



Theodor Rombouts, *I cinque sensi* (1700), Museum Schone Kusten

- sulla punta della lingua il DOLCE;
- ai lati della lingua l'ASPRO e il SALATO;
- sul fondo della lingua l'AMARO e l'UMAMI (quest'ultimo scoperto di recente: un gusto umami è per esempio il glutammato monosodico presente nei dadi e nel Parmigiano Reggiano). In contemporanea, le particelle volatili che si liberano dal cibo vanno a stimolare le cellule olfattive e la sensazione globale, legata al sapore e all'odore, costituisce l'aroma. Olfatto e gusto sono i cosiddetti "sensi chimici", perché le sensazioni che producono sono legate direttamente alla composizione degli alimenti; anche gli altri sensi, però, giocano un ruolo importante nell'approccio con il cibo. Anche l'occhio vuole la sua parte: il colore, la forma e l'aspetto di un alimento possono influenzare la nostra percezione gustativa, come pure il rumore (pensiamo allo "scrocchiare" delle patatine) e il tatto. Ma c'è un altro aspetto che merita di essere sottolineato: l'olfatto è direttamente collegato alla parte del cervello più vecchia, nella quale hanno sede i centri della memoria e i circuiti che controllano le emozioni. Per questo è così facile associare un odore a un sentimento, a un ricordo, alla memo-

ria di una situazione. Comprendiamo allora ciò che scrive Proust nelle bellissime pagine sulla medeleine... "ed ecco, macchinalmente, oppresso dalla giornata grigia e dalla previsione d'un triste domani, portai alle labbra un cucchiaino di tè, in cui avevo inzuppato un pezzo di «maddalena». Ma, nel momento stesso che quel sorso misto a briciole di focaccia toccò il mio palato, trasalii, attento a quanto avveniva in me di straordinario... E a un tratto il ricordo m'è apparso. Quel sapore era quello del pezzetto di «maddalena» che la domenica mattina a Combray (giacché quel giorno non uscivo prima della messa), quando andavo a salutarla nella sua camera, la zia Léonie mi offriva dopo averlo bagnato nel suo infuso di tè o di tiglio... Ma, quando niente sussiste d'un passato antico, dopo la morte degli esseri, dopo la distruzione delle cose, più tenui ma più vividi, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore, lungo tempo ancora perdurano...".

D'altra parte, proprio perché raggiunge la parte più "emotiva" e meno analitica del cervello, ci riesce più difficile parlare degli odori con linguaggio tecnico e descriverli con precisione. Non abbiamo