



QUÉ MUNDO

Un preso pide volver a la cárcel para abandonar la casa de su suegra

Un hombre que cumple prisión domiciliaria en Trelew (Argentina) pidió que lo trasladaran de la casa de su suegra, donde cumple su condena, a una cárcel del Estado porque la prefería a convivir con ella. Nelson Miguel Amaya, quien está acusado de haber asesinado a su cuñado, decidió acudir por sus propios medios a una cárcel de su ciudad para pedir que le admitieran. "Prefiero estar aquí que en la casa de mi suegra, quiero que me trasladen", confesó.



PAPÁ NOEL SE VA DE VACACIONES

Varias personas disfrazadas de Papá Noel participan en el tradicional baño de pies con gorros y flotadores en la 59ª edición del Congreso de Papás Noel en Copenhague (Dinamarca). Entre otras actividades, hacen una carrera por un bosque de abetos con sacos de regalos a las espaldas. Foto: Efe

Construyen la primera tubería de cerveza para que salga del grifo

En Brujas, Bélgica, están construyendo la primera tubería de cerveza. Un conducto de 3,2 kilómetros que servirá para conducir la bebida desde la fábrica hasta el grifo. El proyecto es idea de la cervecera De Halve Maan, una de las más antiguas de la ciudad. Se calcula que la tubería llegará a transportar 4.000 litros de cerveza a la hora. Para llevar el proyecto a cabo se ha puesto un sistema de financiación colectiva con una aportación mínima de 220 euros.

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 y así estudiar las percepciones sensoriales de las personas a la hora de comer y buscar soluciones gastronómicas a problemas de salud o mala alimentación.

El chef del restaurante Mugaritz de Rentería (Gipuzkoa), 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 confluir 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 químicos 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.

A GUSTO DEL COMENSAL El director del CRG, Luis Serrano, detalló que "sería interesante que en un restaurante se recogieran muestras de saliva para personalizar la comida según las papilas gustativas" y vaticinó que "el hecho de cómo come uno tendrá importancia en preve-



Un grupo de personas forma parte del experimento que busca diseñar platos a medida según el perfil genético de los comensales. Foto: Efe

Test de saliva para menús al gusto del comensal

EXPERTOS EN GENÉTICA Y CHEFS SE HAN UNIDO PARA CREAR PLATOS ADAPTADOS A LAS PAPILAS GUSTATIVAS Y LA GENÉTICA DE CADA PERSONA CON EL FIN DE MEJORAR TANTO LOS PLATOS COMO LA SALUD

nir muchas de las enfermedades que tenemos hoy en día".

El chef de Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, informó de que el proyecto "buscará soluciones" ante problemas reales, como evitar que las personas con un desgaste de papilas gustativas empleen una excesiva cantidad de sal en los platos. "Es

como si pusiéramos unas gafas para corregir las dioptrías de cada boca", aclaró el cocinero.

"Los sentidos se pueden educar a través de las emociones, interfieren a la hora de percibir las cosas. A menudo un niño asocia a premio la comida rápida y a castigo las verduras, pero si podemos reeducar-

los podremos vincular alimentación y salud", afirmó Aduriz.

Matthieu Louis apuntó que si a un niño, por ejemplo, no le gusta el brócoli, puede ser "debido a una sensibilidad más alta por lo amargo" y recordó que "con esta información se puede cambiar la dieta de este niño para adaptarla a su

sensibilidad". El director del BCC, Joxe Mari Aizega, explicó que el proyecto lleva a otro nivel las intersecciones desde la gastronomía a diferentes disciplinas y animó a la participación ciudadana de cara al simposio que tendrá lugar en el Basque Culinary Center en San Sebastián durante los días 24, 25 y 26 de octubre.

En este simposio, que supondrá el punto de partida del proyecto, intervendrán científicos del CRG, del College London, de las universidades de Oxford, Cambridge, Columbia, Ginebra, Rockefeller y de la universidad de Weizmann de Israel, entre otros.

También participarán en el evento, además de Aduriz, los chefs Eneko Atxa (Azurmendi), Heston Blumenthal (The Fat Duck), Jozef Youssef (Kitchen Theory), Kyle Connaughton (Pilot R&D), Leah Sarris (Tulane University), Chris Young (ChefSteps) y Janice Wong (2am:dessertbar). - Efe