



**ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA**

PROCEDURA VALUTATIVA AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 5 DELLA L. 240/2010 DELLA DOTT.SSA FRANCESCA PUCCI DONATI, RTD B) DEL DIPARTIMENTO DI DIPARTIMENTO DI STORIA CULTURE E CIVILTÀ

**VERBALE**

Alle ore 12,00 del giorno 12 aprile 2022, presso il Dipartimento di Storia, Culture e Civiltà. Piazza San Giovanni in Monte 2, Bologna si sono riuniti i seguenti Professori:

- Prof. Bruno FIGLIUOLO - Professore presso l'Università di Udine
- Prof. Franco FRANCESCHI - Professore presso l'Università di Siena
- Prof. Francesco SENATORE- Professore presso l'Università di Napoli Federico II

membri della Commissione nominata con D.R. n. 474 del 24/03//2022 – Prot. n. 00684213.

Ognuno dei componenti dichiara di non avere relazioni di parentela ed affinità entro il 4° grado incluso con gli altri commissari e con il candidato che non sussistono le cause di astensione di cui all'art. 51 c.p.c.

La Commissione procede alla nomina del Presidente nella persona del Prof. Bruno Fugliuolo e del Segretario nella persona del Prof. Francesco Senatore.

La Commissione, esaminati gli atti normativi e regolamentari che disciplinano lo svolgimento delle procedure valutative (Legge 240/2010; D.M. 344/2011; il D.R. 977/2013) prende atto degli standard qualitativi e dei criteri di valutazione delle pubblicazioni stabiliti dal dipartimento.

Nel rispetto dei punteggi massimi previsti, la Commissione dettaglia e specifica i punteggi attribuibili agli elementi appartenenti a ciascuna categoria di standard, come da allegata tabella (allegato 1).

La Commissione definisce inoltre che la valutazione avrà esito positivo qualora il candidato uguagli o superi il punteggio complessivo di 65/100 (o altro punteggio più elevato di 65 – minimo regolamentare previsto).

La Commissione prende visione della documentazione resa disponibile con modalità telematiche relativa alla candidata, dott.ssa Francesca Pucci Donati, ai fini della valutazione.

I Commissari si impegnano a trattare le pubblicazioni del candidato esclusivamente nell'ambito della presente procedura valutativa.

La Commissione avvia la fase di valutazione, compilando la scheda di valutazione allegata al presente verbale (allegato 2).

Al termine della valutazione il candidato ha ottenuto il punteggio di <sup>88</sup>88/100 e pertanto la Commissione, all'unanimità, specifica che la valutazione ha avuto esito positivo.

Il presente verbale originale, letto e controfirmato dai Commissari, la documentazione del candidato e il materiale d'uso del concorso sono resi al Responsabile del procedimento concorsuale presso l'Ufficio Ricercatori a tempo determinato per la successiva approvazione degli atti.

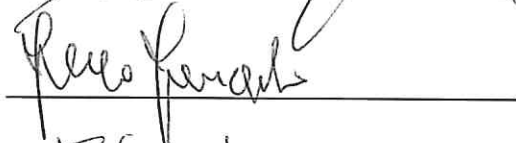
Alle ore 15.15, la seduta viene tolta.

Il Presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto dalla Commissione.

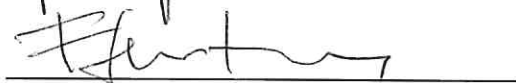
- Prof. Bruno FIGLIUOLO



- Prof. Franco FRANCESCHI



- Prof. Francesco SENATORE



## Allegato 1 – scheda di attribuzione punteggi agli standard

### Attività didattica - (Punti attribuibili max 30)

ATTIVITA'	PUNTI 30
Il volume e la continuità delle attività con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità da 1 a 3 insegnamenti negli ultimi 6 anni punti 5 da 4 a 5 insegnamenti negli ultimi 6 anni punti 10 più di 5 insegnamenti negli ultimi 6 anni punti 15	15
Didattica integrativa e di servizio agli studenti Es relatore di tesi di laurea da 1 a 3 tesi negli ultimi 6 anni punti 5 da 4 a 5 tesi negli ultimi 6 anni punti 8 più di 5 tesi negli ultimi 6 anni punti 10	10
Esiti della valutazione da parte degli studenti dei moduli o degli insegnamenti tenuti: percentuale di giudizi positivi rispetto alla media del cds e dell'Ateneo e numero di indicatori per i quali il giudizio è inferiore, uguale o superiore alla media	5

