



Corso Sommelier I Livello

Sommelier Luigi Lorusso

Fisiologia dei sensi





F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI



QUANTI SONO

I SENSI ?

Che dite iniziamo?

AGENDA

- 1. La vista**
- 2. L'olfatto**
- 3. Il tatto**
- 4. Il gusto**
- 5. Fisiologia degli organi di senso**

1.0 La vista



1.1 La vista



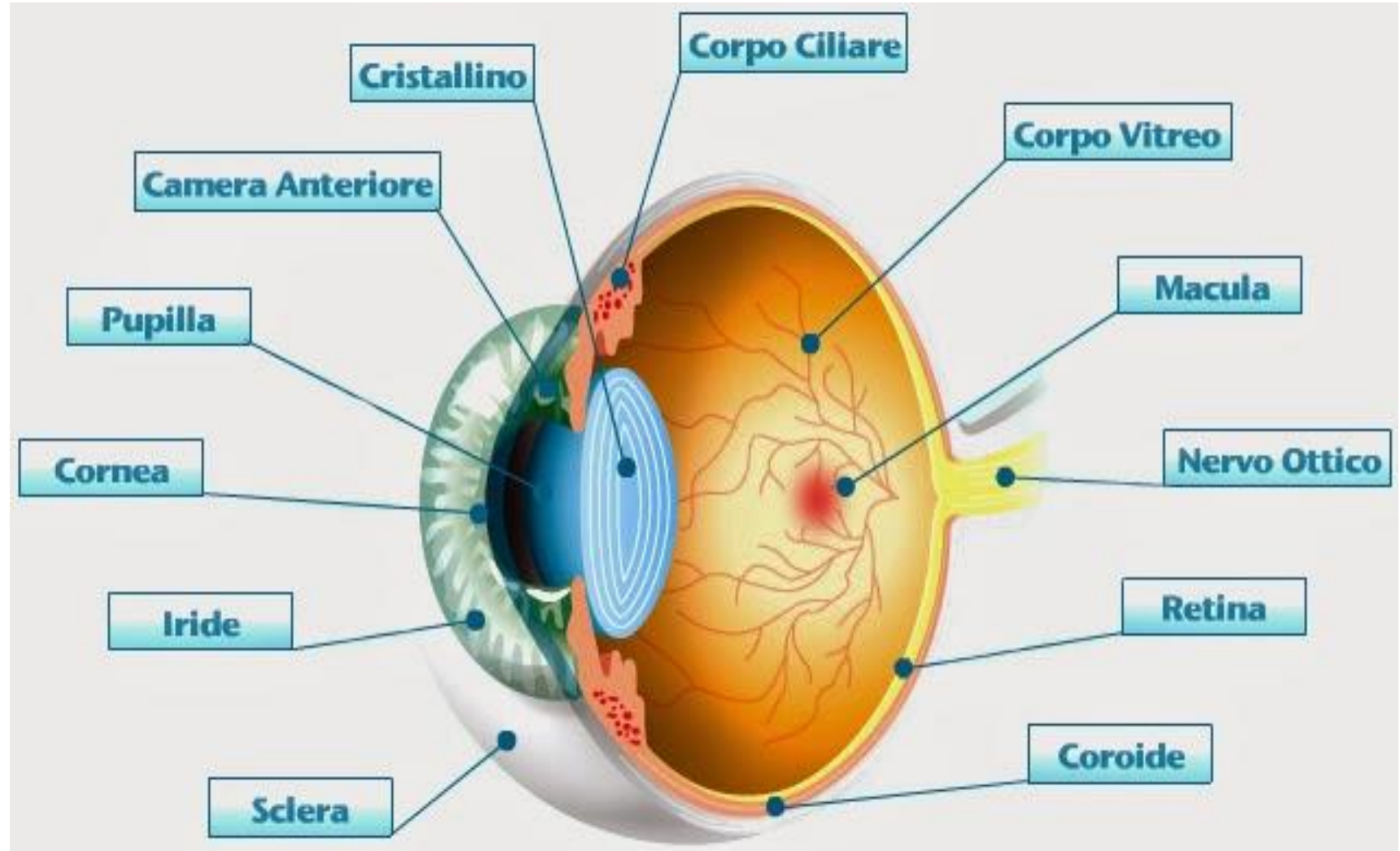
1.2 La vista

- ✓ Valutiamo quello che vediamo

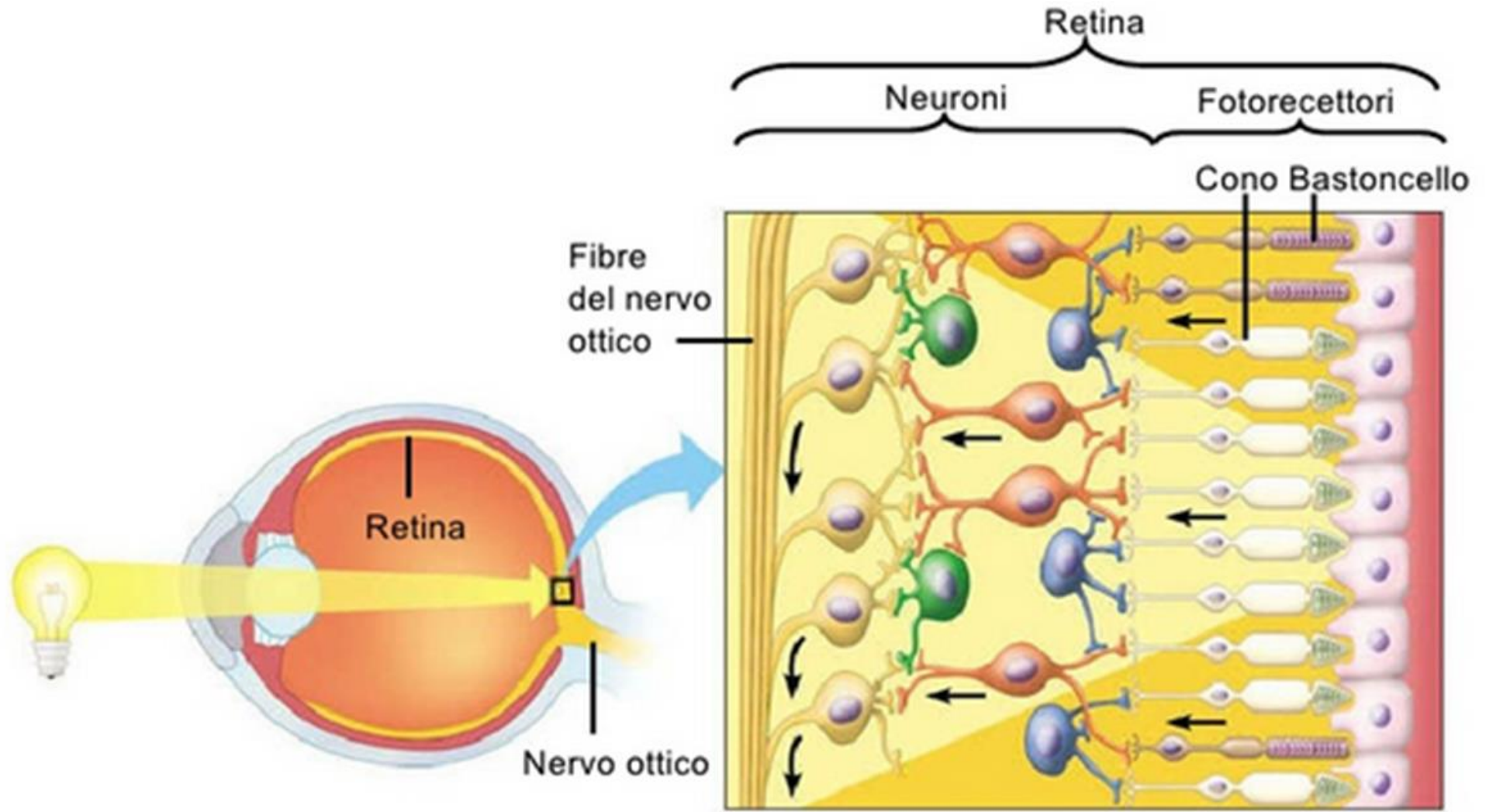


1.3 La vista

✓ Struttura dell'occhio



