



**Distribuzione**

**I VINI ABRUZZESI CONTESA SCELGONO LA FRATELLI RINALDI**

La Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna ha acquisito la distribuzione dei vini abruzzesi Contesa, di Rocco Pasetti. Situata sulle assolate colline pescaresi, tra Adriatico e Maiella, l'azienda di Rocco Pasetti dispone di 30 ettari di vigneto di proprietà, con esposizione a sud-est a 250 metri sul livello del mare. I vigneti sono condotti senza uso di antiparassitari e di diserbanti. La cantina, ultimata nel 2004, dispone di vasche inox a temperatura controllata per vinificare a basso impatto enologico; la bottaia ha barrique e botti in rovere di Slavonia di media e grande capacità. Recentemente l'azienda si è dotata anche di un punto vendita e di accoglienza. La gamma Contesa è articolata su tre linee distinte: Vigna Corvino, Contesa e Antica Persia.

**PROGETTO DI RICERCA 2015-2017**



# ITALIAN TASTE

## Ovvero il gusto degli italiani a tavola

Esplorare le relazioni tra differenti gradi di sensibilità sensoriale, tratti psicologici, fattori genetici e preferenze e abitudini alimentari, rappresenta un'interessante opportunità per comprendere scelte o barriere al consumo. Anche per quanto riguarda vini e bevande alcoliche



di <sup>1</sup>MARIA CARLA CRAVERO, <sup>2</sup>SARA SPINELLI, <sup>3</sup>FEDERICA BONELLO, <sup>4</sup>MARIA ROSA LOTTERO

<sup>1</sup>CREA - Centro di ricerca per l'enologia, Asti, <sup>2</sup>Società Italiana di Scienze Sensoriali, Firenze



**LA PRESENTAZIONE DEI PRIMI RISULTATI**

L'appuntamento è al Workshop SISS che si terrà a Roma l'8 aprile 2016 presso il CREA-NUT, "Il gusto degli italiani: i primi risultati del progetto Italian Taste".

**I**l CREA - Centro di Ricerca per l'Enologia partecipa al progetto Italian Taste, uno studio multidisciplinare sulle preferenze alimentari degli italiani, coordinato e promosso dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). 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 3.000 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. Italian Taste è un progetto innovativo, con rilevante impatto scientifico e supportato dai più importanti ricercatori in campo sensoriale

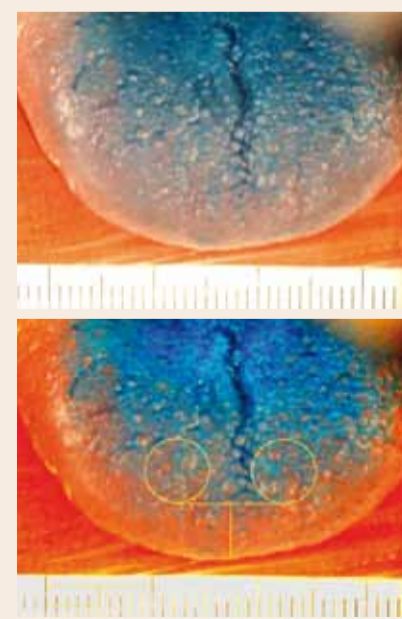
del mondo, come dimostra il carattere internazionale e di alto rilievo dell'Advisory Board. Nel primo anno di attività, appena concluso, sono stati raccolti i dati su 1.300 persone. Non vi è alcun dubbio che la cultura alimentare di un Paese sia l'elemento che maggiormente determina scelte e preferenze per i cibi. Infatti, l'esposizione ad alimenti diversi nel corso della vita e soprattutto nell'infanzia genera profonde differenze di gusto; per questo, più ampie sono le differenze tra le culture, più accentuate sono le differenze di preferenza per il cibo. Eppure, anche all'interno della stessa cultura le differenze in fatto di preferenze e comportamenti alimentari persistono e non sono piccole e vi è tutto l'interesse a comprendere i fattori che le determinano.



