



## A Frascati la presentazione del libro «Il cervello di Bacco»

Perché anche i più esperti sommelier possono commettere errori nel valutare un vino? Cosa sono e come incidono le emozioni evocate durante un assaggio? A queste domande prova a rispondere l'e-book edito dagli autori della rivista "Il Sommelier", dal titolo «Il cervello di Bacco», che sarà presentato giovedì 16 dicembre 2021 alle ore 17 nella Sala degli Specchi di Palazzo Marconi. Una pubblicazione a cavallo tra la saggistica e l'informazione. Un tema quanto mai attuale, interessante, reso ancor più stimolante da alcune interviste ad accademici e professionisti che si occupano di neuroscienze, fisiologia, marketing, linguistica e altro, tra cui per il settore delle neuroscienze Fabio Babiloni, Michela Balconi, Mariano Diotto; per il settore del vino Luigi Moio, Luigi Odello, Slawka G. Scarso. Al lavoro, in totale, hanno collaborato ventuno autori. L'evento è stato voluto dall'Assessorato all'Agricoltura del Comune di Frascati, in collaborazione con la Fisar Nazionale e il Consorzio di Tutela Denominazioni Vini Frascati.

«Siamo partiti dal presupposto che il cervello è un formidabile sistema biologico in grado di eseguire miliardi di calcoli al secondo e coordina il funzionamento del nostro organismo, sia fisicamente che cognitivamente, basta pensare alla memoria, all'attenzione, alla percezione, al linguaggio, alle abilità sociali – afferma Alice Lupi, Direttrice de "Il Sommelier" -. Da qui ci siamo chiesti quali fossero i processi cognitivi che regolano le funzioni dell'assaggio e abbiamo cercato di dare alcune risposte attraverso le neuroscienze. Ecco come è nato questo agile libro che spiega in modo semplice, ma autorevole cosa accade quando assaggiamo un vino che ci piace».



«Durante l'incontro che abbiamo avuto con i delegati della Fisar Nazionale, in occasione di una degustazione dei vini Frascati, è nata l'idea di presentare sul nostro territorio questo libro dedicato al vino e alle neuroscienze che ci permetterà di capire meglio i meccanismi del piacere che si attivano quando assaggiamo il vino – aggiunge il Presidente del Consorzio Vini Frascati Felice Gasperini -. È una pubblicazione di alto valore scientifico, che scende nel dettaglio dei comportamenti umani e che potrà illuminarci e stupirci e magari, perché no, darci anche qualche suggerimento su come presentare al meglio i vini Frascati».

«Il vino è una bevanda estetica ed estatica che affascina da sempre l'uomo, percepita come dono di Dioniso dai greci, diventa elemento fondamentale della comunione nella cultura cristiana. Oggi la scienza, attraverso le analisi cognitive che possono essere effettuate attraverso i moderni rilevatori di onde cerebrali, sta cercando di svelare i segreti della piacevolezza del vino con studi sempre più affascinanti e ricchi di spunti anche in chiave di marketing – dichiara l'Assessore all'Agricoltura Claudio Cerroni. Uno di questi studi è rappresentato dal libro che getterà uno sguardo nuovo e originale sul perché da millenni beviamo il vino. A nome dell'Amministrazione ringrazio la Fisar Nazionale e il Presidente Felice Gasperini, per aver voluto realizzare questa presentazione nella nostra città».

[Read More](#)