



Comunicato Stampa

"Sensi diVini – Il segreto della degustazione nel cervello"

Assaggiamo con la lingua, odoriamo col naso, ma è veramente così?
Il tutto non si svolge piuttosto nel cervello?

La risposta dà il libro **"Sensi diVini- Die Weinprobe findet im Kopf statt"**, edito dalla **Dott.ssa Benigna Mallebrein** e dal **Professor Jürgen K. Mai**. Il libro non tratta della tecnica e dell'arte della degustazione, piuttosto si tratta di conoscere finalmente le strutture e i meccanismi del nostro cervello che ci trasmettono la percezione del gusto.

Per gustare un vino in maniera giusta, ci vuole non solo una buona lingua e un buon vocabolario ma anche un cervello allenato. Le strutture e i processi che sono coinvolte nel piacere del mangiare sono esposti in questo libro da scienziati e specialisti conosciuti a livello internazionale con un linguaggio comprensibile. Introducono nei segreti della percezione sensoriale durante la degustazione del vino e ci danno suggerimenti su come possiamo affilare i nostri sensi, per strappare alla nostra goccia amata un maggiore piacere.

Il **Professor Jürgen K. Mai**, docente di Neuroanatomia, presso l'Università Heinrich-Heine di Düsseldorf ed autore di vari altri testi, tra cui "Atlas of the Human Brain" (Ed. Elsevier) e "The Human Nervous System" (Ed. Elsevier) e co-editore del libro "Sensi diVini - Die Weinprobe findet im Kopf statt" ci svela il sistema più complesso dell'universo: la galassia cervello, formata da 100 miliardi di cellule nervose e luogo della percezione culinaria. Spiegando i vari stadi di sviluppo delle diverse aree del cervello sin dalla nascita ci dà una migliore comprensione di quali tra queste sono attivate durante la percezione sensoriale. Si apprende per esempio che già molto presto, nell'embrione, si sviluppa una sensibilità specifica agli stimoli olfattivi, che viene completata immediatamente dopo la nascita tramite le esperienze culturali e private. Molti studi sostengono questa tesi. Questo spiega anche perché troviamo così difficile cambiare preferenze di gusto e di odore col passare del tempo, cioè le nostre abitudini alimentari.

Il **Professor Thomas Pritchard**, del College of Medicine, presso l'Università Statale della Pennsylvania, Hershey, USA, ci fa riflettere sul fatto che quando gustiamo una nobile goccia lodiamo il suo 'buon gusto', ma non il suo odore. Parliamo quasi naturalmente di "buongustai", però sottovalutiamo completamente il contributo del nostro olfatto; "Buon annusatore" sarebbe quindi la definizione più precisa. Nel suo capitolo "Il senso gustativo ed il suo Love Affair col vino" ci spiega perché diamo più importanza al senso del gusto, come e dove degustiamo.

Il **Professor Joel L. Price**, della School of Medicine presso l'Università Washington, St. Louis, USA, descrive un dei più antichi sensi dell'uomo, l'olfatto. Il Prof. Price spiega come le molecole dell'odore comunicano con la nostra corteccia olfattiva e cosa avviene là. La persona possiede circa 350 differenti cellule ricettive; queste stanno di fronte a migliaia di molecole d'odore, di cui circa 10.000 sono distinguibili dall'uomo. Come infine la corteccia olfattiva codifica l'identità degli odori è ancora un mistero.

Le persone allenate possono distinguere tuttavia mille odori verbalmente. La possibilità di allenare il cervello è dimostrata già nello studio della **Fondazione Santa Lucia di Roma**, in cui sono state confrontate le sue attività durante l'assaggio di vino da parte di sette tra i migliori sommelier italiani con quelli di sette amatori di vino. Diverse aree cerebrali sono state attivate in modo diverso, il che ci può ricondurre al fatto che i professionisti durante la percezione del vino possiedono sicuramente un metodo di degustazione razionale-analitico acquisito attraverso l'esperienza e l'allenamento. Questo primo studio sulla "Degustazione di bevande" è illustrato dai risultati delle risonanze magnetiche.