## Indici fisiologici e tratti psicologici

A destra: lingua e foto modificata dove è stata individuata l'area per il conteggio delle papille fungiformi.

**E**tà, genere e altre variabili socio-demografiche sono classicamente utilizzate per esplorare le differenze individuali di preferenza, 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 (indice fisiologico della sensibilità ai gusti) e il PROP-status (indice fisiologico della sensibilità orale). Diverse sensibilità e preferenze si traducono in differenze nei consumi e in abitudini alimentari. 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, in particolare, della neofobia alimentare, cioè il rifiuto di assaggiare e mangiare cibi che non si è mai provato prima. Si prospetta dunque la possibilità di utilizzare questi indici come strumenti di investigazione e segmentazione delle differenze individuali. Date le implicazioni sociali ed economiche, l'interesse ad esplorare le relazioni tra diversi gradi di sensibilità, tratti psicologici, preferenze e abitudini alimentari è evidente ed è comune al mondo della ricerca e a quello produttivo.



## ITALIAN TASTERS CERCASI

Per diventare IT-Taster, cioè per essere una delle 3.000 persone partecipanti ai test dello studio, occorre avere un'età compresa tra i 20 e i 60 anni e nessun tipo di preparazione particolare. È sufficiente essere curiosi e disponibili a partecipare a 2 incontri in due giorni diversi, ciascuno di 2,30 ore presso uno dei laboratori interessati, da loro prescelto. A coloro che parteciperanno ai test come IT-Taster verrà rilasciato un attestato. Inoltre i partecipanti saranno informati dei propri risultati rispetto alla media nazionale una volta che i dati saranno analizzati.

Il test in breve: I soggetti, dopo aver compilato un questionario preliminare, che riceveranno alla propria casella di posta elettronica, parteciperanno ai 2 incontri, durante i quali saranno chiamati a rispondere ad una serie di questionari sulle proprie abitudini e preferenze in campo alimentare. Sono

**ITALIAN TASTE**  
un progetto  
**SISS**

Hai un'età tra i 20 e i 60 anni?  
**PARTECIPA AL PROGETTO E DIVENTERAI UN IT-TASTER!**

Italian Taste è un progetto di ricerca della Società Italiana di Scienze Sensoriali a cui il **CENTRO DI RICERCA PER L'ENOLOGIA** partecipa insieme ad altri 21 laboratori di università, centri di ricerca ed aziende.

Lo scopo del progetto è di studiare il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari degli italiani, coinvolgendo 3000 persone (IT-Taster) delle quali sono raccolte informazioni relative a scelte alimentari, oltre che di sensibilità ai gusti, tratti della personalità, abitudini, stili di vita, indici fisiologici e tratti genetici.

Per saperne di più sul progetto:  
[www.scienzeensoriali.it](http://www.scienzeensoriali.it)  
[www.it-taste.it](http://www.it-taste.it)

**PARTECIPA AI TEST IT**

2 incontri di 2,5 ore ciascuno in due giorni successivi che si svolgeranno presso il

**CREA** Centro di ricerca per l'Enologia Asti, via P. Micca 35  
[www.enologia.it](http://www.enologia.it)

Per iscriversi al test:  
[creaenob@gmail.com](mailto:creaenob@gmail.com)  
oppure  
[maniacarla.traverso@crea.gov.it](mailto:maniacarla.traverso@crea.gov.it)  
tel. **0141-433814**

**crea**  
Consorzio Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile e l'Innovazione Agraria

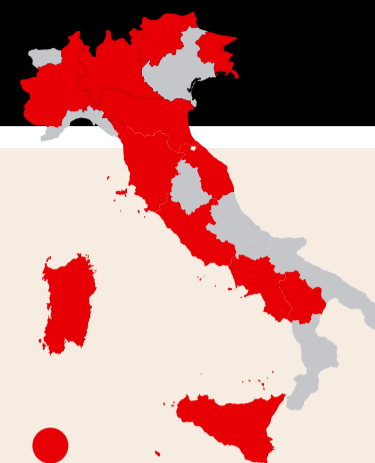
in collaborazione con  
**LOGIS IRONDELLE**

