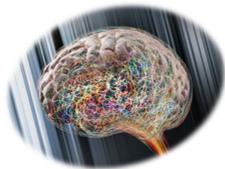


Odori, immagini, ricordi: quando un profumo ci riporta al passato!



"Ma nello stesso istante in cui il liquido al quale erano mischiate le briciole del dolce raggiunse il mio palato, io trasalii, attratto da qualcosa di straordinario che accadeva dentro di me.....quell'essenza non era dentro di me, IO ero quell'essenza".



(Marcel Proust, À la recherche du temps perdu, 1909-1922)

Aggiungiun senso a tavola: Se mangi di gusto, il merito è del naso e di uno speciale team guidato dal cervello

L'olfatto retronasale fa passare gli odori dal retro della bocca al naso e in questo modo influenza moltissimo il gusto



Il tatto incide sulla percezione che abbiamo della consistenza degli alimenti

La vista influenza le altre caratteristiche sensoriali tanto è vero che mangiare in assenza totale di luce fa percepire i cibi come insipidi



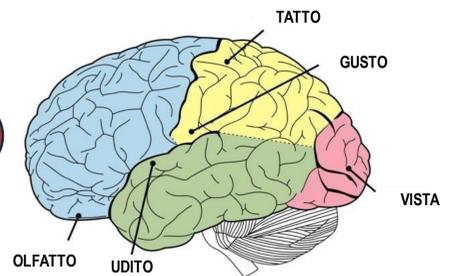
Il gusto «Gli animali si pascono, l'uomo mangia; solo l'uomo intelligente sa mangiare» (J.A. Brillat-Savarin 1825).



I rumori percepiti dall'udito durante i pasti influiscono sull'esperienza globale



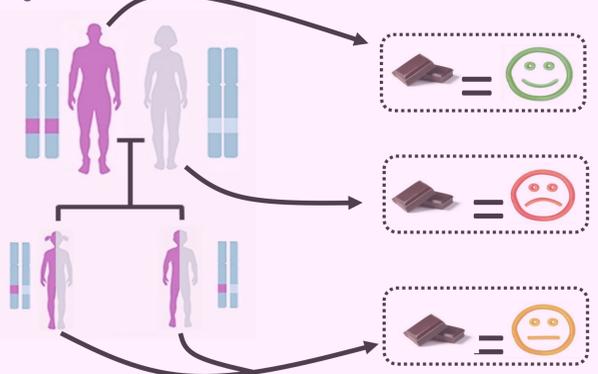
La vera degustazione ha luogo proprio nel cervello



Gli organi di senso sono dei vettori in grado di trasmettere gli stimoli al cervello

LA GENETICA DEL GUSTO

Gene Codificante il Recettore per il gusto amaro (purple square) Variante del Gene Codificante il Recettore per il gusto amaro (grey square)



I FONDAMENTI DEL GUSTO

- AMARO
- DOLCE
- SALATO
- UMAMI
- ASPRO



L'EPIGENETICA DEL GUSTO
"Siamo quello che mangiamo"
(Ludwig Feuerbach, 1804 – 1872)



Patrocini:



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA CAMPANIA
Luigi VANVITELLI
SCUOLA DI MEDICINA E CHIRURGIA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE,
CHIRURGICHE, NEUROLOGICHE,
METABOLICHE E DELL'INVECCHIAMENTO

