



Teatrum sanitatis di Baldach, Trij (tria)
Bibliotesa Casanatense Roma

difficoltà a indicare un colore con gli attributi che gli sono propri (rosso, blu, verde...), oppure a individuare precisamente le caratteristiche di un sapore (salato, amaro, dolce...), ma se dobbiamo descrivere un odore ricorriamo inevitabilmente ad associazioni, più poetiche certo, ma meno precise: ricorda la fragola, sente di erba appena tagliata, richiama la nocciola...

Dunque Il piacere, in un cibo come in un vino, è una sensazione soggettiva, che risponde a dei canoni culturali acquisiti. Esiste tuttavia anche una bontà intrinseca, che si può riconoscere soltanto educando il palato. Quando ci si rapporta a un cibo, i sensi si attivano per comunicare se questo ci appare appetibile o sgradevole. Si tratta di percezioni soggettive, quasi istintive, che rispondono a parametri personali.

Si possono definire innate?

È quantomeno opinabile poiché le preferenze si formano in base ai "valori gastronomici" della società in cui si vive. Per questo motivo spesso cambiano da paese a paese: ciò che è buono in una parte del mondo, non necessariamente lo è in un'altra. Così come un italiano trova poco appetibili, quando non ripugnanti, alcuni cibi asiatici, in altre parti del mondo le tanto apprezzate rane fritte o le lumache in umido ispirano altrettanto disgusto. Pertanto si potrebbe più correttamente

parlare di gusto "immediato" anziché "innato" in contrapposizione a quello più professionale del degustatore, che è un gusto "educato".

Ma con quali modalità e con quali tempi si percepiscono le caratteristiche di una preparazione gastronomica?

Anche la persona meno attenta al cibo, se messa di fronte alle lasagne con la "crosticina" croccante, alla cotoletta con la doratura uniforme, al prosciutto crudo di colore compreso tra il rosa e il rosso, orlato e inframmezzato di grasso bianco, comincia la degustazione ben predisposto. Gli occhi, cioè, comunicano che il cibo è di proprio gradimento.

L'olfatto, a sua volta, informa se il piatto ha odore gradevole o di bruciato, e se i prodotti tipici presentano il loro profumo caratteristico o hanno altri sentori non graditi.

Infine interviene il gusto che in genere conferma quanto anticipato dalla vista e dall'olfatto e fornisce ulteriori elementi di conoscenza (sapidità, acidità, dolcezza ecc.), così da poter assicurare se una determinata preparazione è gradita. Ma diversi consumatori, assaggiando gli stessi cibi, potrebbero dare valutazioni diverse. C'è chi preferisce la crosticina delle lasagne friabile e dura e chi tenera e appena accennata, la cotoletta alta e morbida o bassa e croccante, il prosciutto crudo "dolce" e tenero o sapido e consistente, e così via. Sicuramente tutti giudicherebbero tale un alimento palesemente difettoso; se però fosse quantomeno accettabile, ognuno esprimerebbe la propria preferenza confondendo ciò che piace con ciò che è buono.

Del resto se non si conoscono i parametri qualitativi che deve presentare un cibo o un vino, non è possibile valutarlo se non in termini di piacevolezza. È come mangiare per la prima volta un piatto di una cucina esotica. Si può solo dire se piace o meno in quanto non si hanno i mezzi per stabilire se è ben eseguito perché non si sa come debba essere realizzato. Solo degustando lo stesso piatto preparato da cuochi diversi, meglio se aiutati da una guida capace di spiegare quali caratteristiche debba avere (magari occorre ricercare più che il sapore la consistenza), si impara a conoscerlo e si diventa capaci di stabilire quando quella determinata ricetta è ben eseguita, quindi "buona", a prescindere dal proprio indice di gradevolezza. Per valutare un cibo, soprattutto se non si conosce, occorre disporre di opportune chiavi di lettura per poterlo interpretare correttamente. Naturalmente, ciò è tanto più vero se occorre giudicare la gastronomia di un altro paese. Nella cucina giapponese è messa in risalto la consistenza più che il sapore. In Italia si utilizzano intingoli e soffritti per esaltare il gusto dei cibi, mentre la cucina nipponica non