Luigi Odello presenta il volume Il Codice Sensoriale - Grappa

luigi-odello-1eef66f0

Come imparare a conoscere la grappa senza che la soddisfazione sia mediata dalla fatica? E’ questa la domanda che si è posto Luigi Odello al suo nono libro sulla ??????????????nostra acquavite di bandiera, libro pubblicato su iniziativa de Il Centro Studi Assaggiatori. La risposta gli è venuta da Il Codice Sensoriale - Vino, un libro strutturato come una telenovela pubblicato nel 2013, che sta godendo di un notevole successo. Per Il Codice Sensoriale - Grappa lo svolgimento è analogo: si parte subito da un bicchierino di acquavite per scoprire, con l’aiuto di una mappa sensoriale, quanto si percepisce. Poi il testo risponde alle domande indotte dagli stimoli ricevuti da vista, olfatto, tatto e gusto, fino a calarsi nelle dinamiche della produzione e quindi anche nella sottile arte del “fare la grappa”.

Il libro - oltre a essere il terzo volume di una collana che già comprende il vino e i salumi ai quali seguiranno l’olio, l’aceto balsamico, la birra, i formaggi, la frutta, la verdura e altri ancora - fa parte del sistema in uso ai Narratori del gusto ed è quindi compendiato da una serie di diapositive e di altri strumenti a uso di relatori per la conduzione di serate ludiche alla scoperta dei piaceri dei prodotti tipici e tradizionali. Il volume è disponibile in edizione elettronica su shop.assaggiatori.com, al prezzo di 25 euro.

Il Centro Studi Assaggiatori, fondato nel 1990, è l’unità di analisi sensoriale più avanzata in Italia. L’analisi sensoriale è l’insieme delle tecniche e dei metodi che permettono di misurare attraverso i sensi quanto viene percepito di qualsiasi prodotto o servizio. Il Centro Studi Assaggiatori raccoglie i dati relativi alla percezione di prodotti e di servizi con metodi innovativi, li elabora statisticamente, anche con software proprietari, e li interpreta.