

# Desde el paladar al cerebro

'Brainy Tongue' unirá la cocina con la ciencia durante tres días en el Basque Culinary

■ PABLO G. MANCHA

Con el ánimo de generar un intercambio entre ciencia y cocina que aporte luces sobre el campo de la sensorialidad, el simposio 'The Sensory Logic of the Gastronomic Brain' reunirá a una veintena de científicos y cocineros internacionales del más alto nivel los próximos días 24, 25 y 26 de octubre, en el Basque Culinary Center de San Sebastián. Se trata de la primera actividad que impulsa Brainy Tongue, un proyecto interdisciplinario de colaboración promovido por Mugaritz (Errenteria), el Centro de Regulación Genómica (Barcelona) y el Basque Culinary Center (San Sebastián), que busca adentrarse en los misterios que rigen la percepción.

'The Sensory Logic of the Gastronomic Brain' contará con la presencia de reputados genetistas, ingenieros, físicos y neurocientíficos de todo el

mundo y de instituciones tan prestigiosas como las universidades de Oxford y Cambridge en el Reino Unido, el Weizmann Institute de Israel o las universidades Rockefeller y Columbia en Estados Unidos, entre otros. Un evento sin precedentes en el que se explorará, por ejemplo, cómo funcionan los sistemas sensoriales, qué peso tienen las emociones al recibir un estímulo, hasta qué punto nuestro diseño biológico influye la percepción o qué nos depara el futuro en relación a la sensorialidad.

## Colaboración y debate

Los dos primeros días del workshop los participantes se dedicarán a explorar, a puerta cerrada, hasta qué punto la ciencia puede dar respuesta a las preguntas que surgen de las observaciones de los chefs en la cocina; y cómo dichas observaciones pueden dar lugar a nuevas líneas de investigación. Allí los expertos de-



Andoni Luis Aduriz y Heston Blumenthal, dos de los chefs participantes. ■ L.R.

batirán cuestiones como: ¿De qué manera intervienen los sentidos en la percepción de una experiencia gastronómica? ¿En la mesa, qué comportamientos son innatos y adquiridos? ¿Qué papel juegan las emociones o el lenguaje? ¿Nuestros receptores o nuestra genética, qué rol tienen? ¿Puede una experiencia gastronómica fusionar el mundo real con el virtual? ¿Qué paradojas comparten la ciencia y la cocina, y cómo la colaboración entre ambas disciplinas puede servirnos para imaginar los restaurantes del futuro?.

## Día abierto

El tercer día, en cambio, estará abierto al público: incluirá conferencias y dinámicas participativas. Los chefs Andoni Luis Aduriz (Mugaritz) o Heston Blumenthal (The Fat Duck) ofrecerán sendas charlas que ayudarán a entender el valor que aportan las interacciones entre ciencia y cocina, mientras el científico Bernard Lahousse, de 'Food Pairing', explicará cómo el manejo de datos cambiará el futuro de la comida. Leslie Voshall, de la Universidad Rockefeller, desvelará las incógnitas que envuelven al olfato humano mientras Adrian Cheok, de 'Imagineering Institute', nos introducirá en el mundo de la realidad virtual.

# degusta

LA RIOJA

## CONTRATE SU PUBLICIDAD

Anúnciese en el mayor suplemento de gastronomía de La Rioja

Una mirada exquisita a nuestra cocina

Una experiencia gastronómica única en La Rioja

Cada sábado con  
DIARIO **LA RIOJA**

[www.degustalarioja.com](http://www.degustalarioja.com)



Para información, contactar con:

**Rioja Medios**

Vara de Rey 74, bajo. 26002. Logroño.

Tel: 941 270 555

Fax: 941 279 109

e-mail: [comercial@riojamedios.com](mailto:comercial@riojamedios.com)