

# NutriDialogo

Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

*La Collana Nutridialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente* fa seguito ad una serie di Incontri e Colloqui realizzati sotto questo nome per la prima volta nel 2014 e ad un volume pubblicato nel 2015.

Essa intende promuovere la conoscenza di argomenti che si pongono al crocevia di diverse Scienze esplorando i temi dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e dell'Ambiente attraverso l'approfondimento delle interrelazioni esistenti fra diversi settori scientifici.

# NutriDialogo

Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

## **Direttrice**

Alessandra Di Lauro (Università di Pisa, Italia)

## **Comitato scientifico**

Luc Bodiguel (CNRS (UMR6297), Université de Nantes, France)

Michael Cardwell (University of Leeds, Royaume Uni)

Gervaise Debucquet (Audencia Business School, Nantes, France)

Marine Friant-Perrot (Université de Nantes, France)

Geneviève Parent (Université Laval, Québec, Canada)

I volumi pubblicati nella presente Collana sono sottoposti alla procedura di doppio refereggio cieco (*double blind peer review*), secondo un procedimento standard concordato dal Direttore della Collana con l'Editore che ne conserva la relativa documentazione.

# Normatività contemporanea

## Norme sensoriali e norme sperimentali nel settore alimentare

*a cura di*

Alessandra Di Lauro, Luca Leone, Giuliana Strambi

*visualizza la scheda del libro sul sito [www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)*



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

*Il presente volume è stato pubblicato con il contributo del Progetto PRA  
Università di Pisa 2022\_39 “Influenza della consociazione erbacea-arborea (agroforestazione)  
sulla produttività e qualità della granella di mais  
inclusa la presenza della piralide e l’insorgenza delle micotossine”*

© Copyright 2025  
Edizioni ETS

Palazzo Roncioni – Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa  
info@edizioniets.com  
www.edizioniets.com

*Distribuzione*

Messaggerie Libri SPA  
Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

*Promozione*

PDE PROMOZIONE SRL  
via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884677169-8

# Indice

Note editoriali	9
Premessa <i>Alessandra Di Lauro, Luca Leone, Giuliana Strambi</i>	11
<b>Norme sensoriali e norme sperimentali: normatività contemporanea e questioni epistemologiche</b>	
Linguaggi della normatività contemporanea: norme sensoriali e sperimentali nel settore alimentare <i>Alessandra Di Lauro</i>	15
Norme sperimentali e diritto alimentare <i>Ferdinando Albisinni</i>	31
Le analisi sensoriali: i numeri e la loro oggettività <i>Giuseppe Conte</i>	51
Sensi e sensori nella valutazione della qualità degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future <i>Francesca Venturi, Isabella Taglieri, Pierina Diaz Guerrero, Giuseppe Ferroni, Chiara Sanmartin</i>	63
Norme sperimentali e qualità dei prodotti agroalimentari <i>Irene Canfora</i>	75

Norme sensoriali e norme sperimentali:  
normatività contemporanea  
dalla fenomenologia al senso

Dichiarazione nutrizionale ed etichettatura tra <i>nudging</i> e scelte (in)consapevoli <i>Luca Leone</i>	83
Sulle tracce degli allergeni: il “possibilismo” delle norme attuali e i nuovi scenari <i>Alessandra Forti</i>	101
Norme sul gusto e giudici privi di olfatto: digressioni semiserie sull’assaggio dell’olio d’oliva <i>Stefano Masini</i>	111
Principi di analisi sensoriale per la valutazione della qualità organolettica dell’olio extravergine di oliva <i>Chiara Sanmartin, Isabella Taglieri, Sofia Panzani, Giuseppe Ferroni, Francesca Venturi</i>	121
Regole, funzioni e finalità delle analisi sensoriali nel settore del vino tra sicurezza e mercato <i>Nicola Lucifero</i>	137
Vino dealcolizzato, norme sensoriali e norme sperimentali <i>Giuliana Strambi</i>	151
Classificazione delle carcasse bovine: metodi valutativi a confronto <i>Marcello Mele</i>	161
Tra norme e sapori: il percorso sostenibile del commercio internazionale del caffè attraverso l’analisi sensoriale e gli strumenti digitali <i>Silvia Rolandi</i>	167
Il pannello di lino per il miglioramento della qualità compositiva e sensoriale del pane <i>Isabella Taglieri, Chiara Sanmartin, Giuseppe Ferroni, Silvia Tavarini, Giuseppe Conte, Andrea Serra, Luciana G. Angelini, Francesca Venturi</i>	175
Il metodo ONAF per la valutazione dei formaggi <i>Marco Franchini</i>	189

