



## NEWTASTE – FROM “NO WAY” TO “WHY NOT?”: esplorare gli atteggiamenti verso i nuovi alimenti sostenibili.



**10 Febbraio 2026 dalle ore 11.00 in presenza ed online**



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI “G. d’ANNUNZIO” di CHIETI - PESCARA**

Dipartimento di Neuroscienze, Imaging e Scienze Cliniche (DNISC), Via Luigi Polacchi.  
Aula Galileo (Palazzina ITAB), Chieti Scalo.



**Online:**

[CONVEGNO FINALE BANDO PRIN 2022 PNRR NEW TASTE - FROM “NO WAY” TO “WHY NOT?”: esplorare gli atteggiamenti verso i nuovi alimenti sostenibili | Partecipazione alla riunione Microsoft Teams](#)



Per qualsiasi informazione o comunicazione scrivere a

**[convegno.newtaste2026@gmail.com](mailto:convegno.newtaste2026@gmail.com)**

La transizione verso sistemi alimentari più sostenibili richiede non solo innovazioni tecnologiche e produttive, ma anche una profonda comprensione degli atteggiamenti, delle percezioni e delle resistenze dei consumatori nei confronti dei nuovi alimenti. Cibi innovativi e sostenibili – come novel foods, proteine alternative, alimenti funzionali o prodotti derivanti da nuove tecnologie – suscitano spesso reazioni ambivalenti, che spaziano dal rifiuto (“No way”) all’apertura e all’accettazione (“Why not?”).

Il convegno intende divulgare i principali risultati del progetto “*Neural Elements of Willingness to taste novel sustainable food*”, integrandoli con le ricerche e conoscenze multidisciplinari attuali che coinvolgono la sicurezza alimentare, le innovazioni produttive e le attitudini (socio-culturali, sensoriali, psicologiche e neurali) necessarie per un futuro alimentare più sostenibile.

**La partecipazione al convegno è gratuita.**

Evento conclusivo del Progetto “*Neural Elements of Willingness to taste novel sustainable food (NEWtaste)*”  
P.I. Prof.ssa Raffaella Franciotti. Bando PRIN 2022 PNRR Finanziato dall’Unione europea- Next Generation EU, Missione 4 Componente 1- CUP D53D23020580001.