

Comer con el cerebro

El juego psicológico entre las percepciones de los comensales y sus expectativas está marcando la cocina moderna, llevándose incluso al ámbito sanitario



► Degustación de distintos platos en un autoservicio.

BELÉN DELGADO (EFE)
sociedad@cordoba.elperiodico.com
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 Anoní Luis Aduriz, el Centro de Regulación Genómica (CRG) de Barcelona



► Variedad de alimentos en un restaurante.

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.

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. Spence asegura que la búsqueda de una expectativa total le ha llevado durante quince años a explorar las dimensiones de la vajilla y de las sillas, de la música, la temperatura y entre otros tantos elementos, en hoteles y bares de todo el mundo.

Su última aventura con el chef

británico Jozef Youssef indaga en la relación entre el gusto y el color. «La comida servida en un plato blanco sabe más dulce que en un plato negro», dice a partir de las opiniones recabadas.

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? 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 los diabéticos.

También 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,

Muchos chefs tratan de sorprender al público con platos que parecen una cosa y saben a otra muy distinta

Científicos buscan músicas que hagan que los alimentos sepan más dulces para diabéticos

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.

En un mundo en el que más de 1.900 millones de adultos tienen sobrepeso, entre los que hay 600 millones de obesos, los expertos buscan 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. Y a la inversa, también están tratando de desactivar los sabores y olores «indeseables» de alimentos ricos en nutrientes.

contracorriente

CREÍAN QUE ELLA ERA LA VÍCTIMA. PERO SON ELLOS QUIENES ESTÁN EN PELIGRO.

LA NOVELA QUE ROMPE MOLDES



«Una de las mejores novelas de suspense del año.» *Crime Fiction*

«Un prodigio del género.» *Polars Pourpres*

«Una excitante nueva voz de la ficción policiaca.» *The Boston Globe*