Principi di analisi sensoriale per la valutazione della qualità organolettica dei salumi <i>Anna Francesca Ragone</i>	197
Lo spreco alimentare: disposizioni sperimentali e sensoriali <i>Gioia Maccioni</i>	203
Pratiche commerciali B2C sleali e recensioni <i>Silvia Bolognini</i>	215
Il linguaggio è potere: rendere operativa l'IA sostenibile in agricoltura <i>Daniele Vergamini, Gianluca Brunori</i>	229
Legislazione sperimentale e utilizzo dei droni nell'agricoltura di precisione <i>Pamela Lattanzi</i>	245
L'osservazione satellitare in agricoltura tra norme sperimentali e norme sensoriali <i>Mariagrazia Alabrese</i>	257
La contrattazione digitale nella filiera agroalimentare: verso la scomparsa dell'umano? <i>Luigi Russo</i>	265
Norme sperimentali e credito agrario: una prospettiva necessaria? <i>Sonia Carmignani</i>	275
Dalla fermentazione tradizionale agli <i>starter</i> autoctoni: come i microbi migliorano i nostri alimenti <i>Monica Agnolucci, Federico Rossi</i>	281
Exploring the effects of tree presence on maize pest damages, seed health, grain yield, nutritive value, and nutraceutical compounds <i>Matteo Finocchi, Alberto Mantino, Alice Ripamonti, Fabrizio Giuseppe Cella, Marco Cesarini, Sabrina Sarrocco, Antonella Castagna, Renato Ricciardi, Alessandra Di Lauro, Marcello Mele, Andrea Serra</i>	289
Autori	313



## Note editoriali

Gli scritti raccolti in questo volume sono il frutto di una selezione realizzata fra diversi contributi ricevuti a seguito dell'invito a contribuire alla redazione di un volume sul tema "Normatività contemporanea: norme sensoriali e norme sperimentali nel settore alimentare".

Ringraziamo gli Autori che hanno voluto adattarsi alle esigenze editoriali di questa Collana volte a mantenere il dinamismo dell'opera anche attraverso una limitazione della lunghezza dei contributi e delle note bibliografiche. Sottolineiamo, inoltre, che la punteggiatura e anche le modalità delle citazioni bibliografiche possono variare nel rispetto della lingua utilizzata e dei diversi approcci disciplinari.



## Premessa

Nel contesto delle “norme sensoriali” e delle “norme sperimentali”, espressioni che potrebbero far pensare a categorie distinte, ben definite e al loro interno omogenee, si ritrovano eterogenei “movimenti” giuridici, peraltro non tutti necessariamente nuovi, ma spesso ancora poco percepiti o di cui poco percepito è l’impatto nelle diverse aree scientifiche.

Il volume indaga questi processi di elaborazione e affermazione del normativo, riconoscendo alla “normatività sensoriale” e alla “normatività sperimentale” una capacità profondamente trasformativa delle linee di lettura sia dell’ordine giuridico considerato classico che di altri ambiti disciplinari. Gli spazi normativi “sensoriali” e “sperimentali” nell’orizzonte agrario e alimentare costruiscono un panorama di “discorsi normativi eterogenei” e propongono percorsi di indagine volti a esplorare questioni epistemologiche e fenomenologiche, aprendo a una riflessione teorica che non può non guardare al rapporto tra saperi scientifici.

In questa prospettiva, le “norme sensoriali”, destinate a “suscitare comportamenti” attraverso la sollecitazione dei sensi o a tradurre l’approccio sensoriale umano o non umano in un discorso normativo, lasciano emergere una normatività contemporanea multiforme che modella il contesto di riferimento in una tensione fra natura e cultura, sensi e sensori, umano e artificiale.

Le “norme sperimentali”, oramai introdotte per ragioni che non sempre rispondono a specifiche esigenze tecnico-scientifiche o emergenziali, sollevano dubbi sulla validità dei metodi, sui criteri di valutazione dei risultati, sulla *governance* della sperimentazione, sull’adozione di adeguati “protocolli”.

L’invito ai contributori di questo volume a individuare e riconoscere il normativo presente nella quotidianità sensoriale<sup>1</sup> e il normativo non solo “precario”<sup>2</sup> ma “sperimentale”<sup>3</sup> ha condotto gli autori a esaminare queste normatività nei

<sup>1</sup> C. THIBIERGE, *Les « normes sensorielles »: Exploration de la normativité du quotidien aux confins du droit*, in «Revue trimestrelle de droit civil», 3, 2018, p. 567.

<sup>2</sup> E. LONGO, *La legge precaria. Le trasformazioni della funzione legislativa nell’età dell’accelerazione*, Giappichelli, Torino, 2017.

<sup>3</sup> S. RANCHORDAS, *Experimental Regulations and Regulatory Sandboxes: Law without Order?*, in «University of Groningen Faculty of Law Research Paper», 10, 2021, <https://ssrn.com/abstract=3934075> o <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3934075>.

propri ambiti disciplinari, evidenziandone la varietà delle manifestazioni, gli interrogativi sui tempi e suoi modi, le questioni legate ai ruoli, alle opportunità e alle insidie di questo multiforme tessuto normativo.

Il volume restituisce l'eterogeneità, la dinamicità e l'instabilità delle espressioni del normativo "sensoriale" e "sperimentale", sollecitando, in un tempo accelerato e che sembra imporre forme di tecno-normatività non solo in campo giuridico ma anche in altri settori, a riconoscere la realtà profondamente antropologica del Diritto e delle altre Scienze e a interrogare e reinterpretare principi, valori e metodi in diversi campi di indagine.

*Alessandra Di Lauro, Luca Leone, Giuliana Strambi*

## Autori

**Monica Agnolucci** è Professoressa ordinaria di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Presidente dei Corsi di Laurea Magistrale in Biotecnologie Vegetali e Microbiche e Biosicurezza e Qualità degli Alimenti. Membro della Scuola di Dottorato in “Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali”. Membro eletto del Consiglio Direttivo SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale) e Accademica aggregata dell’Accademia dei Georgofili. Attività di ricerca: selezione, diversità molecolare e funzionale di batteri e lieviti caratterizzanti alimenti e bevande fermentati spontaneamente; diversità molecolare delle comunità microbiche in ambienti naturali; selezione di microrganismi benefici del suolo capaci di promuovere la crescita delle piante; metodi coltura-indipendenti per lo studio dei funghi micorrizici.

