: intervista scritta rilasciata a Francesco Mannoni su *Gastronomia consapevole. Istruzioni per l'uso*, Il Mulino, Bologna, 2020, pubblicata sul “Giornale di Brescia”.
- Segnalazione del libro *Gastronomia Consapevole. Istruzioni per l'uso*, Il Mulino, Bologna, 2020 nella rubrica del TG2 *Eat Parade* nella puntata del 18-09-2020.

- 28 dicembre 2020: intervista scritta rilasciata a Gino Dato su *Gastronomia consapevole. Istruzioni per l'uso*, il Mulino, Bologna, 2020, pubblicata su "La Gazzetta del mezzogiorno", nella rubrica: L'intervista del lunedì, p. 13.
- Gennaio 2021: intervista scritta su *I sensi, il linguaggio e la memoria*, rilasciata a Giampaolo Zuliani per la rivista "Il Sommelier", n. 1, 2021, pp. 10-11.

RECENSIONI RICEVUTE

- *Parlare, segnare. Introduzione alla fisiologia e alla patologia delle lingue verbali e dei segni*, (con D. Chiricò), Il Mulino, Bologna, 2005: Giovanni Lombardo, "Gazzetta del Sud", 6 marzo 2006.
- *Patologie del linguaggio e scienze cognitive*, (a cura di, A. Pennisi, R. Cavalieri), Il Mulino Bologna, 2001: Giovanni Lombardo, "Gazzetta del sud", 7 febbraio 2002.
- *Sentire e parlare*, Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ), 2004: Germana Luisi, "Scriptamanent.net", Rivista di cultura e di libri, 26 giugno 2006.
- *Il Naso intelligente: Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, Roma-Bari, 2009: Giovanni Lombardo, "Gazzetta del Sud", 26 maggio 2009; Marco Mazzeo, "Il Manifesto", 14 giugno, 2009; "Ansa.it" Roma, Libro del giorno, 4 luglio 2009; Giovanni Lombardo, "Symposium", Rivista bimestrale di cultura, sport, ambiente, tempo libero (Palermo), anno 3, n. 9, 2009; Gino Dato, recensione-intervista pubblicata su "La Gazzetta del Mezzogiorno", 17 agosto 2009; Sergio Sciancalepore "Corriere del Ticino", 30 settembre 2009; Andrea Velardi, "Il Messaggero", 9 novembre 2009; Giuseppe D'Ottavi, "Bollettino di italianistica". Rivista di critica, storia letteraria, filologia e linguistica (Univ. di Roma La Sapienza), anno VII, n. 1, 2010; Francesco Alfieri, "Gazzetta del Sud", 5 febbraio 2010; Maria Luisa Vanacore, "Diario di Siracusa", 13 febbraio 2010; "Radio Sole24Ore", Un libro tira l'altro, trasmissione del 23 agosto 2010, condotta da Salvatore Carruba, dedicata a 'Donne speciali. Immagini e odori d'estate; Ruggiero Corcella, "Corriere della Sera" 11 novembre 2012; Simone Revelli, "Bibenda7", 30 novembre 2012. Radio Sole24ore, "Un libro tira l'altro", trasmissione condotta da Salvatore Carrubba il 23-08-2009, recensione del libro *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*.
- *Gusto. L'intelligenza del palato*, Laterza, Roma-Bari, 2011: Sergio Caroli, recensione-intervista pubblicata sul "Giornale di Brescia", 3 maggio 2011; Sergio Caroli, "La Sicilia", 5 maggio 2011; Sergio Caroli, "L'Eco di Bergamo", 18 maggio 2011; Sergio Caroli, "Gazzetta di Parma", 20 maggio 2011; Anna Li Vigni, "Il Sole 24 Ore", 3 luglio 2011; recensione di agenzia (Ansa), "Gazzetta del Sud", 10 luglio 2011; Fabiana Romanutti, "Messaggero Veneto", 6 luglio 2011; P.M.F., "Liberal" (settimanale), 23 luglio 2011; Enrica Simonetti, "La Gazzetta del Mezzogiorno", 19 luglio 2011; Antonino Calabrò, "Il Mondo", n. 74, 29 luglio 2011; Giampaolo Gravina, "Enogea" II serie, n. 39, ott.-nov. 2011; Manuala Laiacona, recensione-

intervista pubblicata su “Cronache di Gusto” (www.cronachedigusto.it), 15 febbraio 2012; Tina Causarano, “Il Giornale di Scicli”, 4 marzo 2012.

