

IL PIACERE DELLA QUALITÀ (Parte VIII)

di Ennio Lazzarini

Si annusa profondamente la foglia accostandola intera al naso. E' il primo contatto necessario per iniziare a rovistare nell'archivio mnemonico dei profumi. Si sospende per il tempo necessario a stropicciare un po' la foglia, o un suo pezzetto, tra il pollice, l'indice e il medio. Quindi si annusa di nuovo profondamente accostando le dita della mano al naso. Se non si riesce a capire bene il profumo si ripete l'operazione osservando una pausa, tra una volta e l'altra, proprio perché l'olfatto arresta l'informazione sensoriale. Il calore delle dita della mano permette lo sprigionarsi delle frazioni volatili, a partire da quelle più leggere fino ad arrivare a quelle più pesanti che caratterizzano l'odore erbaceo, il quale fa contraddistinguere, ad esempio, una cicoria da un tarassaco, pur essendo entrambe piante non aromatiche. Quando si esamina una foglia è importante rilevare, oltre all'intensità e alla persistenza, anche la qualità del suo profumo, cioè la franchezza e la tipicità. La franchezza indica che l'odore della pianta in esame è privo, rispetto al modello mnemonico, di note estranee e/o anomale. Se queste sono presenti bisogna avere in mano o una pianta ormai appassita, comunque conservata male, oppure una pianta mal identificata. La tipicità indica che l'odore della pianta in esame è specifico della pianta stessa, altrimenti come nel caso precedente si è di fronte a qualcosa che non va come dovrebbe. Per intensità si intende la forza con cui si esprime il profumo; dipende dalla qualità e quantità dei suoi microelementi volatili cioè dalla maggiore o minore quantità di molecole che arrivano sulle terminazioni nervose. Per persistenza si intende la continuità del profumo di restare impresso sui recettori nervosi.

Infine vi sono profumi complessi di piante non immediatamente profumate, ma tipici delle piante con forte personalità. Ad esempio, la radice di *Campanula rapunculus* presenta al limite della possibilità di percezione un tenue profumo, dovuto a elementi poco volatili, che fuoriescono con maggior intensità dopo essere stata stropicciata energicamente tra il pollice e l'indice e dopo essere stata scaldata dal tepore della mano.

Vi sono piante abitualmente considerate non aromatiche come i vari *Sonchus*, il *Taraxacum officinale*, la *Cichoria intybus*, la *Reichardia picroides*, la *Valerianella oleria* e altre perché il loro profumo non raggiunge la soglia di percezione. Eppure tutte emanano, in seguito a stropicciamento, chi più e chi meno, un odore erbaceo, ben avvertibile, tipico della specie. L'odore erbaceo, ad esempio, del *Taraxacum officinale*, è ben diverso da quello della *Cichoria intybus*. Ciò sta a significare che l'odore di queste erbe è complesso. A tipizzare l'odore erbaceo vi sono frazioni poco volatili, però ben distinte per qualità e intensità. E' difficile determinare con certezza in queste piante abitualmente considerate non aromatiche quali sostanze chimiche costituiscano le frazioni poco volatili che lo stropiccio e il calore delle dita, nella prova olfattiva, non riescono o riescono a mala pena far volatilizzare. E' più facile individuare queste sostanze per via retronasale quando la masticazione, i movimenti della lingua, il calore della bocca e la respirazione ne amplificano l'emissione. Pertanto la differenza tra il Tarassaco e la Cicoria appena avvertibile per via nasale diretta diventa netta per via retronasale. E' il caso ad esempio del *Silene inflata* caratterizzato, per via diretta nasale, da un profumo

erbaceo complesso con tonalità tenui per frazioni non troppo volatili in seguito al solo stropicciamento tra le dita, viceversa caratterizzato da un aroma intenso per via retronasale per le stesse frazioni volatili e per altre che i processi buccali riescono invece a far svolgere nella loro interezza. Vi sono erbe come il *Rhagadiolus stellatus* e il *Papaver rhoeas* in cui emergono netti, già all'analisi olfattiva diretta, i profumi che caratterizzano quello erbaceo e vi sono erbe come la lattuga, compresa quella coltivata, che addirittura non fanno avvertire immediatamente l'odore erbaceo. Se si stropiccia tra le dita un pezzetto di foglia, compreso il nervo centrale, si avverte l'odore viroso tipico di tutte le lattughe, in particolare della *Lactuca virosa*.

La sensazione olfattiva diretta è dovuta all'insieme dei principi odorosi che sa emanare l'erba in seguito allo stropicciamento che è un puro fenomeno fisico e il caldo della mano che non mette in atto profonde reazioni chimiche, invece la sensazione olfattiva retronasale è dovuta all'insieme dei principi odorosi che sa emanare l'erba in seguito ai processi fisici come la masticazione e i movimenti della lingua e ai processi chimici come l'impastamento salivare in presenza del calore orale e dell'aria. Al tutto concorre la sensazione dei quattro gusti avvertiti in bocca. Anche se le stimolazioni sensoriali riguardano organi diversi e i messaggi neurali vanno in zone diverse del cervello, il processo mentale della percezione per organizzare, interpretare, coordinare e catalogare le varie sensazioni si avvale della facoltà di comprendere, valutare e memorizzare.

L'esperienza, dunque, e la conoscenza permettono di discernere nettamente l'odore che emana un'erba dall'aroma della stessa, che si differenzia dal primo per la complessità che contraddistingue la sensazione retronasale. Pertanto il profumo, i cui stimoli vengono colti e codificati dal solo organo dell'olfatto, si differenzia dall'aroma che coinvolge l'olfatto e il gusto mediante processi fisici e processi chimici. Si definiscono, dunque, aromatiche quelle erbe in grado di coinvolgere il gusto e l'olfatto tanto da sole quanto con altri ingredienti, tanto crude quanto cotte, tanto fresche quanto secche mediante i processi fisici e chimici che avvengono sia in una ciotola di una misticanza con il sale, l'olio, l'aceto e il mescolamento, sia in una casseruola con la cottura e l'aggiunta di vari ingredienti.



Matricaria chamomilla



Viola odorata