

JEAN ANTHÈLME BRILLAT-SAVARIN (1755-1826)

La scienza è servita

La Fisiologia del gusto contiene in nuce basi di neurogastronomia come la misteriosa «osmazoma», la sapidità della carne

di **Fiorenzo Conti**

Esistono numerosi studi che documentano come scrittori, pittori e letterati abbiano anticipato, sulla base della loro intuizione creativa, le scoperte dei neuroscienziati. In questa lista si possono annoverare, tra gli altri, personalità del calibro di Paul Cézanne, Walt Whitman, Marcel Proüst. E adesso va senza dubbio aggiunto Jean Anthèlme Brillat-Savarin (1755-1826).

Nel 1825, dopo aver vissuto pericolosamente il periodo della Rivoluzione Francese ed essere diventato un magistrato della Corte di Cassazione di Parigi, Brillat-Savarin pubblica, due mesi prima di morire, un libro in due volumi intitolato *Physiologie du goût* (*Fisiologia del gusto*) da Sautetet. Anche se il titolo lascia presagire una trattazione scientifica di uno dei classici cinque sensi, *Physiologie du goût* non è un libro di Fisiologia (e non poteva esserlo visto che l'autore era un avvocato), ma piuttosto, come lascia presagire il sottotitolo *Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, il racconto di un appassionato di gastronomia che dedica a quest'attività non poche ore, dividendosi tra i ristoranti parigini che cominciavano ad essere sempre più numerosi e frequentati e la *gentilhommière* di Vieu, dove Brillat-Savarin trascorreva le sue vacanze estive. E il «gusto» del titolo non è la sensazione mediata dai recettori delle papille gustative, ma il «sapore del cibo».

Il libro venne accolto con diffidenza sia dagli scienziati sia dai gastronomi, perché non era né un testo scientifico né un libro di cucina. E, per di più, era pieno di racconti

delle sue avventure in giro per il mondo. Ebbe tuttavia successo, probabilmente anche perché, con grande capacità comunicativa, Brillat-Savarin fa precedere le sue *Méditations* dagli *Aforismi del Professore* («destinati a servir da prolegomeni all'opera sua e da base eterna alla scienza»). E tra questi aforismi, alcuni sono diventati celeberrimi: I. L'unica cosa che conti nell'universo è la vita, e tutti gli esseri viventi si nutrono; II. Gli animali si sfamano, l'uomo mangia, solo l'uomo d'ingegno sa mangiare; III. Il destino delle nazioni dipende dal loro modo di nutrirsi; IV. Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei; IX. La scoperta di una nuova pietanza contribuisce alla felicità del genere umano più della scoperta di una stella; XIV. Un dessert senza formaggio è come una bella donna senza un occhio. Si potrebbe quindi pensare a un raffinato *divertissement* tipico della cultura dell'epoca. Niente affatto.

Se si prende in mano il libro e gli si dedica qualche ora, l'opinione cambia drasticamente, perché ci si rende conto di essere di fronte a un testo che contiene *in nuce* (e qualche volta di più) molte delle cose che oggi conosciamo delle basi neurofisiologiche della gastronomia (neurogastronomia). Un esempio è nella *Seconda Meditazione*, quando Brillat-Savarin discetta dell'influsso dell'olfatto sul «gusto» e scrive: «Dal canto mio non solo sono convinto che senza la partecipazione dell'odorato una complessa degustazione è impossibile, ma sarei addirittura propenso a credere che l'odorato e il gusto formano un unico senso, di cui la bocca rappresenta il laboratorio e il naso il camino».

Bisognerà aspettare fino agli anni '80 del XX secolo perché si riconosca che l'olfatto è duplice, essendo basato su un meccanismo attivo nell'inspirazione (ortonasale; come quando si annusa un fiore o un bicchiere di vino) e uno attivo durante l'espiazione (retronasale). È infatti l'olfatto retronasale che viene stimolato dalle molecole odorose contenute nel cibo che è in bocca e che risalgono la rinoфарinge per stimolare i recettori olfattivi localizzati nella parte superiore del naso. Ed è proprio all'olfatto retronasale che i ricercatori attribuiscono oggi un ruolo fondamentale nell'apprezzamento del sapore di un cibo. Appunto, la bocca è il laboratorio e il naso il camino.

Un altro esempio si trova nella *Quinta Meditazione*, quando Brillat-Savarin afferma: «Il massimo servizio che la chimica abbia reso alla scienza dell'alimentazione

è la scoperta, o meglio la determinazione dell'osmazoma». Che cos'è l'osmazoma (dal greco οσμή = odore e ζωμός ζωμός = brodo)? Letteralmente è quindi il «sapore del brodo». Chimicamente, è la parte sapida delle carni ed è solubile in acqua fredda; è per questo che per fare un buon brodo bisogna mettere la carne nell'acqua fredda. È a questa parte che Brillat-Savarin attribuisce il merito delle buone minestre e della formazione del *roux* delle carni. Questa "scoperta" precede di quasi otto decenni l'intuizione del grande chef Auguste Escoffier (1846-1935), che dell'uso del brodo, sotto forma di fondo di cottura, farà la base della sua rivoluzione culinaria.