Selezionato insieme ad altri 19 titoli per il premio letterario “Libri da gustare”, XVI ed. 2012, promosso dall’Associazione Culturale Ca dJ’Amis, per l’assegnazione del titolo “Libro più gustoso dell’anno”.

- *E l’uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, il Mulino, Bologna, 2014: Gino Dato, recensione-intervista pubblicata su “La Gazzetta del Mezzogiorno”, 17 febbraio 2014; Sergio Caroli, recensione-intervista pubblicata sul “Giornale di Brescia”, 19 febbraio 2014; Sergio Caroli, recensione-intervista pubblicata su “La Sicilia”, 3 marzo 2014; Sergio Caroli, recensione-intervista pubblicata su “La Gazzetta di Parma”, 6 marzo 2014; Giuliano Aluffi, recensione-intervista pubblicata sul “Venerdì di Repubblica”, 14 marzo 2014; 5 aprile 2014, Luigi Caricato, recensione pubblicata su “Olio Officina Magazine” (<http://www.olioofficina.it/societa/cultura/le-creature-del-fuoco.htm>); Antonio Calabrò, recensione pubblicata su “Il Giorno” Quotidiano di Milano, 20 aprile 2014 (http://www.ilgiorno.it/milano/cultura/2014/04/19/1055310libri_confronto_antonio_calabro_arte_mangiare_piacere_cultura.shtml); Riccardo Farchioni, recensione pubblicata sul periodico di cultura enogastronomica “L’AcquaBuona”, 15 maggio 2014 (<http://www.acquabuona.it/2014/05/il-cibo-rese-luomo-intelligente-e-luomo-invento-i-sapori-di-rosalia-cavalieri/>); Maria Laura Crescimanno, recensione pubblicata su “Economia Sicilia.com”, La Sicilia verso Expo 2015, 4 giugno 2014, Anna Livigni, recensione pubblicata su “Il Sole 24 Ore”, 22 giugno 2014; Cristina Da Rold, recensione pubblicata su “Mente e cervello”, n. 115, anno XII, luglio 2014; Patrizia Danzé, recensione su “La Gazzetta del sud”, 17 dicembre 2016.
- *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, Il Mulino, Bologna, 2016: Antonio Calabrò, recensione su “Il Giorno”, ed. digitale, rubrica Libri a confronto: Il piacere del testo. E delle pietanze, 27 novembre 2016; Stefania Parmeggiani recensione su “R.it” (www.repubblica.it/sapori), Dall’antologia del gin alla cucina napoletana, ecco i dieci libri gastronomici perfetti da regalare, 15 dicembre 2016; Sergio Caroli recensione-intervista pubblicata sul “Giornale di Brescia” il 20-02-2017; recensione di Anna Livigni su “Il Sole 24 ore”, 5 marzo 2017, n. 63; recensione di Angela Odone su “La cucina italiana”, n. 5, maggio 2017; Salvatore Carruba, recensione nella rubrica “Un libro tira l’altro”, Radio24, puntata del 19 febbraio 2017 (http://audio.radio24.ilsole24ore.com/radio24_audio/2017/170219-un-libro-tira-altro-s.mp3); recensione di Luigi Caricato su “Olio Officina Magazine”, 7 giugno 2017, n. 193 (<http://www.olioofficina.it/societa/cultura/il-cibo-e-piacere.htm>).
- *I sensi e la lingua dell’olio. Appunti per un degustatore amatoriale*, Olio Officina Edizioni, Milano, 2018, recensione dell’oleologo Lorenzo Cerretani su “Olio Officina Magazine”, 14 febbraio 2018 (<http://www.olioofficina.it/saperi/biblioteca-olearia/l-assaggio-dell-olio-spiegato-a-tutti.htm>).
- *Gastronomia consapevole. Istruzioni per l’uso*, il Mulino, Bologna, 2020: recensione su Radio Sole24ore, “Un libro tira l’altro”, trasmissione condotta da Salvatore Carruba il 02-08-2020; recensione di Anna Livigni su “Il Sole 24 ore”, 10 gennaio

