

# DIGITI



7 CINQUE SENSA

nr. 3 - dic. 2024



UNIVERSITÀ  
DI TRENTO

DIGITI - Rivista manoscritta  
I CINQUE SENSI

INDICE

- Adriana PAOLINI, *Davvero sono solo cinque, i sensi?* P. 5  
Scrivere in corsivo (rubrica a cura di Paola PISETTA),  
La scrittura guidata dai cinque sensi P. 9

LIB(E)RI DI SCRIVERE E DI COSTRUIRE

- Andrea ANDREATTA, *Il profumo della carta* P. 13

ESPRESSIONI

- Agnese BEE, «Caciando per gustar». Viaggio sensoriale  
nel XVI secolo P. 23  
Vanessa PLANCHÉL, *Ma te la sai quella...*  
Tra oralità e scrittura P. 30  
Anna CAPPONI, *Occhio all'anima!* P. 38  
Claudia FERRETTI, *Diari sonori* P. 43  
Mattia OSS BALS, *Intervista allo chef Stefano  
Bertoni* P. 51

VISIONI E COSCIENZE

- Raul GARCIA BALESTENA, *La percezione dei cinque  
sensi in soggetti artistici* P. 56  
Valentina GASPERI, *Sensibilità e alienazione* P. 61  
Francesco ROMANO, *I cinque sensi nei testi del diritto:  
analisi su due banche dati* P. 67

Marialuisa DE MOLA, Il sottovalutato senso dell'olfatto p. 75

## STORIE E CULTURE

Lavinia BRAGUGLIA, I sensi e la conoscenza in Cartesio p. 80

Francesca DE MOLA, Mallarmé e Debussy: un percorso tra i sensi attraverso il Simbolismo francese p. 85

Erika DELL'AQUILA, « Signor, oïés, tot li amant ». Le percezioni sensoriali nelle versioni europee della leggenda medievale di Floire et Blancheflor p. 90

Marcos D'AURELI, Il corpo e la realtà attraverso il bastone p. 97

Omar DI VITTORIO, Sul bisogno di senso p. 103

Voci (rubrica a cura di Sergio ROLFI), Cinque sensi per un solo scatto. Intervista a Paolo Christé p. 109

## SGUARDI

Giada CATTOL, Un vampiro: nuove e dolorose consapevolezza lo conducono a una seconda morte p. 115

Teresa FRISCHIA, Nella terra dove occhio non pone sguardo p. 122

Adriana PAOLINI, Silenzio. Uno studio p. 128

Storie illustrate (rubrica a cura di Giovanni ALMICI),  
China p. 131

DiGiTi: RIVISTA MANOSCRITTA  
ISSN 3035-2843

NR. 3 - dicembre 2024: I CINQUE SENSI

« Tres digiti scribunt sed totum corpus laborat »  
Lavorano le dita col corpo e la mente: la fatica del reinventare parole.

La Rivista, pubblicata in edizione digitale sul sito [www.unitn.it](http://www.unitn.it), nasce da un progetto didattico dedicato allo sviluppo delle potenzialità della comunicazione mediante la scrittura a mano ed è realizzato da student\*, dottorand\* e docenti del Dipartimento di Lettere e Filosofia dell'Università di Trento. DIGITI propone un medium comunicativo alternativo alla prassi quotidiana, recuperando gesti e usi grafici meno utilizzati nella comunicazione verso l'esterno. La varietà di scritture, di lingue e di sistemi di scrittura presente nella rivista intende offrire un ampio panorama di forme di espressione grafica e linguistica.

\* Si ringraziamo i docenti e il personale tecnico-amministrativo del dipartimento di Lettere dell'Università di Trento per il sostegno e la collaborazione.

DIRETTRICE RESPONSABILE: Adriana Pasolini

COMITATO SCIENTIFICO: Serenella Baggio, Elena Franchi,  
Aldo Galli, Andrea Giorgi, Marco Gozzi,  
Federico Laudisa, Elvira Migliorini,  
Denis Viora.

COMITATO DI REDAZIONE (studenti, dottorandi, alumni):

Giovanni Almici, Andrea Andreatta, Agnese Bee, Larinia Braguglia,  
Francesca De Mola, Letizia Dimi, Teresa Friscia, Raul Garcia  
Balesterna, Dennis Mantovan, Luca Novella, Mattia Oss Bals,  
Irene Parretti, Vanessa Planchel, Sergio Roffi, Elisa Rugolotto,  
Annamaria Viesi.

Publicato da:  
Università degli Studi di Trento  
via Calepina 14, - 38122 Trento  
casalutrice @unitn.it / terec @unitn.it  
www.unitn.it / https://terec.unitn.it

L'edizione digitale è rilasciata con licenza Creative Commons  
BY-SA  
©2024 - Gli autori per i testi

Ideaione, progetto grafico e impaginazione del terzo  
numero di DIGITI a cura del Comitato di Redazione;  
impaginazione della copertina a cura di Paolo Christè.  
È prevista la distribuzione gratuita di eventuali copie cartacee.