1.4 La vista



1.5 La vista

- ✓ È il cervello che valuta le dimensioni, i colori, le forme e ricostruisce l'immagine



1.6 La vista

FACCIAMO UN ESERCIZIO VISIVO

1.7 La vista



✓ I colori appaiono più brillanti quando sono senza bordi

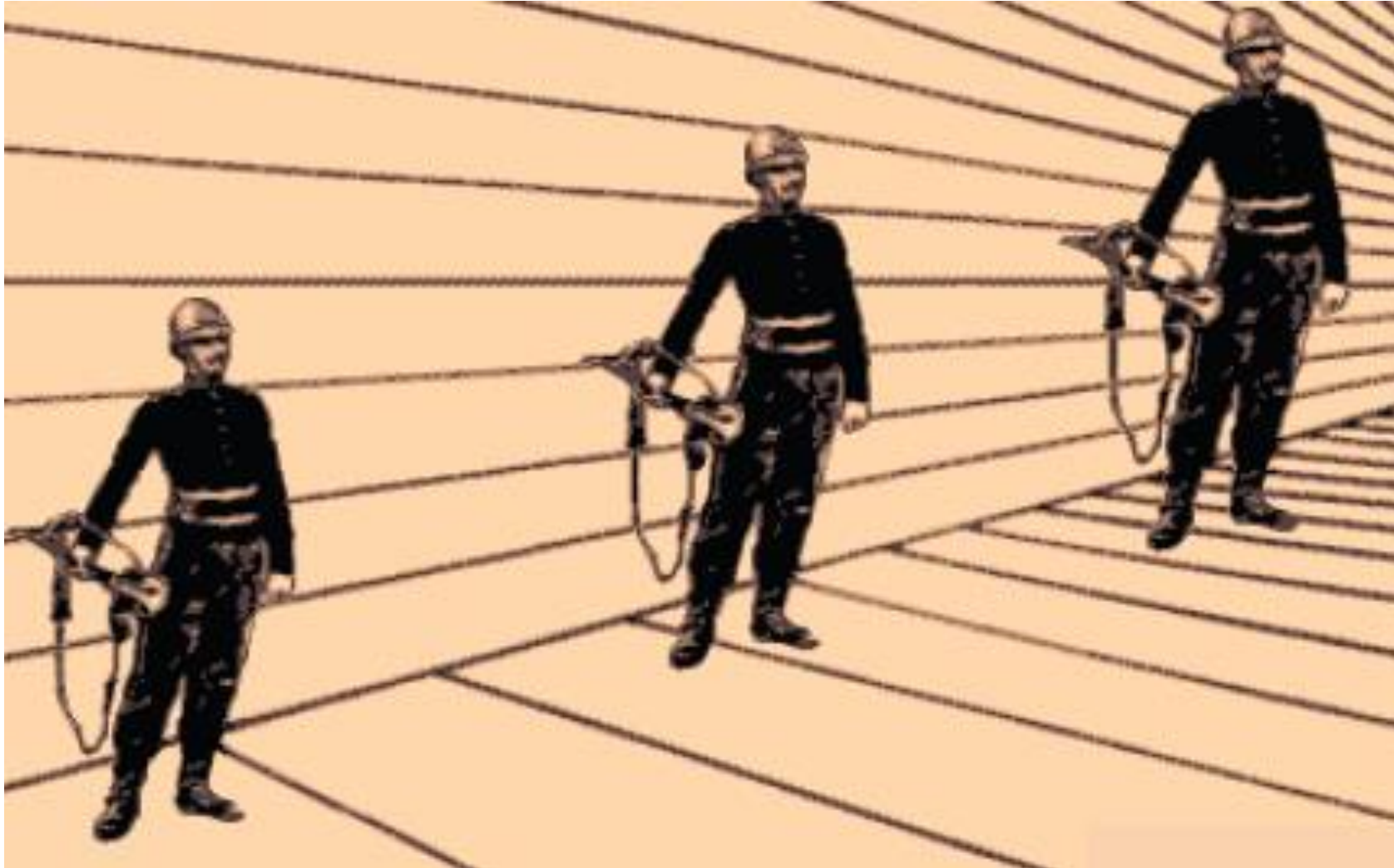
1.8 La vista

Sceodno una recente rcrecia, non ha ipmotrzana in qalue odrnie le lteetre snoo diopstse in una praola l'ucina csoa ipmotratne è che la pmira e l'utlmia ltereta sanio al psoto gustio.

