

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM DI ANDREA POZZI

Curriculum reso ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000. Consapevole, secondo quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace, falsità negli atti ed uso di atti falsi, il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità di possedere i titoli qui di seguito riportati.

INFORMAZIONI PERSONALI

e-mail: andrea.pozzi@unibg.it

INCARICHI ATTUALI

Ricercatore a tempo determinato a tempo pieno di cui all'art. 24, comma 3, lett. A), legge 240/2010 presso il Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere, **Università degli studi di Bergamo**

FORMAZIONE

a. Titoli di studio

Dottorato di ricerca in Turismo (Doctorado en Turismo), conseguito in data **23 ottobre 2023** discutendo una tesi dal titolo **“Creativity, gastronomy and tourism: how to develop a creative approach to gastronomy tourism?”** (relatore: prof. Vicente Ramos Mir; correlatore: prof.ssa Roberta Garibaldi) presso la **Universitat de les Illes Balears** (Spagna). In data **26 maggio 2025** è stato ottenuto il **riconoscimento del titolo universitario** di **“Doctorado en Turismo”** per il **titolo accademico italiano** di **“Dottorato di ricerca in Management accounting and finance”** presso l'**Università degli studi di Bergamo** (Decreto Rettorale repertorio n. 377/2025 prot. 102615/V.8)

Master universitario in Economia del Turismo, conseguito in data **25 giugno 2010** presso l'**Università Commerciale Luigi Bocconi**.

Laurea specialistica in Progettazione e Gestione dei sistemi Turistici (classe 55/S), conseguita in data **27 giugno 2008** con una tesi dal titolo **“Le implicazioni del cambiamento climatico sulle destinazioni alpine”** (relatore: prof. Andrea Macchiavelli; correlatore: prof. Lorenzo Canova) presso l'**Università degli studi di Bergamo**.

Laurea triennale in Lingue e Letterature Straniere (classe 11), conseguita in data **28 giugno 2005** con una prova finale dal titolo **“Scienza ed occulto in The Hound of the Baskervilles”** (relatore: prof. Fabio Cleto) presso l'**Università degli studi di Bergamo**.

b. Altra formazione

Winter School “**Consumer Behavior & Tourism Analytics: Designing Experiences, Measuring Emoticon and Creatina Memories**”, Libera Università di Bolzano, **10-12 dicembre 2018**

ATTIVITÀ DIDATTICA

a. Presso l'Università degli studi di Bergamo

Docente in corsi di laurea magistrale

- a.a. 2025/26**, docente per l'insegnamento di “**Economics for Tourism Destination**” (cod. 44153-ENG, 6 CFU, ECON-07/A, lingua inglese) con il visiting professor Vicente Ramos Mir (24 ore Pozzi + 12 ore Ramos Mir), Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere
- a.a. 2025/26**, docente per l'insegnamento di “**Tourism and Hospitality Economics**” (cod. 44153-ENG, 6 CFU, ECON-07/A, lingua inglese) con il visiting professor Peter Keller (20 ore Pozzi + 16 ore Keller), Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere
- a.a. 2024/2025, 2023/2024**, docente a contratto per l'insegnamento di “**Tourism and Hospitality Economics**” (cod. 44153-ENG, 6 CFU, ECON-07/A, lingua inglese) con il visiting professor Peter Keller (20 ore Pozzi + 16 ore Keller), Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere
- a.a. 2023/2024**, docente per lo svolgimento di esercitazioni curriculari nell'ambito del corso di “**Marketing**” (93207, 6 CFU, ECON-07/A) con il prof. Mauro Cavallone (18 ore Pozzi + 18 ore Cavallone) e referente del corso dal 01.01.2024, Corso di Laurea magistrale in Comunicazione, informazione, editoria, Dipartimento di Lettere, Filosofia, Comunicazione
- a.a. 2022/2023**, docente a contratto per l'insegnamento di “**Tourism Industry**” (cod. 44161-Mod1, 6 CFU, ECON-07/A, lingua inglese) con il visiting professor Greg Richards (20 ore Pozzi + 16 ore Richards), Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere

Docente in corsi di laurea triennale

- a.a. 2025/2026**, docente per l'insegnamento di “**Marketing Principles**” (92097-MOD2, 6 CFU, 36 ore, ECON-07/A, lingua inglese) con il prof. Philipp Wassler (18 ore Pozzi + 18 ore Wassler), Corso di Laurea triennale in Scienze della Comunicazione, Dipartimento di Lettere, Filosofia e Comunicazione
- a.a. 2025/2026**, docente per l'insegnamento di “**Marketing**” (13278-MOD2, 6 CFU, 36 ore, ECON-07/A, lingua inglese), Corso di Laurea triennale in Lingue e Letterature Straniere Moderne, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere
- a.a. 2024/2025**, docente a contratto per l'insegnamento di “**Marketing Principles**” (13278-MOD2, 6 CFU, 36 ore, ECON-07/A, lingua inglese), Corso di Laurea triennale in Lingue e Letterature Straniere Moderne, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere
- a.a. 2023/2024, 2022/2023, 2021/2022, 2020/2021, 2019/2020**, docente a contratto per l'insegnamento di “**Marketing**” (37152, 5 CFU, 30 ore, ECON-07/A), Corso di Laurea triennale in Lingue e Letterature Straniere Moderne, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere

