



Questione di gusto

di John Prescott

Sironi, Milano, 2013,
pp. 288 (euro 18,00)

Discutere dei gusti, partendo dal punto di vista della scienza

De gustibus non est disputandum, recitava l'adagio latino. Invece no: se si affronta il discorso dal punto di vista scientifico si scopre che i gusti sono un ottimo argomento di cui discutere per approfondire le proprie conoscenze. Relegato da alcuni a oggetto di interesse solo per cuochi e critici gastronomici, lo studio scientifico del gusto rivela, a uno sguardo più attento, tutta la propria complessità, divenendo punto di snodo di discipline anche distanti. Comprendere quali siano le ragioni che orientano le nostre preferenze alimentari mette in campo l'antropologia e la fisiologia, la biochimica e la psicologia, in un intreccio di fattori non sempre agevolmente discriminabili.

Il saggio di John Prescott, professore di psicologia e scienze sensoriali in Australia e Nuova Zelanda, ha il merito di non trascurare nessuno di questi aspetti e di farlo conservando il tono lieve che più si addice alla divulgazione. In un caleidoscopico crescendo di aneddoti e informazioni si avrà modo di scoprire, per esempio, che il cibo si assapora con il naso molto più che con la bocca o che le comuni strategie per indurre i bambini ad apprezzare la verdura sono in partenza fallimentari, perché vanno a consolidare proprio la naturale diffidenza che si vorrebbe sconfiggere. Apprezzabili i numerosi riferimenti ai

più recenti studi sul gusto, che permettono al lettore di risalire alla fonte originaria e di valutare il peso da attribuire a ogni singola affermazione. Particolarmente interessante la sezione che dà conto delle ricerche che correlano preferenze alimentari e teoria dell'evoluzione, di cui ha parlato anche Dario Bressanini nella sua rubrica «Pentole & Provette» del numero di settembre di «Le Scienze». A tratti sorprendente quella dedicata ai complessi meccanismi del disgusto e alle strategie che è possibile adoperare per eluderli.

Molto apprezzabile anche la parte dedicata alla neofobia, ovvero la paura — molto diffusa tra i bambini, ma non solo — dei sapori sconosciuti, spiegabile sempre in termini evolutivi, perché ha protetto l'uomo, onnivoro, dal pericolo di accostarsi a cibi tossici. Questo forse non consolerà i genitori alle prese con le difficoltà dello svezzamento, ma almeno potrà dare un senso alle acrobatiche strategie che devono escogitare per convincere il proprio figlio che la minestra di verdure non è un veleno.

Di aneddoto in aneddoto, di ricerca in ricerca, il lettore scoprirà il ruolo centrale che ha il sapore nella vita dell'uomo, che davvero non è solo... questione di gusto.

Anna Rita Longo

A richiesta con la rivista, "I grandi della scienza": Keplero

Novembre 2013

€ 4,50

Le Scienze

www.lescienze.it

edizione italiana di Scientific American

NUMERO
SPECIALE

La scienza del

• A tavola nel 2030 • Il primo barbecue • Si fa presto a dire biologico • Cos'è che fa ingrassare? • Tutto ciò che sai sulle calorie è sbagliato • OGM, tra miti e realtà • Le biotecnologie di domani

