**Attenzione ed emozioni nella percezione dei vegetali**

Herdis Agovi\*, Sara Spinelli, Caterina Dinnella, Maria Pia Viggiano, Erminio Monteleone

*Dipartimento DAGRI - Università degli Studi di Firenze*

\*autore corrispondente: [herdis.agovi@unifi.it](mailto:herdis.agovi@unifi.it)

Capire perché gli individui scelgano meno alcuni cibi, come per esempio le verdure, è attualmente uno dei più grandi interessi di ricerca.  
Tra i vari fattori di influenza nelle preferenze alimentari, l’attenzione può giocare un ruolo importante: gli stimoli alimentari sono infatti molto efficaci nel catturare l’attenzione. I bias attentivi incrementano l’elaborazione dell’informazione di stimoli emotivamente salienti selezionandoli dal contesto ambientale in cui essi si trovano. Numerosi studi su popolazioni con disturbi alimentari (specialmente in sovrappeso/obesi) hanno riportato la presenza di un bias verso stimoli alimentari, espresso come la tendenza ad avere un orientamento selettivo verso lo stimolo e/o una difficoltà a togliere l’attenzione da questo. Anche su persone normopeso alcuni studi supportano la presenza di un bias attentivo verso stimoli alimentari, specialmente quando ad alto apporto calorico.   
Le persone che rifiutano prodotti a base vegetale, in particolare con proprietà sensoriali critiche come amaro e astringente, potrebbero aver sviluppato un bias attentivo verso di questi.   
In questo studio è stata utilizzata una versione modificata del “Emotional Stroop Task” per investigare la presenza di un bias attentivo su 51 partecipanti (20-24 anni) attraverso la misurazione dei tempi di reazione. A verdure che non piacciono corrispondono tempi di reazione più lunghi.   
Sono state presentate 16 parole caratterizzate da proprietà sensoriali positive (dolce) e negative (amaro, astringente) e 16 parole neutre (oggetti). I partecipanti hanno inoltre compilato il questionario Stated Liking per i vegetali e Check-All-That-Apply per le loro proprietà sensoriali. I tempi di reazione sono stati più lunghi per le verdure rispetto agli oggetti e, tra le verdure, erano più lunghi per quelle con proprietà sensoriali negative.  
Questi dati preliminari confermano l’ipotesi iniziale per cui è presente un bias attentivo verso i vegetali e in particolare verso quelli con proprietà sensoriali critiche.

**Keywords**: Attenzione, Emozioni, Test Implicito, Cibo salutare