Responsabile di laboratori didattici

- a.a. 2024/2025, 2023/2024**, project manager delle attività didattiche per il “**CREO-LAB Tourism and Creative Industries**” (44167-ENG, 6 CFU, 48 ore, lingua inglese) rivolto a studenti e studentesse delle lauree magistrali dell’ateneo, coordinatrice scientifica prof.ssa Federica Burini, Centro di Ricerca di Ateneo per la Nuova Imprenditorialità Giovanile e Familiare (CYFE)
- a.a. 2023/2024, 2021/22, 2020/2021, 2019/2020**, responsabile didattico del laboratorio “**Storytelling in Gastronomic Experiences**” (3 CFU a.a. 2023/2024, 2022/23), referente prof.ssa Federica Burini; 5 CFU 2020/21, 2019/2020 referente prof.ssa Roberta Garibaldi; lingua inglese, Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere
- a.a. 2018/2019**, responsabile didattico del laboratorio “**Sustainable approaches in gastronomy tourism**” (5 CFU, lingua inglese), referente prof.ssa Roberta Garibaldi, Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere

Tutor

- a.a. 2023/2024**, tutor per la redazione degli elaborati relativi al “**Tourism Think Tank**” (44162-ENG, 3 CFU, 18 ore, lingua inglese), referente prof.ssa Federica Burini, Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere
- a.a. 2022/2023**, tutor all’interno del progetto “**Laboratori di marketing**” (lingua italiana), referente prof. Mauro Cavallone, Corso di Laurea triennale in Economia Aziendale, Dipartimento di Scienze Aziendali
- a.a. 2014/2015**, tutor per il ciclo di incontri “**Per la didattica dell’esperienza. Conversazioni sul turismo**” (lingua italiana), referente prof.ssa Roberta Garibaldi, Corso di Laurea magistrale in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere

Referente di attività didattiche internazionalizzate

- a.a. 2024/2025, 2023/2024**, referente e tutor per l’insegnamento di “**Tourism and Hospitality Economics**” con il visiting professor Peter Keller (University of Lausanne, Svizzera), Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere
- a.a. 2022/2023**, referente e tutor per l’insegnamento di “**Tourism Industry**” (cod. 44161-Mod1, 6 CFU, ECON-07/A) con il visiting professor Greg Richards (Tilburg University, Paesi Bassi), Corso di Laurea magistrale in Planning e Management in Tourism Systems, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere

Cultore della materia

- a.a.2020/2021, 2019/2020, 2018/2019, 2017/2018**, cultore della materia per l’insegnamento di “Tourism management” (docente: prof.ssa Roberta Garibaldi)
- a.a.2016/2017, 2015/2016, 2014/2015**, cultore della materia per l’insegnamento di “Marketing” (docente: prof.ssa Roberta Garibaldi)
- a.a. 2013/2014, 2012/2013**, cultore della materia per gli insegnamenti di "Istituzioni di Economia" ed "Economia del Turismo" (docente: prof. Andrea Macchiavelli)

b. Presso altre università italiane

Docente in master universitari di I livello

a.a. 2024/2025, docente a contratto di “**Food & Wine tourism**”, Master di primo livello in Food & Wine Tourism, Fondazione Universitaria Marco Biagi (ente strumentale dell’Università di Modena e Reggio Emilia: <https://fmb.unimore.it>)

Docente in corsi di laurea triennale

a.a. 2024/2025, docente a contratto del laboratorio “**Tourism Analytics, Policy & Governance del Turismo**” (ECON-06/A, 3 CFU, 12 ore), Corso di laurea triennale Management Turistico e Commercio Internazionale, Campus CIELS – campus di Brescia (ente accreditato dal Ministero: <https://www.ciels.it/chi-siamo/>)

Docente in altri corsi

2022, relatore al seminario del modulo “Destinazioni turistiche e mercato internazionale e scenario di riferimento”, Corso di formazione in turismo sostenibile in area marina protetta – TUSAMP destinato ad operatori del settore turistico, Università degli studi di Foggia, Dipartimento di Economia, Management e Territorio

c. Presso altri enti ed istituzioni

Docente in corsi ITS / IFTS

2025 (31/03-14/04), docente del modulo “**Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio**”, Corso Tecnico superiore specializzato nell’innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione, Istituto Tecnologico Superiore per l’Innovazione del Sistema Agroalimentare ITS Academy Agroalimentare – sede di Lecco (LC)

2025 (10/01-17/01), docente dell’unità formativa “**Food & Wine Tourism**” con il dott. Dauro Maria Zocchi, Corso Food & Wine Marketing & Communication, ITS Academy Turismo Veneto – sede di Verona

2025 (06/02), docente del modulo “**Valorizzazione e legislazione dei prodotti agroalimentari con particolare riguardo al territorio**”, Corso Tecnico superiore specializzato nell’innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione, Istituto Tecnologico Superiore per l’Innovazione del Sistema Agroalimentare ITS Academy Agroalimentare – sede di Milano (LC)

2022 (12/01-31/03), docente del modulo “**Laboratori di percorsi enogastronomici**”, Corso di Tecnico superiore per gestione di imprese e servizi ristorativi (Restaurant Business Management), Fondazione Istituto Tecnico Superiore per il Turismo – sedi di Valeggio sul Mincio e Villorba (VR)

2021 (07/01-25/01), docente dell’unità formativa “**Turismo: attori e trend del turismo enogastronomico**”, Corso di istruzione biennale per Tecnico superiore specializzato in management digitale per la costruzione di sistemi territoriali del vino e del cibo sostenibili, Fondazione ITS Regionale della Puglia per l’Industria dell’Ospitalità e del Turismo Allargato – sede di Lecce (LE)

