

CIBO E CERVELLO, L'EVENTO IN BICOCCA AD EXPO IN CITTÀ 2014



Università e centro analisi

24/05/2014

9:00 - 14:30

[Centro Analisi Monza \(CAM\)](#)

Destinatari: Pubblico

[Alimentazione e stili di vita](#)

[Scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare](#)



L'**Università Milano Bicocca** ha organizzato, del percorso "in vista di Expo2015" un convegno dal titolo "Cibo e cervello", incentrato sulla **neurogastronomia**, una nuova scienza che indaga i rapporti tra cervello, scelte alimentari e salute.

L'evento, patrocinato dal **Comitato Scientifico per EXPO del Comune di Milano**, si terrà il 24 maggio presso il CAM di Monza. La neurogastronomia nasce per rispondere a domande di grande rilevanza, come ad esempio che cosa ci spinga ad assumere più calorie di quante sarebbero necessarie, facendoci quindi ingrassare; più in generale, capire perché in determinati momenti siamo spinti in modo quasi compulsivo a mangiare, mentre in altri rifiutiamo di alimentarci. Un crescente interesse nello studio dei rapporti tra comportamenti alimentari e meccanismi cerebrali ha permesso, in questi ultimi anni, di comprendere le motivazioni che sono alla base delle nostre scelte dietetiche.

L'analisi delle dinamiche che nascono dall'interazione tra **cibo e cervello** riescono a spiegare le preferenze gastronomiche, le abitudini dietetiche e le culture alimentari tipiche di ogni popolo. La nuova scienza, quindi, potrebbe aprire nuove prospettive di ricerca e di **comprensione in ambito nutrizionistico** e medico. L'affascinante mondo della culinaria ha già iniziato a trarre spunto da queste nuove conoscenze per adeguare le sue preparazioni gastronomiche al perseguimento di una sana e buona alimentazione. Cibo, cervello e salute sono i cardini di una dinamica dimensione interattiva in grado di realizzare, se ben indirizzata, strategie dietetiche consapevoli e consolidate, capaci di coniugare armonicamente gusto e piacere con benessere e salute.