



EL LIBRO



Paladear con el cerebro

- Francisco Javier Cudeiro Mazaira
- Los Libros de la Catarata - CSIC
- Madrid, 2012
- Ensayo - divulgación
- 128 páginas
- PVP: 12 euros

Con 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* están la sinestesia o combinatoria perceptiva y el fenómeno de los «supertasters» o superdotados del sabor.