2020 (23/10-06/11), docente del modulo “**Food tourism: territori, sostenibilità e mercati**”, Corso di Tecnico superiore per gestione di imprese e servizi ristorativi (Restaurant Business Management), Fondazione Istituto Tecnico Superiore per il Turismo – sede di Bardolino (VR)

- 2020 (28/04-23/06)**, docente dell'unità formativa **“Turismo Enogastronomico”** con la d.ssa Elena Viani, Corso Tecnico Superiore per l'enogastronomia e Tecnico Superiore per la vendita on line di prodotti e servizi (e-commerce manager), Fondazione ITS PINTA “Polo Innovativo Nuove tecnologie Agroalimentari – sede di Locorotondo (BA)
- 2020 (24/02-26/02)**, docente del modulo **“Costruzione della rete integrata di turismo relazionale lungo le Vie della Zagara”**, Progetto formativo Social Farming 3 – Inserimento formativo nella filiera agrumicola siciliana, Associazione Arces – sede di Catania (CA)
- 2019 (01/11) - 2020 (30/01)**, docente del modulo **“Food tourism: territori, sostenibilità e mercati”**, Corso di Tecnico superiore per gestione di imprese e servizi ristorativi (Restaurant Business Management), Fondazione Istituto Tecnico Superiore per il Turismo – sede di Bardolino (VR)
- 2019 (03/03-10/03)**, docente dell'unità formativa **“Tendenze e dinamiche dell'enogastronomia e del turismo enogastronomico”**, Corso di istruzione biennale per Tecnico superiore specializzato in ICT management delle aziende e dei servizi turistico-ristorativi legati alla cultura del gusto, Fondazione ITS Regionale della Puglia per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato – sede di Lecce (LE)
- 2019 (22/01) - 2018 (15/11)**, docente del modulo **“Valorizzazione della tipicità alimentare italiana e veneta”**, Corso di Tecnico superiore per gestione di imprese e servizi ristorativi (Restaurant Business Management), Fondazione Istituto Tecnico Superiore per il Turismo – sede di Bardolino (VR)
- 2018 (15/11-18/12)**, docente del modulo **“Food tourism: mercati e trend di settore”**, Corso di Tecnico superiore per gestione di imprese e servizi ristorativi (Restaurant Business Management), Fondazione Istituto Tecnico Superiore per il Turismo – sede di Valeggio sul Mincio (VR)
- 2018 (08/01-05/02)**, docente del modulo **“Il turismo rurale e l'accoglienza al cliente”**, Corso di Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio – prodotti locali, biologico e turismo rurale, Imiberg Società Cooperativa sociale a.r.l.– Bergamo (BG)
- 2017 (08/02-31/07)**, docente dei moduli **“Il turismo rurale e l'accoglienza al cliente”** e **“Marketing”**, Corso di Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio – prodotti locali, biologico e turismo rurale, Imiberg Società Cooperativa sociale a.r.l.– Bergamo (BG)
- 2015 (24/03-10/06)**, docente del modulo **“Analisi e interpretazione dei dati”** con la d.ssa Elena Viani, Corso Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alla risorse, opportunità ed eventi del territorio, Fondazione ENAC Lombardia C.F.P. Canossa – sede di Brescia (BS)

Docente in altri corsi

- 2023 (14/06-15/06)**, docente del modulo **“Gastronomy Tourism”** Master Five Stars Hotel Management, Hotel Business School (Forte Village Resort e Luiss Business School) –Pula (CA)
- 2020 (27/06-04/07)**, docente nelle attività di formazione agli operatori organizzate all'interno del progetto **“Comunità che nutrono. Per una mappa della cultura alimentare valtellinese”** (Avviso Unico Cultura 2019), Alplab – Sondrio (SO)

2018 (27/06-04/07), docente nelle attività di formazione agli operatori organizzate all'interno del progetto **“Comunità che nutrono: per una nuova mappa della cultura alimentare valtellinese”** (Avviso Unico Cultura 2018), Alplab – Sondrio (SO)

2018 (01/02-03/03), docente nelle attività di formazione agli operatori organizzate all'interno del progetto **“Comunità che nutrono: per una nuova mappa della cultura alimentare valtellinese”** (Avviso Unico Cultura), Alplab – Sondrio (SO)

ATTIVITÀ DI RICERCA

a. Presso l'Università degli studi di Bergamo

Assegnista di ricerca

2019 (01/06) - 2023 (31/05), assegnista di ricerca sul progetto **“Il turismo enogastronomico: una analisi della domanda, dell'offerta e delle professioni del settore”** (SC 13/B2, ora GSD 13/ECON-07; SSD SECS-P08, ora ECON-07/A), referenti scientifici prof.ssa Roberta Garibaldi (fino al 30/09/2020) e prof. Mauro Cavallone (dal 01/10/2020), Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere (fino al 30/09/2020) e Dipartimento di Scienze Aziendali (dal 01/10/2020), Università degli studi di Bergamo

2017 (01/02) - 2019 (31/01), assegnista di ricerca sul progetto **“La valorizzazione dell'enogastronomia per lo sviluppo turistico”** (SC 13/B2, ora GSD 13/ECON-07; SSD SECS-P08, ora ECON-07/A), referente scientifico prof.ssa Roberta Garibaldi, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere, Università degli studi di Bergamo

2015 (01/11) - 2016 (31/10), assegnista di ricerca sul progetto **“Trend e buone pratiche del turismo enogastronomico per lo sviluppo di prodotti innovativi, di qualità e sostenibili”** (SC 13/B2, ora GSD 13/ECON-07; SSD SECS-P08, ora ECON-07/A), referente scientifico prof.ssa Roberta Garibaldi, Centro Studi sul Territorio “Lelio Pagani”, Università degli studi di Bergamo