2020; recensione sul sito “Wine News”, 11 gennaio 2021 (https://winenews.it/it/non-sempre-e-facile-parlare-di-cibo-quando-e-possibile-perdere-gusto-ed-olfatto-a-causa-del-covid_433499/);

ELENCO PUBBLICAZIONI

Volumi:

- 1) *Linguaggio, coscienza, azione. Il caso Bergson*, Herder, Roma, 1998.
- 2) *Linguaggio e filosofia della mente in H. Bergson*, Latessa, Catania, 1999.
- 3) *Parlare, segnare. Introduzione alla fisiologia e alla patologia delle lingue verbali e dei segni*, Il Mulino, Bologna, 2005, con D. Chiricò.
- 4) *Breve introduzione alla biologia del linguaggio*, Editori Riuniti, Roma, 2006; II edizione Editori Riuniti University press, 2009.
- 5) *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*, Laterza, Roma-Bari, 2009, II edizione Laterza, 2013, III ed. 2016; *Il naso intelligente*, II edizione speciale, Edizioni Il Sole24ore, Collana di Psicologia n. 21, 2010.
- 6) *Gusto. L'intelligenza del palato*, Laterza, Roma-Bari, 2011.
- 7) *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, il Mulino, Bologna, 2014.
- 8) *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere*, il Mulino, Bologna, 2016.
- 9) *I sensi e la lingua dell'olio. Appunti per un degustatore amatoriale*, Slim Book, Olio Officina Edizioni, Milano, 2018.
- 10) *Gastronomia consapevole. Istruzioni per l'uso*, Il Mulino, Bologna, 2020.
- 11) *Il linguaggio, i sordi e la lingua dei segni: un'introduzione*, Le Monnier Università, Mondadori education, Firenze, 2022.
- 12) *Suoni in cucina. Il matrimonio tra musica e cibo*, Olio officina Edizioni, Milano, 2024.

Curatela di volumi:

- 1) A. Pennisi, R. Cavalieri (a cura di), *Patologie del linguaggio e scienze cognitive*, Il Mulino, Bologna, 2001 (pp. 486).
- 2) R. Cavalieri, D. Chiricò, P. Perconti (a cura di), *Sentire e parlare*, Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ), 2004 (pp.146).

3) A. Bucca, R. Cavalieri (a cura di), *Menti e linguaggi. Percorsi di ricerca tra fisiologia e patologia*, Corisco Edizioni, Roma-Messina, 2018 (pp. 189), formato elettronico (<http://www.coriscoedizioni.it/menti-e-linguaggi/>).

4) A. Bucca, V. Cardella, R. Cavalieri, S. Nucera, F. Parisi (a cura di), *Filosofia senza compromessi*. Scritti in onore di Ninni Pennisi, Editori Riuniti university press, Roma, in stampa 2024.

Tesi di dottorato in “Metodologie della Filosofia”:

Patologia e filosofia del linguaggio in H. Bergson, febbraio 1996 (pp. 345), Università di Messina.

Saggi:

1) *Su alcuni contributi filosofico-linguistici alle dottrine dell'afasia*, “Nuovi Annali della Facoltà di Magistero dell'Università di Messina”, n. 11, 1993, pp. 179-200.

2) *La fonicità del linguaggio. Prospettive di ricerca sostanzialista*, “Nuovi Annali della Facoltà di Magistero dell'Università di Messina” n. 13, 1995, pp. 51-99.

3) *Filosofia del linguaggio e filosofia della mente negli studi neuropsicologici di H. Bergson*, Atti del VI Convegno Nazionale dei Dottorati di Ricerca in Filosofia, Reggio Emilia, 25-29 settembre 1995, EUROMA - La Goliardica, Roma, 1995, pp. 68-71.

