



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

Da un secolo, oltre.

**Che Taster sei? fai il test per conoscere quanto sei sensibile ai gusti! a cura di Sara Spinelli e Caterina Dinnella**

*Il laboratorio offre un'opportunità pratica per esplorare la propria sensibilità ai gusti attraverso il test del PROP TASTER STATUS, un indicatore dell'acuità percettiva dei gusti. Il laboratorio si concentra sul legame tra la sensibilità gustativa individuale e le preferenze alimentari. L'obiettivo è sensibilizzare i partecipanti riguardo alla variabilità individuale nella percezione dei gusti, aiutandoli a comprendere come tali differenze possano influire sulle scelte alimentari e sulle preferenze personali. Il laboratorio stimolerà inoltre una riflessione sul ruolo della percezione sensoriale nell'esperienza del cibo e nelle abitudini alimentari quotidiane.*