

SOCIEDAD

Científicos y chefs crean platos a medida para cada comensal

El trabajo de cocineros e investigadores permitirá también alinear en el futuro la gastronomía y la salud

REDACCIÓN. OURENSE
local@laregion.net

■ 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, estudiar las percepciones sensoriales de las personas a la hora de comer y buscar soluciones gastronómicas a problemas de salud.

El chef del restaurante Mugaritz de Rentería (Guipúzcoa), 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, explica que "entender el funcionamiento del cerebro gastronómico permitirá hacer predicciones, crear impresiones sensoriales artificiales e incluso llegar a ofrecer comida personalizada".

Louis indica que "los chefs han descubierto principios sobre nuestro sistema sensorial y nuestro cerebro gastronómico, saben mezclar químicas y olores para obtener el resultado deseado", y augura 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".



Andoni Luis Aduriz, Matthieu Louis, y Joxe Mari Aizega, observan los trabajos en el laboratorio.

MARTA PÉREZ

"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.

El director del CRG, Luis Serraño, ha detallado que "sería interesante que en un restaurante se re-

cogieran muestras de saliva para personalizar la comida según las papilas gustativas", y vaticina que "el hecho de cómo come uno tendrá importancia en prevenir muchas de las enfermedades que tenemos hoy en día".

El chef de Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, informa de que el proyecto "buscará soluciones" ante problemas reales, como evitar que las personas con un desgaste de pa-

pilas gustativas empleen una excesiva cantidad de sal en los platos.

El director del BCC, Joxe Mari Aizega, explica por su parte que el proyecto lleva a otro nivel las intersecciones desde la gastronomía a diferentes disciplinas, y anima a la participación ciudadana de cara al simposio que tendrán lugar en el Basque Culinary Center en San Sebastián los días 24, 25 y 26 de octubre. ■

Unos 300.000 gallegos padecen enfermedades que denominan raras

AGENCIAS
LOGO

■ El presidente de la asociación Anasbabi de enfermedades denominadas "raras", José Carlos Pumar, cifra en 300.000 los gallegos que padecen este tipo de patologías, unos 30.000 en Lugo, de los más de tres millones de enfermos de dolencias raras en España.

Así lo dijo durante la presentación de una gira solidaria que se inicia en la ciudad de Lugo, el próximo 15 de septiembre, con la colaboración de Ayuntamiento, Diputación y HULA, y que llegará a 32 ciudades del Estado.

Esta campaña, dijo Pumar, pretende "visibilizar" las "más de 8.000 enfermedades" asociadas a estas patologías "raras", incluso "ultraras", a través de una gira que sumará "más de 5.000 kilómetros" por toda España.

La iniciativa se asienta sobre tres pilares, una jornada científica, una mesa informativa y un festival solidario bautizado como "Bailemos todos". ■

Mueren casi al mismo tiempo y de la mano, tras 58 años casados

AGENCIAS
HOUSTON (EE.UU.)

■ George y Ora Lee Rodríguez cumplieron 58 años de casados el pasado 1 de junio y su amor los llevó juntos hasta la eternidad, tras fallecer poco después casi al mismo tiempo y tomados de la mano. La historia de esta pareja de San Antonio, Texas, está cautivando las redes sociales y acaparando espacios en medios informativos, luego de que trascendiera la forma en que el matrimonio falleció a los 78 años de edad.

Tras casi seis décadas de vida juntos, en sus últimos años ambos habían desarrollado demencia, según una de sus hijas. George debió ser hospitalizado recientemente por una embolia y Ora Lee decidió permanecer a su lado en la misma habitación. George murió menos de una semana después del aniversario de bodas, mientras dormía. Tres horas después, Ora Lee falleció cogida de la mano de su marido. ■

Mantas para evitar el deshielo de un glaciar

Los glaciares de Los Alpes suizos se encuentran en peligro. Uno de ellos, el del Ródano, ha perdido casi 350 metros desde 1856, 40 de los cuales desaparecieron en la última década. Para evitar que cada año pierda entre 5 y 7 metros de espesor, y en el intento de que en la próxima década su volumen no se vea reducido a la mitad, Los científicos no encontraron, por ahora, otra solución que cubrirlo con mantas, que reducen el derretimiento en un 70%. En el fondo el objetivo principal es salvar la principal atracción turística del lugar, una cueva artificial excavada cada año en el hielo desde 1870. ■



URS FLUEELER