

Biodiversità, da strumenti di neuroscienze le analisi delle reazioni del cibo sul corpo

Recuperare l'antico legame tra gli esseri umani e la "terra" grazie all'innovazione tecnologica è una sfida che trova la sua massima espressione nel Mediterranean Mind Lab, dove grazie ad una serie di misurazione ambientali, dei processi mentali ed emotivi, è possibile creare correlazioni altamente predittive per fornire questi preziosi dati a chi oggi deve prendere decisioni cruciali per il futuro di questo Paese. E oggi, in occasione della giornata mondiale della biodiversità, questo processo è stato applicato anche al cibo. A Pollica, perla del Cilento, in provincia di Salerno, un test sul Mediterranean Mind Lab è stato eseguito con la collaborazione degli assessori della Regione Campania Felice Casucci e Valeria Fascione nel corso di un evento promosso dal Future Food Institute. "Oggi – ha raccontato alla Dire il neuroscienziato Andrea Bariselli – abbiamo utilizzato un elettroencefalogramma, strumento tipico delle neuroscienze applicate che ci permette di comprendere reazioni, processi mentali, cognitivi ed emotivi, durante un'esperienza svolta nel nostro laboratorio per capire in che modo utenti e persone reagiscono in modo differente rispetto a un prodotto. Abbiamo effettuato un test utilizzando un olio, anzi due: uno tipico di questa zona e uno della grande distribuzione. Volevamo andare a vedere se davvero da parte nostra ci sono delle reazioni che sono differenti tra un prodotto e l'altro. I due assessori sono riusciti a identificare quale era il prodotto di qualità e, ancora prima di aver analizzato i dati, abbiamo visto che c'è stato uno spike, quindi una attivazione più intensa di alcune aree, quando hanno provato il prodotto del territorio". "Attraverso un esperimento scientifico – ha detto l'assessora all'Innovazione della Regione Campania Valeria Fascione –

abbiamo capito che anche una così semplice come assaggiare un sorso di olio puro può gratificare il nostro organismo. Ci fa capire che davvero siamo ciò che mangiamo e che se bevo un olio buono sto meglio. Avere consapevolezza del cibo è fondamentale”.