

Il cameriere è grasso? Al ristorante si mangia e beve di più

I camerieri “in carne” possono ispirare a mangiare e a bere di più. Lo rileva uno studio pubblicato su *Environment and Behavior* dai ricercatori del Food and Brand Lab della Cornell University (nello stato di New York), un’istituzione che si occupa di psicologia dei consumi in campo alimentare. In particolare lo studio – rilanciato da Adnkronos -, condotto su 497 commensali in 60 ristoranti statunitensi, dimostra che chi ordina la cena da un cameriere in sovrappeso ha 4 volte di più la probabilità di ordinare un dessert e ordina il 17% in più di alcolici.

«Nessuno va ad un ristorante per iniziare una dieta. Per questo siamo estremamente sensibili ai segnali che ci danno la licenza ad ordinare e a mangiare quello che vogliamo», dice Tim Doering, ricercatore presso la Cornell Food and Brand Lab e autore principale dello studio.

Ad influenzare le nostre scelte a tavola non è solo il peso del cameriere. Giocano, infatti, un ruolo chiave anche l’illuminazione, la musica, e il posto a sedere. Per non cedere alla tentazione, dunque, i ricercatori consigliano di arrivare al ristorante già con le idee chiare, decidendo a priori cosa mangiare se l’antipasto o il dessert.