

**ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI
DI ANTONIO PUZZI**

LIBRI

- [2023], Id., (a cura di), *Il mondo della pizza*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2020], AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2019], A. Attorre, A. Puzzi, A. Surrusca, *Pesce. La piccola pesca e la sua cucina*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2018], AA.VV., *Weekend Slow Food*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2017], Id., (a cura di), *Pasta. Le forme del grano*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2016], Id., (a cura di), *Pizza. Una grande tradizione italiana*, Bra (CN)
- [2015], Id., (a cura di), *In tavola con la Biodiversità della Riviera Etna*, GAC Riviera Etna dei Ciclopi e delle Lave, Catania
- [2015], Id., (a cura di), *In tavola con la Biodiversità dei Golfi di Castellammare e Carini*, GAC Golfi di Castellammare e Carini, Isola delle Femmine (PA)
- [2014], Id., (a cura di), *BuonPescato Italiano. Diario di bordo*, Ideas edizioni, Benevento
- [2012], Id., (a cura di), *Pizza d'argilla*, Fabbrica delle Arti per Ideas Edizioni, Benevento
- [2012], Id., *Terra Madre in Campania*, Slow Food Campania per Ideas edizioni, Benevento
- [2012], A. Puzzi e M. Rizzuto, *Le braccia, la mente il cuore. 40 anni di agricoltura con la Coop Sole*, Adv Sinopia per coop. Sole, Parete (CE)
- [2011], AA.VV., *L'altra cultura italiana*, Ideas edizioni, Benevento
- [2005], AA.VV., *Mala orcula tra storia umana e canti di sirene*, Edizioni Pro Loco Città di Giugliano, Giugliano in Campania (NA)

CAPITOLI DI LIBRI

- [2023], "Alle radici della viticoltura attraverso le parole degli agricoltori del Sannio Beneventano. Un'indagine etnografica", in G. Marotta, E. Moro, C. Nazzaro e M. Niola (a cura di), *Terra in fermento*, Il Mulino, Bologna, in corso di stampa – ISBN: 978-88-15-38324-2.
- [2023], "Storia sociale di un cibo universale" in Id., (a cura di), *Il mondo della pizza*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 19-48
- [2023], "Dizionario della pizza" in Id., (a cura di), *Il mondo della pizza*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 219-232
- [2022], "Campania" in E. Signoroni e F. Mastrovito (a cura di), *Osterie d'Italia 2023*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2021], "Campania" in E. Signoroni e M. Bolasco (a cura di), *Osterie d'Italia 2021*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2021], "Ricette / Recipes", in E. Moro e M. Niola (a cura di), *I segreti della Dieta Mediterranea / The secrets of Mediterranean Diet*, Il Mulino, pagg. 86-160 e pagg. 231-297
- [2020], "Campania" in E. Signoroni e M. Bolasco (a cura di), *Osterie d'Italia 2021*, Slow Food Editore, Bra (CN)

- [2020], "Roma – Albano Laziale" in AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 344-351
- [2020], "Minturno - Roma" in AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 352-359
- [2020], "Roma – Avezzano" in AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 360-369
- [2020], "Roma – Tarquinia" in AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 370-379
- [2020], "Napoli - Vietri" in AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 380-389
- [2020], "Napoli – Mignano Monte Lungo" in AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 390-399
- [2020], "Benevento – Salerno" in AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 400-407
- [2020], "Salerno - Sapri" in AA.VV., *Weekend Slow Food. In treno*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 408-415
- [2019], "Campania" in E. Signoroni e M. Bolasco (a cura di), *Osterie d'Italia 2020*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2019], "Il segreto del brand di Cetara, una marineria che resiste" in A. Attorre, A. Puzzi, A. Surrusca, *Pesce. La piccola pesca e la sua cucina*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 198-211
- [2019], "Dalla patria della Dieta Mediterranea le alici di menaica" in A. Attorre, A. Puzzi, A. Surrusca, *Pesce. La piccola pesca e la sua cucina*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 212-223
- [2019], "Campania" in E. Signoroni e M. Bolasco (a cura di), *Osterie d'Italia 2019*, Slow Food Editore, Bra (CN)
- [2018], "Da Maratea a Matera" in AA.VV., *Weekend Slow Food*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 328-335
- [2018], "Napoli e le terre ardenti" in AA.VV., *Weekend Slow Food*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 302-311
- [2018], "Il Sannio" in AA.VV., *Weekend Slow Food*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 312-319
- [2018], "La ricetta del benessere" in AA.VV., *Weekend Slow Food*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 320-326
- [2017], "Cosa vuol dire Pasta" in Id., (a cura di), *Pasta. Le forme del grano*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 35-46
- [2017], "Siamo noi questo piatto di grano" in Id., (a cura di), *Pasta. Le forme del grano*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 111-122
- [2017], "Le forme del grano" in Id., (a cura di), *Pasta. Le forme del grano*, Slow Food Editore, Bra (CN), pagg. 123-186
- [2016], "La storia siamo noi" in Id., (a cura di), *Pizza. Una grande tradizione italiana*, Bra (CN), pagg. 110-119
- [2016], "Volti, forni e ricette. Sedici storie di pizza" in Id., (a cura di), *Pizza. Una grande tradizione italiana*, Bra (CN), pagg. 120-249
- [2011], "Italia, terra di Santi" in AA.VV., *L'altra cultura italiana*, Ideas edizioni, Benevento

