

G

## GIOVANI &amp; UNIVERSITÀ

## Banca dati per studiare i sapori

L'Università di Pollenzo cerca cento assaggiatori volontari

ERICA ASSELLE  
BRA (CUNEO)

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo «recluta» i primi cento volontari per la ricerca «Italian Taste» promossa dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali per studiare le preferenze alimentari degli italiani. L'obiettivo è quello di costruire una grande banca dati che permetterà di esaminare il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari nel nostro paese. E di indagare, anche dal punto di vista genetico, alcuni casi limite come la neofobia, ovvero la paura di provare ciò che è nuovo. Spiega la professoressa Luisa Torri, docente a Pollenzo e consigliere della Siss: «I risultati di questa ampia ricerca serviranno ad integrare la letteratura scientifica oggi disponibile in materia che spesso ha carattere specialistico o locale, offrendo una mole di dati importanti su scala nazionale che potranno essere utili in diversi ambiti legati all'alimentazione e alla nutrizione, dalla salute all'industria».

Chi partecipa alla ricerca e diventa It-Taster, profilato per



Studenti nella sede dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

**Il progetto «Italian Taste» punta a esaminare il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari**

età, genere e secondo altre variabili socio-demografiche ritenute significative, sarà sottoposto a test di «degustazione» di alimenti modello attraverso le apparecchiature del laboratorio di analisi sensoriale di Unisg. Un passato di pomodoro, una crema vegetale, un succo di frutta e un budino al cioccolato verranno proposti «alla cieca» per indagare la percezione individuale del gusto.

**Prove sensoriali**

«A ciascun candidato - aggiunge la professoressa Maria Pochi - chiediamo di partecipare a due incontri di circa due ore e mezza. I test che abbiamo messo a punto includono, oltre alle

prove sensoriali con assaggio di alcuni cibi-base, questionari sulle abitudini alimentari, la raccolta di un campione di saliva e la foto della lingua per stimare la densità di papille fungiformi». In «cambio» i partecipanti ai test a Pollenzo riceveranno un pacco di prodotti alimentari dei partner Unisg e informazioni relative ai propri dati (numero di papille gustative sulla lingua, indici di sensibilità ai sapori, neofobia e preferenze alimentari).

«Abbiamo iniziato a contattare potenziali partecipanti - conclude Torri - rivolgendoci alle associazioni e in settimana partiranno i primi test con i gruppi che si stanno forman-

3000  
soggetti

Verranno coinvolti nella mega indagine che offrirà anche una mappa del gusto «local»



Il laboratorio sensoriale all'Università di Pollenzo

do». L'elaborazione dei dati su base territoriale offrirà anche una mappa del gusto «local». Commenta l'assessore alla cultura del Comune di Bra, Fabio Bailo: «Auspicio che la partecipazione dei miei concittadini alla ricerca sia alta: per la nostra città e le zone circostanti sarà l'occasione di disporre di dati scientifici unici e di sicuro interesse».

**Una rete di ricerca**

Il progetto «Italian Taste», che ha ricevuto il sostegno della

Louis Bonduelle Foundation, prevede il coinvolgimento di 3000 soggetti in 3 anni attraverso una ventina di Università e centri di ricerca, anche privati, dotati di laboratori di analisi sensoriale. In Piemonte, i test saranno eseguiti anche al Centro di ricerca per l'Enologia di Asti e al laboratorio Eurofin Qualis di Torino. Gli altri istituti coinvolti, che si organizzano secondo diverse modalità e tempistiche, sono le Università della Basilicata, di Bologna, Firenze, Milano, Napoli, Sassari e

20

laboratori

Partecipano al progetto sedi universitarie e centri di ricerca anche privati

Agris, Trieste, Udine, la fondazione Edmund Mach di Trento, il Cra-Nut di Roma, il Cnr-Ibimet di Bologna, Adacta International di Napoli, Chelab Siliker di Prato, il Centro italiano di Analisi Sensoriale di Matelica, il Crpa di Reggio Emilia, la Davide Campari di Milano, il Centro di sperimentazione agraria e forestale del Laimburg di Bolzano e l'Ersaf di Mantova.

Chi fosse interessato a partecipare alla ricerca può contattare i centri piemontesi che svolgono i test: per Unisg: sensorylab@unisg.it; per il Cra-Eno: mariacarla.cravero@entecca.it; per Eurofins Qualis: qualisrsl@eurofins.com.

TROVA  
LAVORO**Vercelli**

Cercasi perito agrario o geometra

Studio professionale in Vercelli cerca un perito agrario o un geometra in possesso di titolo di studio specifico. Richiesta ottima conoscenza informatica. Età preeribile 20-30 anni. Contratto a tempo determinato 6 mesi, part time 15/20 ore settimanali. Candidarsi sul sito [www.lavoro.provincia.vercelli.it](http://www.lavoro.provincia.vercelli.it) entro il 14 ottobre.

**Alessandria**

Dal fabbro all'operatore commerciale

Al Centro per l'impiego di Tortona (telefono 0131 861402) si cercano un fabbro, per 3 mesi, di età compresa fra i 22 e i 45 anni, e anche un operatore commer-

ciale estero, sempre per 3 mesi, di età compresa fra i 18 e i 50 anni. Per il lavoro di operatore commerciale sono richieste una minima esperienza in traduzioni e interpretariato

italiano-inglese e viceversa, dimestichezza nelle pratiche d'ufficio, diploma, di scuola superiore, un'ottima conoscenza della lingua inglese e la conoscenza a livello scolastico del francese e dello spagnolo, inoltre un ottimo uso del computer (World, Excel, Internet e posta elettronica) e la disponibilità a effettuare trasferte all'estero.