



L'APUNT FINAL

Rafael de Ribot
 PERIODISTA


TRENCAMENT

El Govern ha de repetir dia rere dia que el procés continua viu i que el full de ruta es manté inalterable. Com més ho repeteix menys creïble sona i això s'accentua quan hi va afegint context. Ahir mateix la portaveu del Govern, Neus Munté, va sortir al pas de les veus que reclamen incloure el referèndum unilateral afirmant que no es descarten «mecanismes que millorin el full de ruta». Tot i que la mateixa Munté ha estat dies advertint de les «dificultats tècniques» del RUI i problemes pel seu reconeixement, ara admet que serà una qüestió central de la futura moció de confiança. Ja veurem com acaba tot plegat, però cal recordar que el govern va argumentar la necessitat d'avançar les eleccions per tal de fer un plebiscit per validar el full de ruta detallat en el programa electoral de Junt pel Sí. Què caldria fer si es modifica aquest programa votat pels ciutadans amb una qüestió tan fonamental com la unilateralitat? L'estiu es preveu calent més enllà de la meteorologia. Ahir mateix l'oposició va denunciar que s'havien modificat les conclusions de la comissió d'estudi sobre el Procés Constituent del Parlament precisament en el que fa referència a la via unilateral. Però mentre tot això passava a Barcelona, i per demostrar que la política catalana i l'espanyola no tenen res a veure, a Madrid l'abstenció dels independentistes catalans i dels nacionalistes bascos va permetre que la candidata del PP, Ana Pastor, fos escollida nova presidenta del Congrés dels Diputats. D'una banda sembla que els independentistes apugin l'aposta mentre que per l'altra demanen carta. La debilitat de la situació fa que aquestes estrebades des dels extrems més que desequilibrant la causa d'un nou trencament.

Crònica

Un plat per a cada genètica

Xefs i científics s'han aliat en el projecte Brainy Tongue per dissenyar àpats a mida segons el perfil genètic dels comensals. El restaurant Mugaritz i el Centre de Regulació Genòmica de Barcelona encapçalen la iniciativa.

Experts en genètica i cuiners s'han unit en el projecte Brainy Tongue per dissenyar plats a mida segons el perfil genètic dels comensals, estudiar les percepcions sensorials de les persones a l'hora de menjar i buscar solucions gastronòmiques a problemes de salut. El xef del restaurant Mugaritz d'Errenteria, a Gui-

estigacions científiques, i el coneixement dels científics pot donar nous horitzons als xefs, que podran aprofitar aquest coneixement científic per provar noves receptes, va destacar Louis.

El director del CRG, **Luis Serrano**, va detallar que «seria interessant que en un restaurant es recollissin mostres de saliva per

púscoa, **Andoni Luis Aduriz**, científics del Centre de Regulació Genòmica (CRG) i els gastrònoms del Basque Culinary Center (BCC) acaben d'engegar el projecte, que vol fer confluïr la feina de cuiners i científics per alinear en el futur la gastronomia i la salut.

El cap de grup del CRG, **Mathieu Louis**, va explicar que «entendre el funcionament del cervell gastronòmic permetrà fer prediccions, crear impressions sensorials artificials i fins i tot arribar a oferir menjar personalitzat».

Louis va dir que «els xefs han descobert principis sobre el nostre sistema sensorial i el nostre cervell gastronòmic, saben barrejar químiques i olors per obtenir el resultat desitjat», i van augurar que «en un futur serà possible ajustar el gust d'un plat, la quantitat de sucre i el nivell d'amargor a les papil·les gustatives dels comensals».

«La filosofia de Brainy Tongue és que l'experiència dels xefs pot ser el principi d'in-

personalitzar el menjar segons les papil·les gustatives», i va vaticinar que «el fet de millorar com es menja tindrà importància per prevenir moltes de les malalties que tenim actualment».

El xef de Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, va informar que el projecte «buscarà solucions» davant problemes reals, com evitar que les persones amb un desgast de papil·les gustatives utilitzin una excessiva quantitat de sal en els plats. «És com si ens poséssim unes ulleres per corregir les diòptries de cada boca», va aclarir. «Els sentits es poden educar a través de les emocions, interfereixen a l'hora de percebre les coses. Sovint un nen associa a premi el menjar ràpid i a càstig les verdures, però si podem reeducar-los podrem vincular alimentació i salut», va afimar.

Mathieu Louis va apuntar que si a un nen, per exemple, no li agrada el bròquil, pot ser «a causa d'una sensibilitat més alta de l'amargor», i va recordar que «amb aquesta informació es pot canviar la dieta d'aquest nen per adaptar-la a la seva sensibilitat».

El director del Basque Culinary Center, **Joxe Mari Aizega**, va explicar que el projecte porta a un altre nivell les interseccions des de la gastronomia a diferents disciplines, i va fer una crida a la participació ciutadana amb vista al simposi que tindran lloc al Basque Culinary Center a Sant Sebastià durant els dies 24, 25 i 26 d'octubre.

En aquest simposi, que significarà el punt de partida del projecte, intervindran científics del CRG, del College London, de la universitat d'Oxford, Cambridge, Colúmbia, Ginebra, Rockefeller i de la universitat de Weizmann d'Israel, entre d'altres. També hi participaran, a més d'Aduriz, els xefs **Eneko Atxa** o **Heston Blumenthal**.

972 47 61 27
ormetal.es

La millor estació de l'any els 365 dies

OR METAL TANCAMENTS D'ALUMINI I PVC

vodafone
CUP TELECOMUNICACIONS S.L.

**SELECCIÓ CANDIDATS A
ONLINE COMMUNITY MANAGER**

Interessats envieu curriculum a
manager@cupitel.es

Les teves vacances
amb Diari de Girona

**FES-TE SUBSCRIPTOR
HI SORTIRÀS
GUANYANT**

DdG
CLUB DEL SUBSCRIPTOR
Tel. 972.20.20.66
subscriptions@ddg.cat