[2011], "Introduzione" in AA.VV., *Mangia Polenta Mangia Licco*, Ideas edizioni, Benevento

[2011], "Campania" in G. Novellini e B. Minerdo (a cura di), *Locande d'Italia 2012*, Slow Food Editore, Bra (CN)

[2011], "Campania" in D. Soracco (a cura di), *Guida agli Extraverdini*, Slow Food Editore, Bra (CN)

[2010], "Campania" in G. Novellini e B. Minerdo (a cura di), *Locande d'Italia 2011*, Slow Food Editore, Bra (CN)

[2010], "Campania" in D. Soracco (a cura di), *Guida agli Extraverdini*, Slow Food Editore, Bra (CN)

[2009], "Campania" in G. Novellini e B. Minerdo (a cura di), *Locande d'Italia 2010*, Slow Food Editore, Bra (CN)

[2009], "Campania" in D. Soracco (a cura di), *Guida agli Extraverdini*, Slow Food Editore, Bra (CN)

[2009], "Campania" in D. Battaglio (a cura di), *Il Buon Paese*, Slow Food Editore, Bra (CN)

ARTICOLI IN RIVISTE

[2023], *Slices: 1/23*, Pizza New SpA, Padova:

- "Italy: land of Saints, poets and culinary connoisseurs", pagg. 6-9
- "The Italian Gastronomy. Birth of a myth", pag. 4

[2022], *Slices: 3/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Machines", pagg. 6-8
- "Art. The sustainable lightness of quality pizza", pag. 4

[2022], *Slices: 2/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Typical: what does it mean?", pagg. 6-8
- "Ingredients: the made in Italy that wins in the world", pag. 4

[2022], *Slices: 1/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Daniele Campana", pagg. 56-57
- "From the sea and the earth we will make bread", pagg. 6-10
- "Flours, an Italian flag", pag. 4

[2023], *Pizza e Pasta Italiana: 6/23*, Pizza New SpA, Padova:

- "Transameria. Nel cuore verde dell'Italia", pagg. 74-77
- "Cristian Tolu, il pizzaiolo del mondo che verrà", pagg. 24-26
- "Editoriale", pag. 6

[2023], *Pizza e Pasta Italiana: 5/23*, Pizza New SpA, Padova:

- "Bio Dio!", pagg. 14-16
- "Editoriale", pag. 6

[2023], *Pizza e Pasta Italiana: 4/23*, Pizza New SpA, Padova:

- "I giovani e il Campionato mondiale della pizza", pagg. 50-55
- "Perché gareggiamo", pagg. 22-25
- "Editoriale", pag. 6

[2023], *Pizza e Pasta Italiana: 3/23*, Pizza New SpA, Padova:

- "Considera gli ingredienti", pagg. 102-107
- "The menu", pagg. 66-69
- "Ma 'ndo vai se l'ananas non ce l'hai?", pagg. 58-59
- "Cuocere. Riflessioni per una storia antropologica della pizza", pagg. 22-27
- "Editoriale", pag. 6

[2023], *Pizza e Pasta Italiana: 2/23*, Pizza New SpA, Padova:

- "Il decalogo dell'oste", pagg. 92-93
- "Pizza & cucina: un binomio da cartolina", pagg. 72-75
- "Italia. Una cucina diventata leggenda", pagg. 22-25
- "Editoriale", pag. 6

[2023], *Pizza e Pasta Italiana: 1/23*, Pizza New SpA, Padova:

- "Dolci Presìdi", pagg. 100-103
- "Diretto o indiretto? Questo è il dilemma", pagg. 34-39
- "La pizza è napoletana solo se STG. Ma overo faje?", pagg. 22-27
- "Editoriale", pag. 6

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 11/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "La dolce storia della polacca aversana", pagg. 62-65
- "Editoriale", pag. 6

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 10/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Tra forma e sostanza. La straordinaria storia di Gennaro Battiloro", pagg. 102-107
- "Roma, città della pizza", pagg. 46-51
- "Crisi energetica: l'unica via d'uscita è la pace", pagg. 24-29
- "Editoriale", pag. 6