**Mariagrazia Alabrese** è Professoressa associata di Diritto Agrario e Alimentare, Istituto Dirpolis della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa. Laureata con lode in giurisprudenza all’Università di Pisa nel 2002, ha conseguito il Dottorato di ricerca in Diritto agrario italiano e comparato nel 2007. Coordina il Ph.D. in Human Rights, Global Politics and Sustainability: Legal and Philosophical Perspectives e il Centro di Eccellenza Jean Monnet SUSTAIN, focalizzato sulle azioni dell’UE per sistemi agricoli e alimentari sostenibili. Attualmente è Segretaria Generale dell’Unione Mondiale degli Agraristi Universitari (UMAU). I suoi interessi di ricerca riguardano principalmente il commercio internazionale nel settore agroalimentare.

**Ferdinando Albisinni** è stato Professore ordinario di Diritto Agrario e Alimentare nell’Università della Tuscia, Dipartimento DISTU, attualmente in pensione. Accademico emerito dell’Accademia dei Georgofili, e presidente della Sezione centro-ovest di tale Accademia. Co-direttore del Master Interateneo in Diritto Alimentare, giunto alla XI ed., promosso congiuntamente dalle Università della Tuscia, Campus Bio-Medico di Roma, Università Roma 3, Università Federico II di Napoli. Autore di volumi e pubblicazioni dedicati principalmente

alla disciplina della filiera agro-alimentare, fra i quali lo *Strumentario di diritto alimentare europeo*, Wolters Kluwer-Utet, giunto alla V ed., 2023; co-direttore con L. Costato del *Trattato Breve di diritto dell'Unione Europea. Agricoltura, pesca, alimentazione e ambiente*, Cedam-Wolters Kluwer, Padova, IV ed., 2023; editor con L. Costato e T. Georgopoulos della III ed. del volume in lingua inglese *European and Global Food Law*, Cedam-Wolters Kluwer, Padova, III ed., 2025. Fondatore ed attuale presidente della Associazione Italiana di Diritto Alimentare; fondatore ed attuale direttore della Rivista di diritto alimentare on line; Membro della Associazione italiana di diritto comparato. Membro dei gruppi di lavoro sulla *European Food Law* presso le università cinesi di Shanghai e di Pechino, negli anni 2015-2019; docente per il Collegio Europeo di Bruges, in seminari di diritto agrario comunitario, tenuti a Bruges, ed in Polonia, Serbia, Montenegro, e Macedonia.

**Luciana Gabriella Angelini** è Professoressa ordinaria di Agronomia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Dirige il Laboratorio di Ricerca e Analisi sulle Sementi (LARS) ed è responsabile della Sezione erbacee della Banca Regionale del Germoplasma. La sua attività di ricerca, sviluppata in oltre quarant'anni, riguarda l'analisi degli agroecosistemi, l'ecofisiologia e la gestione agronomica di specie erbacee. Negli ultimi anni si è focalizzata su aspetti genetici, fisiologici e agronomici della produzione sementiera, sulla conservazione ex situ e sulla valorizzazione del germoplasma. È responsabile di numerosi progetti ed è autrice di un brevetto e oltre 260 pubblicazioni scientifiche.

**Silvia Bolognini** è Professoressa ordinaria di Diritto Agrario e Alimentare, Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università degli Studi di Udine, di cui attualmente è la Direttrice. È Autrice di tre monografie e di oltre duecento pubblicazioni tra saggi, contributi in volume e note a sentenza su riviste scientifiche. È Accademica Ordinaria dell'Accademia Nazionale di Agricoltura e Accademica Corrispondente dell'Accademia dei Georgofili.

**Gianluca Brunori** è Professore ordinario di Politica Alimentare presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Ricercatore con oltre 30 anni di esperienza in progetti di ricerca internazionali, UE, nazionali, regionali e locali (20 progetti di ricerca finanziati dall'UE, 4 come coordinatore). Il suo lavoro si concentra sullo sviluppo rurale sostenibile e sulla sostenibilità dei sistemi alimentari, nonché sui relativi processi di innovazione. Ad oggi ha prodotto oltre 90 pubblicazioni scientifiche, oltre 15 capitoli di libri, diversi libri e altri contributi accademici. Attualmente ricopre le cariche di Presidente della SIDEA (Società degli economisti agrari italiani) e di Direttore del Centro interdisciplinare di Scienza per la pace dell'Università di Pisa.

**Irene Canfora** è Professoressa ordinaria di Diritto Agrario e Alimentare, Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”, dove dirige lo Short Master “Contratti e imprese nella filiera Agrifood”. Fa parte del Comitato direttivo della rivista “Diritto Agroalimentare”, della Direzione di Area, sezione “Unione Europea e Diritti umani” per *GiustiziaCivile.com*, della Direzione scientifica della rivista “Diritto e Giurisprudenza Agraria Alimentare e dell’Ambiente” e del Comitato editoriale della “Rivista di Diritto Agrario”; nonché dell’editorial board della rivista agraristica polacca “Przegląd Prawa Rolnego” e del Comitato di valutazione della “Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros”. Partecipa correntemente come invited speaker a convegni scientifici nazionali e internazionali. È responsabile di numerosi progetti di ricerca finanziati su bandi competitivi e autrice di oltre 180 pubblicazioni scientifiche su temi del diritto agrario, alimentare e agroambientale, sotto il profilo europeo e nazionale.