4) *Mente, linguaggio e patologia in H. Bergson*, in *Philosophers and sciences of language. An historical perspective in honour of Lia Formigari*, a cura di D. Gambarara, S. Gensini, A. Pennisi, Nodus Publikationen, Münster, 1996, pp. 305-318.

5) *A Motor Theory of Language. Bergson and Stricker*, in *New Italian Studies in Linguistic Hystoriography*, a cura di D. Gambarara e Lia Formigari, Nodus Publikationen, Münster, 1999, pp. 135-146.

6) *Piani della coscienza e azione linguistica nel modello bergsoniano della complessità cognitiva*, “Bollettino della Società Filosofica Italiana”, n. 167, Maggio-Agosto 1999, pp. 20-32.

7) *Immaginazione, memoria e cognizione in Bergson*, in *Imago in phantasia depicta. Studi sulla teoria dell'immaginazione*, a cura di L. Formigari, I. Cubeddu, G. Casertano, Carocci (NIS), Roma, 1999, pp. 359-371.

8) *Langage et tons mentaux. La théorie bergsonnienne de la conscience*, in *Henri Bergson: esprit et langage*, a cura di C. Stancati, D. Chiricò, F. Vercillo, Mardaga, Liège, 2001, pp. 107-14.

- 9) *Le afasie: storia e stato dell'arte*, in *Patologie del linguaggio e scienze cognitive*, a cura di A. Pennisi - R. Cavalieri, Il Mulino, Bologna, 2001, pp. 103-159.
- 10) *Pensieri inespressi, parole non dette. Mente e linguaggio negli afasici*, "Bollettino della Società Filosofica Italiana", n. 177, 2002, pp. 53-65.
- 11) *Annusare e parlare. La degustazione come esperienza linguistica*, in R. Cavalieri, D. Chiricò, P. Perconti (a cura di), *Sentire e parlare*, Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ), pp. 21-39, 2004.
- 12) *Odori e comunicazione pubblicitaria. Appunti per una filosofia del marketing olfattivo*, "E/C", Rivista on-line dell'Associazione Italiana di studi Semiotici (www.ec-aiss.it), 1-2-2010, pp. 1-9 (con *referee*).
- 13) *Il naso nell'esordio biologico dei sensi. Riconoscimento e comunicazione olfattiva nella relazione madre-figlio*, "Psicolab", rivista di psicologia on-line (www.psicolab.net), 6-5-2010.
- 14) *Nasus cogitans. Divagazioni sull'intelligenza del naso*, "Dialegesthai", Rivista telematica di filosofia, anno 12, 12 agosto 2010 (con *referee*) (<http://mondodomani.org/dialegesthai/>).
- 15) *Malattia mentale e perdita del senso della realtà. Note sulla psichiatria bergsoniana*, in A. Bucca, N. Rosania (a cura di), *Pensieri perversi. Filosofia del linguaggio e psicopatologia della gelosia*, Le Lettere Ed., Firenze, 2011, pp. 37-50.
- 16) *Il palato dei filosofi. Breve storia di un senso misconosciuto*, "Dialegesthai", Rivista telematica di filosofia, luglio 2011 (con *referee*) (<http://mondodomani.org/dialegesthai/>).
- 17) *Sinestesie della degustazione. Appunti sulle parole del vino*, "Xaos. Giornale di confine", periodico elettronico, gennaio 2012, pp. 1-6 (<http://www.giornalediconfine.net/>).
- 18) *La natura linguistica del gustare*, "Bollettino della Società Filosofica Italiana", n. 205 gennaio/aprile 2012, pp. 49-63 (con *referee*).
- 19) *Gustare e parlare*, "Rivista italiana di filosofia del linguaggio", n. speciale su *Un conto aperto. Il neoculturalismo dopo la svolta cognitiva*, 2012, pp. 65-73 (con doppio *referee*) (<http://www.rifl.unical.it/index.php>).
- 20) *Aspetti ontogenetici della comunicazione olfattiva*, "Illuminazioni", Rivista on-line di Lingua, letterature e comunicazione, n. 19, gennaio-marzo 2012, pp. 109-138 (con *referee*) (rivista di fascia A, 11 A5:2037-609X).
- 21) *Gustare il cibo. L'avventura multisensoriale che ci rende umani*, in A. Martone, a cura di, *Significazioni della sensorialità. Indagine (multidisciplinare) sui 'Sensi minori'*, 2013, Liguori Editore, Napoli, pp. 3-15.
- 22) *Gusto ergo cogito*, in F. Bochicchio, a cura di, *Educare al (buon) gusto. Tra sapore, piacere e sapere*, Guida, Napoli, 2013, pp. 95-110.

