

**INTERVISTA**

*Isabella  
Endrizzi*

## Italian Taste, a San Michele tutti i segreti dei nostri gusti

**PAOLO GHEZZI**

twitter: @Utopian Reporter

«I know what I like and I like what I know», cantavano i Genesis fotografando ciò che è la maggioranza degli umani: sappiamo ciò che ci piace, e ci piace ciò che conosciamo. Restiamo attaccati a un ricordo, a una canzone, a un sapore (sul cono? limone e fragola). E, più che cercare altri ricordi e altri sapori, ritorniamo sempre a quelli che amiamo.

Alla Fondazione Mach di San Michele all'Adige, da qualche mese si stanno raccogliendo una massa di dati per capire perché ci piace quel che ci piace e perché non ci piace ciò che non ci piace. A noi italiani. Il progetto, nazionale ed ambizioso, si chiama appunto «Italian Taste», gusto italiano, ed è dunque un tentativo di autoritratto sensoriale di noialtri cittadini della Repubblica, dai templi di Agrigento fin su alle Dolomiti.

Nell'ala nuova di Fem, nell'ennesima mattina di sole di quest'inverno bello e arido, incontriamo **Isabella Endrizzi**, 40 anni, che fa parte dell'unità di ricerca qualità sensoriale, uno dei laboratori della Fondazione. Laureata in statistica a Trento, poi specializzata a Padova, ha iniziato a lavorare all'istituto di San Michele dal 2003, nell'ambito del dottorato in scienze statistiche.

«Il nostro gruppo - spiega Isabella - è una squadra di ricerca multidisciplinare: ne fanno parte chimici, farmaceutici, tecnologi alimentari, per alcuni anni anche una psicologa che studiava la parte cognitiva, fisici, statistici. Un team di sei persone, più i tirocinanti e i dottorandi».

Accanto al lavoro standard, che è ciclico con andamento sinusale (fasi più concentrate sul laboratorio per i test, altre in cui si elaborano i dati e si scrivono gli articoli e i rapporti) in questo periodo a ricevere il massimo dell'attenzione dei ricercatori è appunto «Italian Taste». Progetto partito a marzo 2015, nato nell'ambito della Società italiana di scienze sensoriali, articolato in più gruppi di lavoro sul territorio nazionale, nella squadra Fem ha uno dei nuclei coordinatori.

Spiega Endrizzi: «È un progetto ambizioso. Studiare le preferenze degli italiani, e le differenze in preferenze, sensibilità e gusti, su aspetti che per la prima volta sono stati presi in considerazione. E con un campione mai così ampio prima al mondo, per numero e per varietà di persone. Cento test li facciamo noi, si punta a mille intervistati l'anno in tre anni. L'età considerata va dai 20 ai 60 anni, per limitare la variabilità delle risposte: perché anche i sensi si deteriorano o hanno sviluppi diversi».

Si tratta di un campione «sociologicamente non stratificato» spiega «Isa-

bella la statistica», in cui il punto di forza è l'«ampiezza delle variabili».

In due sedute di due ore ciascuna, in due giorni consecutivi, le cavie umane di «Italian Taste» si sottopongono all'assaggio e alla valutazione di prodotti (ovviamente anonimi), sotto il profilo del gradimento

soggettivo, della percezione dell'intensità del salato e del dolce, compilando questionari che misurano tratti della rispettiva personalità, legati ai comportamenti alimentari. Insomma, dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei.

«Viene misurata anche - prosegue Endrizzi - la scala di neofobia alimentare, da 1 a 10, che ci permette di fotografare i soggetti per la loro "schizinosità", il livello di pregiudizio o la vo-



lontà di sperimentazione di sapori nuovi».

Verrà fatta la conta delle papille gustative, che variano anche significativamente da persona a persona, utilizzando una colorazione blu della lingua, che verrà fotografata e analizzata.

