

Comer con la inteligencia

Nuevos pasos en la innovación en la cocina a través de la fusión con la ciencia

PROYECTO BRAINY TONGUE

REDACCIÓN

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 puede ser 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 en-

tienden 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. 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 «experiencia total» le ha llevado durante quince años a explorar las dimensiones de la vajilla y de las

sillas, la música, la temperatura y las artes visuales, entre otros tantos elementos, en hoteles, restaurantes 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, 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.

A la inversa, también se está tratando de desactivar los sabores y olores «indeseables» de aquellos alimentos que, sin embargo, son buenos para la 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.



Heston Blumenthal, uno de los chefs con más creatividad de la cocina europea. :: REUTERS

Convocados los premios 'Alimentos de España 2016'

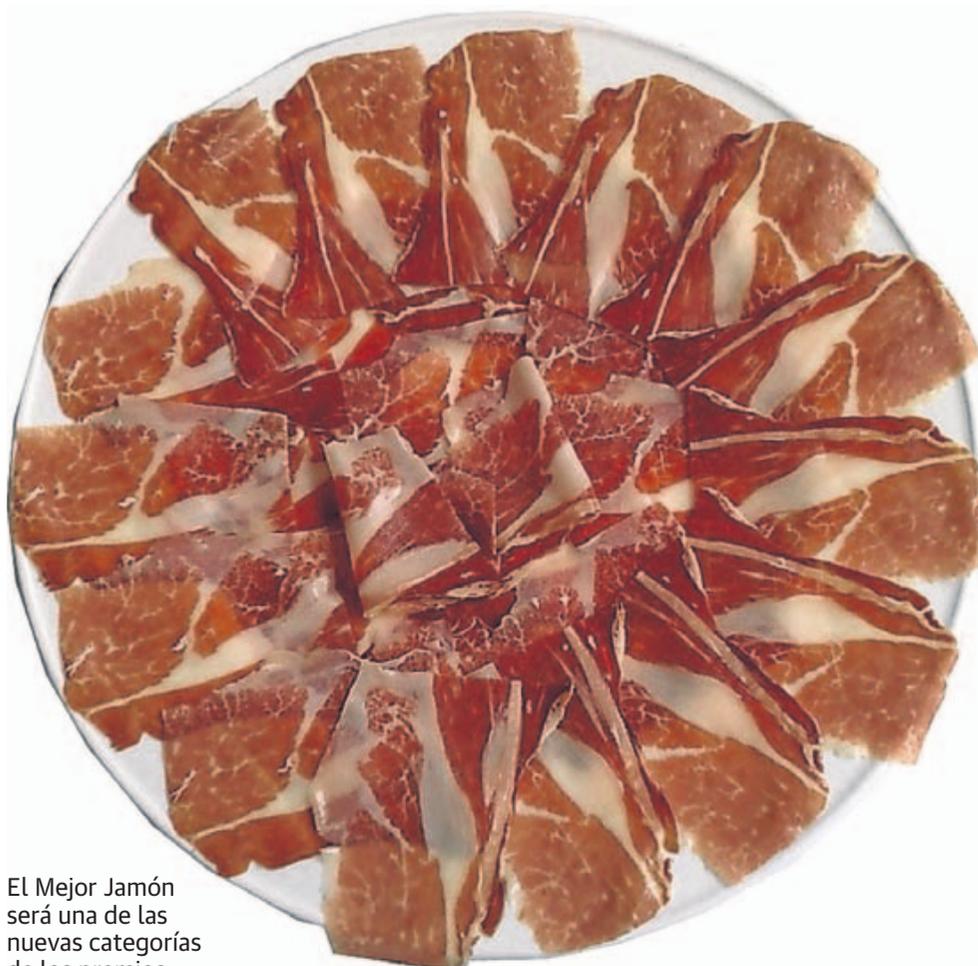
Se mantiene el accésit 'A la Iniciativa Emprendedora' y se suma una categoría nueva, el premio 'Al Mejor Jamón'

REDACCIÓN

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente publicó, en el Boletín Oficial del Estado del pasado 6 de agosto, la convocatoria de los Premios 'Alimentos de España 2016', galardones que comenzaron a concederse en 1987 y que buscan promover y estimular los di-

ferentes elementos de la cadena alimentaria en la producción, transformación, utilización, conocimiento y consumo de estos alimentos, así como la elaboración de alimentos de calidad. El plazo máximo para la presentación de solicitudes será de tres meses, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la convocatoria en el BOE.

Los premios se conceden en las categorías de 'Industria Alimentaria', 'Restauración', 'Producción Ecológica', 'Comunicación', 'Internacionalización Alimentaria', 'Producción de la Pesca y la Acuicultura' y el Pre-



El Mejor Jamón será una de las nuevas categorías de los premios. :: L.R.

mio Extraordinario 'Alimentos de España', además del accésit 'a la Iniciativa Emprendedora', incluido el pasado año y que distingue la labor de industrias alimentarias españolas, de trayectoria inferior a 10 años, que destacan por la aplicación de ideas novedosas apreciadas en los mercados y la participación valorable y reconocible de jóvenes y mujeres.

No se recogen, sin embargo, los premios al 'Mejor queso', al 'Mejor aceite de oliva virgen extra', al 'Mejor vino' ni al 'Mejor Jamón', por contar con convocatorias propias en función del producto.

El premio al 'Mejor Jamón', de nueva creación, se convoca para «contribuir a promocionar el jamón de calidad», en dos modalidades: el destinado al mejor jamón serrano u otras figuras de calidad reconocidas y el otorgado al mejor jamón de bellota ibérico. Hay tres meses de plazo para participar y, del 14 al 18 de noviembre, los aspirantes deberán entregar una muestra de jamón para cada modalidad en la que se concurre.