- 23) *La linguisticità dei sensi chimici: il caso della degustazione*, in C. Paolucci, P. Leonardi, a cura di, *Senso e sensibile. Prospettive tra estetica e filosofia del linguaggio*, “E/C” Rivista on-line dell’Associazione Italiana di studi Semiotici (www.ec-aiss.it), n. 17 (numero monografico contenente gli atti del XIX Convegno della Società di Filosofia del linguaggio, Bologna 5-7 ott. 2012), ottobre 2013, pp. 57-62.
- 24) *L’umanizzazione del gusto. Il sapore come esperienza sinestetica*, in S. Mannia, a cura di, *Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio*, Atti dei Convegni internazionali, Palermo 4-7 dic. 2011 e 20-22 nov. 2012, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo 2014, pp. 85-92.
- 25) *Sapere (cosa) mangiare. Il senso del gusto e la sua evoluzione*, “Nuova informazione bibliografica”, rivista de Il Mulino, Bologna, n. 2, aprile-giugno 2014, pp. 331-350 (DOI: 10.1448/77250).
- 26) *La cognizione del gusto*, “Conjectura: filosofia e educação”, vol. 19, n. 2, maggio-agosto 2014, pp. 27-39 (con *referee*).
- 27) *La scimmia che cucina. Gusto, evoluzione, linguaggio*, in A. Falzone, S. Nucera, F. Parisi, a cura di, *Le ragioni della natura. La sfida teorica delle scienze della vita*, Edas Ed., Messina, 2014, pp. 49-65.
- 28) “*Al Bacio*”. *Divagazioni sull’eros (cognitivo) del cibo*, in “Olio Officina Almanacco”, annuario, n. 3, 2015, pp. 11-20.
- 29) *Il gusto alimenta l’eros*, “Conjectura: filosofia e educação”, vol. 20, n. 1, 2015, pp. 23-37, (con *referee*).
- 30) *Così “ascoltano” i sordi. Riflessioni attorno ad alcune testimonianze autobiografiche dei non udenti*, “Scienze e ricerche”, n. 6, 2015, pp. 75-83 (*peer review*); “Letterature”, supplemento 1 al n. 6 di “Scienze e Ricerche”, aprile 2015, pp. 17-25. ([rivista non eleggibile: ripubblicato con il titolo *La sordità raccontata dai sordi*, in Falzone, Nucera, a cura di, 2018](#))
- 31) *Come si è evoluta l’arte dei sapori. Dalla cucina del cotto alle avanguardie culinarie*, in “Olio Officina Almanacco”, annuario, n. 4, 2016, pp. 11-23.
- 32) *L’arte del palato e la denaturalizzazione del cibo. Momenti di una storia evolutiva*, “Conjectura: filosofia e educação”, 21 (1), 2016, pp. 14-26. http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/conjectura/article/view/4059/pdf_550
- 33) *Quando la comunicazione visivo-gestuale diventa una lingua. Evidenze scientifiche e resoconti soggettivi*, “L’integrazione scolastica e sociale”, vol. 15, n. 2, 2016, pp. 204-217 (rivista fascia A, area 11 D1: 1720-996X).
- 34) *La linguisticité du goût et la saveur dans les mots*, in A. Parizot, K. Stengel (a cura di), *Écrits et discours culinaires. Quand les mots se mettent à table*, L’Harmattan, Paris, 2016, pp. 373-384 (ISBN: 9782343097183).

