

Il Ristorante del Futuro

Scritto da Emanuela Riolo

Martedì 27 Novembre 2007 17:33 -

Telecamere che catturano ogni reazione al cibo, bilance sul pavimento, sensori sulle sedie che registrano il battito cardiaco, tutto questo mentre scienziati e psicologi studiano ogni espressione facciale; inoltre in un laboratorio specifico i clienti che lo desiderano vengono studiati persino durante la masticazione. È il nuovo progetto dell'Università di Wageningen nei Paesi Bassi. Il Ristorante del futuro, all'apparenza sembra un comune locale, ma si tratta in realtà di un esperimento dal costo di circa tre milioni di euro . Il locale è situato nel campus dell'Università di Wageningen ed è nato dalla collaborazione tra l'ateneo e alcune aziende per rispondere ad una domanda fondamentale per la scienza e l'industria del cibo: perché scegliamo determinati alimenti e ne rifiutiamo altri?

Nei prossimi dieci anni, oltre 20 psicologi e fisici monitoreranno chi deciderà di consumare i propri pasti al Ristorante del Futuro, e già 250 fra studenti e staff universitario hanno deciso di partecipare al test, che ha preso il via questo mese, previo consenso informato ad essere filmati, ripresi, studiati. Gli occhi delle telecamere filmano tutto e chi sta nella stanza di controllo può decidere di zoomare su particolari precisi: come si mastica, quanto si lascia nel piatto.

Essere spiati anche mentre mangiamo? Non potevamo non aspettarcelo.

Emanuela Riolo - DEApres