

Ambasciatori dei mieli

di Emily Mallaby

Come levare via il profumo al fiore?



... si chiede il poeta, confrontandosi con qualcosa di impossibile da immaginare, pur se così vicino. Il desiderio di possedere un profumo è qualcosa che ha seguito l'umanità in tutta la sua storia. Ma tra tutte le meraviglie della natura di cui ci siamo appropriati, la difficoltà di rubare un profumo, di estrarlo dal suo contesto, è sempre stata una delle sfide più difficili e più affascinanti. Una sfida che le api, come spesso accade in natura, vincono con ingegno e semplicità

I nostri preziosi insetti raccolgono e processano melata e nettare dei fiori, dei quali non solo riescono a mantenere tutti gli elementi, ma da cui ottengono un estratto.

Il nettare, materia prima del miele, è costituito per l'80% di acqua, che invece nel miele non raggiunge il 20% (come ben sanno gli apicoltori!).

È chiaro dunque come questo alimento, rispetto al nettare, sia un concentrato non solo di zuccheri, acidi organici, aminoacidi, proteine, enzimi, sali minerali, ma soprattutto delle sue

Il museo

caratteristiche organolettiche: profumi, aromi e colori che le api sanno così semplicemente imprigionare nel potere conservatore dello zucchero.

A Firenze da quest'anno è possibile fermarsi a riflettere sul tema, lasciandosi affascinare dall'olfatto. Chi volesse approfondire e capire meglio il funzionamento che sta dietro al troppo spesso trascurato naso, ha a disposizione uno strumento in più, il Museo dei profumi di Lorenzo Villoreisi.

Aperto a giugno nel centro della città, il museo è anche di più, è un per-

corso multisensoriale alla scoperta dell'universo del profumo, dell'odore e dell'aspetto delle principali materie aromatiche, della storia, dei miti e delle leggende che le accompagnano da secoli. Insomma un regalo a tutti i nasi del mondo, un regalo che da esperta in analisi sensoriale del miele non mi sono lasciata sfuggire. Le visite sono solo su prenotazione e prevedono un paio d'ore in compagnia della competente guida che vi accompagnerà lungo il percorso.

Entrando nel bel palazzo in Via dei





Il giardino

Bardi si è accolti in una stanza - già sembra un atelier di profumi - che è in realtà la boutique della collezione di Lorenzo Villoresi, profumiere indipendente, vincitore dei più prestigiosi premi per la profumeria e autore di monografie sul tema.

L'architettura interna del museo, il profumo, il suo allestimento, sono tutti permeati da quella che è la loro doppia anima: l'origine e il destino di un odore. Qualcosa di antico, naturale, crudo, reale come le mura di pietra, le radici, gli incensi, le spezie, in cui ci si trova circondati, si combina con elementi moderni e raffinati, elaborati e astratti come le creazioni di un profumiere.

Nella prima sala un pannello ci mostra la relazione tra profumo, come chimica, e quella che invece è la capacità di sentire un odore, come senso, istinto animale.

Siamo subito messi in discussione, se capiamo che non esiste un'oggettività nell'odore, nella sua intensità, ma solo il modo in cui viene percepito.

Nel grafico gli animali si susseguono in un ordine basato sul loro olfatto: l'uomo non è che uno di questi ani-

mali, siede agli ultimi posti. La nostra capacità olfattiva, prossima allo zero, ci fa invidiare il numero di recettori dell'elefante o i 20 km di portata olfattiva dell'orso.

Se è immediatamente chiaro che è il profumo il protagonista incontrastato della nostra visita, l'uomo non può che essere fin da subito relativizzato e contestualizzato, in una rivoluzione copernicana che ci pone accanto alla balena.

Sembra strano? Ci sentiamo davvero così lontani da un animale che difficilmente si troverà nel ruolo di preda e che per sfamarsi non deve che aprir bocca? L'istinto e la selezione naturale non sbagliano.

Un secondo pannello mostra con delle fotografie quali siano gli organi con cui annusano gli animali. Parliamo di naso come sinonimo di profumo, ma se le api hanno il senso dell'olfatto sulle antenne, i serpenti lo hanno sulla lingua!

Infine l'ultimo pannello presenta la fisiologia dell'olfatto: la spiegazione scientifica e anatomica alla magia per la quale il nostro naso, grazie alla chimica, sia in grado di catturare e

inoltrare ciò che sente e di come il cervello sia precisamente in grado di elaborarlo, distinguerlo e legarlo alla nostra memoria. Wow!

La visita prosegue, entriamo nella seconda sala e siamo di fronte ai primi elementi naturali da cui l'uomo ha estratto nella storia i suoi profumi.