- 35) *Odori e reminiscenza. Tre paragrafi sulla memoria olfattiva*, in D. Bruni, A. Velardi (a cura di), *Brevi cogitazioni*, Corisco Edizioni, Roma-Messina, 2016, pp. 80-93 (già pubblicato su “ResCogitans”, rivista on-line (con *referee*) (www.rescogitans.it), 27 sett. 2009).
- 36) *L'odore delle emozioni*, in *Origini, immaginari, etiche*, Convegno Codisco 2015, Corisco Edizioni, Roma-Messina, 2016, pp. 319-326 (già pubblicato su “Diogene. Filosofare oggi”, n. 22, marzo/maggio 2011, pp. 84-87) (con *referee*).
- 37) *Dal palato alla mente. Quando il cibo diventa un'esperienza estetica*, in *Origini, immaginari, etiche*, convegno Codisco 2015, Corisco Edizioni, Roma-Messina, 2016, pp. 312-318 (già pubblicato su “Diogene. Filosofare oggi”, n. 25, dicembre/febbraio 2011-2012, pp. 89-92 (con *referee*).
- 38) *Note sul concetto di cultura alimentare*, “Xaos. Giornale di confine”, periodico elettronico, gennaio 2016, pp. 1-6 (<http://www.giornalediconfine.net/>).
- 39) *Gustare a distanza. La fruizione visiva del cibo*, in “Olio Officina Almanacco”, annuario n. 5, 2017, pp. 10-21.
- 40) *Ferite del linguaggio. Un approccio “personalistico” alla comprensione dell'afasia*, “Versus”, gennaio-giugno 2017, 124 1/2017, pp. 129-146 (con *referee*) (rivista fascia A, area 11 C4: 0393-8255 - ISSN: 0393-8255).
- 41) *Le ragioni della sensualità del gusto*, in “Conjectura: filosofia e educação”, vol. 22, n. 2, maggio/agosto 2017, pp. 200-225 (ISSN: 0103-1457; DOI: 10.18226/21784612).
- 42) *La cultura alimentare degli animali non-umani*, in G. Marrone, a cura di, *Zoosemiotica 2.0. Forme e politiche dell'animalità*, Palermo, Edizioni Museo Pasqualino, 2017, pp. 385-394. ISBN 978-88-97035-26-8 .
- 43) *Ascolto e comunicazione verbale: implicazioni linguistiche della sordità*, in “L'integrazione scolastica e sociale”, vol. 16, n. 4, 2017, pp. 469-481 (con *referee*) (rivista fascia A, area 11 D1: 1720-996X).
- 44) *Forme della comunicazione “incarnata”: il potere semiotico degli odori*, in A. Bucca, R. Cavalieri (a cura di), *Menti e linguaggi. Percorsi di ricerca tra fisiologia e patologia*, Corisco Edizioni, Roma-Messina, 2018, pp. 55-82.
- 45) *Introduzione* al volume *Menti e linguaggi. Percorsi di ricerca tra fisiologia e patologia* (con A. Bucca), a cura di A. Bucca, R. Cavalieri, Corisco Edizioni, Roma-Messina, 2018, pp. 6-10.
- 46) “*Vegetale*” a chi? *Sensibilità, linguaggio e intelligenza delle piante*, in “Olio Officina Almanacco”, annuario n. 6, pp. 11-27, 2018.
- 47) *Mangiare e parlare tra natura e cottura*, in “Illuminazioni”, n. 43, 2018, pp. 27-46.

