



Un profumo da leccarsi gli occhi: i segreti della sinestesia

Manuela Violoni

Mangiare con gli occhi, sentire un profumo fresco o una musica dolce: tutti usiamo queste espressioni, ma chi sa come sarebbe se dovessimo davvero avvertire la sensazione zuccherina in bocca mentre ascoltiamo il *Valzer dei fiori* di Tchaikovski? Può apparire una domanda assurda e oziosa, e

infatti non sappiamo rispondere. Ma, in compenso, c'è chi il nostro *Valzer* lo ascolta anche con gli occhi, apprezzando in esso note gialle, blu e verdi (non solo: mirabilmente, riuscirebbe a vederle anche in tutte le canzoni del Festival di Sanremo, ma questa è un'altra storia). Non stiamo scherzando, ma dischiudendo la porta di un articolato fenomeno che ci riguarda tutti più di quanto

non pensiamo: la sinestesia. Una lunga tradizione culturale e filosofica ci ha abituato a pensare ai nostri sensi come cinque canali ben distinti e a catalogare tutte le sensazioni che riceviamo dal mondo esterno in visive, uditive, tattili, olfattive o gustative a seconda dell'organo di senso cui sembrano essere più prossimamente legate. Il nostro stesso linguaggio quotidiano smentisce questa credenza. Il fatto stesso che possiamo descrivere un colore come squillante o un aroma come pungente, ossia esprimere una sensazione relativa alla vista o all'olfatto con termini propri del vocabolario dell'udito o del tatto, dimostra che le nostre percezioni sono molto più complesse. Studi fisiologici e psicologici degli ultimi due secoli hanno dimostrato ciò che qualcuno già da molto tempo prima aveva intuito, cioè che i nostri sistemi percettivi sono intimamente

Vivere nell'era della rappresentazione intersensoriale

Marshall McLuhan, il fondatore della mass-mediologia, sosteneva che i media fossero delle estensioni dei sensi: la scrittura della vista, la radio dell'udito ... ma la televisione? La televisione secondo lui è un'estensione del tatto. Per quanto scientificamente poco fondata possa apparire questa affermazione, molte rappresentazioni intersensoriali veicolate dalla tv, anche quelle relative al gusto e all'olfatto, passano attraverso il tatto: qualsiasi comunicazione che voglia fare appello ai sensi per pubblicizzare un cibo lo fa rappresentando, attraverso il movimento e il suono, la sua consistenza; un profumo è invece spesso rappresentato nel suo contatto sulla pelle. Non c'è da stupirsi: è infatti il tatto, secondo molti, il senso più vicino alla propriocezione, la percezione che abbiamo di noi stessi.

correlati tra di loro e le nostre sensazioni non riguardano quasi mai un solo senso.

Un corto circuito tra i sensi: ecco l'essenza della sinestesia, termine-ombrello che raccoglie quei fenomeni di interazione sensoriale in cui uno *stimolo induttore*, cioè una percezione reale relativa a un senso, causa una *sensazione indotta*, ossia non realmente presente nello stimolo esterno ma avvertita dal soggetto, e che può essere relativa allo stesso o a un diverso sistema percettivo.

Il caso più eclatante in cui si parla di sinestesia riguarda circa una persona su duemila (non a caso detta *sinesteta*). Il fenomeno più studiato è l'*audizione colorata*, in cui i soggetti associano dei colori alle note musicali. Straordinariamente i sinesteti, a differenza degli altri soggetti, vedono realmente e automaticamente i colori, come se provenissero dal mondo esterno. Inoltre, nonostante le associazioni siano nettamente diverse tra un sinesteta e l'altro, sono tutti in grado di ricordarle con esattezza anche a distanza di molto tempo. Sulle cause c'è discordanza degli studiosi, ma pare possano risiedere in tratti genetici ereditati o anomalie del cervello o del sistema nervoso. Bello, diranno gli altri millenovecentonovantanove non-sinesteti, e noi cosa c'entriamo? Attenzione! Sorprendentemente, c'entriamo tutti. Le percezioni simultanee tipiche della sinestesia non sono altro che casi eccezionali di consapevolezza di ciò che in realtà tutti noi avvertiamo, ma inconsciamente. Diverse ricerche si sono concentrate sull'uso della sinestesia nel linguaggio comune e

Sinestesia: tanto per capirci

Che ne direste se il bar sotto casa un bel di vi scodellasse il vostro espresso mattutino nel nuovo servizio di pelo firmato Meret Oppenheim? La sinestesia è in tutto ciò che ci fa provare attraverso un senso percezioni tipiche di altri sensi, come quella tattile che ci afferra alla bocca quando guardiamo la foto. *Object* (del 1936, surrealista) è solo una delle opere d'arte che sfruttano questo fenomeno. Chi non ricorda le sensazioni evocate dalla *Madeleine* di Proust o le *Voyelles colorate* di Rimbaud sappia che, secondo i critici, l'arte contemporanea è quasi tutta sinestesica: basti pensare agli oggetti di Soft Art dell'artista pop Claes Oldenburg, come l'alfabeta soffice (*Soft Alphabet*) o gli stecchi di gelato giganti fatti di peluche (*Soft Fur Good Humours*, un altro bel boccone...). Quanto ai giorni nostri, ci sembra curioso un esperimento audiovisivo di Gilles Tondini, da lui denominato *acoustic olfation*. Le immagini hanno un odore? si chiede il nostro pioniere sinestesico. No, risponde purtroppo la scienza, almeno per il momento. Chi volesse verificare di persona può andare nell'archivio di www.kozen.com a vedere (ascoltare, ma annusare?) il suo articolo *Do pictures have a scent?* Poi magari ci sa dire.



nella poesia, sperando di far luce sulle corrispondenze fisiologiche e psicologiche sottese al parlare, e in particolare alle metafore sinestesiche: espressioni come *un trucco pesante* o *un suono acuto*. L'aspetto interessante è vedere se dall'uso di queste metafore si può risalire a uno schema di relazioni fisse tra i sensi.

