la Rassegna.it
Fondata nel 1906

14 Gennaio 2016

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

Studio della Cornell University: se l'addetto è in sovrappeso si ordina il 17% in più di alcolici e si ha quattro volte più probabilità di optare per il dessert

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.

La Rassegna
https://www.larassegna.it/il-cameriere-e-grasso-al-ristorante-si-mangia-e-beve-di-piu/