

LA FISIOLOGIA DEL GUSTO

In un singolo piatto sono riconoscibili sapori e sfumature di gusto differenti; maggior ragione questo avviene in un menu

LA FISIOLOGIA DEL GUSTO

Anthelme

Brillant- Savarin...

... un magistrato del '700
affascinato dal piacere della
gastronomia

...alcuni aforismi

LA FISIOLOGIA DEL GUSTO

I sapori fondamentali:

Dolce

Amaro

Acido

Salato

LA FISIOLOGIA DEL GUSTO

Ogni cibo ha una sua tendenza di sapore predominante:

- Tendenza dolce: zuccheri e amidi
- Tendenza amara: caffè e alcune spezie
- Tendenza acida: limone e aceto
- Salato

Sensazioni in bocca derivanti da:



Succulenza

intrinseca

indotta

Sensazioni in bocca derivanti da:



Sostanze grasse - olii

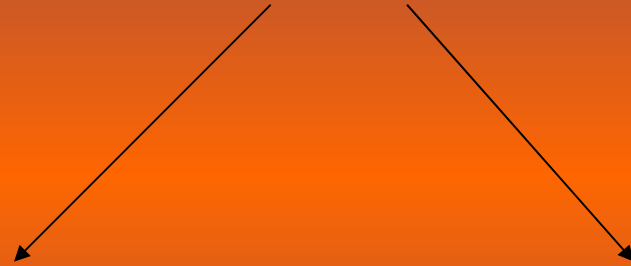
grassezza

untuosità

Sensazioni in bocca derivanti da:



Spezie - erbe aromatiche

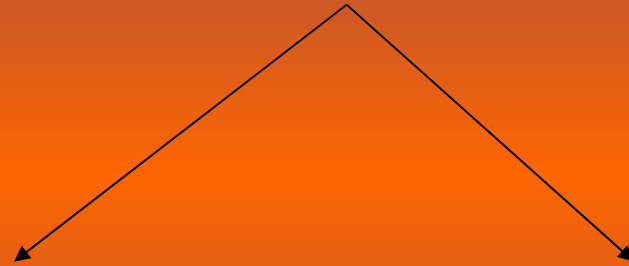


Speziatura - Aromaticità

Sensazioni in bocca derivanti da:



Zuccheri



**Tendenza dolce - Dolcezza
(amidi e zuccheri)**

Sensazioni in bocca derivanti da:



- **Tendenza acida**
(limone e aceti)
- **Tendenza amarognola**
(alcune spezie e caffè)

Le conclusioni...



La complessità