

Menjar amb el cervell

Els millors cuiners treballen des de fa anys en col·laboració amb científics per intentar implicar tots els sentits en l'experiència gastronòmica



TEXT **BELÉN DELGADO/Efe**

La forma del plat i els coberts, la música o la decoració són complements que han condicionat l'experiència culinària de l'alta gastronomia i ara s'estan investigant davant de problemes globals com la malnutrició. A les cuines dels grans xefs s'ha desenvolupat en les últimes dècades una cuina que, amb ajuda dels científics, intenta sorprendre un públic selecte amb plats que semblen una cosa i tenen gust d'una altra molt diferent. Alguns dels seus trucs ja els han adoptat, per exemple, multinacionals de la xocolata i de l'alcohol, però la innovació gastronòmica no ha de quedar-se aquí. Així, l'estudi de les percepcions sensorials dels comensals i les seves expectatives també pot servir per aportar solucions davant de malalties relacionades amb la mala alimentació. Així ho entenen el xef basc Andoni Luis Aduriz, el Centre de Regulació Genòmica (CRG) de Barcelona i el Basque Culinary Center, que recentment van presentar el seu projecte *Brainy Tongue* per unir els esforços de científics i cuiners a favor de la salut.

Un dels convidats és Charles Spence, cap del Laboratori d'Investigació Intermodal de la Universitat d'Oxford, que va començar investigant els sentits i va acabar participant en projectes culinàries com el del mediàtic Heston Blumenthal, qui va introduir sons del mar per enaltir el sabor d'un plat de marisc (a la imatge superior). Spence assegura que la recerca d'una «experiència total» l'ha portat durant quinze anys a explorar les dimensions de la vaixel·la i de les cadires, la música, la temperatura i les arts visuals, entre d'altres tants elements, en hotels, restaurants i bars de tot el món. La seva última aventura amb el xef britànic Jozef Youssef indaga en la relació entre el gust i el color. «El menjar servit en un plat blanc sap més dolç que en un plat negre», diu a partir de les opinions recollides.

Jugar amb tots els sentits s'ha tornat una recepta recurrent i ha donat ales a la neurogastronomia, nom encunyat pel nord-americà Gordon Shepherd per referir a l'estudi de com el cervell percep el sabor.

Fins a quin punt això es pot aplicar a la vida quotidiana? Spence explica que diversos governs asiàtics ja han sol·licitat la creació de músiques que facin que els aliments resultin més dolços i es puguin servir amb menys sucre als diabètics. També hi ha la possibilitat de modificar els menús alterant els sentits –i no els ingredients– en hospitals, residències de gent gran o col·legis. «Encara no sabem quant poden durar alguns d'aquests efectes, potser serveixen per a una nit o una setmana, però no se sap si durarien anys», apunta Spence, per a qui tampoc està clar que es puguin generalitzar o funcionar com entre persones de diferent edat o cultura.

En un món en el qual més de 1.900 milions d'adults tenen sobrepès, entre els quals hi ha 600 milions d'obesos, els experts busquen fórmules per canviar els hàbits alimentaris de la població. El cap del servei de Neuropsicologia de la Universitat de Kentucky, Dan Han, detalla que existeixen assajos que estan provant a «apagar» la percepció desitjable dels productes no saludables. Al revés, també s'intenta desactivar els sabors i olors «indesitjables» d'aquells aliments que, en canvi, són bons per a la salut, rics en nutrients i de baix contingut en greixos, sal i sucre.

Segons Han, la neurogastronomia intenta influir de manera científica en la percepció del gust individual, «ja sigui per a la producció en massa o per a un individu amb una malaltia que li alteri el gust i el porti a patir un dèficit nutricional». Si abans la disciplina estava en mans de gurmets, ara la salut pública pica a les seves portes. ▶

El Vi

Cartesius

D.O.: **Empordà**

Any: **2015**

Raïm: **Garnatxa blanca**

Graduació: **14°**

Preu aproximat: **12 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Un vi blanc de criança curta i encertadíssima en fusta. El vi empordanès Cartesius blanc, elaborat al cor de l'Empordà, a Capmany, pel celler Arché Pagès, sorprèn per la seva excel·lent harmonia entre la joventut del vi –és de la darrera collita (2015)– amb el seu punt just d'estada en fusta per fer-lo més atractiu i seductor. Precisament acaba de ser guardonat per «Girona Excel·lent» com el millor vi blanc passat per fusta de les comarques gironines. Procedeix de most de la varietat Garnatxa blanca, tan apreciada avui, de ceps conreats a la vinya La Mina, en sòl granític. Verema manual en petites caixes i selecció del raïm a la vinya. El most ha fermentat 23 dies a 14° de temperatura, un 80 % en bótes de fusta i un 20 % en tines d'acer inoxidable. Criança posterior en bótes de roure francès de 500 litres durant quatre mesos amb les seves pròpies lies fines. El resultat és un vi blanc de color llimona molt clar, amb aroma potent i atractiva. En boca és sedós i suau, amb la fusta molt ben integrada i notes del varietal del raïm collit en el seu punt òptim i ben seleccionat. Molt bon maridatge amb el Cimimtomba extraordinari que serveix el restaurant Can Carlos de Tossa de Mar.

El celler elaborador: Arché Pagès es un celler relativament jove, però la família és la cinquena generació dedicada a la vinya. La recuperació d'antigues vinyes familiars i d'altres que li cedeixen, permet fer vins blancs, rosats i negres amb una base vitícola sòlida i segura. El celler mereix una visita amb la companyia de Bonfill Arché, format a l'Escola d'Enologia de Falset i actualment amb gran experiència en el conreu de la vinya i l'elaboració de vi. ▶

