



conseguem descrever um odor e ainda menos a memória de um odor. Tente lembrar ou descrever o cheiro de alho, da pimenta ou do seu perfume predileto. Alguns cientistas acreditam que haja uma falta de conectividade entre a parte do cérebro que trabalha os aromas daquela que envolve a razão ou que processa a linguagem – o córtex. Mas isso tem sido refutado em trabalhos recentes envolvendo tecnologia de imagem por ressonância magnética, que mapearam diversas áreas do cérebro onde houve aumento de atividade após estímulos sensoriais olfativos. É mais provável que nossa educação tenha colocado o senso do olfato num segundo plano e simplesmente não fomos treinados o suficiente. Note, por exemplo, que em boa parte dos idiomas ocidentais – como o português, espanhol e inglês – a palavra “cheiro” tanto pode representar algo agradável como sórdido. Já outras culturas – como de povos nativos da Nigéria e Camarões – possuem vocábulos específicos para descrever certos odores: um termo para o odor de cerveja produzida a partir de grãos velhos e outro usado para se referir à cerveja feita a partir de grãos novos de cevada de cor branca.

A partir de agora, este livro inicia uma jornada, tendo o seu estímulo olfativo em mente e as inúmeras oportunidades culinárias, terapêuticas ou de bem-estar proporcionados por essas maravilhosas misturas de aromas naturais produzidos pelas plantas e representados nos óleos essenciais. Afivele o cinto de segurança e deixe o aroma das próximas páginas te envolver.