In aereo il cibo è “cattivo”? Colpa del rumore e della poca umidità

Nonostante i menu stellati e le materie prime di qualità, il **cibo** in **aereo** vi sembra sempre poco appetitoso? In base agli ultimi studi, potrebbe essere a causa del **rumore** e della **poca umidità** in cabina. È quanto sostengono uno studio realizzato dall’università di Oxford e da quella di Bristol. In base al primo, guidato da Charles Spencer, la sensazione di pietanze poco saporite sarebbe da mettere in relazione all’alto numero di decibel durante il volo, elemento che scatena una reazione ancestrale di pericolo, con un ottundimento del 30% della capacità di recepire i sapori. Insomma, non è il cibo ad essere poco gustoso, ma siamo noi che avvertiamo solo in parte i sapori. La Cucina Italiana fa però notare che c’è un’eccezione, visto che il rumore migliora la percezione dell’umami, parola giapponese che indica il sesto gusto (oltre ai tradizionali dolce, salato, amaro, aspro e grasso), definito come “saporito” e per intenderci riferibile al succo di pomodoro. E, non a caso, questa bevanda e quelle che la contengono, come il Bloody Mary, risultano tra le più richieste in volo. Anche la ricerca della Bristol University mette in relazione la percezione del cibo all’ambiente in cui questo viene consumato, chiamando però in causa la bassa pressione presente in cabina e soprattutto il basso tasso di umidità, che tra l’altro compromette la nostra capacità di avvertire gli aromi, notoriamente fondamentali per arricchire il senso del gusto.