

I fattori che influenzano il gusto dei cibi e delle bevande

Scritto da Sara Atzori

Lunedì 22 Luglio 2013 09:05 - Ultimo aggiornamento Venerdì 26 Luglio 2013 11:49

A qualcuno piace caldo, a qualcuno piace freddo: il latte; a qualcuno piace amaro, a qualcuno piace estremamente dolce: il caffè. Il sapore dei cibi varia a seconda delle papille gustative individuali. Ma dipende anche da altri fattori: per esempio la vista e l'olfatto.

Per quel che riguarda il senso della vista, alcune persone danno molta importanza ai mezzi che utilizzano per consumare un determinato cibo o una bevanda e in questo caso potrebbe essere preso in considerazione anche il senso del tatto. C'è l'idea che un particolare cucchiaino possa cambiare il sapore del latte o del caffè. Forse per un'incisione presente o magari per la forma allungata della punta rispetto a quella di un altro che è arrotondata. Anche chi ha questa idea, non comprende quale sia il dettaglio che lo attira realmente. Esistono anche dei concetti stravaganti riguardanti la tazzina che si utilizza: secondo alcuni, una normale tazzina in ceramica non trasmetterebbe il medesimo gusto emanato da un caffè servito in un bicchiere di vetro. Anche il colore di una tazzina potrebbe fare la differenza: i colori giallo e arancio potrebbero dare la sensazione di una bevanda calda; al contrario, il colore blu potrebbe suggerire l'idea di una bevanda fredda.

Per quel che riguarda il senso dell'olfatto, alcuni individui si fanno suggestionare dall'odore: per esempio, l'aroma rilasciato dalla cottura dei cavoli è avvertito come un fetore; al contrario, quello emanato dalla frittura è percepito come un profumo gradevole e che può generare la cosiddetta "acquolina in bocca". Tuttavia l'odore del cibo fritto è ugualmente fastidioso, poiché lo si percepisce come appiccicoso sul vestiario. Perciò, il vero concetto che si ha è che i cavoli hanno un cattivo sapore, mentre le patatine fritte sono molto gustose.

Sara Atzori