

Food news

Tecnologie&Cibo, binomio difficile, di Andrea Granelli



Articoli Correlati

25 anni, un'iniziativa meritoria, di Giorgio Bertoni

L'invasione degli ultragusti, di Gioacchino Bonsignore

Quel che bolle in pentola, di Giacomo A. Dente

La fotografia del Belpaese, di Anna Di Martino

Le date aiutano la prospettiva, di Fiammetta Fadda

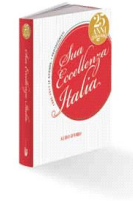
L'arte di comunicare il gusto, di Fede & Tinto

Un po' breviario, un po' bussola, di Bruno Gambacorta

La nostra passione quotidiana, di Licia Granello

Tags

Food news; albo d'oro; testimonianze; granelli; gambero rosso; tecnologie



Sua Eccellenza Italia
Il meglio del made in Italy
agroalimentare...

€60,00

€51,00

Risparmi: €9,00

SANDEMAN
EST. 1790
Sandeman Ruby Porto
Il primo vino Doc della storia

facebook

twitter

Sign Up

Create an account or **log in** to see what your friends like.



Gambero Rosso on Facebook



25,347

Facebook social plugin

Demo Version - ExpertPDF Software Component

L'uso delle tecnologie applicate al cibo risale alla notte dei tempi; tra le varie applicazioni, una delle più interessanti è il suo contributo al gusto, una delle componenti - oltre a sanità, edibilità, nutribilità e digeribilità - della qualità del cibo. È in quest'area che le abilità dei cuochi si integrano con le innovazioni tecnologiche e le nuove frontiere del "design dell'immateriale". Ad esempio, una qualità del cibo, direttamente collegata alla percezione uditiva, è la sua fragilità, ed è stato recentemente ipotizzato che la friabilità sia uno degli elementi più utili per descrivere i cibi; la sua percezione è definita in modo specifico in termini di variazione nei parametri sonori. Una delle nuove frontiere del cosiddetto "food design" è dunque produrre cibi che "stimolino le nostre orecchie" in modo più efficace. Il tema può divenire critico per le persone anziane, quando, in relazione con l'età, diminuisce la percezione del sapore/aroma (mediata da un declino nel processo olfattivo e gustativo) e la percezione sonora diviene sempre più predominante. Incrementare l'utilizzo di cibi con un'accresciuta sonorità per reintegrare queste perdite multisensoriali negli anziani

Inoltre la neuroscienza sta dimostrando che il nostro gusto dipende solo in parte da ciò che abbiamo in bocca: altrettanto importante è la somma delle esperienze presenti nel cervello, perché questi ricordi sono ciò che struttura la nostra sensazione. Come nota Jonah Lehrer in Proust era un neuroscienziato, una prova molto convincente viene dagli esperimenti di Frédéric Brochet dell'università di Bordeaux, dove ingannò una sessantina di esperti facendogli bere vino bianco tinto con un colorante rosso per alimenti; tutti lo descrissero con i termini tipici per i rossi (parlarono di "vischiosità", di note "di frutti rossi", ...). Oltretutto poiché nascono di continuo nuovi neuroni e il bulbo olfattivo ne è pieno, sopravvivono solo quelle cellule che reagiscono agli odori e ai sapori a cui siamo esposti; le altre si atrofizzano. Il risultato finale è che i nostri cervelli cominciano a rispecchiare ciò che mangiamo. E il Gambero Rosso tratterà questi argomenti nei prossimi 25 anni?