

IL SISTEMA GUSTO – OLFATTIVO: UNO STUDIO A CAVALLO TRA MEDICINA E FILOSOFIA.

Autore: Paolo Marchionni

*“Il tema è forse meglio caratterizzabile come “la qualità soggettiva dell’esperienza”: quando percepiamo, pensiamo, agiamo, c’è un “ronzio” di processi causali e di elaborazioni di dati che tuttavia usualmente non resta nell’ombra. C’è anche un aspetto interno, qualcosa come l’effetto che fa l’essere un agente cognitivo. Questo aspetto interno è l’esperienza cosciente. Le esperienze coscienti variano dalle vivide sensazioni di colore alle più sottili percezioni di aromi, dai dolori lancinanti ai pensieri difficili da formulare, dai suoni e odori ordinari all’avvolgente grandezza dell’esperienza musicale, dalla banalità di un fastidioso prurito al peso di una profonda angoscia esistenziale, dalla particolarità del gusto della menta piperita alla generalità dell’esperienza del sé. Ciascuna di queste possiede una distinta qualità di esperienza, tutte sono parte importante della vita interiore della mente”**

Il sistema sensoriale gusto-olfattivo sta vivendo negli ultimi anni un periodo di riscoperta e valorizzazione, dopo una prolungata dimenticanza. Le ragioni di tanto clamore derivano in parte dal recupero generalizzato del significato del buono e del cattivo, del gradevole e dello sgradevole, del gustoso e del disgustoso; vi è stato ed è tuttora in atto un processo di apprendimento e acquisizione di consapevolezza da parte di un numero crescente di individui della capacità di *distinguere, riconoscere e descrivere* percezioni e sensazioni gusto-olfattive.

Questo studio, riportato di seguito solo nei passaggi chiave, indaga la “vita interiore della mente” avvalendosi, da una parte, delle ricerche e scoperte scientifiche in ambito neurologo, dall’altra degli strumenti teoretici del ragionamento filosofico. L’obiettivo è oltrepassare il confine che separa l’approccio scientifico da quello umanistico cercando così di integrare entrambe le prospettive nella speranza di stimolare e favorire riflessioni approfondite e articolate.

La degustazione del vino richiede innanzitutto una concordanza sul significato che si deve attribuire al termine *degustazione*: l’osservazione per mezzo dei sensi, la descrizione delle percezioni, il confronto secondo le norme codificate e il giudizio motivato.

Il semplice atto del bere, istintivo, si distingue nettamente dalla *degustazione*, che è invece un atto volontario sul quale riflettiamo seguendo una metodologia e una classificazione delle impressioni. Il vino costituisce un perfetto modello di riferimento per la nostra *degustazione fenomenologica* poiché sollecita tutte le quattro fasi potenzialmente implicate nell’analisi sensoriale gusto-olfattiva: analisi visiva, olfattiva, gustativa, somatosensoriale.

Fondamentale, pertanto, è stabilire un’iniziale condivisione di regole comuni per arrivare, per quanto possibile, ad un’*oggettiva*¹ descrizione delle percezioni. Già da questa prima necessaria attività si comprende l’importanza della condivisione di un vocabolario terminologico adeguato che faciliti la descrizione analitica delle sensazioni provate.

Nella degustazione le modalità sensoriali sono strumenti di misura, vedremo poi quanto attendibili.

L’assaggiatore professionista non deve considerare la propria affettività e non è tenuto a dire se un determinato vino gli piace. Egli deve soltanto studiarlo, descriverlo, giudicarne le

* Chalmers D., *The Conscious Mind*, Oxford University Press, Oxford 1996

¹ Oggettiva nel senso di trovare un accordo intersoggettivo che limiti quanto più possibile la componente soggettiva della descrizione, sapendo che c’è e riconoscendola.

qualità organolettiche positive e/o negative e trarne le conclusioni. Saranno conclusioni soggettive, ma non dovranno rispecchiare l'amatore, il cui giudizio è prettamente emotivo.²

