

# L'APPETITO VIEN... GUARDANDO!

A febbraio, noi alunni della classe 2°A abbiamo sviluppato in modo interdisciplinare un percorso sull'alimentazione, le nostre docenti ci hanno incuriosito, presentandoci l'argomento da diversi punti di vista, inoltre hanno permesso l'intervento di alcuni esperti nel settore. Il primo laboratorio al quale abbiamo partecipato, il giorno 12



febbraio 2016 dal titolo **“L'appetito vien guardando”**, aveva come obiettivo quello di farci riflettere su ciò che mangiamo e come fanno i produttori a convincerci ad acquistare i loro cibi.

L'esperta, di nome Marianna Anaclerio, ha spiegato come ragiona la nostra mente quando vede un alimento. Molto dipende dal colore: se è chiaro e brillante allora la nostra mente sarà attratta, mentre se è sporco e un po' opaco allora ci spingerà a non mangiarlo e a non farcelo gustare come dovremmo. I colori che attraggono di più il cervello sono il rosso, il giallo, il violetto e così via. Per sottolineare le tecniche messe in atto dalle aziende alimentari ha fatto un esempio di una pubblicità della Chiquita. Inoltre ci ha detto che l'industrializzazione sta producendo una reazione a catena che pian piano sta facendo sparire le specialità tipiche dei territori.

Dopo queste spiegazioni, siamo passati alla parte pratica del progetto. L'esperta ci ha distribuito una scheda dove annotare le caratteristiche degli alimenti da assaggiare. Inizialmente ci ha mostrato due panini e noi dovevamo scegliere quello che ci piaceva di più. In realtà si trattava dello stesso panino, solo che il secondo era modificato nel colore. Il successivo passaggio era quello di assaggiare tre composti diversi e annotarne l'aspetto, il colore e il sapore. Alla fine è emerso che il primo e il secondo erano uguali mentre il terzo differiva dagli altri per il gusto diverso.



Come ultimo passaggio, Marianna ci ha fatto spalmare su una fettina di pane delle salse di vari colori. Anche questa volta il nostro cervello era attratto dalla salsa rossa o gialla, colori che il nostro cervello predilige. Dopo aver mangiato la propria fetta, ognuno ha annotato le proprie osservazioni sulla scheda, scrivendo anche questa volta l'aspetto, l'odore e il

gusto. Prima di lasciarci l'esperta ci ha rivelato i gusti delle varie salse.

È stato molto interessante questo laboratorio perché ci ha fatto comprendere come le case produttrici usano stratagemmi per raggirarci e convincerci ad acquistare i loro prodotti e soprattutto ci ha fatto anche capire che il nostro modo di ragionare nel momento dell'acquisto sta distruggendo le radici alimentari del nostro territorio, ed è veramente brutto pensare che noi, tanto fieri di ciò che abbiamo, da un giorno all'altro non potremmo forse più esserlo.