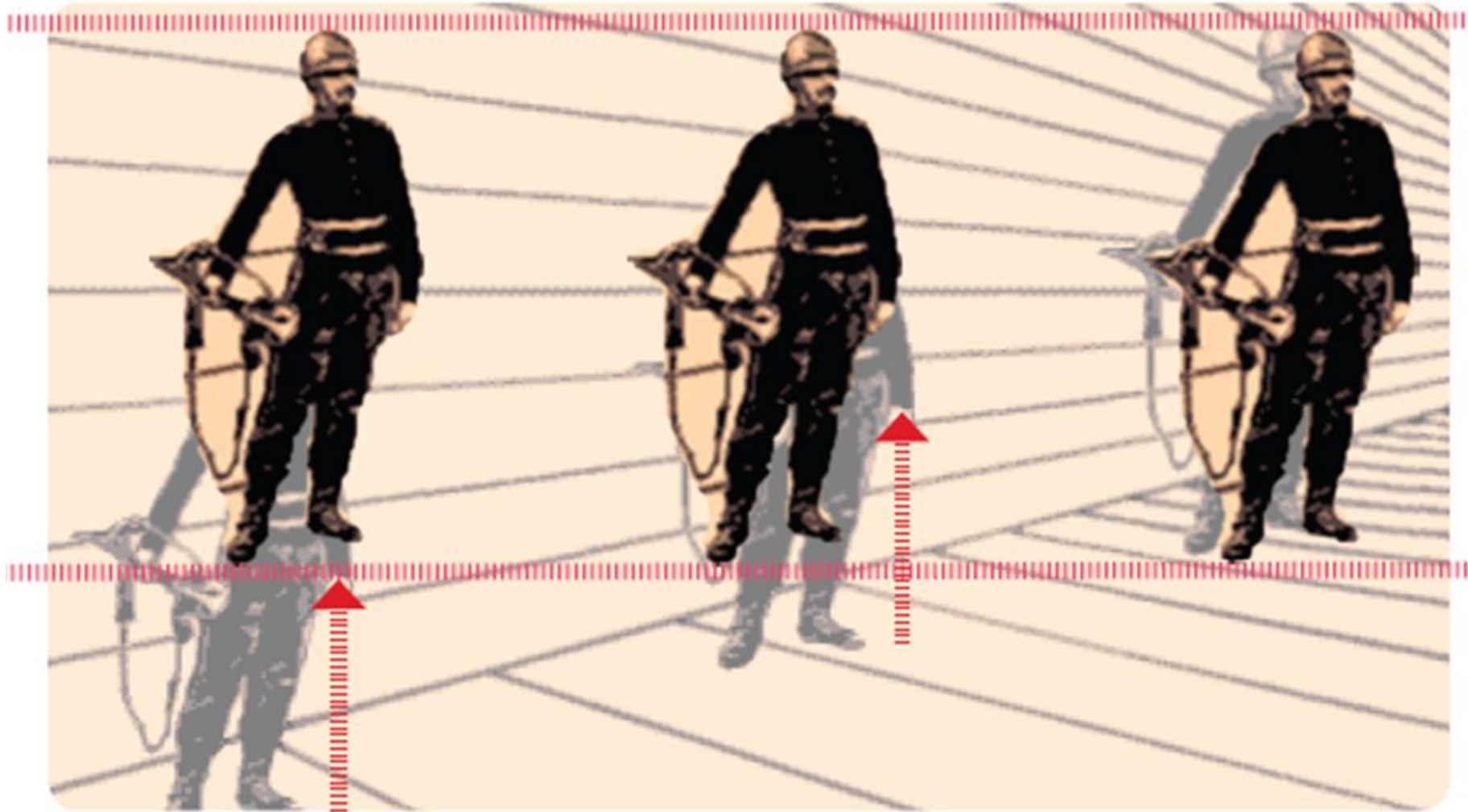
Non lgegamio ongi sniolga ltertea ma la praloa nlela sua itnezreza.

- ✓ È il cervello che ricostruisce quello che c'è scritto

1.9 La vista



1.10 La vista



✓ I soldati in realtà sono tutti della stessa altezza

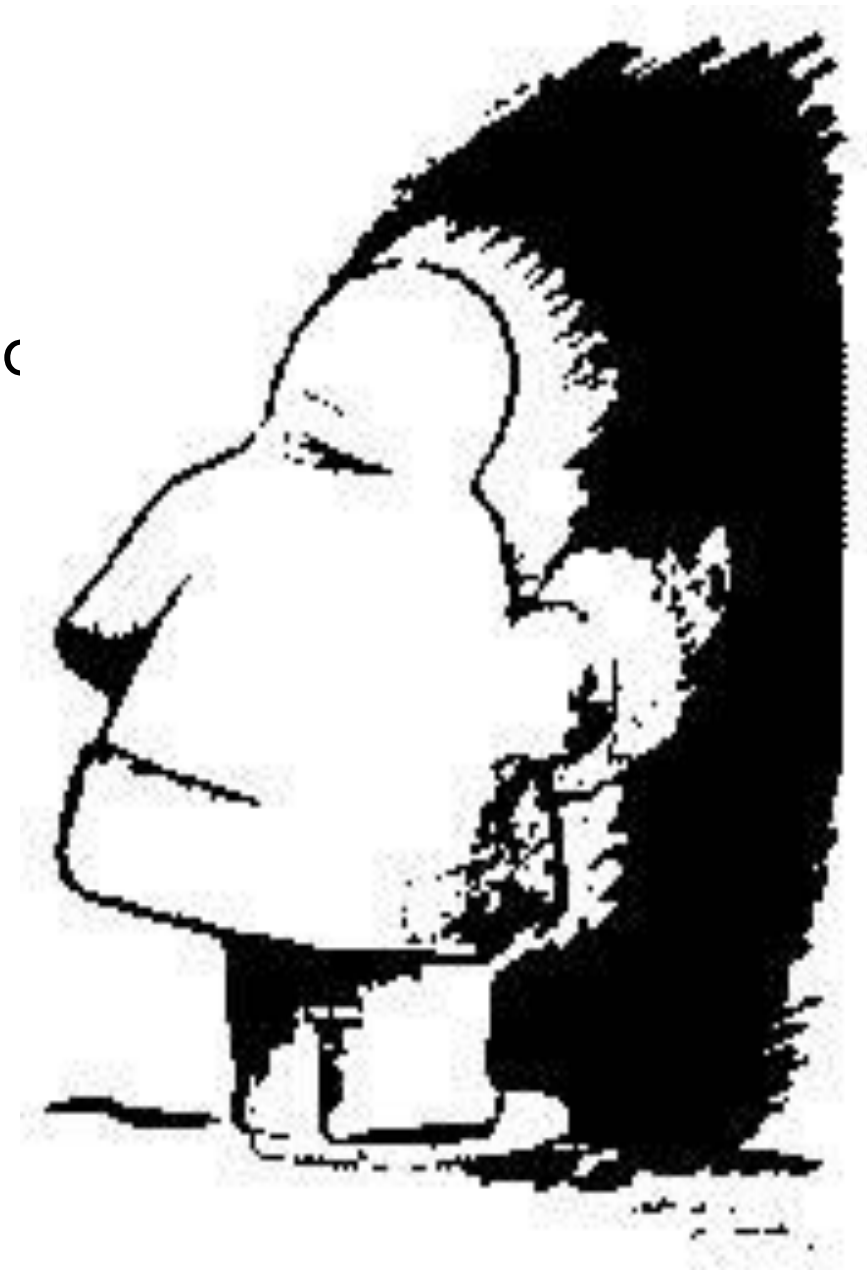
1.11 La vista



- ✓ Alcune persone vedono l'immagine di una giovane donna, altre persone vedono una donna anziana, altre ancora vedone entrambe le donne

