

Las cocinas del Basque Culinary Center se convierten en laboratorios

Un evento pionero une a científicos y cocineros que dialogan sobre la gastronomía y fijan líneas de investigación

DONOSTIA – Las cocinas del Basque Culinary Center (BCC) y del restaurante de Errenteria Mugaritz se han convertido durante los últimos días en auténticos laboratorios en los que se han realizado unos 25 experimentos para esclarecer cuestiones como dónde se procesa el sabor, cómo cambian la percepción del gusto, la apariencia de la comida o el nombre de un plato, o que la saciedad no está reñida con comer más si se cambia el sabor. Estas conclusiones han resultado del simposio *The sensory logic of the gastronomic brain*, celebrado entre el 24 y el 26 de este mes en la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Donostia y organizado por Brainy Tongue, un proyecto interdisciplinario promovido entre Mugaritz, el Centro de Regulación Genómica de Barcelona y el BCC.

Unos 25 científicos y creativos cocineros se han reunido en este evento “pionero a nivel mundial” para unir dos mundos aparentemente separados, pero que han trabajado conjuntamente y han logrado resolver dudas y trazar nuevas líneas de investigación, tanto en los laboratorios como en las cocinas. Entre los nombres, destacan los científicos Adrian Cheok (Mixed Reality Lab) de Singapur o Bernard Lahousse (Food Pairing) de Bélgica y los cocineros Eneko Atxa (Azurmendi) o Heston Blumenthal (The Fat Duck). Jose Mari Aizeaga, director del BCC, explicó ayer en una rueda de prensa que los científicos han aportado la “explicación y reflexión” al conocimiento empírico de los chefs, algo que la facultad ya intenta promover en sus cursos.

Matthieu Louis, del Centro de Regulación Genómica, forma parte del comité científico organizador y ha trabajado en uno de los cuatro módulos del taller, el de la sensación, que aborda los receptores del gusto y los olfa-

tivos. “Existe un camino para personalizar los platos en un futuro, porque todos no tenemos el mismo gusto ni olfato, ni la misma sensibilidad al amargo o al dulce”, introdujo. Con información genética, en diez años, “será posible ajustar los niveles de los gustos y los aromas”, así los chefs “tendrán otra herramienta para crear recetas”. Otro estudio tratado en el módulo ha sido si existe el gusto metálico, como el de la sangre. “Hemos entendido que probablemente no sea un sabor, sino un olor porque el receptor está en la nariz”, destacó.

Por su parte, Irene Miguel-Aliaga, científica del Imperial College London, se sintió “fascinada” con la creatividad de los chefs y admitió que los científicos a veces están “demasiado enfocados en conceptos específicos” y no toman en cuenta todo el potencial del trabajo. El módulo que ayudó a desarrollar ha tenido que ver con la plasticidad. Por ejemplo, cómo se experimentan las comidas según las personas o las culturas. Han estudiado como afecta a la percepción de un plato el nombre que a este se le da. O conceptos de la saciedad, que “puede ser específica” de un sabor.

PONER RAZÓN Además, si “comes dulce, cambia la preferencia por lo que comer después. Querrás una cosa amarga o rica en proteína, pero no más dulce. Y al revés”, recaló. Por eso, los restaurantes comienzan sus menús con algo salado, y lo terminan con un postre –dulce–, al que le sigue un café, un té o gintonic, de sabor amargo, apostilló el cocinero de Mugaritz, Dani Lasa. “Saber eso a nosotros nos da las claves de cómo tenemos que combinar los sabores de una comida, y por qué tiene una lógica”, afirmó. La gastronomía influye en “cómo estamos de saciados, de contentos o estresados. Esto pasa en el restaurante y la mayoría de veces a los cocineros nos pasa desapercibido si no llegamos a conocer estos fundamentos. Si algo nos ha enseñado estos días es que tenemos que poner razón en todo esto”, reconoció el cocinero.

Por último, Juan Carlos Alboleya, científico y profesor del BCC, explicó que su sesión versó sobre la interacción multisensorial, que significa cómo un sentido influye sobre otro. Cómo altera el color en la percepción del sabor, cómo influye la cultura, cómo afecta la forma del alimento y su textura o el peso del aroma en la percepción final del sabor.