inclusi nel test tutte le principali categorie di prodotti e le bevande, alcoliche e non alcoliche, con l'obiettivo di avere un quadro completo delle preferenze alimentari degli italiani. Saranno raccolte, inoltre, informazioni su abitudini e stili di vita alimentari, tratti psicologici e abitudini, oltre che i dati relativi a due indici fisiologici di cui è stato messo in evidenza un ruolo rispetto alle preferenze alimentari: il numero di papille e il PROP-status (indice fisiologico della sensibilità orale). I test sono molto semplici e non invasivi: anche nel caso delle papille si tratta di farsi scattare una foto

della lingua, che servirà poi ai ricercatori a stimare la densità di papille di ciascuna persona. Inoltre, saranno loro proposti una serie di test sensoriali - gradimento e percezione dei gusti - su 4 tipologie di prodotti alimentari (passata di pomodoro, una crema vegetale a base di fagioli e patate, un succo di frutta e un budino al cioccolato) e test di percezione olfattiva, gustativa e tattile (dolce, acido, amaro, salato, umami, astringente e piccante). Infine, si effettuerà la raccolta di un campione di saliva per l'analisi degli indici genetici.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

[WWW.IT-TASTE.IT](http://WWW.IT-TASTE.IT) - [WWW.SCIENZESENSORIALI.IT](http://WWW.SCIENZESENSORIALI.IT) - [INFO@IT-TASTE.IT](mailto:INFO@IT-TASTE.IT)



### LE CITTÀ DI ITALIAN TASTE

I test sono condotti in 19 città italiane in 3 anni (dal 2015 al 2017) coinvolgendo 22 gruppi di ricerca, oltre al CREA Centro di Ricerca per l'Enologia, in Piemonte sono coinvolti l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Eurofins Qualis di Torino. Gli altri gruppi sono di seguito elencati: CREA-NUT di Roma, Università di Firenze, Università di Milano, Università di Napoli, Università di Bologna (sede di Cesena), Università della Basilicata, Università di Udine, Università di Catania, Università di Sassari, Agris Sardegna, IRCCS Burlo Garofalo - Università di Trieste, Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, IBIMET - CNR, Bologna, Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste - Regione Lombardia di Mantova, Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale - Laimburg, Bolzano, Chelab-Silliker di Prato, Adacta International S.p.A. di Napoli, Centro Italiano per l'Analisi Sensoriale di Matelica, Centro di Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia.

### LE AZIENDE E ITALIAN TASTE

Le aziende possono sostenere il progetto dimostrando sensibilità e interesse per la ricerca scientifica e per l'approfondimento delle conoscenze relative alle preferenze e ai comportamenti alimentari, nell'ottica della promozione di stili di vita più salutari. È possibile sostenere il Progetto Italian Taste secondo le modalità più diverse: non solo con erogazioni liberali, ma anche attraverso altre azioni di supporto e collaborazione alle attività della SISS collegate al progetto. Ad esempio, condividere un obiettivo di divulgazione scientifica, un evento o una pubblicazione. Si può sostenere il progetto anche nella campagna di ricerca dei volontari che partecipano ai test, offrendo i propri servizi o prodotti in occasione di particolari eventi.



## Italian taste e il vino

I prodotti di cui si indagano le preferenze, anche in diverse situazioni di consumo, sono quasi 200, praticamente tutti quelli a disposizione dei consumatori italiani: dai più comuni (prodotti da forno, pasta, pane, riso, patate, carne, pesce, uova, verdure, frutta, latticini, dolci ecc.) compresi condimenti e spezie, a quelli di più recente introduzione (ad esempio, couscous, kebab), senza di-

menticare le bevande, tra cui vino e altre bevande alcoliche. Ad oggi diversi studi hanno mostrato una relazione della sensibilità orale con lo sviluppo di preferenze per i principali prodotti alcolici, dal vino ai distillati.

