

prevede queste pratiche. Il commensale degusta un piatto o un intero pasto apprezzandone sicuramente il sapore, ma soprattutto la diversità delle consistenze.

Per meglio capire l'importanza di questo aspetto si pensi agli spaghetti, piatto nazionale per definizione. Questi possono essere conditi con il più buono dei sughi, ma se sono scotti non si prendono nemmeno in considerazione. In fatto di pasta, cioè, la consistenza è al primo posto nella scala dei valori e quindi nei parametri di valutazione: meglio al dente con un filo d'olio che sontuosamente condita, ma troppo cotta. Nell'accostarsi a un piatto giapponese, inoltre, non si devono cercare le consistenze cui si è abituati; se il polpo si pretende morbidissimo, quello del sashimi potrà risultare più consistente, ma per volontà del cuoco che l'ha voluto così, magari per ampliare il contrasto con la morbidezza del pesce crudo che accompagna. In Cina è invece dato molto spazio alla "sonorità". Se si pensa agli involtini primavera, alle verdure al dente appena saltate nello wok, ai gamberi fritti o all'anatra arrosto, ciascuna di queste preparazioni, masticandola, risulterà "sonora" perché croccante.

Pertanto è importante conoscere la "filosofia" di una cucina prima di cercare di interpretarla.

Ma che cos'è allora la "bontà" di un cibo?

Con questo concetto si vuole intendere il valore intrinseco costituito dalla qualità delle materie prime utilizzate e dalla corretta applicazione delle tecniche culinarie (nel caso di un piatto) o delle tecniche di trasformazione e di conservazione (nel caso di un vino o di un prodotto tipico come un formaggio o un salume). Un prodotto tipico (formaggio o salume) tiene conto dell'alimentazione dell'animale che lo genera, dell'ambiente in cui questo vive, degli spazi di cui dispone ecc. Solo l'ingrediente che in base a parametri merceologico qualitativi viene considerato di prima qualità è "buono" e, quindi, può originare a sua volta una preparazione "buona".

La fase della trasformazione può esaltare o svilire le caratteristiche dell'ingrediente base. Inoltre, la conservazione svolge un ruolo altrettanto importante perché ambienti non adatti possono compromettere la bontà di qualsiasi cibo o vino. Avere nozioni sulle caratteristiche che dovrebbe avere la materia prima, sulle tecniche di trasformazione, su come il prodotto debba conservarsi, consente di effettuare un'analisi compiuta. Ciò perché la corretta degustazione deve essere affiancata da necessarie conoscenze teoriche che consentono di fare considerazioni preliminari su un alimento prima ancora di assaggiarlo. Facciamo alcuni esempi: il grasso di un salume, come nel

caso della pancetta o del lardo, dev'essere bianco. Pertanto se presentasse colore giallino risulterebbe evidente che non è un prodotto di qualità o è stato mal conservato. Odorandolo, non deve sapere di rancido ma, piuttosto, possedere odore ampio e caratteristico. A sua volta, un formaggio come la crescenza va odorato dopo averne strofinato la carta che lo ricopre in modo da scaldarlo; se si avverte allora sentore di lievito di birra significa che non è idoneo al consumo perché vecchio o mal conservato.

Introducendo un apposito ago di osso nel prosciutto crudo, gli stagionatori fanno valutare la maturità, i pregi e i difetti. Pertanto sono in grado di stabilire quali siano i migliori esemplari soltanto odorandoli. Dunque, dall'osservazione e dall'analisi olfattiva si può valutare quantomeno la freschezza di alcuni cibi rinunciando, se questa risultasse compromessa, all'analisi gustativa, perché superflua. L'esperto, cioè, grazie alle sue

Teatrum sanitatis di Baldach, *Trij (tria)*, particolare
Biblioteca Casanatense Roma