### Attività di ricerca e pubblicazioni – (Punti attribuibili max 60)

#### Tabella A - Attività di ricerca

ATTIVITA'	PUNTI 15
Organizzazione direzione e coordinamento gruppi di ricerca o <i>semplice partecipazione a centri o gruppi di ricerca nazionali e internazionali</i> Coordinamento di progetti di ricerca competitivi da uno a tre progetti punti 3 da 4 a 5 progetti punti 4 oltre 5 progetti punti 5	5
Conseguimento di premi nazionali e internazionali ( <i>Descrizione dei singoli elementi oggetto di valutazione</i> )	1
Direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste o collane editoriali	1
Organizzazione di congressi e convegni di interesse nazionale e internazionale	1
Partecipazioni in qualità di relatore a congressi e convegni di interesse nazionale e internazionale	3
Consistenza complessiva della produzione scientifica	4

#### Tabella B - Pubblicazioni

PUBBLICAZIONI	PUNTI 45
monografie (per ogni singola opera)	Max 5
articoli (per ogni singola opera)	Max 3
opere in collaborazione (per ogni singola collaborazione)	Max 2

Totale punti attività di ricerca e pubblicazioni (tabella A+ tabella B) = 60

**Attività istituzionali (Punti attribuibili max 10)**

Copertura di incarichi all'interno dell'Ateneo

max 5

Partecipazione a Commissioni del Dipartimento o di Commissioni dei singoli Corsi di laurea oppure Coordinamento di iniziative o manifestazioni di Ateneo e/o del Dipartimento oppure Copertura di incarichi presso rilevanti enti pubblici e privati e organizzazioni scientifiche e culturali

max 5

gf BF 

**Allegato 2 - Scheda di valutazione dott.ssa Francesca Pucci Donati**

**Tabella. Attività didattica - (Punti attribuibili max 30)**

ATTIVITA'	PUNTI
<p>Il volume e la continuità delle attività con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità                      Titolare di corsi del ssd M-STO/01 negli a.a 2020/2021 e 2021/2022:                      - <i>Storia economica e sociale del Medioevo</i> (cds triennale in Storia), 12 cfu                      - <i>Storia economica e sociale del Medioevo</i> (cds magistrale in Scienze storiche ecc.), 6cfu                      Titolare di corsi del ssd M-STO/01 negli a.a 2019/2020                      - <i>Laboratorio 1 (Storia medievale)</i> (cds triennale in Storia), 6cfu                      - <i>seminario Mercati e mestieri nelle città medievali</i> (cds triennale in Storia), 6cfu</p> <p style="text-align: center;">per un totale di 6 insegnamenti</p>	15
<p>Didattica integrativa e di servizio agli studenti                      a.a. 2019/20, 2020/2021 e 2021/2022                      - Relatrice di 2 tesi triennali in Storia (a.a 2020/2021) e di una tesi di laurea magistrale in Scienze storiche e orientalistiche (a.a. 2020/2021).</p>	5
<p>Esiti della valutazione da parte degli studenti dei moduli o degli insegnamenti tenuti nell'a.a. 2019/2020 (per determinazione dell'Ateneo non sono presi in considerazione i dati del 2020/2021)                      - Insegnamento <i>Laboratorio 1</i>, 2019/20: il massimo dei giudizi positivi (100%) per gli indicatori 01, 12 e 17 (media di cds 86,9, 50 e 93.1); giudizi inferiori del cds per gli indicatori 02, 04, 05, 06, 07, 09 e 12                      - Insegnamento <i>Seminario 1</i>, 2019/20: tranne per l'indicatore 01, in linea con la media del cds e di Ateneo, tutti i giudizi sono positivi al 100%, valore ben superiore alla media cds e di Ateneo</p>	4
<i>Totale punteggio attività didattica</i>	<b>24</b>

