

1. PREMESSA

“...Dopo 20-30 minuti dall’inizio di un pasto al ristorante cinese, il Dr. Kwok avvertiva delle sensazioni di prurito nel collo e sulle braccia, senso di oppressione al petto e mal di testa, disturbi che scomparivano nel giro di qualche ora...”

No, non state leggendo un racconto inedito del maestro della fantascienza Philip K. Dick, e nemmeno la sceneggiatura delle nuove puntate del telefilm “X- Files”: quello che ho citato è solo un estratto dall’articolo “Il quinto sapore” di Cristina Barbagli, apparso relativamente di recente sul mensile “Gambero rosso” (Barbagli, 1999). In questo articolo si parla, appunto, del quinto sapore, ossia un gusto base in più che si aggiunge agli altri quattro che noi tutti conosciamo, cioè il dolce, il salato, l’acido e l’amaro.

Bisogna riconoscere alla Barbagli il pregio di aver messo in evidenza per prima in Italia e, soprattutto in una rivista non scientifica, l’esistenza del quinto gusto; però, leggendo l’intero articolo, più che una certa curiosità nel provare a ricercare negli alimenti questo “nuovo” sapore, il lettore finisce col rimanere pervaso da una certa paura e diffidenza, basti pensare alla citazione che ho riportato.

A mio giudizio, l’errore di fondo della giornalista è stato quello di porre l’attenzione esclusivamente sui presunti effetti negativi (primo fra tutti la cosiddetta *sindrome da ristorante cinese*) esercitati sull’organismo dal glutammato monosodico, sostanza che viene erroneamente definita come la sola a generare il quinto gusto, ma in realtà le cose non sono così semplici.

L'*umami*, come viene chiamato in tutto il mondo e in tutte le lingue il quinto gusto, è il protagonista della mia dissertazione.

La scelta che mi ha guidato verso questo argomento è stata dettata dalla novità del soggetto e dalla curiosità: questo mi ha portato ad affrontare notevoli lacune bibliografiche, in quanto non esistono lavori di ricercatori occidentali, per non parlare di quelli italiani, per cui mi sono appoggiato a ricerche effettuate da scienziati quasi esclusivamente giapponesi.

Lo scopo de “Umami – Il quinto gusto e i prodotti ittici” è molteplice ed è incentrato su tre punti fondamentali.

Anzitutto uno degli obiettivi primari è stato quello di concorrere a fare chiarezza sul glutammato monosodico, dimostrando l'infondatezza di certe paure e certe patologie che non sono assolutamente legate ad esso.

Poi si è preso in esame dettagliatamente l'umami: da quali sostanze è generato, quali aree sensoriali stimola, in quali alimenti comuni è presente, sono solo alcune delle domande alle quali si è cercato di fornire risposte chiare.

Infine, come capitolo più importante per questo corso di laurea, si è studiato l'umami nei prodotti ittici, sia freschi che lavorati, e si sono esaminati diversi tipi di minestre surgelate per un interessante confronto concernente i loro ingredienti.

La mia speranza, forse un po' pretenziosa, è che questo lavoro serva a far conoscere a tutti che i gusti base sono stati sempre cinque e che l'umami non è affatto una novità importata da altri paesi: infatti può sembrare che esso sia un sapore nuovo, con cui non abbiamo mai avuto a che fare tranne che negli ultimi anni in cui, purtroppo, stiamo assistendo a una globalizzazione che tende a far dimenticare i sapori e i cibi tradizionali.

Sembra, quindi, che l'umami sia uno dei tanti e “disgustosi” sapori nuovi che sono approdati nei nostri piatti in nome di chissà quale moda culinaria; invece non è affatto così: proviamo ad accantonare per un attimo tutti quei sapori indistinguibili e omogenei dei fast foods, e proviamo invece a rivolgere l'attenzione, per esempio, ai nostri formaggi e salumi, alle nostre minestre e, soprattutto, ai nostri prodotti ittici.

Temo sia molto difficile, ma, a mio giudizio, è essenziale tornare a sedersi a tavola, riscoprire il piacere di mangiare con calma e, con un po' più di attenzione, emergerà anche l'umami.