Williams, Derrig e Ullmann (una trattazione più estesa si trova in Cacciari), in studi differenti su corpus in lingua inglese, ma anche francese e ungherese, hanno individuato veri e propri alberi delle relazioni sensoriali, la cui struttura, nonostante le spiegazioni discordanti, è piuttosto simile. Il maggior *creditore* pare essere il tatto, che presta i suoi aggettivi tipici alle sensazioni di tutte le altre modalità; al secondo posto viene il gusto, che però influisce solo nella descrizione di esperienze olfattive e sonore. L'olfatto, povero in canna di termini suoi propri, sembrerebbe non prestare a nessuno, anzi è condannato al debito perenne, mentre vista e udito pareggiano i conti, soprattutto con le espressioni riguardanti il colore. Caso questo unico, tra l'altro, in quanto il prestito è generalmente unidirezionale; per questa ragione non potremo mai dire che una pentola sul fuoco è assordante al tatto, a meno che non siamo soliti esprimerci in un linguaggio surrealista molto estremo. Questa stretta correlazione ipotizzata tra la struttura dei nostri sistemi percettivi e le espressioni del parlato è stata a più riprese criticata. Tuttavia, in un certo senso, il linguaggio rappresenta davvero la superficie attraverso cui trapassano gli abissi del-



le relazioni profonde tra i nostri sensi, ancora per buona parte insondati. Fisiologicamente parlando, infatti, i nostri sistemi percettivi sono isolati soltanto fino a un certo punto: a monte, cioè a livello sottocorticale e della corteccia cerebrale, i segnali provenienti dai recettori sensoriali vengono in realtà elaborati congiuntamente. È così che i sensi interagiscono nell'apprendimento: la percezione di un oggetto avuta tramite, ad esempio, il tatto entra a far parte della nostra esperienza e della nostra competenza, e influisce successivamente sul modo di percepire lo stesso attraverso le altre modalità sensoriali (*transfert intersensoriale*). Non solo: anche nell'impiego simultaneo, le modalità si influenzano tra di loro e producono una *percezione intermodale* combinata dell'oggetto in questione, che non è più la stessa che avremmo avuto usando i sensi separatamente. I casi sono tanti e sorprendenti. La visione dei colori, ad esempio, è influenzata dalla presenza di suoni, che esaltano la luce verde-azzurra riducendo la sensibilità a quella rosso-arancione. Tutte le modalità della percezione

si influenzano reciprocamente, anche se in misura diseguale: le relazioni tra vista e udito sono consistenti, e anche le più studiate, mentre l'olfatto sembra lavorare piuttosto autonomamente. Il gusto conta invece il numero più elevato di collaboratori. La sinestesia è ormai una realtà scientifica da quasi due secoli, e non è mancato chi ha tentato, tra arte e pubblicità, di domarla e metterla al proprio servizio. Oserei anzi dire che nell'epoca che stiamo vivendo la sinestesia è una necessità imprescindibile. Le nostre esperienze sensoriali sono sempre più mediate dalla televisione, dalle foto sulle riviste e su Internet, dalla radio. Le impressioni uditive, gustative e tattili debbono essere rappresentate, surrogate da quelle uditive e visive. Domanda: tra qualche centinaio di anni saremo tutti sinesteti?

Bibliografia

- Cristina Cacciari, *Il rapporto tra percezione e linguaggio attraverso la metafora*, in corso di pubblicazione
- Dina Riccò, *Sinestesie per il design. Le interazioni sensoriali nell'epoca dei multimedia*, Milano, Etas, 1999
- Marshall McLuhan, *Gli strumenti del comunicare* (1964), Milano, Il Saggiatore, 1997

Assaggiatori, sapevate che ...

... assaggiate anche con le orecchie? È dimostrato che in assenza di segnali uditivi la riconoscibilità del sapore dolce del saccarosio e del salato del cloruro di sodio è alterata e più difficoltosa. È solo uno dei casi di percezione intermodale che intervengono nell'assaggio. Pare che il gusto lavori in stretta collaborazione con gli altri sensi, nei modi più vari. Colorazioni insolite, ad esempio, sono in grado di falsare il riconoscimento del sapore di frutta di cibi e bevande. Quanto al ruolo del tatto, la viscosità è determinante nell'intensità percepita del sapore, al punto che una delle caratteristiche più apprezzate nel cioccolato è la solubilità (quindi è giustamente che un noto spot può inneggiare alla *scioglievolezza* del suo cioccolatino, guarda caso, rotondo). La simbiosi del gusto con l'olfatto, poi, è risaputa: addirittura durante un esperimento alcuni soggetti, stimolati opportunamente, spostavano l'origine della sensazione olfattiva dal naso fino all'estremità della lingua.

L'olfatto, invece, pare essere più solitario, ma anche qui non mancano sorprese: l'intensità percepita può dipendere dal colore della sostanza annusata. Nonostante poi questo senso abbia in genere preponderanza nella nostra mente, può essere messo K.O. da troppo rumore: è il caso di una signora che qualche tempo fa se ne tornava tranquillamente a casa dopo un tragitto in auto di diversi chilometri. Parcheggiata la macchina, spegne la radio e solo allora avverte distintamente il puzzo tremendo del freno a mano rimasto tirato, ormai completamente fuso! Attenzione ...