Perché nel nostro tempo mangiamo e beviamo molto spesso non per fame e sete, ma semplicemente per soddisfare un certo sentimento di felicità? Chi non conosce questa sensazione? Il senso di fame è soddisfatto da molto tempo, ma continuiamo a mangiare, su qualcosa dal gusto amaro ci viene il desiderio di qualcosa di salato, poi di qualcosa di dolce, ecc! Su questa domanda il **Professor Edmund Rolls**, dell'Università d'Oxford, ci dà una risposta. È lo scienziato leader in tutto il mondo che si occupa della memoria e delle emozioni in riferimento all'odore e al gusto. Tutte le percezioni sensoriali durante mentre mangiamo e beviamo (anche il tatto, l'udito e la vista) convergono nel cervello nella corteccia orbitofrontale, il luogo, dove nasce l'aspetto edonistico dei cibi e delle bevande. Il Professor Rolls ci spiega come il gusto e l'odore vengono elaborati, con quali meccanismi vengono vissuti nel cervello come piacevoli ed emozionanti avvenimenti e su cosa si basano queste percezioni emozionali.

Lo Chef a tre stelle **Heinz Beck**, del Ristorante La Pergola, Hilton Roma, ci spiega in maniera 'gustosa' come riesce a stimolare tutti i nostri sensi con i suoi piatti, affinché noi proviamo un certo sentimento di benessere o anche di felicità. Ci racconta quindi come riesce a stimolare i neuroni gustativi tramite cibi buoni e vini adatti. Rispondendo alla domanda "quali cibi trasmettono i massimi piaceri culinari?" chiaramente l'aspetto culturale gioca un ruolo importante; le preferenze del gusto si sono trasformate attraverso i secoli e si differenziano da cultura a cultura. Per offrire un massimo grado di piacere ad un gourmet, Beck fa attenzione a vari fattori come l'ambiente, la successione delle portate, la variazione del colore, la struttura e l'odore dei cibi così come alla combinazione con i vini che accompagnano le portate.

La **Dott.ssa Benigna Mallebrein**, co-editrice del libro, vive da molti anni a Roma e lavora come giornalista. Grazie ai suoi numerosi articoli d'enogastronomia, ha conosciuto la varia e fantasiosa cucina mediterranea delle singole regioni italiane ed i loro vini. Il suo atteggiamento è diventato più critico nei confronti dei cibi, della loro preparazione e della loro combinazione con i vini. Si è accorta che alcune impressioni, sensazioni e giudizi si sono trasformati radicalmente in questi anni.

Per trovare il motivo di questo cambiamento nella percezione del gusto, ha concepito insieme con il Professor Mai ed il team della Fondazione Santa Lucia guidato dal **Dr. Alessandro Castriota-Scanderberg** il primo studio di risonanza magnetica funzionale della degustazione di vino. Il risultato è stato chiaro ed esplicito. Si può imparare ad esercitare il nostro cervello mangiando e gustando con attenzione. Per il progetto del libro

a carattere scientifico-popolare, la Mallebrein ha potuto convincere gli scienziati sopra menzionati a contribuire con i risultati delle ultime ricerche.

L'artista **Michael Auth**, che vive tra Berlino e Monaco di Baviera, ha pubblicato numerosi calendari e libri di cucina illustrati ed è molto conosciuto per quadri, che hanno per tema i piaceri culinari. Con i suoi acquerelli pieni di fantasia, ci conduce in maniera divertente e stimolante attraverso il nostro cosmo, un mondo pieno di meraviglie.

Il libro può essere ordinato direttamente presso la ThreeBee Group, sul sito www.3beegroup.com al costo di 12.80€ (spedizione inclusa nei paesi dell'UE).