

VIACIALDINI

Note alte per l'amaro, note basse per i dolci

Musica e cibo. Con le orecchie ascolto il cibo e con il jazz la cioccolata diventa più buona. Pochi sanno, per esempio, che è soprattutto l'odore a coinvolgere i nostri sensi. I profumi agiscono direttamente nelle aree profonde del nostro sistema limbico.

Redazione



Quando mangiamo, anche l'occhio vuole la sua parte, perché la vista è elemento importante per apprezzare appieno un'esperienza gastronomica. Il cibo però, si assapora soprattutto in bocca, percependone sia il gusto sia la consistenza e proprio sulla consistenza l'Università olandese di Wageningen ha scoperto che tendiamo ad assumere più cibo quando questo è morbido, mentre gli alimenti più consistenti rendono sazi in minor tempo.

Il rapporto del cibo col nostro corpo è complesso. Pochi sanno, per esempio, che è soprattutto l'odore a coinvolgere i nostri sensi, questo perché, come hanno scoperto gli americani Linda Buck e Richard Axel, premi Nobel per la medicina nel 2004 proprio per i loro studi sull'olfatto, i profumi agiscono direttamente nelle aree profonde del nostro sistema limbico. Un profumo può quindi scatenarci ricordi, ma anche risposte comportamentali.

Fino ad oggi, tuttavia, sono stati pochi i ricercatori che hanno lavorato su suoni e cibo. Pure l'udito reagisce alle sollecitazioni mentre mangiamo. Vi è una reazione rispetto alla croccantezza, di solito associata alla freschezza del cibo, quindi valutata positivamente.

Anche la musica influisce sul nostro apprezzamento per la pietanza che abbiamo di fronte. Ricercatori dell'Università dell'Arkansas hanno scoperto che il jazz rende la cioccolata più gustosa, mentre non ha alcun effetto sui peperoni.

I risultati dell'Università di Oxford hanno invece stabilito che le note alte enfatizzano le componenti amare del cibo, mentre le note basse rendono più chiaramente percepibili quelle dolci. Nel complesso i ricercatori inglesi sottolineano come sia sconsigliato, nei ristoranti, utilizzare musica ad alto volume che comprometterebbe la capacità degli avventori di gustare i cibi. Sembrerebbe infatti che il rumore danneggi selettivamente la capacità di individuare i gusti, come l'agrodolce. (www.solagrifood.com)

Redazione
(04/02/2015)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it

