

SOCIEDAD

El cerebro reclama su papel en la alimentación saludable

Insertada en la industria, la 'neurogastronomía' quiere ahora mejorar la salud de la población

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 para sus propios productos, pero la innovación gastronómica no tiene por qué quedarse ahí. En un campo más práctico, 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.



El chef Andoni Luis Aduriz (camiseta blanca), en un laboratorio del proyecto 'Brainy Tongue'.

DISTINTAS FÓRMULAS PARA CAMBIAR LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

En estos momentos, se calcula que 1.900 millones de adultos tienen sobrepeso, entre los que hay 600 millones de obesos. En un escenario como este, los expertos están obligados a buscar fórmulas para cambiar los hábitos alimentarios de la población. El jefe del servicio de Neuropsicología de la Universidad de Kentucky, Dan

Han, detalla que existen ensayos que están probando a "apagar" la percepción deseable de los productos no saludables para nuestro organismo. A la inversa, los expertos también están trabajando para desactivar los sabores y olores "indeseables" de aquellos alimentos que, sin embargo, son buenos para nuestra salud, ricos en nutrientes y de bajo contenido

en grasas, sal y azúcar. Según Han, la neurogastronomía intenta influir de manera científica en la percepción del sabor individual, "ya sea para la producción en masa o para un individuo con una enfermedad que le altere el gusto y le lleve a sufrir un déficit nutricional". Si antes la disciplina estuvo en manos de "gourmets", ahora la salud pública llama a sus puertas.

ce a partir de las opiniones recabadas entre los participantes en el proyecto.

Jugar con todos los sentidos se ha vuelto una receta recurrente y ha dado alas a la neurogastronomía, nombre acuñado por el estadounidense Gordon Shepherd para referirse al estudio de cómo el cerebro percibe el sabor.

¿Hasta qué punto esto se puede

aplicar a la vida cotidiana? Sin ir más lejos, Charles Spence cuenta que varios gobiernos asiáticos ya han solicitado la creación de músicas que hagan que los alimentos sepan más dulces y se puedan servir con menos azúcar a las personas diabéticas.

El experto también detalla que cabe la posibilidad de modificar los menús alterando los sentidos -y

no los ingredientes- en hospitales, residencias de ancianos o colegios.

"Todavía no sabemos cuánto pueden durar algunos de esos efectos, quizás sirven para una noche o una semana, pero no se sabe si durarían años", apunta Spence, para quien tampoco está claro que se puedan generalizar o funcionar igual entre personas de distinta edad o cultura. ■



Pilar Fatás, presidenta del museo.

El régimen de visitas a la cueva de Altamira es "algo temporal"

AGENCIAS
SAN JUAN DE LOS RÍOS

■ La nueva presidenta del Museo Altamira, Pilar Fatás, recordó ayer que el régimen de visitas a la cueva original es temporal porque depende de la evolución de su conservación y defendió que la mejor herramienta para dar a conocer Altamira no es la cavidad sino el museo.

Fatás explicó que lo "fundamental" es seguir manteniendo siempre la investigación sobre el estado de conservación de las pinturas prehistóricas y ha apuntado que no se puede asegurar que el año próximo sean 250 personas como máximo las que sigan entrando en ella anualmente, ya que eso depende precisamente de los resultados de esa investigación.

Para la directora de Altamira, que ha sido subdirectora del museo nacional durante quince años antes de ser nombrada su responsable, el régimen de visitas actual es "restrictivo" y "reducirlo tampoco sería el objetivo". Pilar Fatás destacó que su responsabilidad, como la de todos aquellos que se dedican a la gestión del patrimonio, es compatibilizar la "mejor preservación" con la accesibilidad.

A su juicio, al objetivo de que Altamira se conozca se puede llegar no sólo con la presencia física en la cueva original sino también por otras vías: las visitas a la neocueva o el uso de las nuevas herramientas que proporciona la tecnología, como la realidad virtual. Para Fatás, la mejor vía para el conocimiento de Altamira no es la cueva que alberga las pinturas paleolíticas sino el Museo Nacional y Centro de Investigación y la labor investigadora y de divulgación que desarrolla. Fatás recordó que también que Altamira viene ocupando el segundo o el tercer puesto entre los museos nacionales, con alrededor de 250.000 visitas anuales. ■