

WV

Guida per cervelli affamati

FISH and chips è più buono se mentre ci unge le mani ascoltiamo i Beatles. Un'insalata è più gustosa se servita con un impiattamento ispirato a Kandinskij. Il calice di vino a 45 euro ci sembra migliore dello stesso vino pagato 5 euro. E sappiamo tutti benissimo quanto ci attrae di più; una bella fragola rossa rispetto a un cavolo viola. Mangiamo perché dobbiamo nutrirci, ma non solo: il cibo più che di pancia è una questione di cervello. Lo spiegano bene Carol Coricelli e Sofia Erica Rossi in *Guida per cervelli affamati* (Il Saggiatore, pp. 312, euro 22), entrambe scienziate, la Coricelli è ricercatrice in Neuroscienze cognitive presso la Western University of London in Canada e docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, mentre la Rossi è filosofa e neuroscienziata di formazione, si occupa di comunicazione della scienza e public engagement presso l'Ospedale San Raffaele di Milano.

Il libro fa il punto sugli studi condotti dalle neuroscienze sulla nostra percezione del cibo, che hanno evidenziato come mangiare risponde non solo al primitivo, indispensabile bisogno di sazietà, ma soprattutto al bisogno di gustare; dalla scelta di un alimento al suo assaggio, mangiare mette in moto una serie di meccanismi cognitivi - ancestrali o nuovissimi - che impegna ogni lembo del nostro organo più misterioso. Guida per cervelli affamati ci racconta il rapporto tra i nostri neuroni e quello che abbiamo nel piatto, sondato grazie a caschetti che identificano in tempo reale l'oggetto del nostro desiderio culinario, misuratori che rilevano la dilatazione delle nostre pupille davanti a un piatto e scanner che fotografano l'attività del nostro cervello mentre lo assaporiamo. In un viaggio fra menù thailandesi e menùmarziani, dessert a forma di spugnette per lavare i piatti e uova centenarie, Carol Coricelli e Sofia Erica Rossi ci spiegano perché mangiamo quel che mangiamo e come ci siamo evoluti dalla raccolta delle bacche ai piatti molecolari, perché il suono che fanno le patatine sotto i nostri denti ci dà un piacere tanto intenso e la paura degli insetti ci fa provare disgusto di fronte a uno stufato di cavallette (anche se sappiamo che mangiarlo regolarmente farebbe molto bene al nostro pianeta). E soprattutto come mai, anche se la pancia è piena, c'è sempre posto per il dolce. Perché ci piace più la torta della nonna di un sano piatto di spinaci?