L'assaggio si svolge su quattro prodotti: una crema

al cioccolato, una crema di fagioli, un succo alla pera, un succo di pomodoro. Prodotti modificati rispetto ai sapori standard che si trovano in commercio, con l'obiettivo di misurare le reazioni degli assaggiatori. Prodotti rappresentativi ma semplici da preparare, su una base standardizzata, con le stesse caratteristiche nei laboratori di San Michele come in quelli di Napoli. «Cerchiamo di studiare la risposta del soggetto a una variazio-

ne controllata degli ingredienti e del gusto» spiega Isabella Endrizzi, ricordando che la responsabile della messa a punto dei test è Flavia Gasperi. Il primo giorno si registra il gradimento, il secondo si misura l'intensità di attributi. «Così si valuta l'effetto alone, per evitare contaminazioni della valutazione - spiega Endrizzi. - I barattoli sono anonimi, con codici a tre cifre, randomizzati. Gli assaggiatori sono stati scelti su base volontaria. Racogliamo circa 700 variabili a persona, escluse le variabili genetiche, che saranno studiate dall'Università di Trieste. Verranno fuori tratti della personalità, indici fisiologici, intensità di gusti sugli attributi, la scala del disgusto... Vogliamo capire che cosa ci guida nella nostra vita quotidiana a comprare gli alimenti. Visto che la dieta influenza il nostro stato di salute, è una ricerca che ha a che fare con la qualità della vita. I dati finali (che saranno presentati nel 2018, al convegno europeo Sis di Verona) daranno un forte contributo alla ricerca internazionale, soprattutto nel campo della sensibilità all'amaro e del numero delle papille fungiformi». Dati ghiotti anche per l'industria alimentare, tanto che la ricerca ha avuto il sostegno della Fondazione Bonduelle e San Michele come gli altri laboratori sono disponibili a fornire i dati alle aziende interessate (ulteriori dettagli si possono trovare sul sito internet [www.it-taste.it](http://www.it-taste.it)). Isabella Endrizzi, che è coordinatrice dell'analisi dei dati, rivela infine al cronista i suoi gusti personali: «Sono abbastanza golosa un po' di tutto, ma un bel piatto di polenta e coniglio è insuperabile». Tu chiamala, se vuoi, trentinità. Con una correzione british sul versante dei dolci: «Personalmente scelgo un cheesecake». Insomma, contaminazioni tra dolce e salato: è il mix della vita, baby.



#### IL PROGETTO

Le variabili-chiave: papille gustative, sensibilità orale e la neofobia per alcuni alimenti

Età, genere e altre variabili socio-demografiche sono classicamente utilizzate, ma da qualche anno la ricerca scientifica ha evidenziato l'influenza di alcuni tratti ereditabili che condizionano la percezione di sensazioni gustative e tattili e dunque il livello di gradimento per determinati flavour caratterizzanti i prodotti alimentari. Chiari esempi sono il numero di papille gustative e il PROP-status (indice fisiologico della sensibilità orale). Accanto a questi due indici fisiologici, anche per alcuni tratti psicologici è stato dimostrato il legame con le preferenze e le abitudini alimentari. È il caso della neofobia alimentare, cioè il rifiuto di assaggiare e mangiare cibi che non si è mai provato prima.

Isabella Endrizzi, statistica, fa parte del progetto «Italian Taste» che analizza le reazioni delle persone a ciò che assaggiano: sopra, la ricercatrice con una mela (che non fa parte degli alimenti sottoposti ai test del gusto); a destra, Endrizzi a una delle postazioni dove si siedono gli assaggiatori a San Michele

“

Tremila italiani: l'assaggio si svolge su quattro prodotti: una crema al cioccolato, una crema di fagioli, un succo alla pera, un succo di pomodoro. Modificati

Mai tante variabili: verranno fuori tratti della personalità, indici fisiologici. Visto che la dieta influenza la nostra salute, è una ricerca sulla qualità della vita

”