



## **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.



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 previa iscrizione entro il 2 febbraio.**

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.

## CALL FOR ABSTRACT

È prevista la presentazione di contributi scientifici come comunicazioni orali o poster.

Gli abstract per entrambe le tipologie di comunicazione devono essere inoltrati entro e non oltre il giorno **2 febbraio**.

I contributi proposti saranno sottoposti alla valutazione del Comitato Scientifico. L'accettazione dei contributi verrà comunicata al *corresponding author* via e-mail entro il **5 febbraio**.

**Il seguente link e QR code permettono l'iscrizione al Convegno e l'eventuale sottomissione dell'abstract.**

[https://neurosciences.eu.qualtrics.com/jfe/form/SV\\_4GwDZJWmQF4e13E](https://neurosciences.eu.qualtrics.com/jfe/form/SV_4GwDZJWmQF4e13E)



## COMITATO SCIENTIFICO

Irene La Fratta, Paolo Capotosto, Raffaella Franciotti

Università degli Studi "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara, Dipartimento di Neuroscienze, Imaging e Scienze Cliniche, Chieti.

Sharon Pulejo, Rossella Di Monaco

Università degli Studi Federico II di Napoli, Dipartimento di Agraria, Portici (NA).

## COMITATO ORGANIZZATORE

Irene La Fratta, Paolo Capotosto, Raffaella Franciotti

Università degli Studi "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara, Dipartimento di Neuroscienze, Imaging e Scienze Cliniche, Chieti.

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.