

*International Academy of Sensory Analysis*  
*Uff. stampa: Carlo Odello*  
*carlo@odello.it*  
*(t) 329 7941822*

**SABATO 31 MARZO**  
**H. 14.30**  
**SALA BELLINI**

## **COMUNICATO STAMPA**

### **Il mercato dei sensi:**

### **l'analisi sensoriale per capire il mercato agroalimentare**

*A Vinalty (Verona) una tavola rotonda dell'International Academy of Sensory Analysis (IASA). Esiste ancora la possibilità di far funzionare il cervello nella selezione dei gusti che più ci soddisfano o abbiamo tutti mandato il cervello all'ammasso?*

L'educazione al gusto è un obiettivo ancora lontano dal realizzarsi nella società dei consumi. Se nei primi mesi di vita l'istinto ci porta ad affinare i nostri sensi, a partire dallo svezzamento le multinazionali dell'alimentazione ci fanno rapidamente dimenticare l'addestramento propinandoci pappine energetiche e monosensoriali. Nella crescita, la pubblicità prima e le mense scolastiche poi completano l'opera. Ci propongono infatti cibi a sensazioni tattili attenuate e gusti forti e decisi su base grassa di sicura fidelizzazione sensoriale, ma devastanti da un punto di vista nutrizionale. Nell'adolescenza cresciamo negli odori e nei gusti dei fast-food. Nella maturità ci appassioniamo, in controtendenza, allo "slow" dei gusti preconfezionati da qualche movimento di opinione. Ma esiste ancora la possibilità di far funzionare il cervello nella selezione dei gusti che più ci soddisfano o abbiamo tutti mandato il cervello all'ammasso?

La tavola rotonda dell'International Academy of Sensory Analysis si terrà a Vinalty (Verona) in Sala Bellini sabato 31 marzo alle 14.30.

Sul tema interverranno:

Roberto Zironi

Ordinario di Industrie Alimentari – Università di Udine, vicepresidente IASA

**"Come non portare il cervello all'ammasso"**

Manuela Violoni

Responsabile dello sviluppo Centro Studi Assaggiatori

**"Le regole del mercato sensoriale"**

Luigi Odello

Professore di Analisi sensoriale – Università di Udine, Verona e Cattolica di Piacenza, Presidente Centro Studi Assaggiatori, segretario accademico IASA

**"Personalità, gusto, capacità di assaggiare"**

Alberto Ugolini

Responsabile formazione e area scientifica Centro Studi Assaggiatori, segretario aggiunto IASA

**"Analisi sensoriale, la scienza misteriosa"**

Diego Begalli

Professore di Marketing Agroalimentare – Università di Verona, vicepresidente IASA

**"Marketing, tasting"**

**Moderatore:**

**prof. Mario Fregoni, presidente IASA**

Al termine la presentazione del libro "Sensi, cervello, analisi sensoriale" di Luigi Odello e Manuela Violoni.