**Tabella A. Attività di ricerca – (Punti attribuibili max 60)**

ATTIVITA'	PUNTI
<p><i>Organizzazione direzione e coordinamento gruppi di ricerca o semplice partecipazione a centri o gruppi di ricerca nazionali e internazionali</i></p> <p>2011-2013 Membro del Progetto PRIN 2009 Cultura d'élite e cultura popolare: conflitti e interazione nella costruzione del patrimonio alimentare e gastronomico italiano, Unità di Bologna, PI Prof. Massimo Montanari.                      2016-2017 Membro dell'Équipe Pôle Alimentation, Université F. Rabelais de Tours e Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (CESR) di Tours, PI Prof. Bruno Larioux.                      2017-2020 Membro del progetto Risk and Resilience. Exploring historic responses to earthquakes, AD 1200-1755, Archaeology Department, Durham University, PI Prof. Christopher Gerrard.                      2017-2019 Membro del Progetto PRID 2017 Lo spazio commerciale di Venezia nella prima parte del XIV secolo, Dipartimento di Studi umanistici e del patrimonio culturale, Università degli Studi di Udine, PI</p>	5

<p>Prof. Vittorio Formentin. 2017-2020 Membro del Progetto PRIN 2015 Cucina politica. Il linguaggio del cibo tra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche, Unità di Bologna, PI Prof. Massimo Montanari. <i>Direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste o collane editoriali</i> 2019 - Membro del Comitato scientifico della collana Storia. Problemi persone documenti della casa editrice FORUM di Udine (Editrice Universitaria Udinese)</p>	
<p><i>Conseguimento di premi nazionali e internazionali</i> (Descrizione dei singoli elementi oggetto di valutazione) Abilitazione Premio tesi di laurea</p>	0
<p><i>direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste o collane editoriali</i> Membro del comitato scientifico della collana Storia. Problemi persone documenti della casa ed. Forum, Univ. Udine</p>	1
<p><i>Organizzazione di congressi e convegni di interesse nazionale e internazionale</i> - Università di Milano, Dipartimento di Studi Storici, Convegno internazionale Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo: economia, politica e società/ Carne y carniceros entre Italia y España en la Edad Media: economía, política y sociedad, Membro del Comitato scientifico assieme con Beatrice Del Bo e Igor Santos Salazar, 5-6 dicembre 2018. Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3, Les cultures de l'Europe Méditerranéenne Occidentale (LECEMO), Convegno internazionale interdisciplinare Métiers liés au sang dans l'Europe des XVe-XVIIIe siècles, Membro del comitato scientifico del convegno assieme con Constance Jori, Corinne Lucas-Fiorato, Jennifer Ruimi e Elisabeth Belmas, 25-26 febbraio 2016</p>	1
<p><i>Partecipazioni in qualità di relatrice a congressi e convegni di interesse nazionale e internazionale</i> Ha presentato relazioni a 29 convegni dal 2006 al 2021 (7 dal 2019 al 2021), di cui 13 all'estero, in particolare in Francia, e in un congresso di rilievo internazionale (RSA)</p>	3
<p><i>Consistenza complessiva della produzione scientifica e breve sintesi dell'intera produzione scientifica della candidata</i> La produzione scientifica consiste in 5 monografie, una curatela, 33 fra saggi in volume e articoli in rivista (ma 4 solo accettati) fra il 2004 e il 2021 e si caratterizza per continuità di impegno, varietà dei temi affrontati in un lungo arco cronologico, con prospettive interdisciplinari. Le sedi editoriali sono di buono e ottimo livello.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Ai confini dell'Occidente. Regesti degli atti dei notai veneziani a Tana nel Trecento 1359-1388</i>, Udine, Forum Editrice, dicembre 2019, 263 pp.</li> <li>2. <i>Luoghi e mestieri dell'ospitalità nel Medioevo. Alberghi, taverne e osterie a Bologna fra Due e Quattrocento</i>, Spoleto, CISAM, 2018 ("Testi, studi, strumenti", 33), 389 pp.</li> <li>3. <i>Approvvigionamento, distribuzione e consumo in una città medievale. Il mercato del pesce a Bologna nei secoli XIII-XV</i>, Spoleto, CISAM, 2016 ("Testi, studi, strumenti", 32), 300 pp.</li> <li>4. <i>Il mercato del pane. Politiche alimentari e consumi cerealicoli a Bologna fra Due e Trecento</i>, Bologna, Bononia University Press, 2014, 251 pp.</li> <li>5. <i>Dieta, salute, calendari. Dal regime stagionale antico ai Regimina mensium medievali: origine di un genere nella letteratura medico-occidentale</i>, Spoleto, CISAM, 2007 ("Testi, studi, strumenti", 22), 223 pp.</li> </ol>	4

