

Curiosità, scienza e falsi miti su un senso che spesso sottovalutiamo ma è cruciale per dare forma alla realtà

Mai trascurare l'olfatto

di ANNA RITA LONGO



Il senso perfetto

di Anna D'Errico

Codice Edizioni, Torino, 2019, pp. 215, (euro 16,00)

In generale, è nel cervello che si gioca tutto. Le molecole che si staccano dalle sostanze odorose raggiungono i recettori olfattivi, ma poi come davvero «sentiamo» gli odori è deciso dall'elaborazione che avviene nella corteccia cerebrale e può variare moltissimo da persona a persona, ma anche di momento in momento. Esserne consapevoli può aiutarci a dare il giusto peso a un senso che dà forma alla realtà, nel momento in cui ci aiuta a entrarci in contatto.

La lettura riserva anche alcune sorprese, come la rivalutazione dell'olfatto umano. Siamo soliti celebrare l'odorato finissimo di altri animali, come i cani, e spesso bistrattiamo il nostro, ritenendolo qualitativamente e quantitativamente inferiore. D'Errico ci insegna che le cose non stanno così: anche il nostro odorato è di tutto rispetto e se siamo meno dotati in termini di recettori olfattivi rispetto ad altre specie, abbiamo nel cervello strutture corticali piuttosto elaborate dedicate proprio agli odori. Siamo bravi, per esempio, nel riconoscere concentra-

Del romanzo *Il profumo* di Patrick Süskind si dice spesso che abbia la capacità di aumentare la sensibilità olfattiva del lettore. Del saggio di Anna D'Errico, appena uscito per i tipi di Codice Edizioni, si può dire pressoché la stessa cosa. Difficile lasciarne le pagine senza diventare più sensibili a quello che lei definisce il «senso perfetto», che però spesso tendiamo a trascurare.

Molti aspetti della vita sociale, emotiva, psicologica sono legati alle percezioni olfattive. Lo scopriamo fin dall'incipit, che l'autrice, neuroscienziata e comunicatrice della scienza, dedica a un rito che accompagna le nostre giornate e di cui pochissimi sono consapevoli: quando incontriamo per la prima volta una persona e le stringiamo la mano poi, istintivamente, la portiamo al naso, per annusarne l'odore. Ne trarremo, senza badarci, informazioni che non superano la soglia della consapevolezza, ma che il nostro olfatto sembra in grado di decodificare: un meccanismo che gli scienziati stanno ancora indagando.

zioni anche basse di alcuni aromi, come quelli del cibo. Ogni specie – come è logico alla luce della teoria dell'evoluzione – è sensibile a una diversa gamma di odori, in base a ciò che le risulta utile per la sopravvivenza. Ma si ha modo di rivalutare anche lo strumento che ci consente di percepire gli odori: il naso. Funzionerebbe bene se avesse una narice sola invece che due? Pare proprio di no: la struttura del naso fa davvero la differenza e ancora una volta abbiamo la conferma di quanto poco conosciamo quello che si cela dietro il nostro odorato.

In uno stile che immerge i dati scientifici e tecnici all'interno di parti dove domina il gusto del bozzetto e della narrazione suggestiva, l'autrice si muove attraverso questioni che riguardano anche gli aspetti psicologici, emotivi, linguistici, artistici dell'olfatto, sottolineandone la potenza evocativa. Invitando, in definitiva, chi legge a sfruttare maggiormente le potenzialità di un senso che è davvero perfetto, purché ce ne accorgiamo.