1.12 La vista

- ✓ Alcune persone vedono la testa di un capo indiano, altre una persona con un giubbotto invernale, altre entrambe le figure



2.0 L'olfatto



2.1 L'olfatto

✓ Odori

✓ Buoni

✓ Cattivi

✓ Profumi

✓ Puzze

✓ Aromi

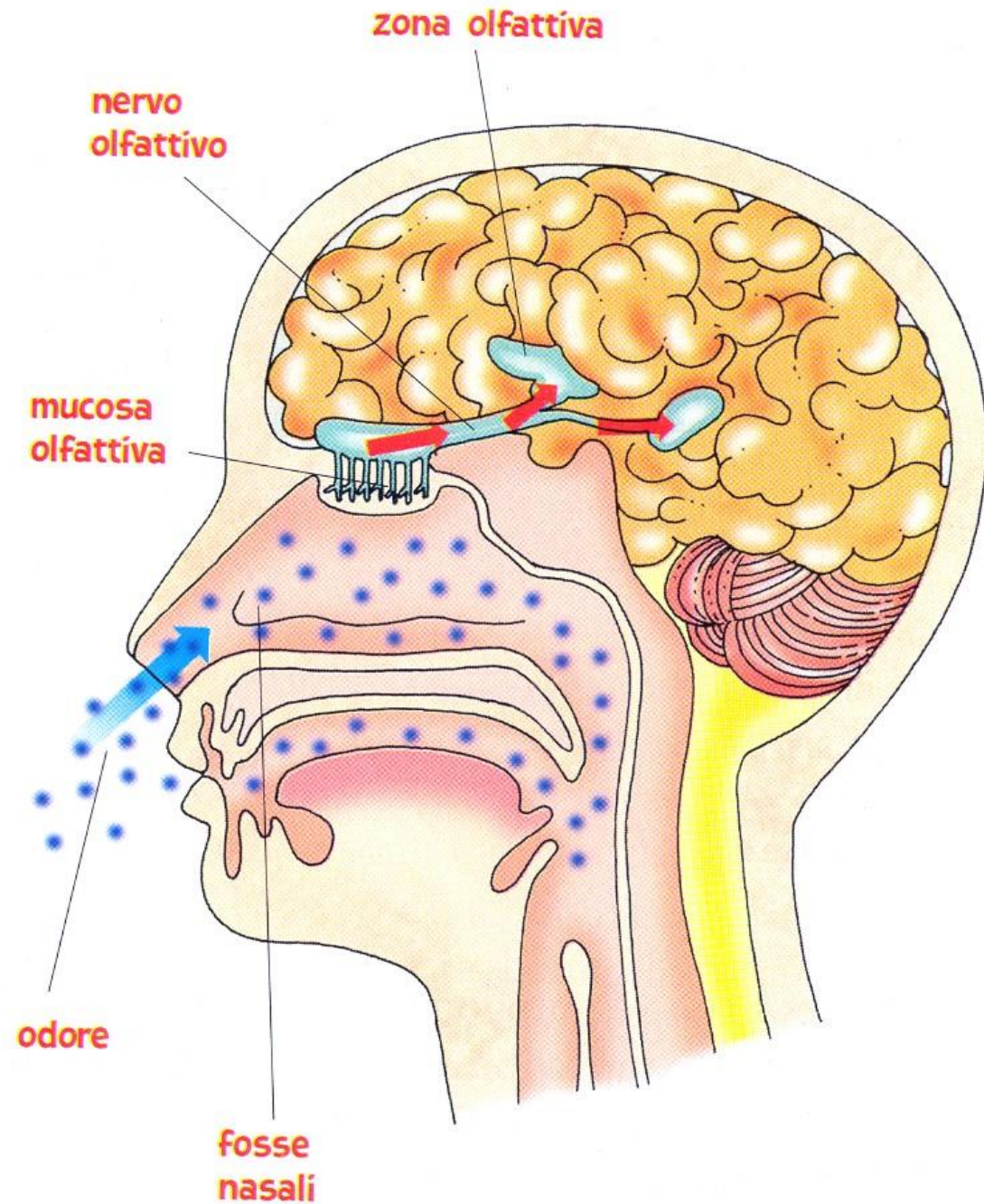
✓ Fragranze



