

Umami: un gusto... giapponese

Tutti i sapori che siamo in grado di distinguere derivano dalla combinazione di 4 gusti fondamentali: dolce, salato, amaro e acido (aspro). Tutti tranne uno: l'umami. Recentemente è stato identificato un quinto gusto, che non deriva dalla combinazione degli altri quattro, ma dalla stimolazione di specifici recettori presenti alla base della lingua. Il termine umami deriva dal giapponese e significa "saporito" e corrisponde al sapore di glutammato, una sostanza di cui sono ricche le carni, i formaggi e altri alimenti ricchi di proteine. Per un'approfondita ricerca sull'umami si rinvia al sito:

<http://www.umami.it/>

che pubblica un'intera tesi universitaria sull'argomento.