Incarichi di collaborazione in progetti di ricerca

2016 (29/02-30/04), collaboratore nel progetto di ricerca **“Tendenze ed evoluzioni del turismo culturale, focus sul turismo enogastronomico”**, referente prof.ssa Roberta Garibaldi, Dipartimento di Scienze aziendali, economiche e metodi quantitativi, Università degli studi di Bergamo

2012 (11/12-31/12), collaboratore nel progetto di ricerca per il Comune di Bergamo **“Analisi di dati statistici riguardanti il turismo”**, referente prof.ssa Roberta Garibaldi, Dipartimento di Scienze aziendali, economiche e metodi quantitativi, Università degli studi di Bergamo

2011 (01/01) - 2012 (30/06), collaboratore nel progetto di ricerca **“V.E.T.T.A. - Valorizzazione delle Esperienze e dei prodotti Turistici Transfrontalieri delle medie e Alte”** (Programma Interreg IVA Italia-Svizzera 2007-2013), referente prof. Andrea Macchiavelli, Dipartimento di Scienze dei linguaggi, della comunicazione e degli studi multimediali, Università degli studi di Bergamo

2011 (01/06-31/12), collaboratore nel progetto di ricerca per il Comune di Bergamo **“Servizio di implementazione di un database per il censimento di dati statistici e temporali riguardanti visitatori, city users e turisti”**, referente prof.ssa Roberta Garibaldi, Dipartimento di Scienze dei linguaggi, della comunicazione e degli studi multimediali, Università degli studi di Bergamo

Partecipazione a gruppi di ricerca nazionali e internazionali

2025-presente, collaboratore alla didattica e alla ricerca presso l'**Imago Mundi Lab – Immaginari Multimediali e Digitali del Mondo** (<https://cst.unibg.it/ricerca/imago-mundi-lab>)

ALTRE ESPERIENZE PROFESSIONALI

2023 (11/07)-2025 (31/12), **consulente tecnico-scientifico per attività di ricerca applicata nell'ambito del marketing del turismo enogastronomico**. Fra i progetti seguiti: “Piano di ricerca propedeutico alla realizzazione delle azioni del progetto esecutivo di innovazione della destinazione Puglia, ambito enogastronomia e oleoturismo” (committente: Puglia Promozione, 2025); “Turismo sostenibile e brand territoriali - Brand Dolomiti e Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene” (committente: Venicepromex e CCIAA Belluno-Treviso, 2025); “Destinazioni enoturistiche italiane” (committente: Vinality Tourism, 2025); “Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano” (2024; 2023); “Rapporto sull'Enoturismo in Italia , La domanda enoturistica” (in collaborazione con ISMEA, Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, 2024); “Gastronomy Tourism Product Development Project in Ubud” (committente: UN Tourism, 2023), **Associazione Italiana Turismo Enogastronomico – Bergamo** (www.associazioneitalianaturismoenogastronomico.it)

2021 (20/12)-2022 (15/11), **collaboratore in attività di assistenza tecnica** all'amministratore delegato con riferimento ad indagini ed analisi legate al **fenomeno turistico enogastronomico**, **ENIT-Agenzia Nazionale del Turismo – Roma** (www.enit.it)

2015 (01/04)-2016 (31/03), **collaboratore** nel progetto “Prospettive di valorizzazione turistica del comune di Ardesio”, **Associazione Pro Loco Ardesio – Ardesio (BG)**

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA SU BANDI COMPETITIVI

a. Presso altri enti ed istituzioni

2014 (08/08)-2015 (30/11), **collaboratore** sui temi dello **sviluppo e valorizzazione turistica** nell'ambito del **progetto “Rifunionalizzazione antichi nuclei rurali lombardi”** (cofinanziato da Fondazione Cariplo), **ERSAF-Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste – sede di Milano** (www.ersaf.lombardia.it)

2011 (01/08) - 2013 (30/09), **project manager** dei progetti “**For.Ti-Linea Cadorna**” (Programma Interreg IVA Italia-Svizzera 2007-2013) e “**ClimAlpTour**” (Programma di cooperazione transnazionale Spazio Alpino 2007-2013), **ERSAF-Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste – sede di Milano** (www.ersaf.lombardia.it)

2011 (21/04-30/06), **collaboratore** sui temi del **turismo nelle aree alpine** nell'ambito del progetto “**ClimAlpTour**” (Programma di cooperazione transnazionale Spazio Alpino 2007-2013), **WWF ricerche e progetti – Roma**

2009 (20/04) - 2010 (20/12), **collaboratore** sui temi del **turismo nelle aree alpine** nell'ambito del progetto “**ClimAlpTour**” (Programma di cooperazione transnazionale Spazio Alpino 2007-2013), **IREALP-Istituto di Ricerca per l'Ecologia e l'Economia Applicate alle Aree Alpine – sede di Milano**

TERZA MISSIONE

a. Presso l'Università degli studi di Bergamo

Partecipazione all'organizzazione di eventi pubblici di valorizzazione della ricerca e della didattica:

- 2025 (31/05), Evento finale CREO-LAB Sustainability & Tourism and Creative Industries**, referenti prof.sse Federica Burini e Silvana Signori, Università degli studi di Bergamo (Sala Galeotti, sede di via dei Caniana), Bergamo
- 2025 (31/05), L'università per il territorio. Gli studenti del CREO-LAB – Turismo e Industrie Creative per la Valle Brembana**, referente prof.ssa Federica Burini, Infopoint di Altobrembo, Olmo al Brembo (BG)
- 2025 (25/03), Bergamo Heritage Lab. Dalle aule al territorio tra accessibilità, valorizzazione e fruizione del patrimonio culturale**, referenti prof.sse Cinzia Spinzi e Federica Burini, Università degli studi di Bergamo (Aula Castoldi, sede di Sant'Agostino)
- 2024 (20/10), FORME CREO-LAB: Turismo e industrie creative in Valle Brembana**, referente prof.ssa Federica Burini, Palazzo del Podestà (Sala dei Giuristi), Bergamo
- 2024 (18/05), Evento finale CREO-LAB Sustainability & Tourism and Creative Industries**, referenti prof.sse Federica Burini e Silvana Signori, Università degli studi di Bergamo (Sala Galeotti, sede di via dei Caniana), Bergamo
- 2023 (27/10), Final presentation of the mobility results**, progetto BIP - Blended Intensive Programme COME - Co-Planning Urban Mobilities In Europe, Adaptive and collaborative planning for European urban hubs of mobility, referenti prof.sse Federica Burini e Alessandra Ghisalberti, Università degli studi di Bergamo (Aula 3, sede di Salvecchio)

PUBBLICAZIONI

a. Articoli in rivista

1. Wassler, P., Rigo, R., Pozzi, A., Baratta, R. (2025). Beyond the gaze: "I-Thou" relationships in sightseeing bus tourism, *Tourism Management*, 113, pp. 1-6 (Classe A). <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2025.105332>, <https://hdl.handle.net/10446/310585>
2. Cavallone, M., Pozzi, A., Wassler, P., Palumbo, R. (2023). "Actual and perceived gaps in the supply and demand for marketing and communication services: an empirical analysis of the province of Bergamo", *The TQM Journal*, 36(9), pp. 40-52 (Classe A). <https://doi.org/10.1108/TQM-08-2023-0259>, <https://hdl.handle.net/10446/263509>
3. Duarte Alonso, A., Bressan, A., Kim Vu, O. T., Ha Do, L. T., Garibaldi, R., Pozzi, A. (2022). "How consumers relate to wine during COVID-19 – a comparative, two nation study", *International Journal of Wine Business Research*, 34 (4), pp. 590-607. <https://doi.org/10.1108/IJWBR-09-2021-0051>, <http://hdl.handle.net/10446/212508>
4. Garibaldi, R., Pozzi A. (2020). "Food museums as cultural institutions and tourist attractions: Evidence from Italy", *Journal of Gastronomy and Tourism*, 5 (2), pp. 83-94. <https://doi.org/10.3727/216929720X15968961037935>, <https://hdl.handle.net/10446/301125>
5. Stone, M. J., Garibaldi, R., Pozzi, A. (2020). "Motivation, Behaviors, and Travel Activities of Beer Tourists", *Tourism Review International*, 24(2-3), pp. 167-178. <https://doi.org/10.3727/154427220X15912253254437>, <http://hdl.handle.net/10446/163158>

6. Garibaldi, R., e Pozzi, A. (2018). “Vino e cibo: da elemento accessoria a fattori determinante nelle scelte di viaggio degli italiani”, **Turistica Italian Journal of Tourism**, 27(2), pp.53-60, <http://hdl.handle.net/10446/135410>
7. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2018). “Creating tourism experiences combining food and culture: an analysis among Italian producers”, **Tourism Review**, 73(2), pp.230-241. <https://doi.org/10.1108/TR-06-2017-0097>, <http://hdl.handle.net/10446/121500>
8. Garibaldi, R., Stone, M.J., Wolf, E., e Pozzi, A. (2017). “Wine travel in the United States: a profile of wine travellers and wine tours”, **Tourism Management Perspectives**, 23, pp. 53-57. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.04.004>, <http://hdl.handle.net/10446/85678>
9. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2014). “Young people and mountain. Evidence from a survey in the Northern Italy”, **Journal of Alpine Research**, 102 (4). <https://doi.org/10.4000/rga.2392>, <http://hdl.handle.net/10446/31252>
10. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2013). “I passeggeri low cost tra crisi economica e politiche dei vettori: tendenze all'aeroporto di Orio al Serio”, **Economia dei Servizi**, 3, pp.293-308. <http://hdl.handle.net/10446/31253>

