

O.J.D.: 28905 E.G.M.: 241000 Tarifa: 927 €

INFORMACION

Fecha: 28/10/2012 Sección: CULTURA

Páginas: 94



on qué percibimos el color de un vino, el aroma de un potaje o el sabor de una fruta? Cualquier alumno levantaría inmediatamente la mano para responder: con los ojos, con la nariz, con la lengua... Sin embargo, el profesor Cudeiro Mazaira y la neurología moderna le replicarían matizando que no exactamente: se perciben con el cerebro, que es quien procesa la información recibida desde la vista, el oído, el olfato, el gusto y el tacto. Con una didáctica amenidad y en un

lenguaje muy comprensible que no renuncia al rigor, este librito del Consejo Superior de Investigaciones Científicas resume lo que se sabe —mucho o muy poco, según se mire—sobre los mecanismos neurológicos de la percepción, con especial hincapié en los más gastronómicos. Entre los temas más sugerentes que se plantean en *Paladear con el cerebro e*stán la sinestesia o combinatoria perceptiva y el fenómeno de los «supertasters» o superdotados del sabor.