**Sonia Carmignani** è Professoressa ordinaria di Diritto Agrario e Alimentare, Dipartimento di Giurisprudenza dell’Università degli Studi di Siena, ove è titolare degli insegnamenti di Diritto Agrario e dell’Agribusiness, Diritto Alimentare, Diritto agroambientale e del territorio. Titolare, inoltre, dell’insegnamento di Diritto Agrario e dell’Agribusiness nel Corso di Laurea professionalizzante in Agribusiness, presso il Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Siena. È Accademica corrispondente dell’Accademia dei Georgofili. Autrice di oltre 150 pubblicazioni, consultabili al seguente indirizzo: <https://usiena-air.unisi.it/simple-search?query=Carmignani+Sonia>.

**Antonella Castagna** è Professoressa associata di Chimica Agraria, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (DAFE), Università di Pisa. È laureata in Scienze Biologiche, con un Dottorato di ricerca in Fertilità e Conservazione del Sistema Pianta-Suolo. La sua ricerca si concentra sullo studio degli effetti degli stress ambientali sui processi biochimici e fisiologici delle piante, con particolare attenzione ai meccanismi antiossidanti e al metabolismo secondario delle piante in risposta a variazioni delle condizioni ambientali. Inoltre, studia il ruolo dei metaboliti secondari negli alimenti vegetali come composti bio-protettivi e nutraceutici, e la valorizzazione di rifiuti e sottoprodotti della filiera agro-alimentare. Autrice di numerosi articoli pubblicati su riviste scientifiche peer-reviewed, ha partecipato a vari progetti di ricerca finanziati dalla Commissione europea, dai Ministeri italiani, dalle amministrazioni regionali e da aziende private.

**Fabrizio Giuseppe Cella** ha conseguito la Laurea magistrale in Scienze Animali, approfondendo le tematiche legate alla gestione sostenibile, alla qualità dei prodotti e alle filiere agro-zootecniche. Dal 2023 è dottorando in Digitalizzazione dei Sistemi Agroforestali per le Produzioni Animali Sostenibili, con un progetto di ricerca incentrato sulla caratterizzazione della composizione nutritiva

delle foglie di pioppo e sulla loro inclusione nella dieta di agnelloni da carne. Sta collaborando a un progetto europeo per la creazione di un modello predittivo finalizzato a implementare e ottimizzare i sistemi agroforestali in Europa, contribuendo alla promozione di pratiche agricole più sostenibili e integrate.

**Marco Cesarini** è laureato in Scienze del Territorio e dell'Ambiente Agroforestale, Università di Bologna e ha conseguito la Laurea Magistrale in Biotecnologie Vegetali e Microbiche, Università di Pisa. Ha ottenuto una borsa di ricerca presso il laboratorio di Patologia Vegetale del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa, e si è dedicato allo studio dei meccanismi d'azione e delle interazioni molecolari tra ospite, patogeno (*Fusarium* spp., *Penicillium* spp., *Aspergillus* spp.) ed agente di biocontrollo (*Trichoderma* spp.). Ha vinto una borsa di dottorato all'Università di Trento, per lo studio di patogeni come *Plasmopara viticola* ed *Erwinia amylovora*. Il suo lavoro si concentra sull'innovazione nella lotta ai patogeni e sullo sviluppo di soluzioni sostenibili per la protezione delle colture.

**Giuseppe Conte** è Professore associato di Zootecnia Generale e Miglioramento Genetico presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. È Presidente del Corso di Laurea Triennale in Scienze Agrarie dell'Università di Pisa. La sua attività di ricerca è focalizzata sullo studio della qualità dei prodotti di origine animale, con particolare riferimento alle proprietà nutraceutiche. Docente di Statistica applicata alle Scienze Agrarie e di Miglioramento Genetico Animale. Dal 2024 è coordinatore della Commissione ASPA per le "Metodologie Statistiche e il Disegno Sperimentale". Ha pubblicato 126 articoli scientifici su riviste internazionali indicizzate con un H-index pari a 30.

**Pierina Díaz Guerrero** è una biotecnologa alimentare messicana. Laureata in Nutrizione presso l'UPAEP (Messico), ha conseguito due Master in Biotecnologia, sviluppando prodotti fermentati sostenibili e valorizzando scarti agro-alimentari. Dal 2023 è dottoranda in Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali presso l'Università di Pisa e il CNR-IFC. Il suo progetto integra analisi sensoriale, profilo emozionale e caratterizzazione chimica per la valorizzazione di filiere alimentari innovative. Studia l'interazione tra caratteristiche organolettiche ed emozioni nei consumatori, applicando un approccio multidisciplinare inizialmente al vino rosso e attualmente alle spezie. È impegnata a promuovere salute, agricoltura sostenibile e ambiente attraverso scienza, tecnologia ed etica.