b. Contributi in volume

11. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2025). “The Niche Food Tourist”, in F. Fusté-Forné, E. Wolf (a cura di) **The Food Tourist**, pp. 7-18. Emerald Publishing Limited: Leeds. <https://doi.org/10.1108/978-1-83549-085-320251002>, <https://hdl.handle.net/10446/298267>
12. Garibaldi, R., Zocchi, D., Pozzi, A. (2025). “An overview of wine tourism in Italy”, in C. Torres, C. Lima Marques (a cura di) **Wine Tourism Law**, pp. 77-92. ESHTE - Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril: Estoril. <https://hdl.handle.net/10446/298165>
13. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2023). “Food as Food as High Tech”, in F. Fusté-Forné, E. Wolf (a cura di) **Contemporary Advances in Food Tourism Management and Marketing**, pp. 81-93. Routledge: Londra. <https://doi.org/10.4324/9781003282532>, <https://hdl.handle.net/10446/299246>
14. Pozzi, A. (2023). “A review of the concept of creative gastronomy tourism”, in R. Garibaldi, P. Buonincontri, L. Erricchiello, R. Micera (a cura di) **Evolving the perspectives on the value of gastronomy for Mediterranean destination development**, pp. 191-220. McGrawHill: Milano. <https://hdl.handle.net/10446/262353>
15. Garibaldi, R., Stone, M. J., Wolf, E., Pozzi, A. (2022). “Wine tourism and consumer behavior”, in S. K. Dixit (a cura di) **Routledge Handbook of Wine Tourism**, pp- 132-142. Routledge International: Abingdon. <https://dx.doi.org/10.4324/9781003143628-13>, <https://hdl.handle.net/10446/232991>
16. Garibaldi, R., Stone, M. J., Pozzi, A. (2021). “Consuming Gastronomy while Travelling: What Do Tourists Want?”, in Grasso, F., Sergi, B. (a cura di), **Tourism in the Mediterranean Sea: An Italian Perspective**, pp. 109-118. Emerald Publishing: Bingley. <http://hdl.handle.net/10446/164302>
17. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2021). “Il turismo enogastronomico e le dinamiche della domanda: un’analisi del comportamento degli italiani”, in G. Tagarelli, F. Torchia (a cura di) **Turismo, Paesaggio e Beni Culturali. Prospettive di tutela, valorizzazione e sviluppo sostenibile. Volume II**, pp. 371-382. Aracne Editrice: Canterano (RM). <http://hdl.handle.net/10446/206562>

18. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2020). “Gastronomy tourism and Covid-19: technologies for overcoming current and future restrictions”, in F. Burini (a cura di), **Tourism facing a pandemic: from crisis to recovery**. Università degli studi di Bergamo: Bergamo. https://dx.doi.org/10.13122/978-88-97253-04-4_p45, <http://hdl.handle.net/10446/160917>
19. Garibaldi, R., Pozzi, A., Viani, E. (2019). “Networking as a strategy to improve the value of food and wine heritage: the case study of East Lombardy” in W. Gronau, R. Bonadei, E. Kastenholz, A. Pashkevich (a cura di), **E-Cul-Tours. Enhancing Networks in Heritage Tourism**, pp. 249-262. Tab Edizioni: Roma. <http://hdl.handle.net/10446/165509>
20. Stone, M. J., Garibaldi, R., e Pozzi, A. (2019). “Exploring additional food and beverage activities of wine travelers”, in S. K. Dixit (a cura di), **The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism**, pp. 89-96. Routledge: Abingdon, Oxon. <https://dx.doi.org/10.4324/9781315147628-12>, <http://hdl.handle.net/10446/136305>
21. Garibaldi, R., Pozzi, A., Viani E. (2018). “Valorizzare l’enogastronomia per l’innovazione della città” in R. Bonadei, S. Cavalieri, F. Nicora, M. R. Ronzoni (a cura di), **Città come frontiere creative. Visioni, pratiche e progetti**, pp. 215-225. Harmattan Italia: Torino. <http://hdl.handle.net/10446/135299>
22. Garibaldi R., Pozzi A, 2016. “Le Mura veneziane e il turismo” in R. Bonadei, G. Cappelluzzo., R. Ferlinghetti, L. Frosio Roncalli, A.M. Testaverde (a cura di), **Bergamo verso l’UNESCO. Terra di San Marco. Da frontiera di pietra a paesaggi vivi di pace**, pp. 181-189. Grafica&Arte: Bergamo. <http://hdl.handle.net/10446/70236>
23. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2014). “Low-Cost Flights and Changes in Tourism Flows: evidence from Bergamo-Orio Al Serio International Airport” in H. Pechlaner, E. Smeral (a cura di), **Tourism and Leisure. Current Issues and Perspectives of Development**, pp. 323-336. Springer Fachmedien Wiesbaden: Wiesbaden. https://dx.doi.org/10.1007/978-3-658-06660-4_20, <http://hdl.handle.net/10446/31254>

c. Contributi in atti di convegno

24. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2022). “Innovating wine tourism after the pandemic: new needs and expectations of travellers”, in **Gastronomy after the pandemic: Changes and challenges in food tourism: ATLAS SIG, Gastronomy and Tourism meeting**, Girona, Spain, February 16-19, 2022. Abstract Book, p. 11. ATLAS (Association for Tourism and Leisure Education and Research): Arnhem. <http://hdl.handle.net/10446/206564>
25. Pozzi, A., Cavallone, M., Wassler, P. (2022). “Creative needs in gastronomy tourism: a segmentation of travellers”, in **Next Generation Marketing. Place, People, Planet: cooperation & shared value for a new era of critical marketing**, pp. 1-10. SIMktg: Parma. <http://hdl.handle.net/10446/230689>
26. Garibaldi, R., e Pozzi, A. (2018). “L’influenza della componente enogastronomica sul comportamento di viaggio degli italiani”, in **Convegno Sinergie - Sima 2018: Transformative business strategies and new patterns for value creation, 14-15 June 2018**, Referred Electronic Conference Proceeding. Extended Abstract, pp. 47-50. Fondazione CUEIM: Verona. <http://hdl.handle.net/10446/135301>
27. Garibaldi, R., Pozzi, A., Viani, E. (2017). Opportunità e sfide del turismo enogastronomico, in **Territori del Vino e del Gusto, In viaggio alla scoperta del Genius Loci, Convegno Caltagirone 2017**, pp. 25-33. Progetto Accademia Libri. <https://hdl.handle.net/10446/300725>
28. Garibaldi, R., Pozzi, A., Viani, E. (2016). “Food, art and tourism as a boost for innovation: successful experiences from Italy” in **ATLAS Annual Conference 2016. Tourism: Lifestyles**

and Locations. Canterbury, United Kingdom, 14-16 settembre. Book of extended abstracts, pp. 61-65. ATLAS (Association for Tourism and Leisure Education and Research): Arnhem. <http://hdl.handle.net/10446/72467>

d. Altre tipologie

29. Macchiavelli, A., Garbellini, L., Pozzi, A. (2012). “Climate change and its impact on tourism in the alpine space: l'area Presolana-Monte Pora”. ERSAF-Regione Lombardia: Milano. <http://hdl.handle.net/10446/31834>

