

## PROFUMI

Secondo Linneo gli odori rientrano **in tre classi** estreme a loro volta suddivisi **in sette raggruppamenti** fondamentali (cfr. De Martino 1997:43; cfr. Engen 1989:27, 60):

odori sgradevoli:

- puzzolente o ripugnante (alcuni insetti, solanacee,...);
- nauseabondo o nauseante (carne in putrefazione, cucurbitacee,...).

odori gradevoli:

- aromatico (garofano, lauro,...);
- fragrante (giglio, gelsomino,...);

odori a diversa percezione personale:

- ambrosia o muschioso (muschio, ambra,...);
- agliaceo (aglio,...);
- caprino o fetido (capra, valeriana,...);

La percezione degli odori è legata alla funzionalità dell'epitelio olfattivo che produce muco acido per la presenza di gruppi funzionali – COOH. Molto genericamente si può classificare un odore o profumo dal gruppo principale della molecola presa in esame:

un profumo fresco e pungente può essere dovuto a gruppo alcolico –OH : es. fiori ...

un profumo latteo può essere dovuto a gruppo carbonilico –CHO o =CO : es. grassi ...

un profumo acre può essere dovuto a gruppo carbossilico –COOH: es. formaggi...

un profumo fruttato può essere dovuto a gruppo estereo –COOR: es. frutta ...

un profumo fermentato, cotto, può essere dovuto a composti aromatici eterociclici contenenti N: es. arrostiti, cibi fermentati

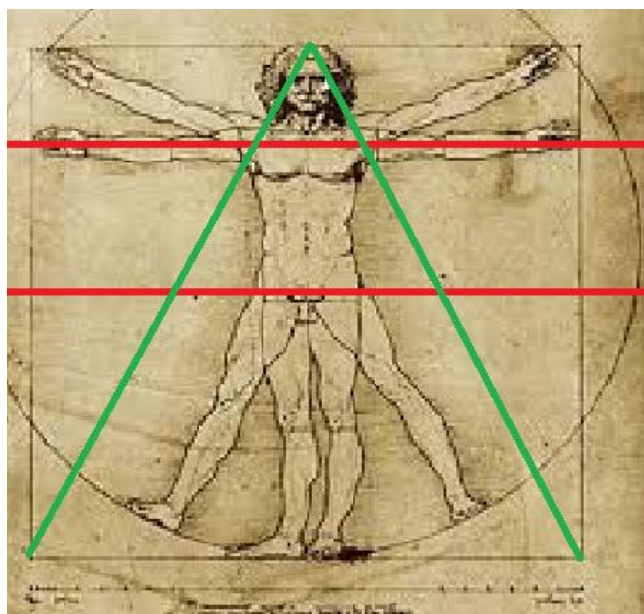
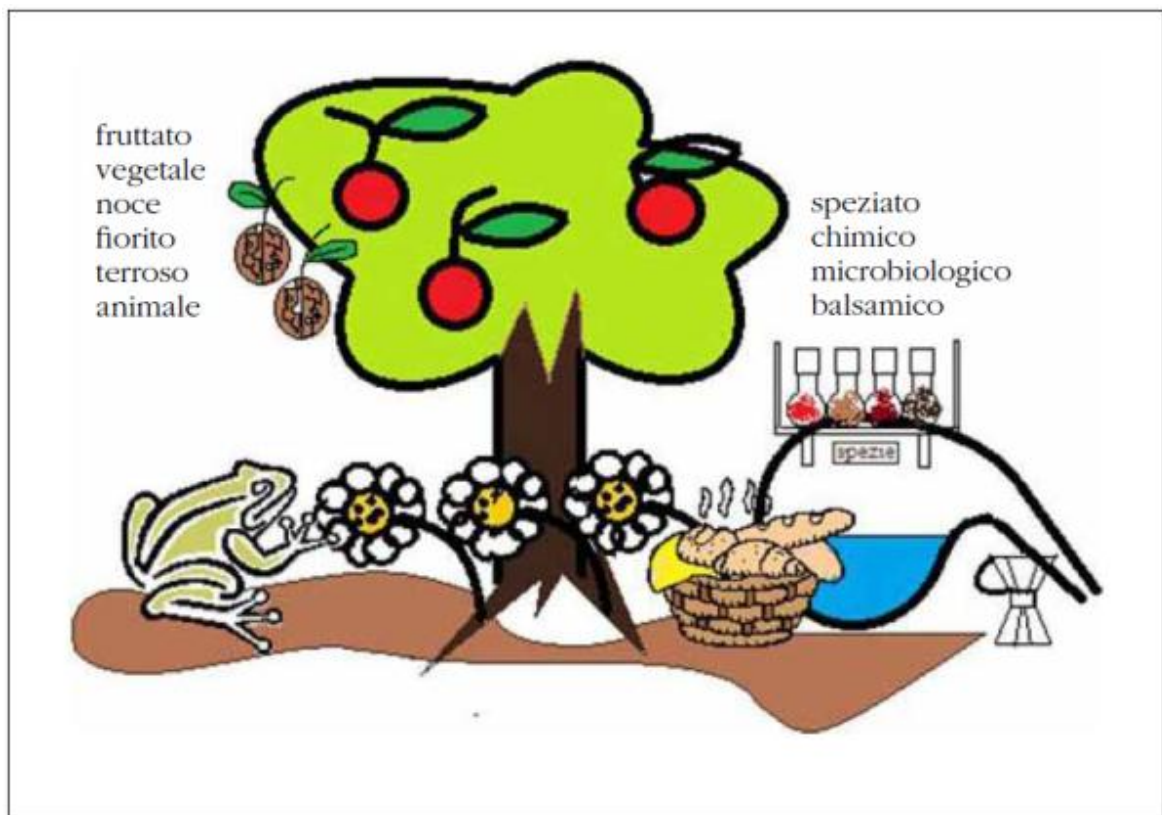
un profumo agliaceo, solforoso può essere dovuto a tiocomposti: es. verdure, aglio ...

