



**IL GUSTO DEGLI ITALIANI:
I PRIMI RISULTATI DEL PROGETTO ITALIAN TASTE**
Workshop SISS - Roma, 8 aprile 2016
CREA - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Sensoriali
Società Italiana di Scienze
SISS

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

**ITALIAN
TASTE**

Il progetto

Italian Taste è un progetto finalizzato allo studio delle preferenze alimentari degli italiani.

Dove

Firenze, Bologna, Milano, Roma, Napoli, Potenza, Udine, Torino, Cesena, Reggio Emilia, Prato, San Michele all'Adige (TN), Pollenzo (CN), Mantova, Asti, Matelica (MC), Catania, Sassari, Laimburg (BZ)

Esplorare le differenze individuali nelle preferenze alimentari

Nato da un'idea della Società Italiana di Scienze Sensoriali, il progetto vede il coinvolgimento dei soci SISS appartenenti alle principali università e centri di ricerca italiani e prevede la raccolta di informazioni relative ai comportamenti e alle preferenze alimentari,

oltre che di sensibilità ai gusti, tratti psicologici e informazioni genetiche di 3000 italiani in 3 anni.

L'obiettivo è la costruzione di una banca dati che permetterà di studiare il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari degli italiani.

Nel 2015 sono stati raccolti dati su 1300 italiani



Programma

- 9.00-10.00 Registrazione e welcome coffee
- 10.00-10.15 **Il progetto Italian Taste dopo il primo anno di attività**
Erminio Monteleone, Presidente SISS
- 10.15-10.30 **Il profilo demografico degli IT-Tasters**
Luisa Torri, Università di Scienze Gastronomiche
- 10.30-11.00 **La relazione tra percezione sensoriale e gradimento**
Flavia Gasperi e Isabella Endrizzi, Fondazione Edmund Mach
- 11.00-11.30 **Numero di papille e PROP status: quali relazioni con percezione sensoriale, gradimento e scelte alimentari**
Erminio Monteleone e Caterina Dinnella, Università degli Studi di Firenze
- 11.30-12.15 **Attitudini, comportamenti, tratti psicologici e preferenze alimentari**
Anna Saba, CREA - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Monica Laureati, Università degli Studi di Milano
Sara Spinelli, SemioSensory - Research & Consulting
- 12.15-13.00 **Discussione**
- 13.00-14.30 Pranzo a buffet
- 14.30-17.00 **Assemblea dei soci SISS**
- Moderatore: Fiorella Sinesio, CREA - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Registrati su www.sciencesensoriali.it



ITALIAN TASTE

Con il supporto di

