

Vivere e viaggiare slow/ Slow življenje in potovanje

ENOGASTRONOMIA PER SPERIMENTARE

FAST O SLOW FOOD?

La gastronomia rappresenta dimensioni sempre più importanti e significative della vita sociale: da un lato la presenza di una progressiva multiethnicità gastronomica arricchisce l'offerta, dall'altra l'interesse per i prodotti locali e le tradizioni culinarie del territorio favorisce la riscoperta della memoria storica delle località.

Se nelle grandi città, all'ora di pranzo, il fast food sembra non avere rivali, al giorno d'oggi acquista sempre maggiore interesse un modo diverso di avvicinarsi al cibo, con attenzione alla sua qualità e a tempi più lunghi per i pasti principali (slow food). Il turista enogastronomico è colui che è disposto a spostarsi dalla propria località di residenza per raggiungere e comprendere la cultura di una destinazione nota per una produzione agroalimentare di pregio, entrare in contatto diretto con il produttore, visitare l'area destinata all'elaborazione della materia prima e al successivo confezionamento, degustare in loco, ed eventualmente acquistare personalmente la specialità per poi fare rientro a casa. Egli si oppone alla standardizzazione provocata dalla globalizzazione, a vantaggio dei prodotti locali e della cucina tipica di un territorio, rafforzando così la tendenza delle culture locali a coltivare maggiormente la propria originalità. Infatti il consumo alimentare è collegato ai riti di socialità ed è fortemente legato all'ambiente di vita.

Dedicare più tempo al pranzo e alla cena significa valorizzare il lavoro di chi ha realizzato le pietanze e di chi, faticosamente, ha prodotto gli alimenti che si trovano a tavola.

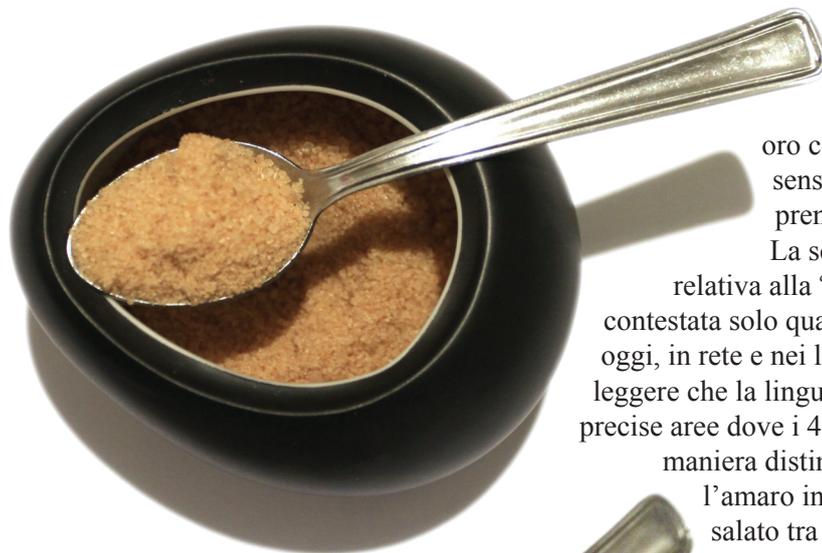
Nell'attività proposta in questa scheda cerchiamo di affinare la capacità di conoscere e apprezzare nello specifico la qualità di alcune sostanze concentrandoci sulla strumento più importante nell'assaggio: la lingua.

LA MAPPA DEL GUSTO

La questione della "mappa del gusto" è un buon esempio di come talvolta, anche nel mondo scientifico, si tenda a voler troppo semplificare le cose.

L'approccio poco critico e un po' pigro alla soluzione di un problema può fuorviare e fornirci informazioni in parte sbagliate, anche se è vero che i comuni mortali, talvolta devono fidarsi delle ricerche di altri.





E' capitato così che per un secolo si è preso per oro colato uno studio sulla sensazione del gusto senza prendersi l'onere di verificarlo.

La scoperta di inizio '900 relativa alla "mappa del gusto" è stata contestata solo qualche decennio fa e ancora oggi, in rete e nei libri di testo, è possibile leggere che la lingua è suddivisibile in 4 precise aree dove i 4 gusti sono percepiti in maniera distinta: il dolce sulla punta, l'amaro in fondo, l'acido sui bordi, il salato tra bordi e centro.

