Stesso cibo, percezioni diverse: a Pollenzo nasce CULTSENSE-FOOD, studio internazionale su come la cultura cambia il gusto

Il progetto di 36 mesi sostenuto da The Rockefeller Foundation e dalla Fondazione Compagnia di San Paolo aggiunge la dimensione umana ai dati molecolari della Periodic Table of Food Initiative

Pollenzo (Bra, CN), 25 novembre 2026 – Lo stesso cibo può avere un sapore diverso a seconda di dove si è cresciuti. Ricercatori di tre continenti si preparano ora a capire perché. L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) ha avviato CULTSENSE-FOOD (*Exploring global food perception: Cross-cultural insights in sensory description and preference*), un progetto che mette in relazione ciò di cui è fatto il cibo con il modo in cui le persone, nel mondo, lo vivono.

CULTSENSE-FOOD è sostenuto da The Rockefeller Foundation e dalla Fondazione Compagnia di San Paolo. L'iniziativa, che si svolge da ottobre 2026 a settembre 2029, è guidata dal Sensory, Behavior and Cognition (SBC) Lab di UNISG, diretto dalla Prof.ssa Luisa Torri, Professoressa Ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari e Prorettrice dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo". Il Laboratorio SBC studia come le persone percepiscono il cibo attraverso i sensi e come si comportano nei suoi confronti, con l'obiettivo di favorire scelte alimentari sane e sostenibili.

Lo studio fa parte della Periodic Table of Food Initiative (PTFI), l'iniziativa di The Rockefeller Foundation per rendere i dati sulla composizione degli alimenti aperti e accessibili in tutto il mondo, a sostegno di diete più sane e di un sistema alimentare più sostenibile. Partendo dal quadro dettagliato che la PTFI offre su ciò di cui sono fatti gli alimenti, fino al livello molecolare, CULTSENSE-FOOD aggiunge una dimensione umana: come le persone descrivono un alimento e quanto lo apprezzano.

Il Laboratorio SBC guiderà una rete di tre laboratori in tre continenti. Attraverso un protocollo sensoriale standardizzato, la rete costruirà il primo dataset sensoriale interculturale armonizzato collegato alla PTFI.

In ciascun paese, i partecipanti assaggeranno lo stesso insieme di alimenti a lunga conservazione. Focus group locali raccoglieranno innanzitutto le parole che le persone usano spontaneamente per descrivere ciò che assaggiano. I partecipanti valuteranno poi l'intensità di questi attributi sensoriali e indicheranno quanto apprezzano ciascun alimento. Le attività prenderanno avvio con una fase pilota, volta a verificare l'efficacia del protocollo, cui seguirà l'estensione della raccolta dei dati all'intera rete.

Il linguaggio è al centro dello studio. Oltre alla costruzione di un lessico comune per la descrizione delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, il progetto si impegnerà a documentare e preservare i vocabolari sensoriali locali, considerandoli parte integrante del patrimonio culturale delle comunità.

«Il cibo è chimica, ma è anche linguaggio, memoria e cultura. Il nostro obiettivo è costruire un metodo condiviso che ci permetta di confrontare come persone di continenti diversi percepiscono gli stessi alimenti, proteggendo al tempo stesso le parole locali che rendono unica ogni cultura alimentare. Sapere che cosa le persone accettano e apprezzano è essenziale se vogliamo diete più sane e più sostenibili», spiega la Prof.ssa Luisa Torri, Professoressa ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari, Prorettrice dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Direttrice dell'SBC Lab.

Le evidenze prodotte da CULTSENSE-FOOD contribuiranno a orientare la definizione di diete sane, sostenibili e culturalmente accettabili. Al termine dello studio, il dataset sarà rilasciato come dato aperto secondo i principi FAIR, con licenza CC BY 4.0, e i suoi protocolli saranno disponibili per futuri consorzi di ricerca e per la didattica.

L'attenzione alla sostenibilità ambientale e ai principi etici è parte integrante del disegno dello studio. L'impiego di alimenti a lunga conservazione riduce l'impatto ambientale delle spedizioni internazionali, e la ricerca è sottoposta a una completa valutazione etica da parte del Comitato Etico di UNISG e dei comitati locali, in linea con la Dichiarazione di Helsinki.

I laboratori partner saranno annunciati all'inizio del 2027. La raccolta dati dovrebbe concludersi nella primavera del 2028 e il dataset aperto sarà rilasciato alla chiusura del progetto, a settembre 2029.

«CULTSENSE-FOOD esprime pienamente l'identità di Pollenzo come research university: un luogo in cui il cibo è studiato insieme come fatto scientifico e culturale», dichiara Nicola Perullo, Presidente e Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. «Il sostegno di The Rockefeller Foundation e della Fondazione Compagnia di San Paolo consolida la capacità del nostro Ateneo di condurre progetti di ricerca internazionali. CULTSENSE-FOOD porterà nuove conoscenze anche nell'ambito della didattica, a beneficio dei nostri studenti.»

