



El BCC acogió un encuentro entre cocineros y científicos para conocer a fondo cómo percibimos el sabor, el aroma y las texturas. :: EFE

GUÍA

Brainy Tongue

► **Científicos.** Adrian Cheok (Mixed Reality Lab) de Singapur, Bernard Lahousse (Food Pairing) de Bélgica; Matthieu Louis (Centro de Regulación Genómica) y Begoña Alfaro (AZTI-Tecnalia) de España, así como Zach Mainen (Champalimaud Foundation) desde Portugal; Irene Miguel-Aliaga (MRC Clinical Sciences Centre - Imperial College London), Charles Spence (University of Oxford) y Stephen O'Rahilly, (University of Cambridge) desde Reino Unido; igual que Alex Pouget (Geneva University) de Suiza; Dana Small (The John B. Pierce Laboratory), Leslie Vosshall (Rockefeller University), Daphne Bavelier (University of Rochester) y Charles Zuker (Columbia University) desde Estados Unidos; junto con Noam Sobel (Weizmann University) de Israel.

► **Cocineros.** Andoni Luis Aduriz (Mugaritz) y Eneko Atxa (Azurmendi), del País Vasco, así como Heston Blumenthal (The Fat Duck) y Jozef Youssef (Kitchen Theory), del Reino Unido; Dan Felder (Pilot R&D), Leah Sarris (Tulane University) y Chris Young (ChefSteps) de Estados Unidos, además de Janice Wong (2am:dessertbar) de Singapur.

► **Organización.** El evento, organizado por el Centro de Regulación Genómica, Mugaritz y el Basque Culinary Center, ha sido coordinado minuciosamente por un comité científico formado por los investigadores Juan Carlos Arboleya (Basque Culinary Center), Irene Miguel-Aliaga (MRC Clinical Sciences Centre - Imperial College London) y Matthieu Louis (Centro de Regulación Genómica) y el cocinero Dani Lasa (Mugaritz).

► **Los días 24, 25 y 26 de octubre** en el BCC (Donosti).

Comemos con la mente

Sabor, percepción y lenguaje centraron el debate de Brainy Tongue

REDACCIÓN

LOGROÑO. Empezamos a saber cómo la información sensorial viaja al cerebro y dónde se procesa; que el sabor, más allá de su papel clave en la supervivencia, nos permite imaginar; que la apariencia de la comida y las palabras que describen un plato modulan nuestra percepción; que la saciedad no está reñida con desear comer más, siempre y cuando corresponda a un sabor distinto... Estas son algunas de las conclusiones alcanzadas durante el simposio 'The sensory Logic of Gastronomic Brain', que ha reunido entre los días 24 y 26 de octubre en Basque Culinary Center (San Sebastián) a una veintena de científicos y cocineros del más alto nivel.

Los participantes de este foro, que reunía a dos mundos aparentemente tan separados, se han esforzado para trabajar conjuntamente en cada experimento y poder llegar así a resolver dudas y a

plantear nuevas líneas de investigación en ambas disciplinas. Los miembros del comité científico organizador coinciden al afirmar que «ha sido un reto que nos ha obligado a todos a salir de nuestra rutina para explorar juntos los límites de la percepción desde puntos de vista muy distintos». Además, han asegurado que la experiencia ha sido muy satisfactoria y que están convencidos que este es sólo un punto de partida para nuevas investigaciones y colaboraciones.

Aún siendo un foro de ciencia y gastronomía, el lenguaje ha tenido un papel destacado a lo largo de los dos primeros días del workshop. Mediante diversos experimentos, los participantes comprobaron la importancia del lenguaje y sus límites en la percepción, demostrando que el nombre de un plato modula nuestra predisposición a comerlo. También discutieron sobre la dificultad para encontrar consenso al

definir un olor o un sabor. En esta discusión, los científicos contribuyeron con nuevos 'lenguajes' como la física o la química que permiten medir e identificar con mucha más precisión lo que hace único un olor o un sabor y qué es común para todos.

Así, se pasó de hablar del lenguaje en la cocina a convertir la cocina en un lenguaje, probando que puede ser también un instrumento artístico, lúdico o educativo.

También han desmontado la visión clásica del mapa de los sabores en la lengua, mostrando una distribución homogénea de estos receptores e identificando regiones específicas para cada sabor en la corteza gustativa. Alrededor de los sabores, también se entabló un nutrido debate sobre cómo definir lo eléctrico, lo carbónico, lo graso o lo metálico. ¿Son sabores, texturas, sensaciones? Buscando respuesta a estas preguntas planteadas por los cocineros en el simposio pueden

surgir nuevas investigaciones científicas.

Los dos colectivos también han entrado en temas tan relevantes para la salud como el metabolismo, la ingesta de azúcar y la saciedad. Se ha expuesto que estar llenos no implica que dejemos de comer. Por un lado, el contexto puede enmascarar la sensación de saciedad. Por eso, relacionamos el cine con comer palomitas, o las celebraciones familiares con comer en exceso, aunque no tenga-

Se pasó de hablar del lenguaje en la cocina a convertir la cocina en un lenguaje

La química permite identificar con mucha más precisión lo que hace único un olor o un sabor

mos hambre en ninguna de las dos situaciones. Por otro lado, otra observación sorprendente ha sido que la saciedad es específica y cambia nuestras preferencias. Se mostró que el tener algo en la boca, por ejemplo, un dulce, genera saciedad por ese sabor en concreto y ayuda promover nuestra preferencia por alimentos más ricos en proteínas y amargos. Este mecanismo puede explicar por qué aunque estemos llenos después de una comida, nos apetezca algo dulce al terminar y hagamos hueco para el postre.

'The Sensory Logic of the Gastronomic Brain' ha sido la primera actividad impulsada por Brainy Tongue, un proyecto interdisciplinario de colaboración promovido por Mugaritz (Rentería), el Centro de Regulación Genómica (Barcelona) y el Basque Culinary Center (San Sebastián), que busca adentrarse en los misterios que rigen la percepción.

EL HUEVO QUE MARCA LA DIFERENCIA

Avícola Preciado

El huevo que ayuda a las personas

Promoción Solidaria, del 1 de Septiembre hasta el 31 de Diciembre. Adquiere el Huevo que Ayuda a las Personas en tu establecimiento más cercano, y un porcentaje será donado a la Asociación Española Contra el Cáncer en La Rioja. Gracias por ayudarnos a ayudar.

En colaboración con la AECC (Asociación Española contra el cáncer en La Rioja)