

IL PIACERE DELLA QUALITÀ (Parte V)

di Ennio Lazzarini

Ogni erba ha una sua individualità dovuta ai suoi costituenti. È proprio la costituzione chimica di ogni sostanza, la quantità della sostanza stessa e il sinergismo tra le varie sostanze presenti nell'erba a determinare l'individualità dell'erba stessa [vedi articoli 3-4 su *Il sottobosco*]. Non si deve confondere, in maniera molto semplicistica, l'individualità di un'erba con la sola sensazione odorosa che essa sa suscitare all'olfatto [vedi articoli 1-2 su *Il sottobosco*].

Individualità o personalità di un'erba, dunque, non significa presenza massiva di profumo, tanto è vero che un'erba può mostrare personalità senza essere profumata come nel caso del Tarassaco o della Cicoria o di tantissimi altri cespetti che deliziano il palato. La Borragine è profumata debolmente di cucurbitacea, però presenta ugualmente una forte personalità. Quindi più che il debole profumo di cucurbitacea immatura, è la forte presenza di principi non volatili a determinare la sua personalità. Ad esempio le coste di cardo cotte in acqua e non condite, cioè senza l'interferenza di principi a loro estranei come l'olio e il sale, suscitano sensazioni gusto-tattili nette nel cavo orale e sensazioni altrettanto nette retronasali alla deglutizione. Per comprendere, però, la forte personalità del cardo servono le sensazioni che avvertono tutti i sensi, cioè le informazioni che fornisce l'olfatto nel rilevare la debolissima presenza di odore, la vista nel percepire la qualità e l'intensità del verde, gli esterocettori localizzati nella mucosa orale capaci di rispondere agli stimoli di pressione, tatto, dolore e temperatura, l'udito nel percepire i rumori del cavo orale e i recettori da stiramento quali i fusi neuromuscolari e i corpuscoli muscolo-tendinei del Golgi presenti nei muscoli masticatori, nelle capsule articolari e nei tendini.

L'esame organolettico mette in guardia il consumatore se il prodotto vegetale arriva in tavola completo di tutte le sue microsostanze, quali antociani, flavoni, caroteni, clorofilla, vitamine, acidi organici, frazioni volatili perché ognuna di queste microsostanze, come ho ripetuto più volte nel corso di questo lavoro [vedi articoli 2-3 su *Il sottobosco*], ha un suo odore, colore e sapore che i sensi riescono a decifrare, catalogare e memorizzare.

Per l'esame organolettico bisogna seguire una metodologia di lavoro: non è facile avviarsi alla degustazione, non è facile tener conto di tutte le variazioni di intensità di uno stimolo, non è facile riuscire ad apprezzare uno stimolo pur minimo, non è facile formarsi un archivio mnemonico.

Quando si inizia l'analisi sensoriale ben presto si nota che esiste una soglia di percezione, cioè la quantità minima di stimolazione necessaria. Vi è chi ha questa sensibilità più o meno fine e vi è chi l'ha più o meno grossolana, però con l'esercizio e l'esperienza si riesce ad affinarla fino a cogliere le differenze sensoriali più sottili, cioè fino a cogliere lo scarto minimo necessario per capire distintamente che si tratta di due sensazioni.

Il processo mentale della percezione per organizzare, interpretare e catalogare le sensazioni, che sono praticamente i processi automatici mediante cui gli stimoli vengono captati

e codificati grazie alla stimolazione dei recettori sensoriali e ai messaggi neurali inviati al cervello, si avvale della facoltà di comprendere, valutare e memorizzare. Si tratta di un lavoro di continuo confronto, nello sfogliare il catalogo della memoria, tra sensazioni passate e sensazioni attuali per identificare quelle che di mano a mano si fanno avanti. Solo così l'esame dei sensi riesce ad analizzare, definire, giudicare e catalogare.

Non sempre è possibile procedere immediatamente all'esame organolettico di una foglia per la presenza di peluria folta e ispida, di spinescenza e di ghiandole urticanti. L'aspetto, la forma e la consistenza di una foglia permettono di capire se conviene procedere con la degustazione o se, prima, bisogna operare alcuni accorgimenti. Ad esempio la foglia di *Verbascum thapsus*, ricoperta da un fittissimo tomento di peli bianco-grigiastri, lunghi un paio di millimetri o poco più, soffici al tatto e comprimibili alla minima pressione delle dita, scoraggia a proseguire. La foglia del secondo anno di vita dei cardi selvatici (*Dipsacus fullonum*, *Onopordon acanthium*, *Sylibum marianum*, *Cynara cardunculus*) suggerisce invece, prima di proseguire, di renderla allo stato di solo costa, cioè di privarla della lamina fibrosa, coriacea, spinescente, dentato-spinosa, con lobi terminati da una spina e poi di privare la costa stessa della peluria, della spinescenza e dei fasci di filamenti fibrosi sottocorticali. La foglia dell'Ortica, che al tatto è urticante, non invita assolutamente ad essere gustata cruda, viceversa le foglie molli verde-pallido della Valerianella invitano all'assaggio, mentre le foglie scabre della borragine, pelose della rosola e ciliate del crespigno fanno pensare a un assaggio impegnativo, ma non impossibile.

Nelle erbe prese sopra in considerazione cioè nel Verbasco, nei Cardi selvatici, nell'Ortica e nella Valerianella e in tutte le altre erbe spontanee e coltivate, a rilevare l'aspetto delle foglie è il tatto presente nelle mani. La mano si avvale del tatto, i cui recettori presenti soprattutto nei polpastrelli forniscono informazioni fini, sottili, precise e ben definite perfino della superficie di un petalo. Il tatto riesce cogliere infatti su un petalo il senso di leggero velluto dovuto alle estroflessioni subconiche delle cellule della sua epidermide. A maggior ragione coglie le minime sfumature della superficie fogliare, se la foglia è totalmente glabra o glabra sulla faccia superiore e pelosa nell'inferiore o parzialmente glabra e in quest'ultimo caso quale regione è interessata dalla peluria: il picciolo, il punto di attaccatura del picciolo alla lamina fogliare, il nervo centrale, i nervi di secondo ordine o i margini. È importante stabilire la presenza o l'assenza di peluria sulla foglia ai fini di capire meglio nel proseguire l'esame organolettico che cosa avvenga in bocca quando si inizia la masticazione e la permeazione salivare. A seconda della peluria, venendo in aiuto al tatto anche la vista, si definisce una faccia o tutta la foglia pubescente se i peli sono brevi e molli, vellutata se sono brevi, molli e molto fitti, tomentosa se sono

(Continua a pagina 4)