CONFERENZE

a. Conferenze scientifiche

1. Pozzi, A., Wassler, P., Cavallone, M., Danovi, A. (2023). “A review of the notion of creative tourism”, intervento al convegno **26th Excellence in Services International Conference**, Paisley (Scozia), 31 Agosto – 1 settembre.
2. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2022). “Evaluating tourist attractiveness of food and wine hubs”, intervento al convegno **ATLAS SIG Gastronomy and Tourism Meeting Tradition and innovation in gastronomy**, Sibiu (Romania) ed online, 24-27 maggio.
3. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2022). “Bisogni, funzioni ed applicazioni delle nuove tecnologie nel turismo enogastronomico”, intervento alla **XIV Riunione Scientifica SISTUR Turismo: verso una ripresa responsabile – Strategie, rischi, opportunità**, Roma, 24-26 novembre.
4. Pozzi, A., Cavallone, M., Wassler, P. (2022). “Creative needs in gastronomy tourism: a segmentation of travellers”, intervento al **XIX Convegno Annuale della Società Italiana Marketing Next Generation Marketing. Place, People, Planet: cooperation & shared value for a new era of critical marketing**, Salerno, 20-21 novembre.
5. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2022). “Sustainability in gastronomy tourism: does it matter to travelers? An analysis of their sensitiveness towards sustainable attributes in visits to producers”, intervento al convegno **5th Global Tourism & Hospitality Conference (GTHC2022)** organizzato da School of Hotel and Tourism Management of The Hong Kong Polytechnic University, Honk Kong (Cina) ed online, 13-14 giugno.
6. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2022). “Innovating wine tourism after the pandemic: new needs and expectations of travelers”, intervento al convegno **ATLAS Gastronomy and Tourism Research Group Meeting Gastronomy after the pandemic: Changes and challenges in food tourism**, Girona (Spagna) 16-19 febbraio.
7. Garibaldi, R., Pozzi, A. (2021). “Come creare esperienze enogastronomiche sostenibili? La prospettiva del turista”, intervento alla **XIII Riunione Scientifica SISTUR Il turismo tra innovazione green e digitale. Cultura dei territori e beni comuni**, Bergamo, 18-20 novembre.
8. Pozzi, A. (2021). “Accrescere le soft skill attraverso la collaborazione tra università ed imprese: il progetto europeo INCOME Tourism”, intervento alla **XIII Riunione Scientifica SISTUR Il turismo tra innovazione green e digitale. Cultura dei territori e beni comuni**, Bergamo, 18-20 novembre.
9. Pozzi, A. (2021). “New perspectives on gastronomy tourism: opportunities and challenges”, intervento come keynote speaker alla conferenza **XIII International Tourism Congress**, Estoril (Portogallo), 28-29 ottobre.

10. Pozzi, A. (2020). “Creativity, Gastronomy And Tourism: How to Develop a Creative Approach to Gastronomy Tourism?”, intervento alla conferenza online **2020 FoodTreX Food Travel Research Summit**, 15-16 ottobre.
11. Garibaldi, R., Pozzi A. (2019). “Il turismo enogastronomico e le dinamiche della domanda: un’analisi del comportamento degli italiani”, intervento alla **XI Riunione Scientifica SISTUR**, Benevento, Rende e Cosenza, 24-26 ottobre.
12. Garibaldi, R., Pozzi, A., Viani, E., e Tonsi, A. (2018). “Profiling ‘social eaters’: an analysis of users of Gnammo, a social eating platform”, intervento alla **X Riunione scientifica della SISTUR**, Benevento, 14-16 novembre.
13. Garibaldi, R., e Pozzi, A. (2018). “Gastronomy and its influence on italian travellers' holiday decisions”, intervento al **1st World Congress On Agritourism** organizzato da EURAC Resaerch, Bolzano, 7-9 novembre.
14. Stone, M. J., Garibaldi, R., e Pozzi, A. (2018). “Demographic differences in European beer tourism behaviours”, intervento alla conferenza **Tomorrow’s Food Travel**, Göteborg (Svezia), 8-10 ottobre.
15. Garibaldi, R., e Pozzi. A. (2018). “Traveling for food: An analysis of Italian tourists’ attitudes and behaviors”, intervento alla conferenza **ATLAS Gastronomy and Tourism New approaches for providing customer experiences in gastronomy tourism**, Bergamo, 21-23 febbraio.
16. Garibaldi, R., Biffignandi, S., e Pozzi, A. (2017). “Ruolo e importanza dell'esperienze enogastronomiche nei viaggi degli italiani”, intervento alla **IX Riunione scientifica della SISTUR**, Pistoia, 16-17 novembre.
17. Macchiavelli, M., Pozzi, A., e Gavazzeni, A. (2016). “Il volontariato locale come possibile leva di sviluppo turistico. Il caso di Ardesio nell’Alta Valle Seriana”, intervento alla **VIII Riunione scientifica della SISTUR**, San Marino, 17-18 novembre.
18. Garibaldi, R., e Pozzi, A. (2016). “Arte, gastronomia e turismo: un’analisi delle esperienze italiane di successo”, intervento alla **VIII Riunione scientifica della SISTUR**, San Marino, 17-18 novembre.
19. Garibaldi, R., Pozzi, A., e Viani, E. (2016). “Food, art and tourism as a boost for innovation: successful experiences from Italy”, intervento alla conferenza **ATLAS Tourism, Lifestyles and Locations**, Canterbury (Regno Unito), 14-16 Settembre.
20. Garibaldi, R., Pozzi, A., e Viani, E. (2016). “The importance of U.S market for food tourism in Italy”, intervento alla **VI conferenza internazionale sul turismo ICOT 2016**, Napoli, 29 giugno-2 luglio.
21. Pozzi, A. (2016). “‘Virtual’ volunteering and museum enhancement in the Italian alpine destinations”, intervento al workshop **Beyond the Great Beauty. Rescaling Cultural Heritage and Tourism**, Rimini, 10-12 febbraio.
22. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2015). “Low-cost flights and tourism: development and changes from Bergamo-Orio al Serio international airport”, intervento alla conferenza **SITCON 2015 (Singidunum International Tourism Conference)**, Belgrado (Serbia), 25 settembre.
23. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2014). “The influence of airports with low-cost flights on tourism development. Facts from Bergamo-Orio al Serio International Airport”, intervento al **V Simposio internazionale in Service Management (IRSSM) Service Imperatives in the New Economy – Future Directions in Service Research**, Pärnu (Estonia), 8-12 giugno.
24. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2013). “I passeggeri low cost tra crisi economica e politiche dei vettori. Tendenze all’aeroporto di Orio al Serio”, intervento alla **V riunione scientifica SISTUR**, Rimini, 29-30 novembre.
25. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2013). “Hiking in the mountains: conditions and prospects for younger generation in the Northern Italy”, intervento alla **conferenza annuale dell’Aiest (International Association of Scientific Experts in Tourism)**, Izmir (Turchia), 25-29 agosto.

26. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2012). “Politiche di mobilità ed implicazioni turistiche. L’aeroporto di Orio al Serio e i turisti low cost”, intervento alla **IV riunione scientifica SISTUR**, Palermo, 26-27 ottobre

b. Altre conferenze

27. Pozzi, A. (2018). “Vino e non solo: come integrare enogastronomia e turismo?”, intervento al convegno Turismo e Enoturismo organizzato da promoeventi, Cagliari, 21 luglio.
28. Pozzi, A. (2015). “Interreg ForTi-Linea Cadorna: risultati di progetto”, intervento al convegno conclusivo del progetto ForTi-Linea Cadorna - Dai sentieri di guerra alle strade di pace (programma Interreg IT-CH 2007-2013) organizzato dalla Provincia del Verbano Cusio Ossola, Verbania Fondotoce (VB), 26 settembre.
29. Pozzi, A. (2015). “Interreg ForTi-Linea Cadorna: risultati di progetto”, intervento alla presentazione del volume “Alla scoperta della Frontiera Nord” organizzato dalla Provincia di Como e da ERSAF, Como, 8 luglio.
30. Pozzi, A. (2014). “Interreg ForTi-Linea Cadorna: risultati di progetto”, intervento alla presentazione del volume “Alla scoperta della Frontiera Nord” durante la fiera Alta Quota, Bergamo, 10 ottobre.
31. Pozzi, A. (2013). “Interreg ForTi-Linea Cadorna: risultati di progetto”, intervento all’evento conclusivo del progetto ForTi-Linea Cadorna (programma Interreg IT-CH 2007-2013) organizzato da ERSAF, Colico (LC), 7 settembre.
32. Macchiavelli, A., e Pozzi, A. (2013). “Progetto VETTA. L’escursionismo alpino: fatti, comportamenti e prospettive”, intervento al convegno organizzato da Regione Piemonte Qualità e tecnologia in vetta, Domodossola (VB), 24 maggio.
33. Pozzi, A. (2012). “Modelli di sviluppo sostenibile per la comunità montane. Esperienza dall’Alpine Space Programme: il progetto ClimAlpTour”, intervento al convegno organizzato da Kyoto Club Cambia il Clima, Cambia il Turismo. Politiche ed interventi di adattamento ai cambiamenti climatici delle stazioni sciistiche e delle località di turismo invernale, Cerreto (RE), 14 giugno.
34. Pozzi, A. (2011). “Climate Change and its impact on tourism in the Alpine Space (CLIMAPLTOUR project)”, intervento al convegno organizzato da EUROMONTANA Sustainable active tourism – mountain communities leading Europe in finding innovative solutions, Inverness (Scozia), 27-28 settembre.

ATTIVITÀ DI REFERAGGIO

Ad hoc reviewer per Consumer Behavior in Tourism and Hospitality, Journal of Tourism and Cultural Change, Tourism Review.

CAPACITÀ E COMPETENZE LINGUISTICHE

Italiano

- Madrelingua

Inglese

- Capacità di lettura: C1 (livello avanzato)
- Capacità di scrittura: C1 (livello avanzato)
- Capacità di espressione orale: C1 (livello avanzato)

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base al D. Lgs. 196/2003, coordinato con il D. Lgs. 101/2018, e al Regolamento UE 2016/679.

Ai sensi degli art. 46 e 47 del d.P.R. 445 del 2000 attesto la veridicità delle dichiarazioni riportate nel presente Curriculum Vitae.

Bergamo, 13 gennaio 2026