

saperi > scuola d'assaggio

Il quinto gusto

Si chiama *Umami*. Lo conoscete? In giapponese significa semplicemente "saporito", ed è stato individuato già nel lontano 1908 dal professor Kikunae Ikeda dell'Università Imperiale di Tokyo. Con molta franchezza, non è facile da descrivere

[Daniele Tirelli](#)

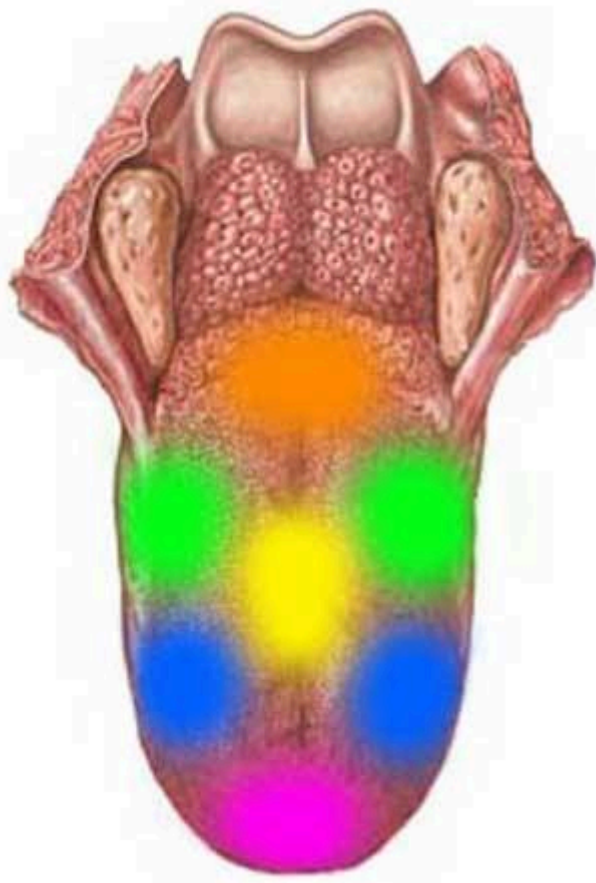


Qualche amico mi chiede cos'è l'umami. Ma come? Avete vissuto e mangiato per tutti questi anni senza conoscere il quinto gusto?

L'umami (?? ??), che in giapponese significa semplicemente "saporito", è stato individuato già nel 1908 dal professor **Kikunae Ikeda** dell'Università Imperiale di Tokyo (nella foto in basso).



Non è un caso perché questo gusto è enfatizzato proprio dalla cucina giapponese. Tuttavia non è facile da descrivere perché è quasi sempre mischiato all'acido o al salato.



- AMARO**
- ACIDO**
- UMAMI**
- SALATO**
- DOLCE**

Avete presente i funghi porcini (senza sale)? Ecco, ci siamo quasi. Oppure i formaggi stagionati o il gorgonzola dolce? ... ma non proprio. E la bottarga, le vongole, i gamberi crudi? Più o meno! E il brodo di pollo non salato? Lo distinguerete però, ancora meglio, in una bella zuppa di alghe Nori (del genere *Pyropia*).

In breve, l'umami è il sapore dei cibi che contengono glutammato di sodio. Se poi contengono anche inosina e guanosina monofosfato il sapore dell'umami ne viene esaltato.

Dunque, è la presenza dell'umami che spiega perché vi piace tanto il Parmigiano-Reggiano e il Prosciutto di Parma (proprio perché il loro umami non è coperto dal sale, ridotto al minimo).

[Daniele Tirelli](#) - 18-10-2016 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)