

Alberto Capatti. Ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo Rettore. Ha diretto i mensili "La Gola" e "Slow". Con Massimo Montanari è autore de *La cucina italiana storia di una cultura* (Laterza 1999). Ha curato l'edizione con commento de *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (BUR 2010) e pubblicato *La storia della cucina italiana* (Tommasi 2014), *Vegetit le avanguardie vegetariane in italia* (Cinquesensi 2016) e *Mangiapensieri, lessico immaginario del cibo* (Alfabeta, 2017). E' attualmente direttore scientifico di CasArtusi, presidente dell'Accademia del Panino Italiano e presiede il comitato scientifico della Fondazione Gualtiero Marchesi. Ha pubblicato nel 2019 *Pellegrino Artusi il fantasma della cucina italiana*, (Mondadori), nel 2020 *La ricetta della ricetta*, e nel 2022 un *Piccolo atlante dei cibi perduti*, Slow Food editore.