Ciò non giustifica l'annullamento *tout court* della sfera personale, ma piuttosto lascia intendere come un'assunzione di consapevolezza mentale sugli elementi che costituiscono la struttura sensoriale di cui siamo forniti aumenta sensibilmente il margine di conoscenza consapevole, a scapito della conoscenza dell'impressione, sfuggente e inafferrabile. In altre parole, salvaguardando certamente l'ambito soggettivo, fulcro su cui ruota tutta l'esperienza gusto olfattiva, si può affermare che è possibile un accordo tra soggetti attorno ad uno "zoccolo duro" di elementi percettivi, più numerosi e distinguibili di quanto normalmente si possa essere consapevoli. L'aumento di tale margine oggettivo deve senz'altro fare leva su un aumento di capacità (che si acquisisce con la conoscenza e lo studio) del soggetto di *conoscere, riconoscere e distinguere*.

Il sottile confine che divide *l'atto del bere ordinario*, che non pensa, non riflette, ma semplicemente compie un'operazione che assolve una necessità e/o un desiderio e *l'atto del bere/degustare* che invece conosce, riconosce e distingue, introduce questioni filosofiche sia riguardo al modo in cui la mente può intendere il medesimo atto, sia alla differente risposta della coscienza alla percezione/sensazione e alla natura delle sensazioni che scaturiscono dall'atto. Che tipo di sensazioni sono? Possono essere quantificate con criteri di controllo e verifica oppure hanno solo un carattere legato ad un punto di vista soggettivo, peculiare delle *qualità fenomeniche*? Si tratta d'esperienze soggettive a tutto tondo oppure possiamo avanzare una *teoria dell'intersoggettività* che salvaguardi uno sfondo comune, pur differenziato dalla carica emotiva che tale sensazione acquisisce di volta in volta nel singolo individuo?

L'obiettivo del nostro lavoro, indirizzato sostanzialmente allo studio dell'apparato sensoriale (con un resoconto dettagliato delle funzioni, della relazione funzionale tra gusto e olfatto, della localizzazione anatomica delle attività cerebrali), ha mostrato come, con un'*impostazione teorica* delle modalità della degustazione e con la consapevolezza delle difficoltà del linguaggio descrittivo (in riferimento a quelle stesse sensazioni), sia possibile attribuire una connotazione oggettiva maggiore alle percezioni sensoriali dei sensi del gusto e dell'olfatto.

Il nostro studio ha posto sullo stesso piano un'analisi in terza persona ed un'analisi in prima persona dell'attività gusto - olfattiva, cercando da una parte di capire fin dove la scienza è in grado di arrivare con gli strumenti che gli sono consoni e dall'altra invece di procedere attraverso un'esperienza diretta, in prima persona, alla conoscenza di elementi utili per comprendere in profondità un apparato sensitivo che storicamente è stato ritenuto di seconda categoria.

Il riconoscimento di un carattere, anche forte, alla *dimensione quantitativa* delle percezioni sensoriali permette di isolare e definire con maggiore precisione anche una connotazione soggettiva della *dimensione qualitativa* di tali percezioni.

Anche la ricerca scientifica effettuata con la fMRI sottolinea come l'attivazione in entrambi i gruppi del complesso ippocampo – amigdala, che fa parte del sistema limbico, denoti comunque l'attribuzione di un *tratto peculiare* alla percezione, un tratto derivante dal proprio

² La dicotomia *soggettivo/oggettivo* è il leit motiv delle analisi gusto olfattive, poiché tutti riconosciamo alle qualità fenomeniche dell'olfatto e del gusto un carattere fortemente vincolato a chi compie l'atto; d'altro canto il nostro tentativo è anche quello di conferire, attraverso la conoscenza del meccanismo percettivo e la concordanza su un vocabolario terminologico adeguato, alle sensazioni una componente comune che aumenti la soglia di condivisione intersoggettiva.

*vissuto emozionale*³, il cui centro di elaborazione quasi si *confonde* con la base di controllo delle sensazioni gusto - olfattive.

Questo punto è cruciale per comprendere in quale momento dell'elaborazione cerebrale l'innesto del *vissuto emozionale* sul carattere quantitativo conferisce alla percezione la dimensione soggettiva, qualitativa, emotiva, caratteristica solo ed esclusivamente di quel particolare ed ineliminabile *punto di vista soggettivo*. L'elemento del *vissuto emozionale*, che anche la scienza neurologica riconosce, rappresenta per noi il "marchio distintivo" di quella percezione, che in quel momento *si fa unica* per quel soggetto che ne fa esperienza. La connotazione oggettiva che avevamo riconosciuto alle percezioni, rimane tuttavia sullo sfondo e la *descrizione analitica* delle caratteristiche può comunque permettere l'isolamento e la specificazione degli elementi quantitativi.