ff

B12

6. Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati (a cura di), *A banchetto con gli amici. Scritti per Massimo Montanari*, Roma, Viella, 2021, 635 pp.
7. *Ospitalità e forestieri a Bologna nel tardo Medioevo*, in «Atti e Memorie. Deputazione di Storia Patria per le Province di Romagna», ns., vol. LXIX, a.a. 2019, Bologna, Pàtron Editore, 2021, pp. 207-217.
8. *Ricette di cucina in un inedito manoscritto ravennate in volgare del XV secolo*, in *A banchetto con gli amici. Scritti per Massimo Montanari*, a cura di T. Lazzari e F. Pucci Donati Roma, Viella, 2021, pp. 397-406.
9. *I Genovesi a Tana (fine XIII-inizi XV secolo)*, in «Nuova rivista storica», CV/III, 2021, pp. 1095-1143.
10. *Due inedite pergamene pisane rogate a Soldaia*, in «Nuova rivista storica», CV/II, 2021, pp. 603-611.
11. *Accoglienza e assistenza negli insediamenti genovesi e veneziani di Caffa e Tana (secoli XIII-XV)*, in *Alle origini del welfare (XIII-XVI secolo). Radici medievali e moderne della cultura europea dell'assistenza*, a cura di G. Piccinni, Roma, Viella, dicembre 2020, pp. 543-56.
12. *Osterie, taverne, sistemi d'ospitalità negli ultimi secoli del Medioevo. La Catinia come fonte per la storia dell'alimentazione e dell'ospitalità*, in *L'Umanesimo di Sicco Polenton. Padova, la Catinia, i santi, gli antichi*, a cura di G. Baldissin Molli, F. Benucci, R. Modonutti, Padova, Centro Studi Antoniani, 2020, pp. 343-355.
13. *L'analisi del termine carbonata nelle fonti medievali*, in «Italice Belgradensia», 1/2019, pp. 49-57.
14. *Il segreto dell'ospitalità*, in *Alla bolognese. Dalla città grassa a Fico*, a cura di M. Montanari, Bologna, il Mulino, 2018, pp. 79-93.
15. *Aliments à vendre: buse et vendeurs de poissons (Bologne, XVle)*, in *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, sous la direction de N. Peyrebonne, Rennes, Presses universitaires de Rennes; Tours, Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2018 (Collection "Tables des hommes"), pp. 99-108.
16. *Les métiers de bouche à Tours dans la deuxième moitié du XVe siècle*, in «Nuova Rivista Storica», CII/II, 2018, pp. 543-580
17. *Imaginaire culinaire et pratiques de table dans les récits de voyage français et italiens (XVe-XVIe siècle)*, in *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, sous la direction de P. Brioist, F. Quellier, Rennes, Presses universitaires de Rennes; Tours, Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2018 (Collection "Tables des hommes"), pp. 167-178.
18. *Ravitaillement en céréales et marché urbain à Bologne au XIIIe siècle*, in *Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Age au XIXe siècle*, édité par A. Knaepen, C. Loir, A. Wilkin, Bruxelles, Editions de l'Université de Bruxelles, 2018, pp. 13-25.
19. *Osti e osterie nei proverbi italiani fra Medioevo ed età moderna*, in «Italice belgradensia», 1/2017, pp. 33-45.
20. *Il mercato del pesce. Regolamentazione dei prezzi a Bologna, secc. XIII-XV, in I prezzi delle cose nell'età preindustriale/ The prices of things in Pre-Industrial Times. Selezione di ricerche/Selection of essays*, Firenze, Firenze University Press, 2017 ("Settimane di Studi" e altri Convegni, 48), pp. 35-56.
21. *Alcune lettere inedite relative ai rapporti diplomatici fra Carlo VIII e Bologna negli anni 1494-1496*, in «Laboratoire italien», 18, 2016, pp. 1-7.
22. In collaborazione con Rossella Rinaldi: *Consumi e ospitalità in una città di mercati dal Duecento al Quattrocento*, in *Bologna e il cibo. Percorsi archivistici nel Medioevo della "Grassa"*, a cura di A. Campanini, Bra (Cn), Slow Food Editore, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 2016, pp. 164-205.
23. *Fornai e potere. I mestieri del pane a Bologna nel Duecento*, in *Nella città operosa. Artigiani e credito a Bologna fra Duecento e Quattrocento*, a cura di R. Rinaldi, Bologna, il Mulino, 2016 (Collana di "Storia dell'Economia e del credito", 18), pp. 173-195.