**Alessandra Di Lauro** è Professoressa ordinaria di Diritto Agrario e Alimentare, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Avvocato. Autrice di monografie, curatele e numerose altre pubblicazioni dedicate principalmente al rapporto fra il Diritto agrario e

alimentare e le altre Scienze con particolare riferimento alla pubblicità, all'informazione e protezione del consumatore di alimenti, alla produzione e al consumo sostenibili, alla proprietà industriale e all'innovazione, alle neuroscienze. Co-direttrice del *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione Europea*, a cura di P. Borghi, I. Canfora, A. Di Lauro, L. Russo, ed. 2021 e ed. 2024, Giuffrè Francis Lefebvre. Membro della Chaire Droit sur la diversité et la sécurité alimentaires, Université Laval, Québec, Canada. Ideatrice e co-coordinatrice dell'Atelier: l'Aliment- NoST (Normes, Sciences et Techniques) - CNRS nel Gruppo di ricerca NoST (Normes, Sciences et Techniques) - CNRS, Francia. Membro del Consiglio direttivo del Comité Européen de Droit Rural (CEDR) dal 2009 e del Consiglio scientifico dell'Unione Mondiale degli Agraristi Universitari (UMAU) dal 2014. Accademica corrispondente dell'Accademia dei Georgofili. Visiting Professor presso l'Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto (2024) e (2018); Université Nantes (2009); Universidad La Plata (2007) e (2006); Universidad de Costa Rica (2005). Ideatrice delle Giornate e della Collana "NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente".

**Giuseppe Ferroni** è tecnico VIII livello presso la sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. È giudice sensoriale qualificato parte del panel sensoriale del DISAAA-a ed è cultore della materia per l'insegnamento di "Analisi Sensoriale delle Uve e del Vino". Co-autore di numerose pubblicazioni scientifiche, partecipa attivamente a progetti di ricerca inerenti al settore enologico e sensoriale.

**Matteo Finocchi** ha conseguito la Laurea magistrale in Sviluppo rurale sostenibile - Scienze Agrarie e Ambientali, Università di Perugia. Ha conseguito il Dottorato in Sostenibilità dei sistemi zootecnici presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, dove è attualmente assegnista di ricerca. Si è occupato di agricoltura di precisione per la valorizzazione dei sistemi orticoli e ha approfondito le tematiche legate ai sistemi forestali e alla gestione sostenibile delle risorse naturali. La sua attività di ricerca è incentrata prevalentemente sull'analisi di impatto ambientale e sul sequestro del carbonio da parte delle superfici forestali e del pascolo, nell'ottica del miglioramento aziendale nel campo della sostenibilità ambientale dei sistemi zootecnici. Partecipa a congressi nazionali e internazionali nell'ambito della zootecnia e dei sistemi agroforestali per lo stoccaggio del carbonio.

**Alessandra Forti** è Ricercatrice di Diritto Agrario e Alimentare presso il Dipartimento di Scienze Giuridiche e dell'Impresa, Università LUM Giuseppe Degenero (Bari), dove insegna Diritto Agrario e Diritto dello Sviluppo Agroalimentare. È membro dell'Associazione Italiana Cultori di Diritto Agrario. I suoi studi più recenti riguardano il tema delle agroenergie, con particolare riferimento ai profili

concernenti la sostenibilità ambientale delle stesse, anche alla luce dei dati che la giurisprudenza nazionale ed europea continua a fornire sul punto. In precedenza, si è occupata dei temi riguardanti i requisiti oggettivi e soggettivi dell'impresa agricola e di quelli connessi alla sicurezza degli alimenti. Le ricerche sono state oggetto di relazioni a convegni e seminari e di pubblicazioni scientifiche.

**Marco Franchini** è Maestro assaggiatore dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF), Delegato della Delegazione ONAF di Pisa e Direttore del Corso I livello per assaggiatore di formaggi della Delegazione ONAF di Pisa.

**Pamela Lattanzi** è Professoressa ordinaria di Diritto Agrario e Alimentare presso il Dipartimento di Giurisprudenza, Università di Macerata. Ha ricoperto diversi incarichi istituzionali sia all'interno dell'Ateneo maceratese (di cui è presidente del Comitato Scientifico d'Ateneo) che all'esterno. Ha partecipato a numerosi progetti di ricerca europei, nazionali e regionali, rivestendo varie qualifiche (Vice-coordinator, Principal investigator, Work Package e Task leader). È stata Visiting scholar e Marie Curie Research Fellow presso istituzioni straniere. Autrice di monografie e numerose altre pubblicazioni scientifiche. La sua attività di ricerca, più recentemente, verte su due principali aree giuridiche di investigazione, fortemente influenzate dall'innovazione tecnologica: l'agricoltura di precisione e gli alimenti con proprietà salutistiche.

**Luca Leone** è Professore associato di Diritto Agrario e Alimentare nel Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Ha svolto soggiorni di ricerca presso l'Institute for Advanced Studies on Science, Technology and Society di Graz e l'Institute of Advanced Legal Studies dell'University of London. È membro dello Science and Democracy Network dell'Harvard Kennedy School e componente dell'Organismo preposto per il benessere animale (OPBA) dell'Università di Pisa. È autore di due monografie e di numerosi saggi e capitoli pubblicati su riviste e volumi nazionali e internazionali. I suoi principali interessi di ricerca riguardano il rapporto tra scienza, etica e diritto alimentare, la tutela della biodiversità e del benessere degli animali, l'uso del soft law nella policy nutrizionale europea, i processi di regolazione e governance delle tecnologie emergenti.

