



Científicos y cocineros desarrollan experiencias sensoriales que ayudan a mejorar la nutrición

BELÉN DELGADO

ROMA. La forma del plato y los cubiertos, la música o la decoración son complementos que han condicionado la experiencia culinaria de la alta gastronomía y ahora se están investigando frente a problemas globales como la malnutrición.

En las cocinas de los grandes chefs se ha desarrollado en las

últimas décadas una cocina que, con ayuda de los científicos, trata de sorprender a un público selecto con platos que parecen una cosa y saben a algo muy distinto.

Algunos de sus trucos ya los han adoptado, por ejemplo, multinacionales del chocolate y del alcohol, pero la innovación gastronómica no tiene por qué quedarse ahí.

El estudio de las percepciones sensoriales de los comensales y sus expectativas también puede servir para aportar soluciones frente a enfermedades relacionadas con la mala alimentación.

Así lo entienden el chef vasco Andoni Luis Aduriz, el Centro de Regulación Genómica (CRG) de Barcelona y el Basque Culinary Center, que recientemente

presentaron su proyecto 'Brainy Tongue' para unir los esfuerzos de científicos y cocineros a favor de la salud.

SONIDOS DEL MAR. Uno de los invitados es Charles Spence, jefe del Laboratorio de Investigación Intermodal de la Universidad de Oxford, que comenzó investigando los sentidos y acabó participando en proyectos culinarios como el del mediático Heston Blumenthal, quien introdujo sonidos del mar para ensalzar el sabor de un plato de marisco.