



# A CIASCUNO IL SUO GUSTO

LA VARIABILITÀ INDIVIDUALE NELLE PREFERENZE ALIMENTARI  
TRA FATTORI FISIologici, GENETICI E PSICOLOGICI

venerdì 17 aprile 2015, Pollenzo, Aula Magna

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



---

**WORKSHOP SISS**

---

# PROGRAMMA

8.30 - 9.00 Registrazione dei partecipanti

9.00 - 9.30 **IL PROGETTO ITALIAN TASTE**

Erminio Monteleone, Presidente SISS  
Università degli Studi di Firenze

9.30 - 10.20 **LA SENSIBILITÀ AI GUSTI E LE PREFERENZE  
INDIVIDUALI: INDICI FISIologici E TRATTI GENETICI**

Camilla Masi, Università degli Studi di Firenze

Nicola Pirastu, IRCCS Ospedale Infantile Burlo Garofolo -  
Università degli Studi di Trieste

10.20 - 10.45 **AD OGNUNO IL SUO PRODOTTO:  
COME LA SENSIBILITÀ INDIVIDUALE AD UNO STIMOLO CHIAVE  
PUÒ MODULARE L'ACCETTABILITÀ**

Flavia Gasperi, Fondazione Edmund Mach

Alessandra Bendini, Alma Mater Studiorum - Università  
di Bologna

10.45 - 11.05 Coffee break

**Aula Magna, Cascina Albertina  
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

**Via Amedeo di Savoia 8, Loc. Pollenzo - Bra (CN)**

11.05 - 11.30 **MANGIO QUEL CHE SONO: TRATTI DELLA  
PERSONALITÀ, ATTITUDINI, STILI DI VITA E PREFERENZE ALIMENTARI**

Fiorella Sinesio, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Sara Spinelli, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

11.30 - 11.55 **LA NOVITÀ NEL PIATTO NON PIACE A TUTTI:  
RELAZIONE TRA NEOFobia ALIMENTARE E PREFERENZA**

Monica Laureati, Università degli Studi di Milano

11.55 - 12.20 **DIFFERENZE DI GUSTO IN STATISTICA**

Isabella Endrizzi, Fondazione Edmund Mach

12.20 - 12.45 **L'ETICA DELLE VALUTAZIONI SENSORIALI**

Luisa Torri, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

12.45 - 13.15 Discussione

13.15 - 14.30 Pranzo

14.30 - 16.30 **ASSEMBLEA DEI SOCI SISS**





## Un progetto di ricerca SISS

- ✓ 23 gruppi aderenti
- ✓ 55 ricercatori coinvolti
- ✓ 1000 soggetti previsti nel primo anno
- ✓ Focus su preferenze, gradimento, scelte, familiarità, tratti della personalità, attitudini, stili di vita, indici fisiologici e biometrici, tratti genetici

## Esplorare le differenze individuali in fatto di gusto

IL PROGETTO ITALIAN TASTE HA COME OBIETTIVO LA COSTRUZIONE DI UNA BANCA DATI CHE PERMETTERÀ DI STUDIARE IL NESSO TRA SENSIBILITÀ, GRADIMENTO E ABITUDINI ALIMENTARI.

Non vi è alcun dubbio che la cultura alimentare di un paese sia l'elemento che maggiormente determina scelte e preferenze per i cibi. Ciò nonostante le differenze individuali sono ampie e vi è tutto l'interesse a comprendere i fattori fisiologici, genetici e psicologici che le determinano, date le implicazioni scientifiche, sociali ed economiche che ne derivano.

Età, genere e altre variabili socio-demografiche sono da sempre utilizzate per esplorare le differenze individuali di preferenza, ma da qualche anno la ricerca scientifica ha evidenziato che la sensibilità ai gusti condiziona le preferenze e i comportamenti alimentari, con conseguenze importanti per la salute. Alcuni tratti ereditabili condizionano la percezione di sensazioni gustative e tattili, come il numero di papille gustative (indice fisiologico della sensibilità ai gusti) e il PROP-status (indice fisiologico della sensibilità orale). Oltre a questi due indici fisiologici, anche per un tratto psicologico, la neofobia alimentare, è stato dimostrato il legame con le preferenze e le abitudini alimentari.

**Vuoi sostenere il progetto? Contattaci per ulteriori informazioni**



## Iscrizioni

Per partecipare al workshop è necessario registrarsi entro il 1 aprile 2015, comunicando la propria partecipazione a [segreteria@scienzeensoriali.it](mailto:segreteria@scienzeensoriali.it).

La partecipazione al workshop è gratuita per i soci SISS in regola con il pagamento della quota associativa per il 2015.

Società Italiana di Scienze Sensoriali

via Donizetti 6, Firenze

[segreteria@scienzeensoriali.it](mailto:segreteria@scienzeensoriali.it)

Tel: +39 340 5462245

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