**Nicola Lucifero** è Professore associato di Diritto Agrario e Alimentare (con abilitazione in I fascia) presso l'Università degli Studi di Firenze dove insegna Diritto agrario e Diritto agroalimentare. È fondatore e Direttore del Corso di perfezionamento di diritto vitivinicolo, componente del Collegio di dottorato in Scienze Giuridiche, e membro di diversi comitati scientifici delle principali riviste di settore a livello nazionale e internazionale; è responsabile di diversi progetti di ricerca, a livello nazionale e internazionale, come P.I. e come respon-

sabile dell'U.R. di Firenze. È componente di gruppi di lavoro e di ricerca presso diverse Istituzioni, è altresì Accademico ordinario dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia di Scienze Forestali. È autore di monografie, curatele e numerose pubblicazioni.

**Gioia Maccioni** è Professoressa associata di Diritto Agrario e Alimentare, Dipartimento di Scienze Giuridiche (DISG), Università di Udine. Ha conseguito il Dottorato di ricerca in Diritto agrario italiano e comparato. Avvocato. È membro del Consiglio direttivo UMAU. Rappresentante DISG (dal 5.10.2017 e rinominata il 6.02.2019) dell'Università di Udine per i rapporti col CISM (*International Center for Mechanical Sciences*), al fine di proporre ed organizzare collaborazioni, corsi, incontri internazionali ed interdisciplinari. Resp. Scient. del Progetto interdipartimentale (P.S. di Ateneo) CibiAmo per il DISG. Attività istituzionali recenti: in rappresentanza dell'Ateneo, ha partecipato all'inaugurazione dell'A.A. dell'Università di Pisa (28.01.2023), all'inaugurazione dell'A.A. della SSSUP di Pisa (14.12.2024); è stata accreditata a partecipare ai Magnifici Incontri CRUI. È socia AICDA e AIDA. È Consigliere dell'Unione Mondiale degli Agraristi Universitari (UMAU). È Accademica aggregata dell'Accademia dei Georgofili. Ha fatto parte, per diversi anni (a partire dal 2008), del Collegio dei docenti del Dottorato "Diritto ed economia dei sistemi produttivi, dei trasporti e della logistica. Tra le pubblicazioni, si evidenziano le monografie: *La sicurezza alimentare nel sistema di tutela multilivello*, ETS, Pisa, 2010; *Il commercio equo e solidale nell'Europa dei mercati*, ETS, Pisa, 2012; *Spreco alimentare. Regole e limiti nella transizione verso modelli agroalimentari sostenibili*, Torino, 2018.

**Alberto Mantino** è Ricercatore in Nutrizione e Alimentazione animale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Le sue attività di ricerca si concentrano sulla transizione agroecologica dei sistemi di allevamento convenzionali verso modelli agro-zootecnici e agro-silvo-pastorali diversificati e sostenibili. Ha partecipato a numerosi progetti nazionali e internazionali multi-attore, sviluppando approcci partecipativi per valorizzare le sinergie nei sistemi agro-zootecnici e agro-silvo-pastorali, studiando la resilienza agro-ambientale e socioeconomica in risposta ai cambiamenti climatici in atto. Da marzo 2022 è Presidente dell'Associazione Italiana di Agroforestazione (AIAF - [www.agroforestry.it](http://www.agroforestry.it)) e, da novembre 2020, rappresenta l'Italia come delegato nazionale nella Federazione Europea di Agroforestazione (EURAF - [www.euraf.net](http://www.euraf.net)).

**Stefano Masini** è Professore ordinario di Diritto Agrario e Alimentare presso la Facoltà di Medicina, Università degli Studi di Roma Tor Vergata, nonché presso la corrispondente Facoltà della UniCamillus-Saint Camillus International University of Health Sciences. È responsabile dell'Area Ambiente e Territorio di Coldiretti. È Condirettore della rivista *Diritto Agroalimentare*, componente

del Comitato scientifico delle riviste *Rassegna dell'Arma dei Carabinieri*, *Giustizia Civile*, *Aestimium*, *Sicurezza e Giustizia*. È Accademico Corrispondente dell'Accademia Italiana di Scienze forestali e dell'Accademia dei Georgofili. È autore di numerosi libri, tra i quali: *Corso di diritto alimentare* (Settima edizione, Cacucci, 2024).

**Marcello Mele** è Professore ordinario di Scienze Animali presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Dal 2020 al 2024 è stato Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa e membro eletto del Senato Accademico dell'Università di Pisa. Dal 2016 al 2020 è stato Direttore del Centro di Ricerche Agro-ambientali "Enrico Avanzi" dell'Università di Pisa. Attualmente è membro eletto del Consiglio di amministrazione dell'Università di Pisa. Dal 2017 è Editor in Chief della rivista Internazionale "Italian Journal of Animal Science". È Accademico ordinario dell'Accademia dei Georgofili. È referente per l'Università di Pisa del Centro Nazionale di Ricerca per le Tecnologie dell'Agricoltura - Agritech, finanziato con fondi PNRR.