2.2 L'olfatto

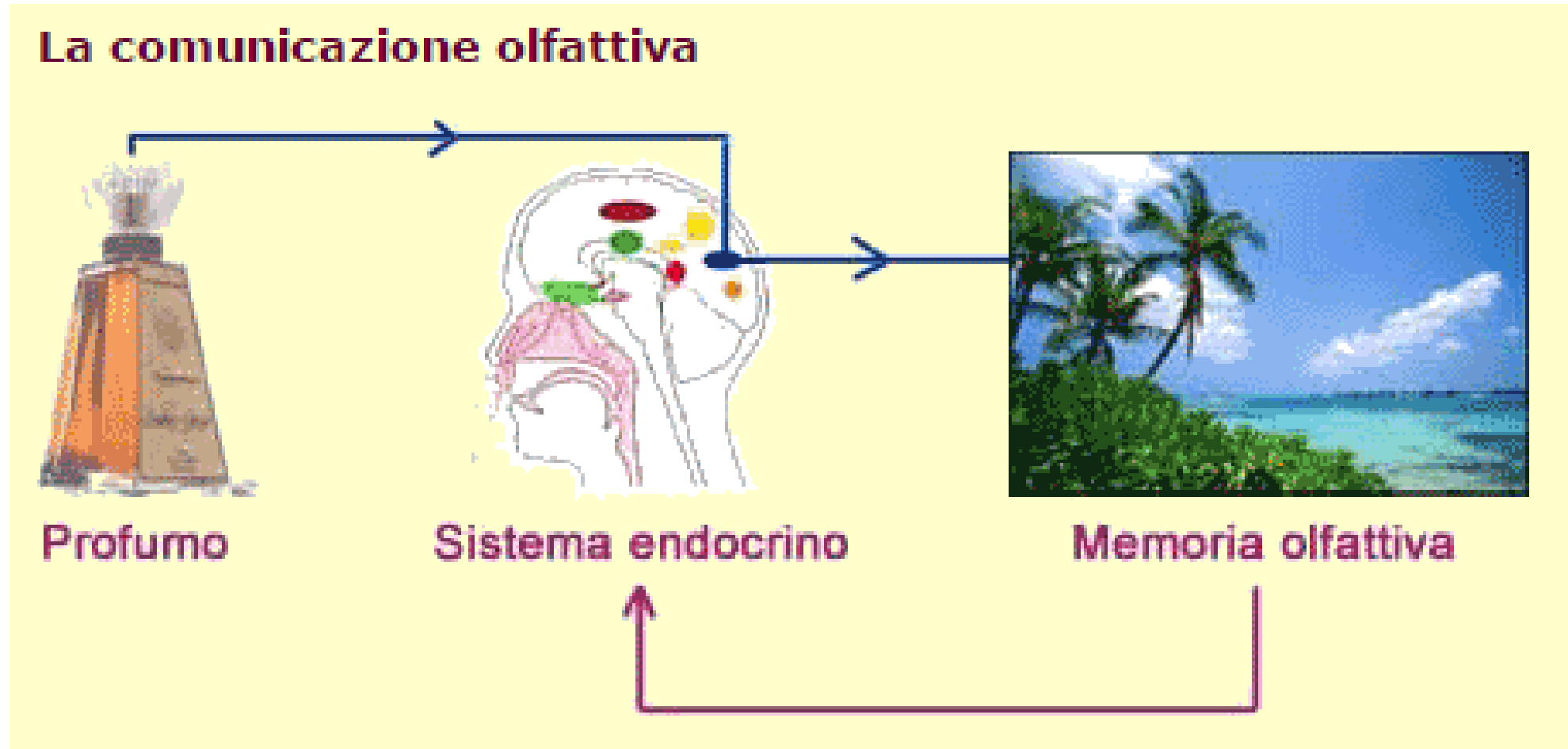
✓ Percezione dei profumi

✓ Fisiologica



2.3 L'olfatto

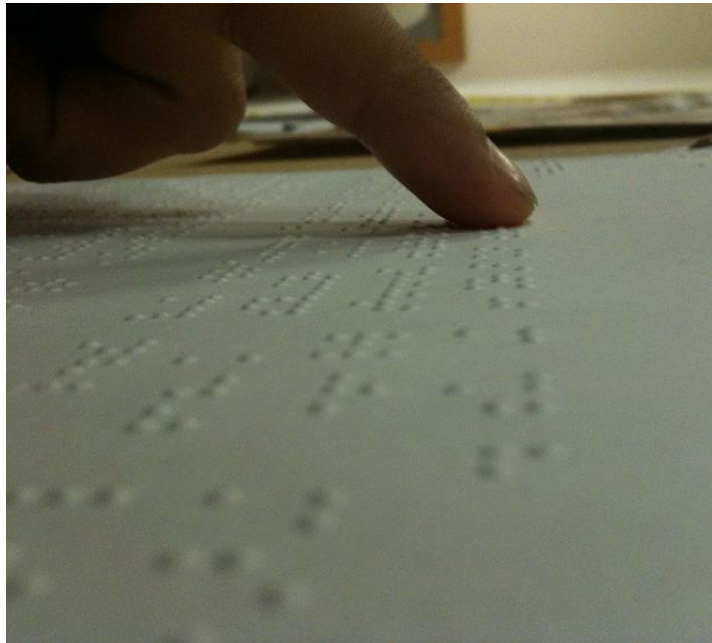
✓ Percezione psicologica



2.3 L'olfatto



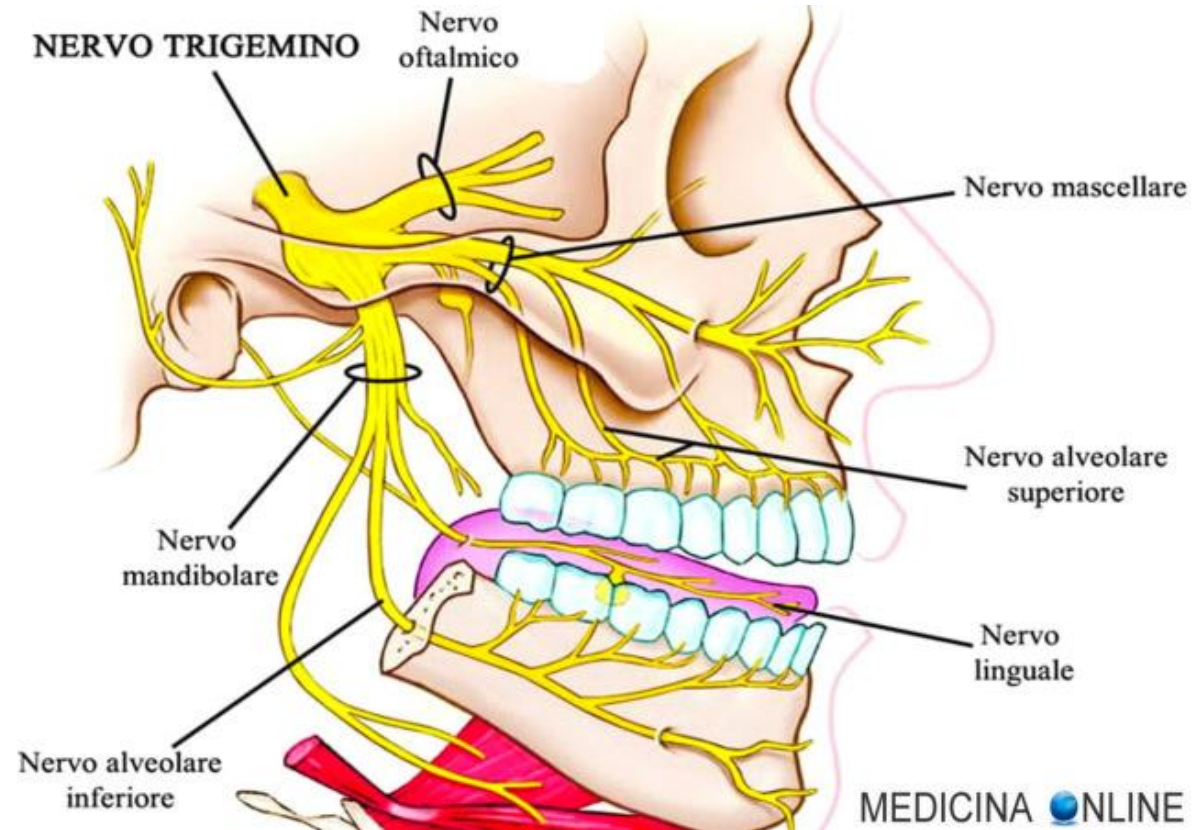
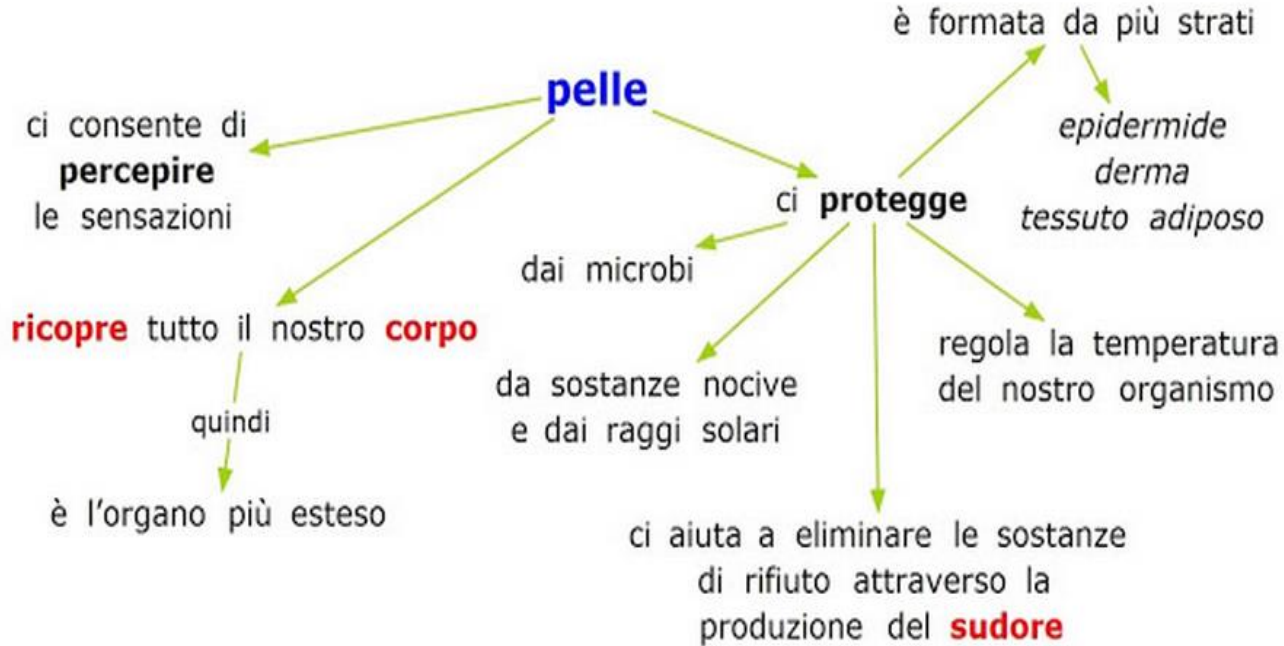
3.0 Il tatto