- 48) *Notes on the concept of pairing/Note sul concetto di abbinamento* (con Lorenzo Cerretani), in “Olio Officina International Magazine”, rivista bilingue, n. 4, 2018, pp. 20-27, (volume monografico su *Il codice degli abbinamenti. Quando l’olio incontra il cibo/The pairing rules. When oil meets food*).
- 49) *Look at marketing and advertising/Intorno al binomio marketing-pubblicità*, in “Olio Officina International Magazine”, rivista bilingue, n. 5, 2018, pp. 24-30 (numero monografico su *Arte e scienza del blending/The art and science of blending*).
- 50) *La sordità raccontata dai sordi*, in A. Falzone, S. Nucera, a cura di, *Competence, performance, enhancement*, Codisco X, Corisco edizioni, Roma-Messina, 2018, pp. 43-66.
- 51) *Odore e ricordi*, in “La Chiave di Sophia”, Dossier su *L’esperienza del bello*, n. 7, ott. 2018-gen 2019, p. 38.
- 52) *Marketing, sensoriality and consumer behavior/Marketing, sensorialità e comportamenti di consumo*, in “Olio Officina International Magazine”, rivista bilingue, n. 6, 2019, pp. 25-40 *Nostra signora pubblicità. Come si promuove l’olio/Our lady advertising. How to promote oil*.
- 53) *La lingua e l’olio: parole per gustare e degustare*, in “Olio Officina Almanacco”, numero monografico su *Dop Garda. L’olio e il suo lago*, n. 7, 2019, pp. 45-49.
- 54) *Il naso nel marketing: la comunicazione olfattiva nei processi d’acquisto*, in “Illuminazioni”, n. 47, gennaio-marzo 2019, pp. 3-14.
- 55) *Educazione al gusto e gastromanie perverse: qualche riflessione*, in *Politiche della cucina. Discorsi, conflitti, culture*, vol. monografico a cura di A. Giannitrapani, I. Ventura Bordenca, in “E/C” (Rivista on-line dell’AISS), vol. 27, 2019, pp. 1-6.
- 56) *Introduzione a “Sapere di vino”*, in *Politiche della cucina. Discorsi, conflitti, culture*, vol. monografico a cura di A. Giannitrapani, I. Ventura Bordenca, in “E/C” (Rivista on-line dell’AISS), vol. 27, 2019, pp. 1-3.
- 57) *Olfatto e seduzione: il linguaggio degli odori nell’eros*, in “Illuminazioni”, n. 50. Ott-dic-2019, pp. 111-133.
- 58) *Olio, una passione che diventa cultura/Olive oil, a passion that has become a culture*, in “Olio Officina International Magazine, rivista bilingue, n. 10, 2019-2020, pp. 90-91 (volume monografico su *L’olio dei popoli/Oil of the peoples*).
- 59) *Corpo e alimento: a experiência do palador entre subjectividade e objectividade*, in E. Cescon, G. Vargas Guillén (a cura di), *Ética e Corporeidade. Em perspectiva fenomenológica*, Editora CRV, Curitiba – Brasil, 2020.
- 60) *Il linguaggio visivo dell’olio. Quando la bottiglia è bella si vende di più/The visual language of olive oil. When the bottle is beautiful, it sells more*, in “Olio Officina

International Magazine”, rivista bilingue, n. 11, 2020, pp. 54-57 (volume monografico su *L'olio democratico, l'olio elitario. Dove, come, perché acquistarlo/ Democratic oliveoil, élite olive oil. Where, how and why purchase it*).

61) *Il lato femminile della “sensibilità/The feminine side of “sensitivity”*”, in “Olio Officina International Magazine”, rivista bilingue, n. 12, 2020, pp. 96-102 (volume monografico su *Il lato femminile dell'olio/The feminine side of olive oil*).

62) *Sintonie corporee. Neuroscienze affettive ed empatia*, in “Conjectura: filosofia e educação”, v. 26, Dossiê 2021, pp. 101-120.

63) *Geografia alimentare. Il paradosso del cibo tra fame e sovralimentazione*, in *Tracce e riflessioni interdisciplinari. Scritti in onore in onore di Caterina Barilaro*, a cura di S. Gambino, E. Nicosia, C.M. Porto, Pàtron Editore, Bologna, 2021, pp. 235-241.

64) *What a good nose knows. The role of smell in the appreciation of food*, in N. Di Stefano, M.T. Russo, eds., *Olfaction: An interdisciplinary perspective from philosophy to life sciences*, Springer Nature, 2022, pp. 109-116.

65) *Beyond the Meaning of Words: Questions of Neuropragmatics and Clinical Pragmatics*, in A. Capone, A. Penna (eds.), *Exploring contextualism and performativity: the environment matters*, Springer, 2022 (con A. Bucca).

66) *Cognizioni corporee: l'olfatto e l'esperienza del sapore*, in “Conjectura: filosofia e educação”, vol. 27, 2022.