Periodic Table of Food Initiative (PTFI)

Il progetto è in linea con l'impegno di The Rockefeller Foundation a collegare i dati aperti sulla composizione degli alimenti alle persone che li consumano:

«La Periodic Table of Food Initiative (PTFI) sta sviluppando metodi completi e standardizzati per descrivere che cosa c'è nel nostro cibo», **ha dichiarato il Dr. John de la Parra, Director for the Food Initiative di The Rockefeller Foundation.** *«CULTSENSE-FOOD aggiunge qualcosa che le sole molecole non possono mostrare: come le persone, nelle diverse culture, percepiscono e valorizzano davvero il cibo. Mettere in relazione questi due tipi di conoscenza e renderli apertamente disponibili può contribuire a costruire diete più sane e più vicine alle culture delle persone.»*

Il sostegno della Fondazione Compagnia di San Paolo

La Fondazione Compagnia di San Paolo sostiene CULTSENSE-FOOD nell'ambito del proprio impegno a favore della ricerca scientifica, della promozione del benessere e di stili di vita sani, della tutela dell'ambiente e della cooperazione internazionale. Il sostegno si inserisce in una visione di salute circolare, che riconosce la stretta interdipendenza tra il

benessere delle persone e quello degli ecosistemi, valorizzando il contributo della conoscenza scientifica alla costruzione di modelli alimentari più sani e sostenibili. Attraverso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il progetto contribuisce inoltre a rafforzare le collaborazioni scientifiche internazionali e a valorizzare le competenze del territorio piemontese.

«Alimentazione, salute e sostenibilità sono temi strettamente connessi, che richiedono approcci scientifici integrati e collaborazioni capaci di superare i confini disciplinari e geografici. CULTSENSE-FOOD si inserisce in questa prospettiva, mettendo in relazione la conoscenza scientifica degli alimenti con le dimensioni culturali che ne influenzano la percezione e le scelte di consumo. Sostenendo questo progetto insieme a The Rockefeller Foundation, la Fondazione Compagnia di San Paolo sostanzia la propria visione dell'internazionalizzazione quale leva strutturale della propria strategia e conferma il proprio impegno a favore di una ricerca capace di produrre nuove conoscenze e contribuire allo sviluppo di modelli alimentari più sani e sostenibili. Il coordinamento scientifico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo valorizza inoltre le competenze del nostro territorio e ne rafforza il ruolo nelle reti internazionali della ricerca», dichiara Marco Gilli, Presidente della Fondazione Compagnia di San Paolo.

CULTSENSE-FOOD è guidato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), con il sostegno di The Rockefeller Foundation e della Fondazione Compagnia di San Paolo.

Per maggiori informazioni: https://www.unisg.it/ricerca/cultsense-food/

Note per le redazioni

CULTSENSE-FOOD. CULTSENSE-FOOD (*Exploring global food perception: Cross-cultural insights in sensory description and preference*) è un progetto di ricerca di 36 mesi (ottobre 2026 – settembre 2029). È guidato dall'SBC Lab dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, sostenuto da The Rockefeller Foundation e dalla Fondazione Compagnia di San Paolo. Il progetto fa parte della Periodic Table of Food Initiative.

Il Sensory, Behavior and Cognition (SBC) Lab. L'SBC Lab di UNISG è dedicato alla didattica, alla ricerca e alle attività di coinvolgimento del pubblico. Studia la percezione sensoriale degli alimenti e il comportamento delle persone nei confronti del cibo, con l'obiettivo di promuovere scelte alimentari sane e sostenibili. Il suo team multidisciplinare riunisce competenze che vanno dalla tecnologia alimentare alle neuroscienze e alla medicina. La ricerca del Laboratorio si concentra sui comportamenti e sulle abitudini alimentari, su come le differenze individuali influenzano la percezione e il gradimento e sulla risposta dei consumatori ad alimenti innovativi con benefici per la salute o la sostenibilità. Il Laboratorio lavora in modo autonomo e in collaborazione con università e istituti di ricerca italiani e internazionali. È dotato di 24 cabine di assaggio individuali e di una cucina. È diretto dalla Prof.ssa Luisa Torri.

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG). L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo è stata fondata nel 2004 dall'associazione internazionale senza scopo di lucro Slow Food, in collaborazione con le Regioni Piemonte ed Emilia-Romagna. È

un ateneo privato non profit legalmente riconosciuto dallo Stato italiano. Il suo approccio interdisciplinare al cibo unisce scienza, cultura e sostenibilità.

The Rockefeller Foundation. Con 30 miliardi di dollari investiti negli ultimi 113 anni per promuovere il benessere dell'umanità, The Rockefeller Foundation è un'organizzazione filantropica pionieristica, basata su partnership inedite e soluzioni innovative che producono risultati misurabili per le persone negli Stati Uniti e nel resto del mondo. La Fondazione si avvale di scoperte scientifiche, intelligenza artificiale e nuove tecnologie per investire con decisione nei settori dell'energia, dell'alimentazione, della salute e della finanza, anche attraverso la propria public charity, RF Catalytic Capital (RFCC). Per maggiori informazioni è possibile iscriversi alla newsletter su www.rockefellerfoundation.org/subscribe e seguire la Fondazione su X @RockefellerFdn, Instagram @rockefellerfdn e LinkedIn @the-rockefeller-foundation.

Fondazione Compagnia di San Paolo. La Fondazione Compagnia di San Paolo (www.compagniadisanpaolo.it) è una fondazione filantropica di respiro internazionale, corpo intermedio ed espressione delle libertà sociali, agente di innovazione e sviluppo sostenibile del Nord-Ovest e del Paese con al centro i valori della persona e della comunità, dal 1563. Allineata alla Strategia 2030 delle **Nazioni Unite**, al **quadro europeo/internazionale** e al **PNRR** (e post-PNRR), la Compagnia declina la strategia in un programma operativo per ognuno dei tre Obiettivi – Cultura, Persone, Pianeta – e ciascuna delle quattordici Missioni. L'apertura a livello nazionale e internazionale per favorire connessioni e sinergie che possano determinare o amplificare l'impatto delle azioni sul territorio, insieme a una struttura flessibile, consente alla Compagnia di adattarsi e rispondere rapidamente alle sfide future.

Contatti stampa: press@unisg.it, media@rockfound.org

Foto:

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

The Rockefeller Foundation

Fondazione Compagnia di San Paolo