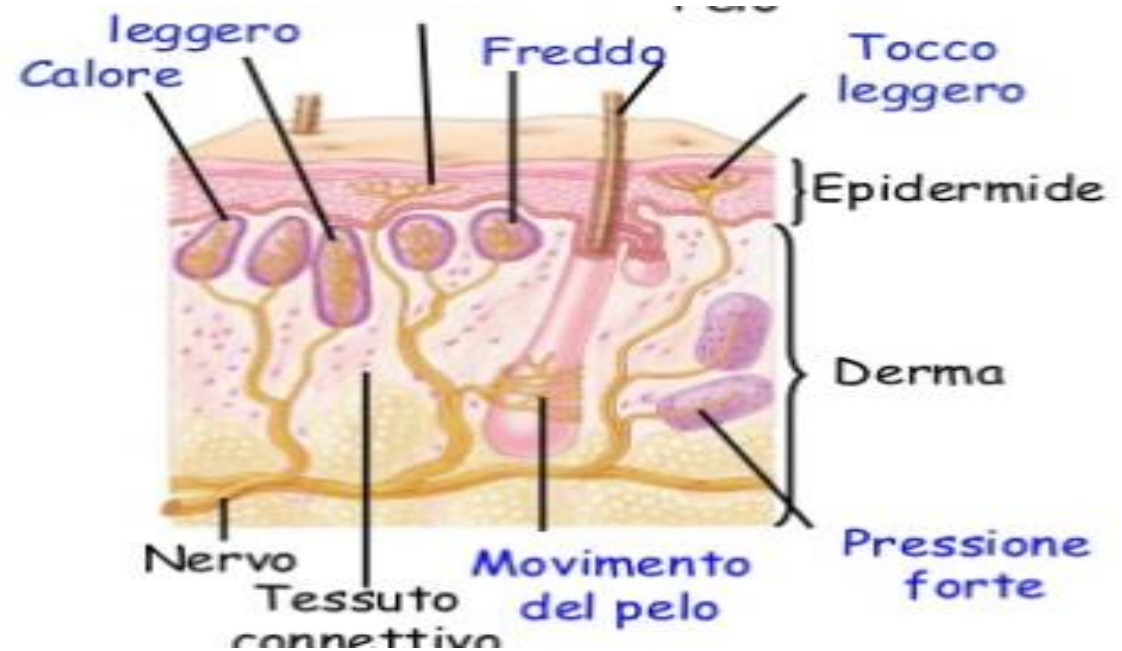
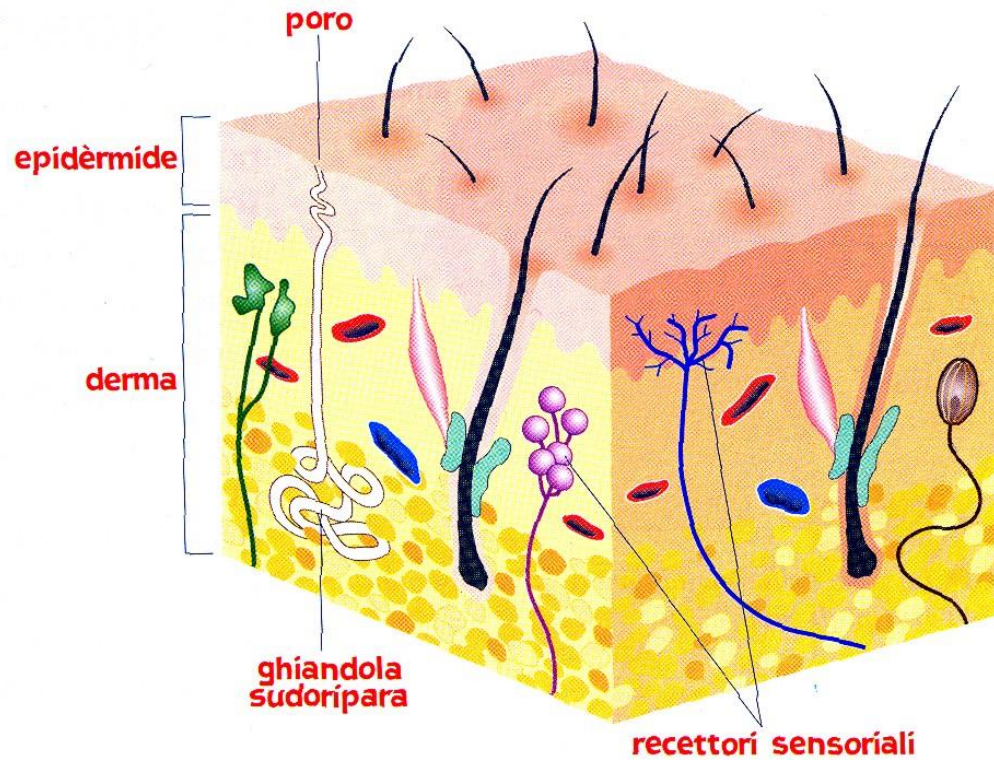
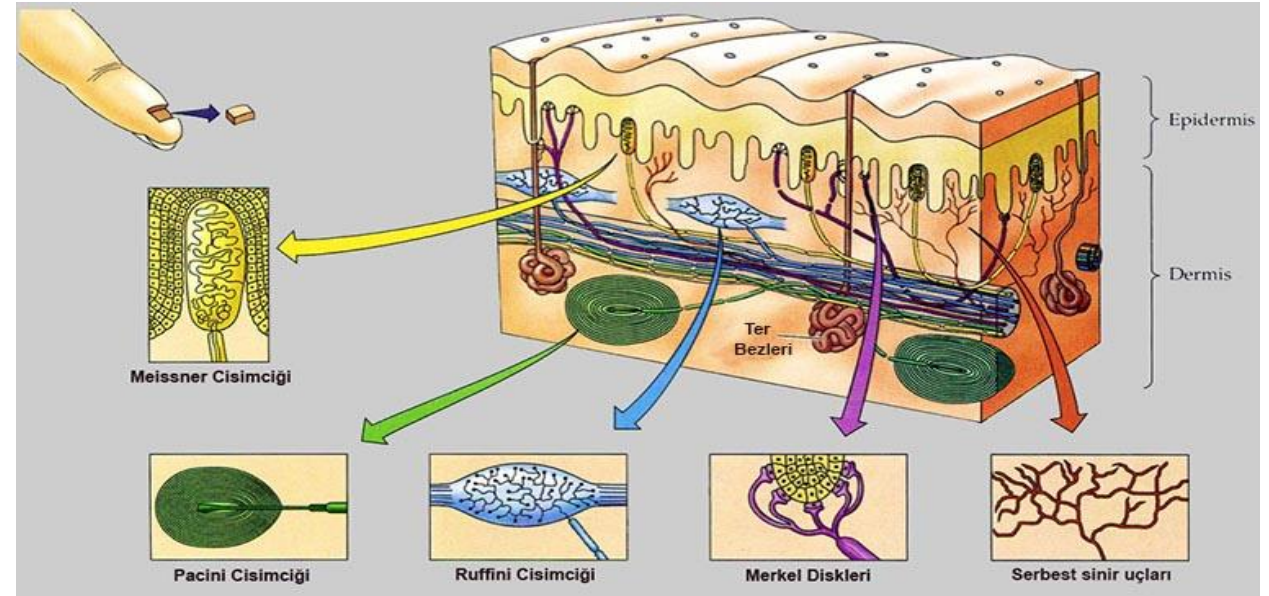
3.1 Il Tatto