gf BF

<p>24. <i>I luoghi di cibo nell'arte. Spunti di riflessione su cucine e utensili nell'iconografia italiana fra medioevo ed età moderna</i>, in <i>La natura morta di Federico Zeri</i>, a cura di A. Bacchi, F. Mambelli, E. Sambo, Bologna, Fondazione Federico Zeri, 2015, pp. 265-271.</p> <p>25. <i>Peccato di gola e arte culinaria nel commento di Boccaccio al canto VI dell'Inferno</i>, in <i>Boccace entre Liber et Libri: les tensions d'un écrivain entre Moyen Âge et Renaissance</i>, Paris, Champion, 2015 (Collection "Savoir de Mantice"), pp. 55-65</p>	
<b>Totale punteggio attività di ricerca</b>	<b>14</b>

Tabella B – Criteri di valutazione delle pubblicazioni

Pubblicazione (vedi numeri tabella precedente)	Apporto del candidato nei lavori in collaborazione	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza	Congruenza	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale	punti
Titolo 1	evincibile	elevata	100%	elevata	5
Titolo 2	evincibile	elevata	100%	elevata	5
Titolo 3	evincibile	elevata	100%	elevata	5
Titolo 4	evincibile	molto buona	100%	elevata	4
Titolo 5	evincibile	elevata	100%	elevata	5
Titolo 6	evincibile	curatela			0
Titolo 7	evincibile	molto buona	100%	buona	2
Titolo 8	evincibile	molto buona	100%	buona	2
Titolo 9	evincibile	elevata	100%	elevata	3
Titolo 10	evincibile	molto buona	100%	buona	2
Titolo 11	evincibile	molto buona	100%	buona	2
Titolo 12	evincibile	elevata	100%	molto buona	3
Titolo 13	evincibile	elevata	100%	elevata	3
Titolo 14	evincibile	buona	100%	molto buona	2
Titolo 15	evincibile	buona	100%	molto buona	2
Titolo 16	evincibile	elevata	100%	elevata	3
Titolo 17	evincibile	molto buona	100%	elevata	2
Titolo 18	evincibile	molto buona	100%	elevata	2
Titolo 19	evincibile	molto buona	100%	elevata	2
Titolo 20	evincibile	molto buona	100%	elevata	2
Titolo 21	evincibile	molto buona	100%	molto buona	2
Titolo 22	evincibile	buona	100%	buona	1
Titolo 23	evincibile	molto buona	100%	elevata	2
Titolo 24	evincibile	molto buona	100%	buona	2
Titolo 25	evincibile	buona	90%	molto buona	2
<b>totale punteggio 61 = max 45</b>					

Totale punti (tabella A+ tabella B) = 14 + 45 = 59

**Tabella C. Attività istituzionali – (Punti attribuibili max 10)**

ATTIVITA'	PUNTI
2021- Referente del Corso di Laurea in Storia per lo scambio Erasmus con l'Universidad de Murcia	1
20/12/2020 - 19/12/2023 Membro della Commissione AQ (Assicurazione della Qualità), Corso di Laurea triennale in Storia,	2





Scuola di Lettere e Beni culturali.	
- 20/12/2020 - 19/12/2023 Membro della Commissione Tirocini, Corso di Laurea triennale in Storia, Scuola di Lettere e Beni Culturali	2
<i>totale</i>	<b>5</b>

**Somma dei punteggi attribuiti dalla Commissione al candidato Punti 88**