Estas cuestiones podrían dar lugar a respuestas que en un futuro no solo se queden en aplicaciones gastronómicas, sino que repercutan en la salud de las personas, por ejemplo reduciendo la sal del alimento sin alterar su sabor o haciendo más atractivas las verduras. De hecho, el cuarto módulo, sobre el futuro, intuyó cómo serán los sentidos en el futuro, cuando se construya realidad virtual alrededor de la alimentación. – A. Zulueta

Urkullu reivindica los valores que sustentan una “sociedad justa”

El lehendakari abre el Congreso de Trabajo Social en la Universidad de Deusto

DONOSTIA – El lehendakari, Iñigo Urkullu, reivindicó ayer los valores que sustentan una “sociedad justa” durante la inauguración en Donostia del III Congreso Internacional de Trabajo Social, que recalca por primera vez en la ciudad con motivo de la conmemoración de la Capitalidad Cultural.

Durante el simposio, que se celebra hasta mañana en la Universidad de Deusto, el lehendakari dirigió al auditorio para subrayar que “el presente y el futuro” demandan “menos individualismo, egoísmo y confrontación” y “más cooperación, empatía y solidaridad”.

En su opinión, es necesario “alum-

brar un mundo diferente con personas y organizaciones distintas, con una mayor madurez ética y humana, con principios y valores que tengan como eje a las personas, a todas”. “Nuestra acción debe regirse por la búsqueda de la mayor cohesión social, sin dejar a nadie al margen y evitando el riesgo de polarización. El sentido de pertenencia a la sociedad implica la solidaridad con quienes están excluidos”, enfatizó.

El lehendakari defendió que “ser titular de derechos sociales encarna la efectiva pertenencia a la sociedad”, “representa un freno a las desigualdades económicas” y “significa además un reconocimiento de todas las

personas sin distinción de género, edad, raza, etnia o grupo socioeconómico”. “Una sociedad de iguales implica una sociedad justa”, recaló Urkullu, convencido de que las instituciones deben velar por “los recursos, su justa redistribución y organización para democratizar el acceso a los servicios y las oportunidades”.

El rector de la Universidad de Deusto, José María Guibert, expresó su satisfacción por la celebración de este congreso sobre trabajo social, una disciplina que se identifica plenamente con el proyecto universitario, que es “avanzar hacia la construcción de una sociedad más justa, igualitaria y cohesionada”. – Efe



Las profesoras Miren Ariño y Koldobike Velasco, durante la conferencia que ofrecieron ayer. Foto: G. Estrada

Bidea 2016 finaliza el domingo con un completo programa de actos en Donostia

La última etapa del proyecto, de nueve kilómetros, se iniciará en Pasai San Pedro y concluirá en el Boulevard

DONOSTIA – El proyecto Bidea 2016 concluirá el próximo domingo en Donostia después de siete meses y una travesía de 32 etapas por Euskal Herria. El último trayecto llevará a los participantes desde Pasai San Pedro hasta el Boulevard en un recorrido de nueve kilómetros que estará salpicado de actividades culturales y que concluirá

con un fin de fiesta en el centro de la capital.

Los montañeros (hasta la fecha hay más de 200 inscritos) partirán a las 9.00 horas del frontón de Pasai San Pedro para dirigirse al Faro de la Plata a los sones de la trikitixa. Durante el paso por Uliá disfrutarán de sendas representaciones teatrales antes de alcanzar el paseo de la Zurriola (13.00 horas), donde serán escoltados por los Momotxorros de Altsasu y una batucada hasta el quiosco del Boulevard.

La céntrica arteria donostiarra se convertirá en el epicentro de las

actividades que se han programado para celebrar el final de la iniciativa promovida por el Club Vasco de Camping y la Diputación de Gipuzkoa. Así, durante todo el día el Boulevard acogerá actividades para los niños, talleres y *performances*, una feria gastronómica y una exposición que recoge las imágenes que se han realizado durante la larga travesía de Bidea 2016. El colofón a la jornada lo pondrán las actuaciones musicales de los grupos Physis versus Nomos (15.30 horas), Pelax eta Cowboy's Orchestra (16.30 horas) y Liher (17.30 horas). – N.G.

“En diez años será posible ajustar los niveles de los sabores y los aromas de un plato”

MATTHIEU LOUIS
Centro de Regulación Genómica

“Conocer fundamentos científicos nos da las claves de cómo combinar los sabores de la comida”

DANI LASA
Cocinero en Mugaritz