Il segreto dell'osmazoma verrà svelato solo nel 1909 quando il chimico giapponese Kikunae Ikeda (1864-1936) scopre che l'eccellente sapidità di una zuppa di alghe dipendeva dal suo elevato contenuto in L-glutammato, un amino acido, che conferiva un gusto non spiegabile sulla base dei classici dolce, salato, amaro e acido. Propose che fosse un nuovo gusto, che definì col termine giapponese *umami* (squisito, prelibato), ma la sua idea non ebbe seguito e bisognerà attendere l'alba del nuovo mille-

nio perché gli scienziati (ri)descrivessero un nuovo gusto attivato dal glutammato (e da alcuni ribonucleotidi), l'*umami*, e ne descrivessero i recettori (membri di una famiglia di recettori metabotropici denominati T1R1/T1R3)

Per la grandissima attualità delle sue intuizioni, che sono ben più numerose dei due esempi riportati, anche il giudice-gastronomo Jean Anthèlme Brillat-Savarin può essere annoverato tra coloro che, grazie alla loro attenzione e al loro talento, hanno percorso molte delle attuali conoscenze delle neuroscienze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Anthelme Brillat-Savarin, Fisiologia del gusto, Sellerio, Palermo, pagg. 272, € 14

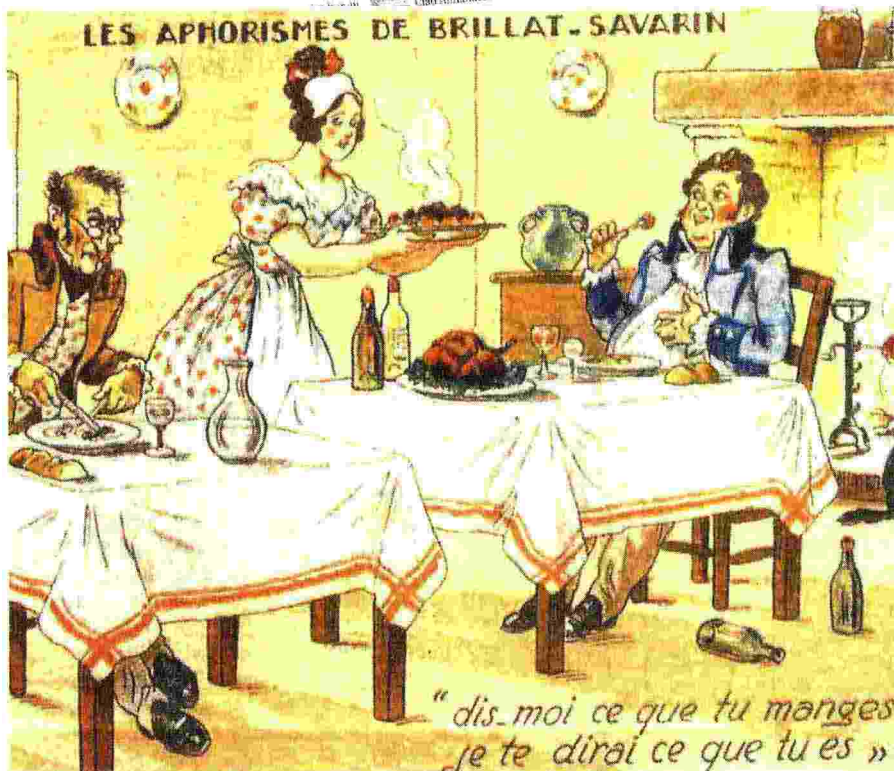
Gordon M. Shepherd, All'origine del gusto. La nuova scienza della neurogastronomia, Codice Edizioni, Torino, pagg. 300, € 25

Jonah Lehrer, Proust era un neuroscienziato, Codice Edizioni, Torino, pagg. 204, € 22



Il pasticciere bibliofilo

A Parigi va all'asta la biblioteca di Pierre Lacam (1836-1902), noto maestro pasticcere. Venerata dai bibliofili specializzati, ha tra i suoi libri più preziosi un trattato di ampelografia che è stato venduto per 20mila euro. Ne abbiamo parlato sulla Domenica del 9 dicembre 2012 www.archiviodomenica.ilsole24ore.com



CARTOLINA | Uno degli aforismi di Brillat Savarin in una cartolina francese umoristica del 1940 circa