un profumo affumicato, può essere dovuto a fenoli: cibi affumicati

L'olfatto più specificatamente riesce a classificare **famiglie** in

- Agrumata: bergamotto, mandarino, limone
- Fiorita: rosa, gelsomino, fior'arancio
- Fougere: lavanda, muschio, geranio
- Cypre: bergamotto, muschio, patchouli
- Orientale: benzoino, vaniglia
- Legnosa, sandalo, vetiver, patchouli

Nella elaborazione di un profumo è fondamentale il mix delle essenze che andranno classificate secondo percezione ( naturali semplici o piccanti complesse) e all'interno di note di testa, corpo e fondo secondo qualità definite dal triangolo delle quantità



Nota di testa	<b>Agrumata - Esperidata</b>	Agrumi
	<b>Aldeidata</b>	Dihydromercenol
	<b>Aromatica</b>	Lavanda, Timo, Basilico, Salvia, Rosmarino
	<b>Acquatica</b>	Calone, Héional, Floralozone
Nota di cuore	<b>Floreale fresca</b>	Rosa, mugugno, fiore d'arancio, fresia, Hedione
	<b>Floreale ricca</b>	Gelsomino, Ylang-Ylang, Tuberosa
	<b>Verde</b>	Galbano Triplal, Erba, Foglie,
	<b>Fruittata</b>	Pesca, Albicocca, Pera, Pesca, Fragola
Nota di fondo	<b>Speziata</b>	Pepe, Cannella, Cardamomo, noce moscata,
	<b>Boisé - Legnosa -</b>	Cedro, Sandalo, Vetiver, Patchouli, Muschio di quercia
	<b>Terrosa</b>	Vetiver, Patchouli, <b>Petricore (Geosmina)</b>
	<b>Fougere</b>	Lavanda + geranio + muschio di quercia + vetiver + cumarina
	<b>Chyprée</b>	Bergamotto + rosa/gelsomino + muschio di quercia + patchouli + zibetto
	<b>Gourmand</b>	Caramello, Caffé, Cacao, Vaniglia
	<b>Orientale</b>	Vaniglia + patchouli + spezie
	<b>Ambrata</b>	Benzoine, Ambra, Balsamo del Perù, Balsamo del Tolu, Copahu
	<b>Cipriata</b>	Iris, Eliotropio, Fava Tonka, Cumarina
	<b>Muschiata</b>	Galaxolide, Musk T, Habanolide

L'olfatto si completa nell'apparato gustativo attraverso meccanismo di sinergia che vede il gusto classificarsi in dolce, amaro, salato, dolce, umami. Polycarpe Poncelet, nella Parigi del 1755, sostiene l'armonia musicale dei sapori dichiarando: "In Chimie du goût et de l'odorat ou principes pour composer

facilmente et à peu de frais les liqueurs à boire, et les eaux de senteur” Secondo questa ipotesi, così come i colori e i suoni, i sapori sono costituiti da vibrazioni forti o deboli secondo " musica per la lingua e per il palato." Poncelet associa ai sette sapori le sette note della scala musicale.



Ad

esempio il limone (acido) con lo zucchero(dolce) crea l'agrodolce con rapporto di quinta maggiore; il succo acido di arancia amara con miele dolce dà un piacevole agro simile ad una terza maggiore; se mescolo l'agro col piccante la consonanza sarà di terza minore; nelle composizioni il piccante dona l'anima. Immagina di costruire uno strumento musicale che mescolasse in modo opportuno i colori come il " clavecin pour lex yeux" del gesuita Louis Bernard Castel (1688-1757).

#### Curiosità: gusto e profumo di bucchero

Nel 1779 vennero pubblicate otto lettere del Conte Lorenzo Magalotti su "Le terre odorose d'Europa e d'America dette volgarmente bucceri (buccheri)". Le missive inviate nel 1693 alla marchesa Strozzi riferiscono di curiose argille profumate paragonate addirittura all'ambrosia degli Dei. I bucceri sono vasi o altri oggetti fatti di argilla nerastra lucidata, nel '700 il termine fu spesso utilizzato per indicare prodotti della tradizione etrusca sino a oggetti genericamente elaborati in creta. Tra le esperienze curiose nel saggio si legge della proprietà del Bucchero di profumare e di essere commestibile: "Ma a chi non piace il Bucchero? A chi non piace il Bucchero, suo danno" osa chiosare il conte introducendo la curiosa abitudine di assumere argilla nella alimentazione. Geofagia è detta in antropologia la ingestione per scopi sia terapeutici sia rituali di molteplici tipi di terre praticata da molte popolazioni selvagge ma anche nella erboristeria occidentale nella preparazione integratori di sali minerali e sostanze organiche. Una curiosità per capire lontani profumi e sapori: il Tè Pu-ert



Il Pu-erh verde e nero è caratterizzato da diversi tipi di cottura, ossidazione, fermentazione e dal particolare sentore muschiato di " terra bagnata da pioggia recente", secondo gli abitanti cinesi dello Yunnan che lo coltivano e lo apprezzano