**Sofia Panzani** è laureata in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti e iscritta al dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (XL ciclo) dell'Università di Pisa. È giudice sensoriale qualificato e fa parte del panel sensoriale del DISAAA-a dell'Università di Pisa. Il suo progetto di dottorato rientra nel settore delle scienze e tecnologie alimentari e riguarda la caratterizzazione chimica e sensoriale delle spezie, con particolare attenzione alla valutazione della loro shelf life, al fine di ottimizzarne i processi di conservazione e trasformazione.

**Anna Francesca Ragone** è Dottore agronomo. Svolge la sua attività professionale in Toscana come Ispettore del Ministero dell'Agricoltura nell'ambito del controllo ufficiale sulle produzioni agricole e alimentari. È membro dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS) dal 2012 ed è Maestro assaggiatore dal 2014. È docente interno di ONAS e ha partecipato alla formazione del panel sulla Finocchiona IGP coordinato dall'Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana.

**Renato Ricciardi** è Ricercatore a tempo determinato (RTD-a) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a), Università di Pisa. Laureato in Progettazione e gestione del verde urbano e del paesaggio, ha conseguito un Dottorato di ricerca sul controllo biologico degli insetti dannosi in vigneto mediante semiochimici e antagonisti naturali. La sua ricerca si concentra sullo studio degli insetti dannosi in agricoltura e più specificamente in vigneto allo scopo di sviluppare strategie di gestione sostenibili. Ha pubblicato numerosi articoli pubblicati su riviste scientifiche peer-reviewed e ha partecipato a vari progetti di ricerca nazionali e internazionali.

**Alice Ripamonti** è dottoranda di ricerca in Scienze Animali presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a), Università di Pisa. Nell'ottobre 2019 ha conseguito la Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi di Milano. Nell'ottobre 2021 ha conseguito la Laurea magistrale in Sustainable Agriculture presso l'Università di Padova. La sua ricerca verte sull'agroforestazione, i sistemi silvopastorali e i servizi ecosistemici negli allevamenti. Il suo progetto di dottorato, "Servizi ecosistemici e benessere animale per l'intensificazione sostenibile dell'allevamento nei sistemi agrosilvopastorali del Mediterraneo", riguarda l'allevamento estensivo di bovini da carne e l'integrazione di sistemi silvopastorali.

**Silvia Rolandi** è Avvocato, iscritta all'Ordine di Pisa, dottorata in Politics, Human Rights and Sustainability (curriculum diritto agrario e diritto internazionale) presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Attualmente è RTD-a presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a), Università di Pisa, docente di Agribusiness presso l'Università degli Studi di Siena e Lecturer presso l'Università di Wageningen (NL), Law Group.

**Federico Rossi** è Ricercatore in Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, Università di Pisa. Ha conseguito il Dottorato di ricerca in Biotecnologie Microbiche Agrarie presso l'Università di Firenze. È stato Ricercatore post-doc presso l'Università di Firenze, l'Università di Milano e il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) nel campo della Microbiologia Agraria. È attualmente docente di "Microrganismi nelle matrici alimentari" e "Qualità dei prodotti" presso l'Università di Pisa. È socio della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA) e della Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM).

**Luigi Russo** è Professore ordinario di Diritto Agrario e Alimentare presso il Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione dell'Università di Ferrara. Autore di oltre 160 pubblicazioni scientifiche, e coautore, con L. Costato, del *Corso di Diritto agrario italiano e dell'Unione Europea*, giunto ora alla VI ed., edito per i tipi di Giuffrè Francis Lefebvre, 2023. È curatore, con P. Borghi, I. Canfora, A. Di Lauro, del *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione Europea*, giunto alla II ed., edito da Giuffrè Francis Lefebvre, 2024. È membro del Comitato scientifico della rivista *Diritto agroalimentare*, e socio ordinario dell'Accademia dei Georgofili.

**Chiara Sanmartin** è Professoressa associata di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a), Università di Pisa. La sua attività di ricerca ha ad oggetto l'ottimizzazione dei processi di conservazione e trasformazione degli alimenti e la caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti, con particolare attenzione alla

valutazione della qualità sensoriale e della sostenibilità di prodotti agroalimentari come l'olio, il vino e il pane. Autrice di numerose pubblicazioni scientifiche, partecipa a progetti di ricerca promuovendo lo sviluppo di tecniche innovative nel settore alimentare.

**Sabrina Sarrocco** è Professoressa associata di Patologia Vegetale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a), Università di Pisa. Laureata in Scienze Biologiche, con una specializzazione in Biotecnologie Agro-industriali, ha conseguito il Dottorato di ricerca in Scienza delle produzioni vegetali. Visiting researcher presso l'Università di Copenhagen (2002), Vienna (2010), Alborg (2016), Parigi Saclay (2018) e Sao Paulo (2019). La sua ricerca si concentra sullo studio della biologia, ecologia, filogenesi e genetica di funghi patogeni delle piante e di funghi benefici (*Trichoderma*) da sviluppare come agenti di controllo biologico delle malattie delle piante. Le attività di ricerca sono altresì rivolte allo studio di soluzioni sostenibili per la prevenzione di contaminazione da micotossine, in particolare su cereali, sia in pre- che in post-raccolta. Autrice/co-autrice di numerosi articoli pubblicati su riviste scientifiche ISI, partecipa a progetti di ricerca nazionali e internazionali e a congressi nazionali e internazionali come invited speaker e/o come membro del comitato scientifico. Segretaria (2014-2016) e membro del Consiglio Direttivo (2020-2022) della Società Italiana di Patologia Vegetale (SIPaV) e dal 2018 Accademica Aggregata dell'Accademia dei Georgofili (Firenze).

