

# CUCINARE.IT

4 maggio 2016

## COSA MANGIANO LE DONNE IN ASSENZA DEL PARTNER

pubblicata il 04/05/2016 da Cucinare.it



### Cosa mangiano le donne in assenza del partner

Che cosa fanno le donne in cucina quando il loro compagno non c'è? Preparano cibi etnici e sperimentano piatti nuovi e insoliti, liberando la fantasia.

La presenza dell'uomo può rappresentare un freno per la creatività della donna? Se si parla di cucina, la risposta è sì: le

donne si mostrano decisamente più curiose rispetto agli uomini verso i cibi esotici e le sperimentazioni culinarie, alle quali però devono mettere un freno quando si trovano insieme ai loro compagni. I gusti dell'uomo in cucina, infatti, sono decisamente più tradizionali e meno fantasiosi. Ne consegue che le donne possono dar libero sfogo alla creatività quando il partner non c'è, preparando e gustando piatti in grado di soddisfare non solo il palato ma anche la curiosità. Ad attirare il loro interesse sono spesso i cibi che provengono da lontano, guardati invece con sospetto dall'uomo.

Il "Polli Cooking Lab" - un osservatorio che si occupa di monitorare le tendenze alimentari - ha svelato quali sono i piatti che piacciono di più alle donne in assenza dei loro compagni, monitorando forum, blog, social network e community varie per offrire una panoramica il più possibile completa sui gusti del gentil sesso in cucina. In prima posizione c'è il tofu, una sorta di sostituto del formaggio apprezzato in particolar modo per la sua versatilità che lo rende perfetto per numerose preparazioni; inoltre è dietetico perciò dopo averlo mangiato non provoca... sensi di colpa! Sperimentare va bene, ma l'attenzione alla linea non deve mai venir meno. Al secondo posto troviamo un piatto che solo di recente si è imposto in Europa: si tratta del poké sushi, una variante hawaiana del tradizionale sushi giapponese, realizzata in maniera più fantasiosa ma utilizzando i medesimi ingredienti, vale a dire pesce crudo, verdure e riso. La differenza rispetto all'originale sta nel tipo di ingredienti adoperati e nella possibilità di variare: fra le verdure, infatti, si possono impiegare carciofi, pomodori, cipolle e peperoncino piccante, a seconda dei gusti. Un piatto, insomma, che permette di sperimentare e andare alla ricerca di sapori nuovi e mai provati.

In terza posizione ecco il seitan, ingrediente fondamentale e immancabile nelle ricette vegane e vegetariane. Dallo studio condotto da "Polli Cooking Lab" emerge che le donne - vegetariane o meno - non apprezzano in particolare la carne e tendono ad evitarla quando il partner non c'è: maiale, manzo o selvaggina non fa differenza, se ne può fare a meno senza alcun problema. Allo stesso modo è poco gradita anche la frittura, percepita come eccessivamente pesante.

La sperimentazione in cucina, dunque, va di pari passo non solo con la linea ma anche con la salute, alla quale le donne prestano decisamente più attenzione rispetto agli uomini quando si siedono a tavola.