

NUTRIZIONE



Dopo aver sentito parlare Gordon Shepherd viene subito fame. Chef stellato o critico gastronomico?

No, neuroscienziato di fama mondiale. Professore del dipartimento di Neurobiologia di Yale, a Shepherd si devono importanti contributi nel campo delle neuroscienze, dalla neuroinformatica alla comprensione dei meccanismi sinaptici. Ma a lui si deve anche l'invenzione del termine neurogastronomia, il complesso di meccanismi che permettono al cervello di creare i sapori. (...)

L'articolo:

<http://www.galileonet.it/articles/53bbe513a5717a14aa0000af>

Sull'argomento:

<http://nova.ilsole24ore.com/frontiere/nel-magico-mondo-della-neurogastronomia>

Book Review - 'Neurogastronomy':

<http://www.flavourjournal.com/content/1/1/21>

Il libro:

<https://cup.columbia.edu/book/978-0-231-15910-4/neurogastronomy>

L'edizione italiana:

<http://www.codicedizioni.it/food-un-libro-e-una-mostra-per-andare-allorigine-del-gusto/>

* * *

Da ascoltare - "E l'uomo inventò i sapori":

<http://www.radio3.rai.it/dl/radio3/programmi/puntata/ContentItem-ff3f1af5-c2ef-4589-8d41-6e2511e116c3.html>

Il libro:

<https://www.mulino.it/isbn/9788815248022>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=7035:de-gustibus-paese-che-vai-gusti-che-trovi&catid=112:nutrizione&Itemid=104

Futuro... prossimo?:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=6693:le-particelle-elementari-della-percezione&catid=82:curiosare&Itemid=141