Li troviamo letteralmente di fronte perché sotto ogni barattolo olfattivo, delle teche sono in grado di soddisfare la nostra curiosità e svelarci l'aspetto, la natura, la forma, il colore e le dimensioni della materia di cui stiamo annusando il profumo. Si aiuta così l'olfatto grazie all'associazione con il visivo, un senso di cui nella nostra epoca abbiamo ormai quasi un bisogno fisico.

Ma come è fatta la mirra? E che genere di cosa è il riccioluto nardo scoperto da Alessandro Magno, o il benzoino più caro dell'oro? Quali parti degli agrumi vengono utilizzate? Qui lo possiamo scoprire.

Arriviamo al cuore del museo, dove una miriade di boccette si srotola davanti a noi tra luci al neon colorate.

È l'osmorama, l'organo, la tavolozza da cui il profumiere attinge e me-



Osmorama, dettaglio

scola per arrivare a creazioni uniche. Là ci si sente nella stanza dei bottoni, circondati da tanti odori insieme e ognuno con una propria identità e storia. I super concentrati si dividono tra origine naturale, origine sintetica, profumazioni alimentari. Gli aromi naturalmente sono moltissimi ma è interessante vedere come la stessa fragranza possa declinarsi in due profumi, diversi tra loro solo per concentrazione o metodo di estrazione. Ci divertiamo a scoprirne alcuni, ci vengono proposti l'erba tagliata e l'aroma alimentare di riso basmati!

Torniamo quindi ai barattoli e alle tette, alle materie di origine naturale: radici, fiori preziosi e fiori impossibili da estrarre, legni e foglie, semi e muschio, gemme. Infine, nella teca sotto le note animali, qualcosa di familiare attira la mia attenzione: un favo!! Tra i solo cinque aromi animali - alcuni dei quali garantisco che sarebbe difficile definire profumi - è stata privilegiata la cera d'api. Ecco un nuovo uso che scommetto vi era sconosciuto.

L'ultima stanza spiega le differenze tecniche con cui si può estrarre un profumo a seconda della materia di origine. Infine una ruota panoramica sui profumi del profumiere riassume le famiglie di fragranze possibili; io naturalmente mi appresto a confrontarla con la *Ruota dei profumi e degli aromi dei mieli*, imprescindibile stru-

mento dell'esperto in analisi sensoriale. Non mi stupisco di trovarci molte affinità e poche differenze, probabilmente dettate anche dal vocabolario.

La visita si conclude con una passeggiata sulla bella terrazza panoramica, che ospita svariate piante aromatiche oltre a un florido agrumeto in vaso.

Uscendo dal museo, penso al significato del binomio profumo-olfatto, all'uomo e alla balena, al mondo che ci circonda, come una mappa olfattiva. I nostri sensi sono qualcosa di primordiale che noi, ogni giorno e continuamente, senza pensarci troppo sopra, utilizziamo d'istinto. Come è giusto che sia.

Fare analisi sensoriale significa fare qualcosa di diverso: provare a fermarsi e riflettere su ciò che sentiamo. Siamo nell'epoca del visivo e delle degustazioni di qualsiasi cosa, addirittura del visivo-nella-degustazione, come dimostra il successo di molti programmi televisivi a tema culinario, dove sembra si riesca a giudicare il gusto attraverso lo schermo. Dove è finito l'olfatto?

Siamo anche nell'epoca della velocità e soprattutto del digitale, dell'aereo, del virtuale, dell'immateriale. Sarebbe utile prendersi qualche momento per tornare a concentrarci su qualcosa di molto concreto: noi stessi, il nostro corpo, i nostri sensi, il funzionamento degli strumenti analitici che abbiamo

in dotazione.

E se la dotazione è qualcosa di genetico, sull'analisi sensoriale possiamo invece lavorare e con l'esercizio riprenderci ciò che, per pigrizia, stiamo rischiando di perdere per sempre.

Possiamo farlo con il *Museo dei profumi di Lorenzo Villoresi*, che pur dal campo della profumeria in senso stretto, offre spunti molto interessanti e una visita divertente.

Possiamo farlo con altre ricchezze da valorizzare, come gli oltre 30 mieli uniflorali italiani, un tesoro non comune nel mondo e che ci offre la possibilità di confrontare, scoprire, esercitare i nostri sensi.

La varietà di profumi (aromi, colori) non è seconda a quella di altri alimenti enogastronomici e può spaziare, e spiazzare! Con meraviglie e sorprese che forse, a occhi chiusi, non riconosceremmo nemmeno come miele, ma potrebbero riportarci alla vita ricordi e riferimenti dimenticati.

Con il primo corso di analisi sensoriale del miele, tenuto da Michel Gonnet a Finale Ligure nel 1979, si introduce una capacità: riconoscere l'origine botanica di un miele a partire dalle sue caratteristiche organolettiche. Ma soprattutto si riconosce una verità della natura: le api rubano il profumo al fiore. ●

www.museovilloresi.it