67) *La cultura alimentare e del gusto*, in “Buonappetito. The Italian Food Magazine”, Pillola del gusto n. 1, febbraio 2023 (<https://magazine.buonappetito.it/storie/la-cultura-alimentare-e-del-gusto/>).

68) *Piccoli degustatori crescono. In cucina con i bambini/The first steps in the world of food. In the kitchen with the kids*, in “Olio Officina International Magazine”, rivista bilingue, n. 15, 2023, pp. 16-21 (volume monografico su *L'olio dei bambini. L'olio per i bambini/Olive oil through children's eyes. Olive oil for kids*).

69) *C'è fritto e fritto... Il matrimonio perfetto tra frittura e olio EVO*, in “Buonappetito. The Italian Food Magazine”, Pillola del gusto n. 2, giugno 2023 (<https://magazine.buonappetito.it/storie/la-cultura-alimentare-e-del-gusto/>).

70) *I saperi del gusto tra naso e palato*, in *Estetiche e poetiche tra antico e moderno. Scritti in onore di Giovanni Lombardo*, a cura N. Aricò, M.S. Barberi, F.P. Campione, E. Di Stefano, S. Tedesco, Mucchi ed., Modena, 2023, pp. 149-159.

71) *L'esperienza del gustare tra mente e corpo, soggettività e oggettività*, in G. Costanzo, a cura di, *Sul cibo e sul mangiare: aspetti etici, spirituali, medici, interreligiosi*, in “Critical Hermeneutics”, n. speciale 7(2), 2023.

72) *Olfatto e linguaggio: una relazione intrigante*, in *L'olfatto*, a cura di W. Bruno, NANE Edizioni, Milano, 2023.

73) *L'evoluzione della cucina: dal crudo al cotto e oltre (1^a parte)*, in “Buonappetito. The Italian Food Magazine”, Pillola del gusto n. 3, 2023 (<https://magazine.buonappetito.it/storie/levoluzione-della-cucina-dal-crudo-al-cotto-parte-prima/>).

74) *L'evoluzione della cucina: dal crudo al cotto e oltre (2^a parte)*, in “Buonappetito. The Italian Food Magazine”, Pillola del gusto n. 4, 2023 (<https://magazine.buonappetito.it/storie/levoluzione-della-cucina-dal-crudo-al-cotto-seconda-parte/>).

75) *Dimmi cosa mangi e ti dirò che animale sei. L'esperienza del gustare tra natura e cultura*, in *La comunicazione della scienza. Tributo in onore di Piero Angela*, Messina University Press, Messina, in stampa 2023.

76) *L'olio raccontato nella ristorazione*, in L. Caricato, a cura di, *L'olio nelle sale e nelle cucine dei ristoranti*, in stampa, 2024.

77) *The Face as Gateway of Chemical Senses: Cognitive Aspects of the Taste Experience*, in “Reti, saperi e linguaggi. Italian Journal of Cognitive Sciences”, n. 1, 2024, pp. 71-84.

78) *Cucinare. Un esempio di cognizione incarnata, in filosofia senza compromessi*, in *Filosofia senza compromessi. Scritti in onore di Ninni Pennisi*, a cura di A. Bucca, V. Cardella, R. Cavalieri, S. Nucera, F. Parisi, Editori Riuniti University Press, Roma, in stampa, 2024.

Recensioni:

1) *Bergson et les neurosciences*, a cura di P. Gallois e G. Forzy, Institut Synthélabo, Lille, 1997 (pp. 207), “Bollettino della Società Filosofica Italiana”, n. 166, gennaio-aprile 1999, pp. 76-78.

2) *Il linguaggio ferito. Riprendere a parlare dopo una lesione cerebrale*, di P. Van Eeckhout, Bollati Boringhieri, Torino, 2002, in “Reti, saperi, linguaggi”, Rivista del Dipartimento di Scienze Cognitive e della Formazione dell'Università di Messina, n. 1, *Logica, ontologia, linguistica*, Rubbettino Ed., Soveria Mannelli (CZ), 2004, pp. 337-340.

Messina, settembre 2024

Firma

