
Cibo: Univ. Cattolica Cremona, per quasi 1 italiano su 2 è un modo per relazionarsi con i propri cari, per quasi 1 su 3 è questione di salute. Al via nuovo corso di laurea

Per il 45% degli italiani (quasi uno su due) il consumo di cibo è un modo per relazionarsi ai propri cari mentre per un connazionale su tre è soprattutto “questione di salute”: mangiamo non solo per nutrirci ma con l’obiettivo di mantenerci in forma attraverso l’alimentazione. Lo rivela uno studio svolto presso l’EngageMinds Hub, il Centro di ricerca dell’Università Cattolica, campus di Cremona diretto da Guendalina Graffigna nell’ambito del quale è stato sviluppato e validato su un primo campione un indice di misura del rapporto con il cibo, una nuova scala di coinvolgimento alimentare (Psychological Food Involvement Scale, o Pfis). “Il ruolo del cibo nella vita delle persone è cambiato radicalmente negli ultimi anni – sottolineano Graffigna e Greta Castellini che ha condotto lo studio pubblicato sulla rivista scientifica Food Quality and Preference -. In particolare, il cibo non è considerato solo una fonte di sostentamento, ma sta diventando sempre più simbolico e legato a valori soggettivi”. “I risultati preliminari con l’uso di questa scala – spiega Graffigna - hanno mostrato che circa il 16% del campione ha un forte coinvolgimento verso l’alimentazione. In particolare, per il 45% il cibo rappresenta un mezzo attraverso il quale rafforzare il legame affettivo con le persone care, mentre per il 40% grazie all’alimentazione si può raggiungere una condizione di benessere psico-fisico”. Infatti dallo studio emerge che le persone che totalizzano punteggi elevati su questa nuova scala di valutazione tendono a seguire una dieta salubre che le porta a fare scelte alimentari più sane rispetto a chi assegna al cibo un minore valore simbolico. Inoltre, la Pfis è in grado di spiegare tendenze alimentari di crescente successo come il consumo di bevande vegetali e di latte senza lattosio, evidenziandone il valore simbolico. Ciò consente di profilare e differenziare i consumatori individuando le motivazioni profonde ed emotive che connotano le scelte alimentari e dimostra l’importanza della psicologia nello spiegare e prevedere anche le condotte alimentari. Alla luce di questo dato è in partenza il nuovo corso di laurea magistrale internazionale “Consumer Behaviour: Psychology Applied to Food, health and Environment” dedicato a formare futuri psicologici capaci di comprendere e modificare i comportamenti nell’ambito della salute, delle condotte alimentari e dei comportamenti pro-sostenibilità ambientale in un’ottica One Health.

Giovanna Pasqualin Traversa