L'immagine di copertina è stata creata con i caratteri in  
lega tipografica messi a disposizione dal Laboratorio di  
Fabricharte di Trento (DIGITI: "umbra" corpo 48 pt; nr. 3  
dicembre 2024: Sponton corpo 16 pt), mentre il motto della  
Rivista «I manoscritti non bruciano» è stato dattiloscritto  
con una macchina Olivetti Lexicon 80 (1949-1959). Per le  
pagine delle copie stampate è stata utilizzata la Carta  
Farini "Le Cirque" avorio 80 g/m<sup>2</sup>; mentre per la copertina  
la carta Fabriano Elle Evre formato 100 x 70 cm, 200 gsm.

In copertina:

Petra Pajunen Giacomelli

Lettera a un gabbiano (ottobre 2024; collage)

## INTERVISTA ALLO CHEF STEFANO BERTONI

di Mattia Oss Bals

Lo chef Stefano Bertoni si racconta a *Digit* e ci parla del rapporto cucina e cinque sensi.

Chef Bertoni qual è la sua storia professionale?

“Sono sempre stato un appassionato di cucina, tuttavia alle superiori non ho frequentato l'istituto alberghiero ma quello per geometri.

Dopo la scuola ho lavorato come libero professionista e poi presso il Comune di Riva del Garda.

Successivamente mi sono fidanzato e poi sposato con la figlia del titolare di Castel Toblino, a questo punto inizio la mia espe-

rienza nel campo della ristorazione.

Occanto al lavoro a Castel Toblino ho svolto degli stage presso vari chef durante le stagioni invernale, oltre a ciò ho studiato da autodidatta.

Oggi gestisco la mia azienda, Villa Ciani Bassetti a Lasino (Trento) che si occupa di formazione professionale legata al settore della ristorazione.

Andiamo al tema trattato dalla rivista, i cinque sensi, come fa ad invogliare il cliente attraverso il senso della vista?

"Il tutto sta nell'impattamento.

Grazie all'uso di cialde ed erbe riesco a conferire al piatto un senso di freschezza e verticalità stimolando così il cliente. È bene sottolineare che per invogliare il cliente si gioca su tutti i cinque sensi."

Che ruolo ha invece il tatto?

"Anche l'aspetto tattile è molto importante in cucina.

Per stimolare il tatto del cliente è molto importante lavorare sul contrasto. Ad esempio quando lavoro sui formaggi uso dei canditi al limone, inserendo questo elemento acido esalta la morbidezza del piatto che viene percepita dal cliente creando così un piacere della morbidezza che arriva al cliente quando tocca (anche attraverso la forchetta) il piatto.

Come esalta invece il gusto?

“Anche qui il contrasto gioca un ruolo importante, tuttavia l'elemento più importante per l'esaltazione del gusto è la creazione di un livello di equilibrio ed armonia tra i vari ingredienti che compongono il piatto. Il tutto ovviamente dipende dal tipo di piatto che stiamo preparando; ci sono comunque delle costanti trasversali ovvero il già citato equilibrio tra ingredienti e la grassezza, che consiste nell'utilizzo di cibi grassi nella composizione della pietanza.

Queste due fasi preparatorie non devono mai mancare.”

Come esalta invece il profumo del piatto?



"Attraverso l'uso di specifiche tecniche di cucina.

Per esempio se voglio esaltare il profumo di una carota come prima cosa da fare la scotto in padella per un minuto, poi la immergo in acqua bollente per due minuti ed infine la metto a contatto con dell'acqua fredda. Con questa tecnica estraggo le clorofille bloccando così i profumi che si sono creati durante il processo di cottura mantenendoli anche se riscaldo il prodotto.

La carne invece mantiene il suo profumo attraverso cotture sottovuoto o a bassa temperatura.

Con quest'ultima tecnica riusciamo inoltre ad avere un calo minimo del prodotto che dal 20% di una cottura classica passa al 5%".

Concludiamo con una domanda a carattere generale. Qual è il futuro della cucina trentina?

"Negli anni la cucina ha sperimentato varie mode. Durante gli anni ottanta si affermò la cucina moderna con Gualtiero Marchesi, una cucina minimalista dove si riducevano le porzioni di cibo

e si lavorava molto sull'esaltazione dei sapori.

Negli anni successivi si è passati ad una cucina influenzata dai piatti di altri paesi (Spagna, Giappone), la cosiddetta cucina fusion.

Oggi assistiamo in Trentino (ma in realtà un po' dappertutto) ad una ripresa della cucina tradizionale; i piatti tipici vengono modernizzati e arricchiti rilanciando così gli ingredienti poveri del passato.

Per quanto riguarda il contesto trentino comunque sono preoccupato per il ricambio generazionale.

Negli anni scorsi abbiamo assistito ad un boom di giovani interessati a seguire la carriera da chef grazie ai vari programmi televisivi.

Oggi invece assistiamo ad un significativo calo di interesse verso la professione; non dobbiamo dimenticare che è un lavoro molto duro che richiede grande impegno e sacrificio dato che si lavora durante le festività mentre magari gli amici sono in vacanza.

Mi preme comunque di sottolineare che ci sono molti giovani che sono interessati a svolgere questo mestiere e che continuano ad arricchire la nostra cucina attraverso l'utilizzo di nuove tecnologie."

I manoscritti non bruciano

(Michail Bulgàkov, Il Maestro e Margherita)

