

China gana más apoyos para salvar el acuerdo climático

India, Brasil y Sudáfrica también aseguran que es «irreversible»

R. ROMAR
REDACCIÓN / LA VOZ

China había sido la primera en anunciarlo: continuará en el Acuerdo de París aún en el caso de que Estados Unidos abandone el primer tratado global para luchar contra el cambio climático. Y su ejemplo ha cundido, porque aparte de la Unión Europea, el auténtico adalid hasta el momento en el combate contra el calentamiento global, han seguido su camino países emergentes como India, Brasil y Sudáfrica, que se encuentran, a su vez, entre las diez naciones más contaminadoras del planeta.

Por si su compromiso no quedara claro, China, India, Brasil y Sudáfrica, emitieron ayer, coincidiendo con la penúltima jornada de la cumbre del clima de Marrakech una contundente declaración conjunta en la que subrayaron lo «irreversible» de los compromisos climáticos.

El Acuerdo de París, que entró en vigor el pasado 4 de noviembre «es irreversible» y «no puede haber intentos de renegociar» sus términos, reza el manifiesto, unánimemente interpretado como un mensaje al presidente electo de Estados Unidos, Donald Trump. El comunicado de los cuatro pesos pesados de

las economías en desarrollo añaden que «no puede haber un paso atrás por parte de países desarrollados», en otra alusión apenas velada a Trump.

En todo caso, los representantes de los cuatro países aún confían en que el presidente electo de Estados Unidos no cumpla con su promesa de campaña, ya que «las cosas se ven distintas

cuando se está en el poder», por lo que «no deberíamos reaccionar basándonos en presunciones», según destacan en el comunicado. Este pronunciamiento coincidió con la ratificación oficial del Acuerdo de París por parte de Gran Bretaña. Era algo previsto, pero que pone en evidencia que Trump está cada vez más solo en cuestiones climáticas.

Publican la mayor base de datos sobre el epigenoma humano

REDACCIÓN / LA VOZ

Una serie de 41 artículos publicados por científicos del Consorcio Internacional del Epigenoma Humano arroja luz sobre los distintos mecanismos epigenéticos, la forma en que se expresan los genes a partir de las marcas químicas inducidas por los cambios ambientales que modifican nuestro ADN. Entre la participación española, en la que intervienen equipos del CNIO, del Centro de Regulación Genómica de Cataluña y del Centro de Análisis

Genómico, los trabajos describen un aspecto específico del epigenoma que impulsa a las células a desarrollarse en diferentes identidades celulares.

«Todos estos resultados ofrecerán ahora datos asombrosos relacionados con los mecanismos celulares que podrían estar relacionados con muchas enfermedades humanas», destaca el investigador Roderic Guigó. E impulsarán también la medicina personalizada. La mayor parte de los trabajos se publicaron en la revista *Cell*.

Beronia con la gastronomía :: Mesón La Dehesa [A Coruña]

Siempre un guiño a la temporada

Una de las grandes bazas del Mesón La Dehesa es su versatilidad. Tanto en lo que se refiere a sus diferentes espacios, como a sus propuestas culinarias e incluso a los diferentes ambientes que se propician a lo largo del día en el local.

Desde hace dos años y medio La Dehesa está en manos de Juan Carlos Martínez y Domingo Antonio García, dos hosteleros que ya venían trabajando en la zona de la plaza de San Pablo desde 2002. Al frente de La Dehesa han configurado una propuesta que permite disfrutar del espacio y de su gastronomía en múltiples opciones. La que más éxito tiene en este tiempos, reconocen, es la de compartir unas raciones o unas tapas con una botella de vino.

En este ámbito del picoteo La Dehesa abruma con su selección de jamones ibéricos y de quesos y embutidos extremeños. Si bien no faltan propuestas tan populares como los huevos rotos (presumen de haber sido los primeros en introducirlos en A Coruña, el pulpo a la brasa o la picaña. Amén, por supuesto, de los mariscos,



La Dehesa dispone de tres espacios confortables y acogedores: el comedor, el mesón y la terraza

siempre presenten en su oferta. «Buscamos los que estén en su mejor momento y tengan un precio asequible», explican.

De todo ello, o sencillamente de un vino con una de las tapas calientes de casa, se puede disfrutar tanto en el comedor (con capacidad para 45 comensales) como en la amplia terraza o en la propia barra.

Pero si algo caracteriza a

la cocina de La Dehesa es su apuesta por los productos de mercado y los platos de temporada, que en estos momentos se centran en la caza, con propuestas como la perdiz estofada o el jabalí; y en las verduras de temporada, con creaciones como la lasaña con espárragos blancos, las alcachofas a la plancha con jamón o los pimientos rellenos de bechamel de castañas.

LA FICHA

Dirección: Calle Donantes de sangre, 5 (Plaza San Pablo)
Teléfono: 881 928 458
Web: mesonladehesacoruña.com
Cierra: domingos
Especialidades: Raciones y platos de temporada.
Lo más solicitado: Jamón ibérico, pulpo a la plancha y huevos rotos

Explican el mecanismo cerebral que vuelve a ciertas personas insensibles a la música

REDACCIÓN / LA VOZ

Investigadores del grupo de Cognición y Plasticidad Cerebral del Instituto de Investigación Biomédica de Bellvitge y de la Universidad de Barcelona, en colaboración con investigadores de la Universidad de McGill (Montreal), han publicado un estudio en el que determinan los mecanismos cerebrales que explican la falta de sensibilidad a la música, la conocida como anhedonia musical específica. El estudio, publicado en la revista *PNAS*, da pistas sobre la importancia de la música a nivel evolutivo en base a la conexión entre las áreas auditivas y emocionales del cerebro.

Los resultados mostraron que la disminución de respuesta placentera ante la música de los participantes con anhedonia está relacionada con una reducción en la actividad del núcleo accumbens, una estructura subcortical clave del sistema de recompensa.

BERONIA RESERVA
EL MEJOR VINO TINTO*

Mejor Vino Tinto de España
Mejor Vino de La Rioja
Mejor Vino Reserva de La Rioja

INTERNATIONAL WINE TROPHY CHALLENGE 2016 WINNER

* Mejor vino tinto del mundo por calidad precio por debajo de los 15 litros.