



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

I CIBI CHE CI COCCOLANO

Gratificarsi e coccolarsi con un pezzo di cioccolato, un trancio di pizza o un buon piatto di pasta. Il rapporto tra cibo e piacere è molto più complicato di quanto possiamo immaginare.

È noto, grazie a innumerevoli report scientifici dell'American Psychologica Society, che alcuni alimenti, in particolare quelli ricchi di grassi e zuccheri, stimolano l'emissione di endorfine e serotonina, ovvero sostanze legate alle sensazioni di felicità, appagamento e benessere.

Grazie a una serie di studi condotti dall'Università di Basilea in Svizzera e dalla Cornell University americana, scopriamo che anche i nostri ricordi influenzano le nostre scelte sul cibo e la percezione che degli alimenti abbiamo. Secondo i ricercatori svizzeri un ricordo, anche indotto, può spingere al consumo di un alimento, come lo snack utilizzato per lo studio.

Non solo i ricordi a breve termine possono influenzare le nostre scelte alimentari, anche quelli d'infanzia o della giovinezza possono condizionarci. Lo studio di Brian Wansink della Cornell University formula l'ipotesi che gli uomini preferiscono pasta e carne perché legati proprio all'infanzia, alla famiglia e all'attenzione materna. Le donne, invece, preferirebbero il cioccolato e le torte perché riferite alla preparazione dei piatti.

L'alimentazione, insomma, non è sempre e solo una scelta consapevole, in particolare quando l'atto di mangiare ha un che di consolatorio o di gratificazione.

[Fonte: Teatro Naturale per Sol&Agrifood]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/oBexZrD.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85 | E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: [@pressVRfiere](https://twitter.com/pressVRfiere) | Web: www.solagrifood.com