Abbiamo spiegato in termini di *funzioni* l'elaborazione dei dati e in termini *riduzionisti* la correlazione tra attività cerebrale e attività mentale: il risultato è che anche nell'ambito delle sensazioni gusto – olfattive possono essere isolati caratteri quantitativi, oggettivabili e descrivibili che non devono contrapporsi al riconoscimento dell'effetto che fa *quell'esperienza* al soggetto che la vive.

Il luogo della coscienza appare ora enucleato proprio dai limiti conoscitivi dell'indagine scientifica: la scienza, infatti, si arresta con il vago processo di *binding* dinnanzi al fondamentale traguardo della *consapevolezza*⁴ dell'esperienza.

L'esperienza, conscia di tali sensazioni, rimane invece misteriosa nel passaggio dalla descrizione delle *funzioni* ed *elaborazione dati* all'*innesto del vissuto emozionale* e dell' effettiva consapevolezza del soggetto.

La nostra indagine ha quindi posto sullo stesso piano una descrizione in terza persona, scientifica, e una descrizione in prima persona dell'*esperienza* soggettiva, mostrando in definitiva la necessità di un'integrazione reciproca piuttosto che di una reciproca esclusione.

In base alle considerazioni finora fatte, emerge che indubbiamente il carattere emotivo è strettamente connesso alla percezione sensoriale di questi stimoli e che ciò, per la nostra analisi, è sufficiente a dimostrare che tali sensazioni non potranno mai essere compiutamente descritte con metodi scientifici che adottano una prospettiva "in terza persona".

La matrice impressa dal fuoco delle emozioni rimane la ragione fondamentale per cui, in ultima analisi, l'esperienza della percezione senso- gusto-olfattiva è solo di chi la compie, nei suoi risvolti prettamente qualitativi. Tuttavia, proponiamo di salvaguardare una dimensione comunque quantitativa delle percezioni, che permetta così una tutela della condivisione e una base oggettiva di riferimento, per far fronte all'insanabile relativismo e soggettivismo contenuto nella faticosa frase: "*De gustibus non disputandum est*"

³ Non riduciamo il vissuto emozionale ad un luogo fisico organizzato; la neurologia ci dice che in quella parte del cervello si trova localizzato il centro dell'equilibrio dei nostri stati d'animo.

⁴ Prendendo spunto da Searle consideriamo qui *consapevolezza* e *coscienza* quasi sinonimi. Searle J.R., *La riscoperta della mente*, Bollati Boringhieri, Torino 1994, p.100.

La qualità nella filosofia della mente.

Analisi di un caso: il sistema gusto-olfattivo.

Indice

Il contributo delle neuroscienze nello studio delle attività cerebrali

I *qualia* nella filosofia della mente

Capitolo primo. Morfologia e funzionamento neurofisiologico del sistema sensoriale gusto olfattivo

Introduzione al funzionamento

L'olfatto: uno studio aggiornato alle ultime scoperte scientifiche

Il gusto: uno studio aggiornato alle ultime scoperte scientifiche

La corteccia prefrontale: il laboratorio delle nostre sensazioni

Che cos'è un odore, oltre l'analisi scientifica?

Che cos'è un sapore, oltre l'analisi scientifica?

Capitolo secondo. Fenomenologia della degustazione

Introduzione ragionata

La degustazione: alcune definizioni terminologiche

Degustare il vino

Perché il vino?

Come si articola una degustazione

I momenti della degustazione

Esame visivo

Esame olfattivo e gustativo

Capitolo terzo. Il linguaggio e la terminologia delle sensazioni gusto olfattive: un limite o un contributo alla comprensione?

Il vocabolario delle sensazioni gusto olfattive

Distinzione tra mente fenomenica e mente psicologica rispetto al linguaggio in D. Chalmers

La metafora come ponte tra il linguaggio e l'esperienza percettiva

Considerazioni conclusive

Bibliografia