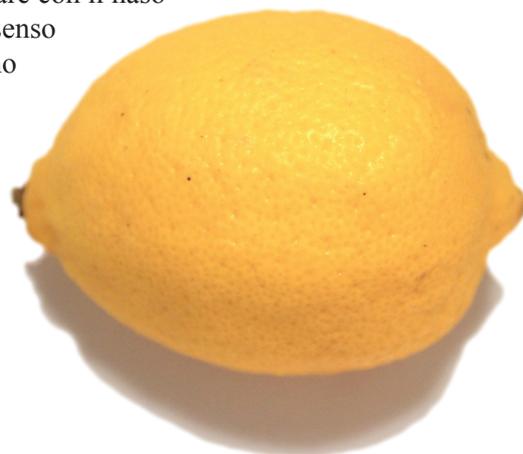


In realtà ogni papilla gustativa della lingua contiene da 50 a 100 recettori per ogni tipo di gusto e, ad esclusione dell'area centro posteriore, con poche papille, tutta la lingua è in grado di avvertire tutti e sei i sapori. Già, perché ad amaro, dolce, salato e acido si sono aggiunti altri gusti riconoscibili: l' "umami" ("saporito") e il gusto degli acidi grassi. L'umami è molto comune nel cibo giapponese, nella salsa di soia, nel formaggio, nei pomodori e nei fagioli.

Per la nostra esperienza verificheremo che ciascuno di noi presenta diversa sensibilità nelle varie aree della lingua e scopriremo che alcuni non percepiscono l'amaro, altri sentono poco l'acido e così via. Il gusto e l'olfatto sono due sensi che lavorano insieme: nel nostro esperimento varrà la

pena di inserire due varianti: assaggiare con il naso tappato e "assaggiare solo con il naso", nel senso di provare a indovinare il cibo che il compagno avvicina al naso, tenendo gli occhi chiusi. Tutti

abbiamo provato l'acquolina in bocca (la saliva secreta dalle ghiandole) grazie allo stimolo olfattivo perpepito passando accanto ad una pasticceria dov'erano appena stati sfornati dei dolci caldi! L'olfatto dà una specificità al gusto: il dolce del cioccolato è specifico e quella specificità è data dal caratteristico aroma di quella sostanza; se siamo raffreddati, il nasofaringe non ci rende in grado di percepire e discriminare l'aroma della sostanza ingerita.



TESTIAMO LA LINGUA

Per l'esperimento ci servono:

- acqua zuccherata
- acqua salata
- limone
- caffè o altra bevanda amara
- eventualmente un formaggio saporito, se si vuol provare a distinguere anche l'umami
- cotton fioc

Risciacquare la bocca con l'acqua. Due compagni A e B stanno uno di fronte all'altro. "A" immerge il tamponcino in un bicchierino a sua scelta, senza comunicare la scelta a "B", e tocca con esso diversi punti della lingua di "B", approssimativamente nelle posizioni proposte nella foto a lato. "B" esprime ogni volta un



giudizio numerico da 0 a 5, che viene riportato nella tabella: 0 = assenza di gusto; 5 = gusto fortissimo. Si risciacqua la bocca e “A” procede con altra sostanza, senza confermare a “B” se il gusto percepito precedentemente era corretto. Quando tutto il gruppo di sperimentatori ha concluso la prova, si calcolano le statistiche ottenute nella matrice (media, massimo, minimo, variabilità)



commentando poi se vi sono aree omogenee per tutti, gusti più difficilmente identificabili, ragazzi e ragazze che hanno scarsa capacità discriminativa.

Sarà un piacere, coltivato questo nostro importantissimo senso, sperimentare l’assaggio di formaggi, frutta, spezie memorizzandone il gusto ed esercitandosi a descrivere a parole quel che si prova. Diventerà forse più facile capire perché i grandi sommelier usano per il vino termini insoliti se associati al gusto, quali “rotondo”, “asciutto”, “pastoso”, “secco”, “molle” e via dicendo.

Si raccomanda di far notare ai ragazzi il significato delle statistiche della scheda di classe. L’ultima colonna permette di individuare qual è il gusto che la nostra lingua, in media, percepisce con maggiore risalto.

SCHEDA PER L'ALUNNO - 0 = nullo; 5 = massimo

	PUNTA	BORDO	BORDO-CENTRO	FONDO
DOLCE				
SALATO				
AMARO				
ACIDO				
UMAMI				

SCHEDA DELLA CLASSE

	PUNTA	BORDO	BORDO-CENTRO	FONDO	MEDIA
DOLCE					
SALATO					
AMARO					
ACIDO					
UMAMI					
MEDIA					
MASSIMO					
MINIMO					

La media nella terz’ultima riga, invece, dà un’idea di quale parte della lingua, mediamente, risulta per gli studenti più sensibile ai vari gusti nel loro complesso.

Le righe “massimo” e “minimo” fanno comprendere quanta variabilità vi è, all’interno della classe, nella percezione del singolo gusto.

C’è qualche studente che non avverte in nessuna parte della lingua il gusto amaro? E’ maggiormente variabile (differenza fra massimo e minimo) la capacità percettiva del bordo della lingua?

Schede simili a queste possono essere elaborate per gli odori e rappresentano un ottimo esercizio, anche per i più giovani, per affinare le capacità di apprezzare le sfumature dei sapori e quindi, in definitiva, aiutano ad assaporare la grande varietà di cibi che la nostra cultura è stata in grado di elaborare.