In particolare, è emerso per esempio che chi ha meno papille, e quindi è meno sensibile ai gusti, tenderebbe a consumare più bevande alcoliche, mentre studi recenti dimostrano che chi ha più papille tenderebbe a consumare meno bevande a base di alcol.

Un altro indice della sensibilità orale è la sensibilità al PROP (6-n-propiltiouracile), una sostanza dal sapore amaro che però non viene percepita da tutti allo stesso modo. I soggetti si dividono in super-taster, medium tasters e non-tasters in funzione della loro diversa capacità di percepire l'amaro di PROP, tiocianate presente in vari ortaggi (cavoli, broccoli, cavolfiori, rape), in genere meno graditi ai tasters. Nella popolazione caucasica la frequenza dei non-tasters è di circa il 30%.

I super-taster, ad esempio, valuteranno in maniera diversa un vino o una bevanda alcolica rispetto a un non-taster o ad un medium taster, in quanto percepiranno in maniera più intensa l'acidità, l'astringenza e anche la sensazione di calore causata dall'alcol nella cavità orale. Inoltre, potrebbero anche gradire meno bevande alcoliche, proprio per questa elevata sensibilità.

Secondo alcuni studi, infatti, i supertasters tenderebbero ad amare meno gli alcolici, in particolare il vino rosso, i distillati e le birre bitter, rispetto ai non-taster i quali sentono meno intensi l'amaro, l'astringenza e l'acidità dei vini rossi. Alcuni lavori hanno inoltre messo in evidenza come i supertasters presentino una maggiore densità di papille fungiformi sulla superficie anteriore della lingua ma la relazione non è stata confermata in tutti gli studi condotti. Al momento, il collegamento tra sensibilità sensoriale e numero delle papille fungiformi non è stato del tutto chiarito, così come quello tra sensibilità gustativa e olfat-

tiva. Spesso il limite degli studi già condotti è legato al basso numero di soggetti indagati, e inoltre i dati sugli italiani sono veramente limitati.

Lo studio Italian Taste, condotto su un campione molto ampio della popolazione italiana, sarà in grado di dare delle risposte più precise e complete rispetto a queste questioni verificando queste ipotesi e integrando le informazioni sugli indici fisiologici con quelli relativi ai tratti psicologici, alle abitudini, abitudini e preferenze degli italiani. Qual è infatti il peso di ciascun aspetto nello sviluppo di preferenze e nelle scelte alimentari? Conoscere le capacità sensoriali dei consumatori italiani può risultare interessante anche per il settore vini e bevande alcoliche. Infatti, l'elevato numero di dati riferiti a consumatori di aree geografiche italiane diverse consentirà di conoscere le eventuali differenze di sensibilità sensoriale e di preferenze di consumo tra le regioni, così come il peso di alcuni fattori nel costituire barriere per il consumo.

## SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI

Fondata nel 2002, la Società Italiana di Scienze Sensoriali è un'associazione no-profit finalizzata al progresso nel campo delle scienze sensoriali, con particolare attenzione anche alla divulgazione di questi temi e alla formazione. Dal 2013 è inserita nell'elenco delle associazioni professionali, curato dal Ministero dello Sviluppo Economico, che possono rilasciare ai propri iscritti un'attestazione relativa agli standard qualitativi e di qualificazione professionale che questi sono tenuti a rispettare nell'esercizio dell'attività, per la figura professionale di Sensory Project Manager.



[www.scienzeensoriali.it](http://www.scienzeensoriali.it)



Laboratorio sensoriale del CREA Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti

## SISS E IL CREA - CENTRO DI RICERCA PER L'ENOLOGIA

Presso il laboratorio di analisi sensoriale del CREA Centro di Ricerca per l'Enologia è stato ospitato il corso della SISS per Sensory Project Manager nel 2015. Il laboratorio è stato ristrutturato nel 2010, secondo la vigente Norma ISO, è dotato di 12 postazioni con sistema di acquisizione ed elaborazione dei dati (FIZZ network di Biosysteme). Inoltre, esiste un sistema di proiezione utilizzabile per ospitare attività didattiche e formative.