

## NUTRIZIONE



(...) Insieme a quella delle tecnologie digitali, la rivoluzione del cibo è la trasformazione più imponente in atto nel mondo industrializzato (il 90 per cento della spesa delle famiglie Usa è fatto di alimenti trattati).

È la rivoluzione che avviene più vicino a noi — nella nostra bocca — e ha anche un grosso impatto su abitudini e culture: la scossa della velocità anche nella ristorazione, gli stili di vita cambiati da un microonde che sostituisce pentole e fornelli. E, ora, i nuovi ceti medi dei Paesi emergenti (soprattutto Cina e il resto dell'Asia) che, inseguendo modelli di consumo occidentali anche nell'alimentazione, spingono l'industria dei sapori a inventare nuovi cibi capaci di offrire al palato la stessa sensazione di derrate — dal cacao agli agrumi — i cui raccolti non potranno mai bastare a soddisfare una domanda che sta esplodendo in un nuovomercato asiatico di due miliardi e mezzo di consumatori potenziali. (...)

L'articolo:

<http://lettura.corriere.it/debates/le-particelle-alimentari/>

\* \* \*

Sull'argomento:

[http://www.assab-one.org/home\\_assabone.php?n=325&action=passato&l=it&s;ub=330](http://www.assab-one.org/home_assabone.php?n=325&action=passato&l=it&s;ub=330)

<http://insidescoopsf.sfgate.com/blog/2012/03/21/taste-what-youre-missing-exploring-the-science-of-how-we-taste/>

Il libro:

<http://books.simonandschuster.com/Taste-What-You%27re-Missing/Barb-Stuckey/9781439190739>

[http://books.simonandschuster.com/Taste-What-You%27re-Missing/Barb-Stuckey/9781439190739/browse\\_inside](http://books.simonandschuster.com/Taste-What-You%27re-Missing/Barb-Stuckey/9781439190739/browse_inside)

\* \* \*

Neurogastronomy - How the Brain Creates Flavor and Why It Matters:

<http://www.cupblog.org/?p=4909>

<http://www.cup.columbia.edu/book/978-0-231-15910-4/neurogastronomy>