**Andrea Serra** è Professore associato di Zootecnia e miglioramento genetico presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Insegna Alimenti e fisiologia della nutrizione nell'uomo. È autore di oltre cento pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali. Dal 2017 al 2023 è stato Presidente del Consiglio aggregato dei Corsi di Laurea magistrale in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti e Biotecnologie vegetali e Microbiche. Attualmente è Vicecoordinatore del corso di Dottorato di ricerca in Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali e Direttore del Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute dell'Università di Pisa.

**Giuliana Strambi** è Ricercatrice del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) presso l'Istituto di Studi Giuridici Internazionali (ISGI-Sez.DAIC). È Dottore di ricerca in Diritto agrario italiano e comparato. È membro del Collegio dei Docenti del PhD in "Human Rights, Global Politics and Sustainability: Legal and Philosophical Perspectives" della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. È membro della redazione della "Rivista di diritto agrario. Agricoltura Alimentazione Ambiente". Dall'a.a. 2019/2020 insegna Aggiornamenti di legislazione vitivinicola presso il Corso di Studi di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Pisa. Attualmente le sue attività di ricerca riguardano principal-

mente la disciplina dell'informazione sugli alimenti e la questione del recupero delle terre agricole e forestali abbandonate o silenti. Autrice di monografie, curatele e altre pubblicazioni scientifiche.

**Isabella Taglieri** è Ricercatrice in Tecnologie alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a), Università di Pisa. Laureata in Chimica presso l'Università La Sapienza di Roma, ha conseguito nel 2021 il Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali presso l'Università di Pisa. Svolge attività scientifica sui processi di trasformazione alimentare per favorirne l'innovazione e ottimizzarne la gestione. I suoi studi si concentrano sull'ottimizzazione dei parametri di processo, l'arricchimento in composti bioattivi, l'analisi sensoriale, l'uso e la conservazione del lievito madre come sistema lievitante dei prodotti da forno e l'impiego di tecniche analitiche non distruttive per il controllo qualità di vino e altre matrici alimentari (<https://orcid.org/0000-0001-6000-9371>).

**Silvia Tavarini** è Professoressa associata di Agronomia e Coltivazioni Erba-  
cee presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. La sua ricerca è rivolta alla diversificazione dei sistemi colturali attraverso l'introduzione di colture alternative food e non food e all'analisi di sistemi agricoli alternativi, multifunzionali e sostenibili. Se da un lato l'introduzione di nuove colture rappresenta una strategia agronomica per la sostenibilità dell'agroecosistema nel lungo periodo, dall'altro può contribuire allo sviluppo di nuovi prodotti, proponendo percorsi innovativi in grado di conciliare redditività, sostenibilità e biodiversità. È autrice di oltre 130 pubblicazioni scientifiche ed è coinvolta in numerosi progetti di ricerca nazionali e internazionali.

**Francesca Venturi** è Professoressa associata in Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa. Direttrice del Master universitario di primo livello in Scienze sensoriali per un'alimentazione sana e consapevole (SSASC) e vicepresidente dell'International Academy of Sensory Analysis (IASA, Brescia). Attualmente è coautrice di più di 150 lavori pubblicati su riviste sia nazionali che internazionali (H-index su SCOPUS pari a 26 su 108 articoli indicizzati in questo database) e ha partecipato a numerosi convegni internazionali in qualità di Invited Speaker e come componente del Comitato Organizzatore.

**Daniele Vergamini** è Ricercatore a tempo determinato in Economia agraria, alimentare ed estimo rurale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a), Università di Pisa, con oltre un decennio di esperienza in progetti di ricerca europei, nazionali e regionali. Nell'attività scientifica affronta sfide complesse in ambito ambientale, agricolo e socioecono-

mico attraverso approcci interdisciplinari che integrano diverse aree di ricerca. Questo impegno si è tradotto in un contributo attivo a 11 progetti finanziati dall'Unione europea, nel coordinamento di Work Packages e nella pubblicazione di oltre 22 articoli scientifici su riviste ad alto impatto.





# NutriDialogo

Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

---

L'elenco completo delle pubblicazioni è consultabile sul sito

**www.edizioniets.com**

alla pagina

<http://www.edizioniets.com/view-Collana.asp?Col=Nutridialogo>



---

## Pubblicazioni recenti

1. *Les métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et les cosmétiques*, sous la direction de Alessandra Di Lauro, 2019, pp. 280.
2. *Le funzioni sociali dell'agricoltura*, a cura di Alessandra Di Lauro e Giuliana Strambi, 2020, pp. 252.
3. *Dante e il cibo. Uno sguardo interdisciplinare*, a cura di Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro, Fabrizio Franceschini, 2022, pp. 164.
4. Alessandra Di Lauro, Luca Leone, Giuliana Strambi, *Normatività contemporanea. Norme sensoriali e norme sperimentali nel settore alimentare*, 2025, pp. 328.

Edizioni ETS  
Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa  
info@edizioniets.com - www.edizioniets.com  
Finito di stampare nel mese di maggio 2025