l'organo del senso del tatto è la



3.2 Il Tatto



4.0 Il gusto



4.1 Il gusto



4.2 Il gusto



✓ Dolce



Gusti

✓ Amaro

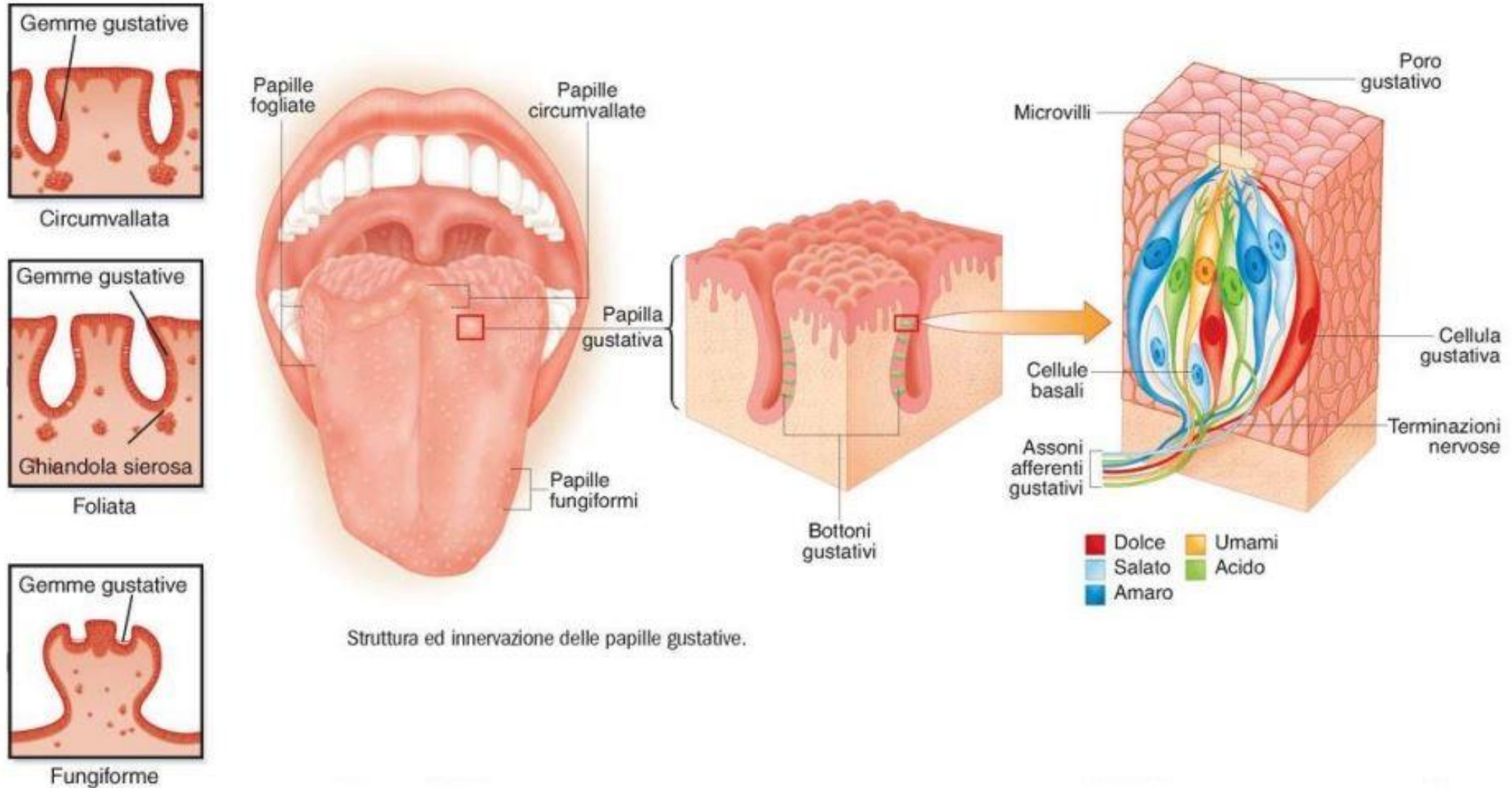


✓ Salato

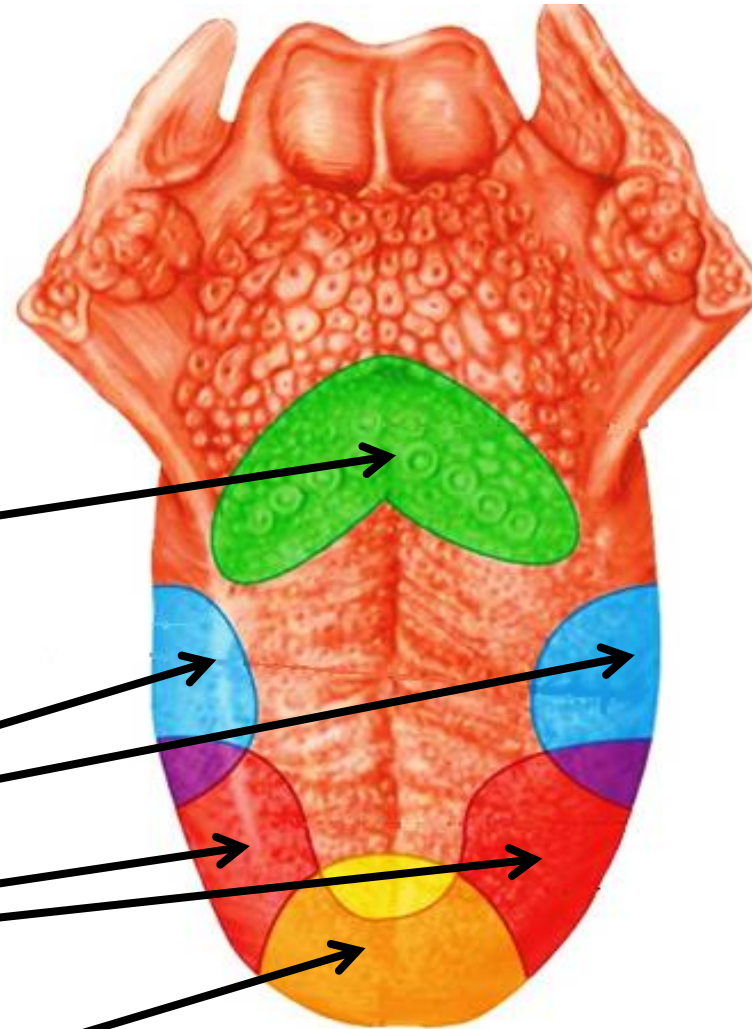
✓ Acido



4.3 Il gusto



4.4 Il gusto



✓ Amaro

✓ Acido

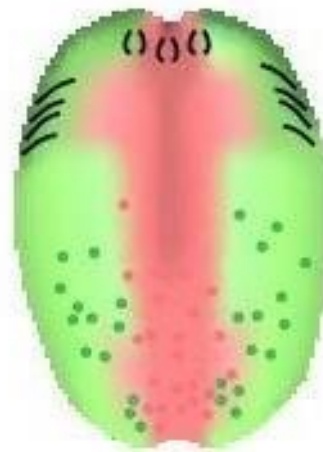
✓ Salato

✓ Dolce

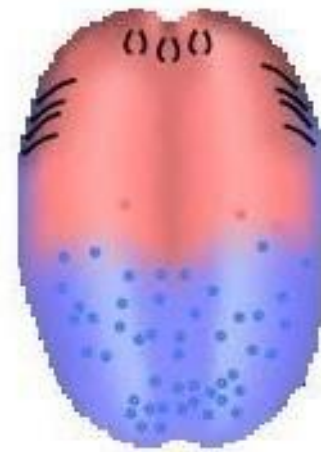
4.5 Il gusto



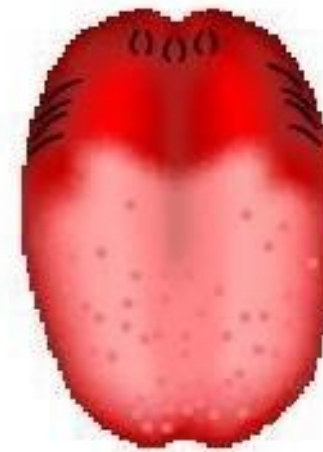
salato



acido



dolce



amaro

4.6 Il gusto



Il "Dolce"

Sostanze responsabili: Zuccheri e alcoli;
Latenza: circa 1 secondo; *Col freddo:* diminuisce;
Interazioni: attenua l'amaro, ambiguo col salato;



L' "Acido"

Sostanze responsabili: Acidi;
Latenza: circa 1,5 sec.; *Col freddo:* in leggero aumento; *Interazioni:* rafforza l'astringenza, viene depresso da dolce e amaro;



Il "Salato"

Sostanze responsabili: Sali minerali;
Latenza: meno di 1 secondo; *Col freddo:* pressoché stabile; *Interazioni:* esalta tutte le altre sensazioni;



L' "Amaro"

Sostanze responsabili: Tannini e Catechine;
Latenza: circa 3 secondi; *Col freddo:* aumenta;
Interazioni: esaltata da acido e salato, depressa dal dolce.

4.7 Il Gusto

FACCIAMO UN ESERCIZIO SUL GUSTO

RIEPILOGO

1. La vista

2. L'olfatto

3. Il tatto

4. Il gusto

5. Fisiologia degli organi di senso

Grazie per l'attenzione



F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI