



Los encierros de este año dejaron imágenes en las que se aprecia el peligro de esta cita. EFE

El 82 % de los corredores del encierro se creen "perfectos"

El Ayuntamiento de Pamplona realizó 771 encuestas

EFE

PAMPLONA.- El 82 % de los participantes en el encierro de los Sanfermines se definen como "corredores perfectos", ya que afirman dormir la noche anterior, conocer y cumplir las normas y ser conscientes de que pueden morir. Así se desprende de las encuestas realizadas a 771 personas por el Ayuntamiento de Pamplona en el recorrido del encierro durante los ocho días de carrera ante los toros.

Los datos revelan que, si bien la tónica general sigue siendo la inexperiencia (el 46 % de los corredores lo hace por primera vez), se aprecia una ligera tendencia a la baja, ya que el 59 % de los corredores afirmaba ser debutante en 2015, el 65 % en 2014 y el 56 % en 2013.

Estos corredores contemplan el encierro más como una experiencia puntual que no volverán a repetir que como la cita anual que supone para el 28 % que se

consideran corredores habituales.

Sólo uno de los 771 entrevistados, un corredor de origen australiano, reconoció ser un "perfecto inútil", que no duerme, no conoce las normas ni es consciente de los peligros.

Un total de 16.448 corredores ha participado en los encierros, 181 menos que en 2015 (un 1,09 %).

El perfil del corredor estándar no difiere mucho del de otros años: es varón (el 92 % del total) y joven (un 75 % es menor de 35



Los corredores extranjeros son inexpertos pero dicen cumplir las normas. EFE

años, el 23 % está en la franja entre 35 y 55, y solamente un 2 % es mayor de 55).

Solamente el dos por ciento de los pamploneses y ningún corredor del resto de Navarra afirma no cumplir las normas del encierro, seguidos del resto de españoles (3 %), estadounidenses (4 %) y británicos (8 %). Son los corredores franceses los menos respetuosos con la normativa (33 % no la cumple), seguidos de los australianos (14 %).

El corredor anglosajón sigue siendo, como en años anteriores, el más inexperto: el 90 % de los australianos, el 77 % de los británicos y el 73 % de los estadounidenses participan en el encierro por primera vez.

Los corredores nacionales son los más experimentados, ya que solamente un 20 % de los pamploneses, un 32 % del resto de navarros, y un 23 % de los españoles ha debutado en estos Sanfermines.

Los más fieles a esta carrera ante los toros son los corredores nacionales: el 43 % de los pamploneses, el 52 % del resto de navarros y el 44 % del resto de españoles se define como habitual del encierro.

Uno de cada seis corredores participa en el encierro después de una larga noche de fiesta. En el caso de los pamploneses, la proporción sube a uno de cada cinco, uno de cada cuatro navarros y uno de cada seis españoles. Es nuevamente el corredor estadounidense el extranjero más concienciado, ya que solamente el 9 % reconoce no haber dormido, y son los franceses (33 %) los menos concienciados.

Por tramos de edad, destaca como en anteriores años la juventud del corredor australiano (el 95 % es menor de 35 años).

El estadounidense, también como en anteriores temporadas, es el corredor extranjero más veterano (un 19 % se sitúa en la franja de 35 a 55 años y un 4 % es mayor de 55), seguido del británico (un 35 % tiene entre 35 y 55).

El corredor pamplonés también registra una alta proporción de veteranos (un 24 % tiene entre 35 y 55 años y un 5 % es mayor de 55), así como el español (un 27 % tiene entre 35 y 55 años y un 2 % es mayor de 55).

Científicos y chefs crearán varios platos adaptados a la genética

EFE

BARCELONA.- Expertos en genética y cocineros se han unido en el proyecto Brainy Tongue para diseñar platos a medida según el perfil genético de los comensales, estudiar las percepciones sensoriales de las personas a la hora de comer y buscar soluciones gastronómicas a problemas de salud.

El chef del restaurante Mugaritz de Rentería (Guipúzcoa), Andoni Luis Aduriz (2 estrellas Michelin), los científicos del Centro de Regulación Genómica (CRG) y los gastrónomos del Basque Culinary Center (BCC) presentaron ayer en Barcelona el proyecto, que quiere hacer confluír el trabajo de cocineros y científicos para alinear en el futuro próximo la gastronomía y la salud. El jefe de grupo del CRG, Matthieu Louis, explicó en rueda de prensa que "entender el funcionamiento del cerebro gastronómico permitirá hacer predicciones, crear impresiones sensoriales artificiales e incluso llegar a ofrecer comida personalizada".

Louis dijo que "los chefs han descubierto principios sobre nuestro sistema sensorial y nuestro cerebro gastronómico, saben mezclar químicas y olores para obtener el resultado deseado", y auguró que "en un futuro será posible ajustar el gusto de un plato, la cantidad de azúcar y el nivel de amargura a las papilas gustativas de los comensales".

"La filosofía de Brainy Tongue es que la experiencia de los chefs puede ser el principio de investigaciones científicas, y el conocimiento de los científicos puede dar nuevos horizontes a los chefs, que podrán aprovechar ese conocimiento científico para probar nuevas recetas", destacó Louis.

Bringué abrió en Barbastro las Jornadas Universitarias de los Pirineos

D.A.

HUESCA.- Xavier Bringué, doctor en Comunicación y profesor en la Universidad de Navarra, inauguró ayer martes en Barbastro, las Jornadas Universitarias de los Pirineos (JUP). El profesor destacó durante su intervención la importancia de hacer equipo basándose en su propia experiencia.

"En la vida, las cosas más importantes no las puedes conseguir solo", afirmó el conferenciante.

Su insistencia por descubrir cómo conseguir, con la ayuda de los demás, eso que no puedes obtener solo, le ha llevado a especializarse en la dirección de personas, como explicó ayer. De hecho, Xavier Bringué se centra en la familia, un proyecto que "exige competencia directiva".

El ponente predijo un porvenir invadido por el desorden: "Imaginarsé el futuro es imaginarse el caos", aseguró.

Para controlar ese caos y poder establecer destellos de orden, propuso las claves que tiene que poseer un buen líder. El liderazgo, dijo Bringué, se fundamenta en la coherencia



Xavier Bringué, en la ponencia. S.E.

y compromiso hacia una meta personal, acompañada de una personalidad íntegra, con confianza e influencia.

"El compromiso no es con el jefe o con el líder, es con la meta", aclaró Xavier.

El profesor ilustró sus ideas con una cita de Herbert Von Karajan, en la que el músico señala que "el arte de dirigir consiste en saber abandonar la batuta para no molestar a la orquesta".

Al acto también acudió la concejala de Hacienda de Barbastro, María José Cristóbal, que agradeció a la organización de las JUP la realización del congreso, que ya celebra su 33ª edición. Además, invitó a los asistentes a disfrutar de la ciudad de Barbastro y sus alrededores.