



Test sensoriali
In due anni sono stati «testati» a Pollenzo 189 volontari oltre 2000 in tutta Italia

Si può ancora offrirsi come "cavie"

L'Università di Pollenzo mette a punto la mappa dei gusti degli italiani

ERICA ASSELLE
POLLENZO

In due anni sono stati «testati» a Pollenzo 189 volontari, oltre 2000 in tutta Italia: in tanti hanno dato il loro contributo alla ricerca «Italian Taste» condotta dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali con diversi atenei. Obiettivo del progetto è costruire una «mappa» del gusto degli italiani, studiare le preferenze a tavola e costruire una banca dati che permetterà di approfondire il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari.

«Tutti gli It-tasters che hanno effettuato i test a Pollenzo - spiega la professoressa Luisa Torri - hanno già ricevuto l'attestato di partecipazione e il report individuale. In particolare le informazioni su due parametri fisiologici (la densità di papille

gustative e la sensibilità al Prop) e un tratto psicologico (la neofobia, cioè la riluttanza ad assaggiare cibi nuovi) che influenzano la percezione degli alimenti e le nostre preferenze».

Chi vuole partecipare alla ricerca potrà ancora farlo a Pollenzo nell'ultimo anno del Progetto (il terzo). Le prossime date dei test sono 18, 19, 31 gennaio e 1 febbraio, per 50 posti in tutto. «Stiamo cercando volontari tra i 31 e 60 anni, e soprattutto maschi per controbilanciare il più elevato numero di donne che hanno partecipato nei primi due anni» conclude Torri.

Per info e iscrizioni sensorylab@unisg.it. I partecipanti (a due incontri di circa due ore ciascuno) riceveranno un pacco dono di prodotti alimentari in offerta.