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 9/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Napoli in Brianza, Corrado Scaglione", pagg. 116-121
- "Quando il Nord Ovest scoprì la pizza: Tramonti", pagg. 32-37
- "L'area del rinnovamento: giù al nord", pagg. 24-31
- "Editoriale", pag. 6

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 8/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Ciccio Vitiello. Cambia-menti", pagg. 96-101
- "Editoriale", pag. 6

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 7/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Trentino Alto Adige. Benvenuti in Val di Funes", pagg. 92-93
- "Emilia Romagna. Non c'è estate senza piadina", pagg. 40-45
- "That's amore! Il turismo e l'enogastronomia in Italia", pagg. 26-31
- "Editoriale", pagg. 8-9
- Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana
(<https://www.pizzaepastaitaliana.it/archivio/olimpiadi-della-vera-pizza-napoletana>)

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 6/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Divin Graziano", pagg. 96-99
- "Digital Boom!", pagg. 24-27
- "Editoriale", pag. 6

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 5/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Atlante gastronomico dei Presìdi Slow Food", pag. 128

- "Palazzolo, 100 anni di pasticceria siciliana", pagg. 114-115
- "A Genova la pizza è giovane anche se ha 600 anni", pagg. 110-113
- "Tecnica e sentimento. La pizza secondo Davide Civitiello", pagg. 106-109
- "Paolo Moccia", pagg. 96-101
- "Valorizzare le differenze. La ricetta di Eataly", pagg. 54-59
- "Il lato buono dell'industria. Viaggio nel Made in Italy", pagg. 24-29
- "Editoriale", pag. 6

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 4/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Non è solo una pizza. Paola Cappuccio, questione di stile", pagg. 94-97
- "Daniele Campana. La comunicazione in formato pizza", pagg. 84-89
- "Tre forni per una lady. Marianna Iaquinto", pagg. 78-83
- "Food to action. La formazione secondo Slow Food", pagg. 66-69
- "Del mare e della terra faremo pane", pagg. 28-35
- "Formazione", pagg. 24-27
- "Editoriale", pag. 6

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 3/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "La chitarra, Napoli", pagg. 78-81
- "Servizio pubblico. L'etichetta narrante dei Presìdi Slow Food", pagg. 74-77
- "Grano italiano: vuol dire sempre qualità?", pagg. 56-59
- "I ristoratori, alfieri del territorio. Il modello licet di RINA raccontato da Enza Laretto", pagg. 34-39
- "Homo dieteticus. Le tendenze del cibo dopo la pandemia. Dialogo con Marino Niola", pagg. 24-27 (marzo 2022)
- "Italiani. Limiti e possibilità delle nuove tendenze tricolori", pagg. 18-23
- "Editoriale", pag. 4

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 2/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Patrick Ricci. Con le mani. Terra, grani, esplorazioni", pagg. 88-91
- "Terra arsa. La sostenibilità in Puglia secondo Lele Murani", pagg. 64-65
- "Fish & Beans. Una rivoluzione che parte dal piatto", pagg. 60-63
- "Pensare globale e agire locale. Manuela Vanni svela la ricetta per una cucina a impatto zero", pagg. 26-31
- "Sostenibile. La cultura del noi", pagg. 22-25
- "Editoriale", pag. 4

[2022], *Pizza e Pasta Italiana: 1/22*, Pizza New SpA, Padova:

- "Ristorazione e identità. Comunicare", pagg. 24-27
- "50TopPizza, storia di una rivoluzione", pagg. 28-35
- "Dietro le quinte della gialla. Come nasce Osterie d'Italia", pagg. 42-45
- "Ogni giorno un passo in più. Fulvio Marino dal grano al pane", pagg. 72-75
- "Il grillo è buoncantore. Osteria a Chiusi", pagg. 104-107
- "Editoriale", pagg. 8-9

[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 11/21*, Pizza New SpA, Padova:

- "Il panettone slow", pagg. 52-55

[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 10/21*, Pizza New SpA, Padova:

- "Sostenibilità. Azioni concrete per un mondo più equo", pagg. 50-55

[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 9/21*, Pizza New SpA, Padova:

- "La sfida di un destino comune", pagg. 54-59

[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 8/21*, Pizza New SpA, Padova:

- "Street Sud. Il cibo di strada secondo Napoli", pagg. 76-79
[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 7/21*, Pizza New SpA, Padova:
- "Creuza de ma", pagg. 74-77
[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 6/21*, Pizza New SpA, Padova:
- "Oltre l'anonimato. Il Presidio Slow Food dell'olio extravergine di oliva", pagg. 72-77
[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 5/21*, Pizza New SpA, Padova:
- "In viaggio con Slow Food", pagg. 60-63
[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 4/21*, Pizza New SpA, Padova:
- "La pizza. Il mondo in un piatto", pagg. 38-43
[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 3/21*, Pizza New SpA, Padova:
- "Rosanna Marziale. La pizza al contrario", pagg. 50-51
[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 2/21*, Pizza New SpA, Padova:
- "Slow Food. Ripartiamo insieme", pagg. 76-79
[2021], *Pizza e Pasta Italiana: 1/21*, Pizza New SpA, Padova:
- "Roma. Una città della pizza", pagg. 62-65
[2020], *Pizza e Pasta Italiana: 10/20*, Pizza New SpA, Padova:
- "L'Italia a fette. Il pane secondo Slow Food", pagg. 50-53
[2020], *Pizza e Pasta Italiana: 9/20*, Pizza New SpA, Padova:
- "Dal biologico alla biodiversità: le comunità Slow Food", pagg. 48-50
[2020], *Pizza e Pasta Italiana: 8/20*, Pizza New SpA, Padova:
- "Slow Food Italia: alleati per difendere l'eccellenza", pagg. 54-57
[2020], *Pizza e Pasta Italiana: 7/20*, Pizza New SpA, Padova:
- "Pizza a portafoglio o a libretto?", pagg. 68-73
[2020], *Pizza e Pasta Italiana: 6/20*, Pizza New SpA, Padova:
- "Street & Slow Food", pagg. 52-58
[2020], *Pizza e Pasta Italiana: 5/20*, Pizza New SpA, Padova:
- "Slow Food Italia: si torna in tavola", pagg. 64-69

CONTRIBUTI A CONVEGNI

[2019], «Possa campare cent'anni». I risultati di una ricerca etnografica in Campania. Intervento presso il Convegno Scientifico Internazionale "La cultura della Dieta Mediterranea, ieri, oggi e domani", 14 e 15 novembre, Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa", Napoli

[2019], Il fascino dei lievitati. Intervento al Convegno realizzato nell'ambito di Sementia, 19 gennaio, Rocca dei Rettori, Benevento

[2018], Streghe, Sante e altre signore. Figure, espressioni e pratiche della corporeità nel Mezzogiorno". Conduzione del convegno, 5 ottobre, Palazzo Paolo V, Benevento

[2015], FoodMap. Nuovi scenari del cibo. Intervento presso il Convegno organizzato da ADI e Fondazione IDIS - Città della Scienza, 26 febbraio, Villa Pignatelli, Napoli

[2014], Cibo e Libertà. Intervento presso il Convegno realizzato dal Comune di Benevento nell'ambito del Forum universale delle Culture Napoli e Campania, 6 ottobre, Palazzo Paolo V, Benevento

[2014], Navigando sulla rotta del BuonPescato Italiano. Ideazione e conduzione convegno presso BigBlu 2014, 12 febbraio, Fiere di Roma, Roma

[2013], Le tipicità della Dieta Mediterranea nel mondo globale. Intervento presso il Convegno Scientifico Internazionale "La Dieta Mediterranea, mito e realtà", 14 e 15 novembre, Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa", Napoli

[2013], La rotta del BuonPescato Italiano: modello di lavorazione e sviluppo nel Mediterraneo. Ideazione e conduzione del Convegno svolto nell'ambito del progetto MIPAAF "BuonPescato Italiano", 25 ottobre, Arena BuonPescato Italiano, Siracusa

[2013], Amando il mare. Racconti e testimonianze del mare di Sicilia. Ideazione e conduzione del Convegno svolto nell'ambito del progetto MIPAAF "BuonPescato Italiano", 26 ottobre, Arena BuonPescato Italiano, Siracusa

[2013], Oltre Ballarò, quale mercato per i nostri prodotti? Ideazione e conduzione del Convegno svolto nell'ambito del progetto MIPAAF "BuonPescato Italiano", 27 ottobre, Arena BuonPescato Italiano, Siracusa

[2013] "Una pesca a miglio zero è possibile?". Ideazione e conduzione del Convegno svolto nell'ambito del progetto MIPAAF "BuonPescato Italiano", 27 settembre, Arena BuonPescato Italiano, Salerno

[2013] "Una terra alla luce del sole". Ideazione e conduzione del Convegno svolto nell'ambito del progetto MIPAAF "BuonPescato Italiano", 28 settembre, Arena BuonPescato Italiano, Salerno

[2013] "Pesce azzurro e formaggio?". Ideazione e conduzione del Convegno svolto nell'ambito del progetto MIPAAF "BuonPescato Italiano", 28 settembre, Arena BuonPescato Italiano, Salerno

[2012] Introduzione al Convegno "Scienza incerta e dubbi dei consumatori", 22 gennaio, Casina Vanvitelliana, Bacoli

Giugliano in Campania (NA), 23/06/2023

