Perché ordini il caffè amaro? Forse è scritto nel tuo DNA

Un team di ricercatori della McGill University di Montreal, guidato da uno studio pubblicato su The Journal of Nutrition, ha analizzato il DNA di oltre 125mila persone alla ricerca di una spiegazione genetica alle preferenze alimentari legate all'amaro. **Barista Magazine** riporta i risultati: gli autori hanno individuato 46 varianti genetiche collegate a quanto le persone apprezzano undici cibi amari diversi, tra cui proprio il caffè senza zucchero. Il dato più interessante riguarda due varianti specifiche, vicine ai geni che metabolizzano la caffeina, che coincidono con le abitudini reali di consumo di caffè rilevate nei partecipanti allo studio: chi le possiede tende più spesso a preferire il caffè amaro, non zuccherato. Anche in presenza di questo dettaglio genetico, però, i ricercatori sottolineano che l'effetto di un singolo gene sulla dieta reale di una persona resta piccolo: il palato individuale continua a essere modellato soprattutto da abitudine e cultura. Per chi lavora dietro al bancone, il dato utile non è tanto la genetica in sé quanto la conferma di qualcosa che l'esperienza già suggeriva: la preferenza per un espresso pulito o per un cappuccino dolce non è solo una questione di gusto educato, ma parte da una predisposizione che il cliente, spesso, non sa nemmeno di avere.