

Carlos SALA - Barcelona

Si somos lo que comemos, ¿entonces somos caníbales? Si somos lo que comemos, alguien que sólo coma guisantes, ¿será un guisante? Si somos lo que comemos, ¿cuando no comemos, no somos nada? Si somos lo que comemos, ¿un racista es alguien que odia a los que le gustan las acelgas? Tal vez no seamos sólo lo que comemos, pero lo que está claro es que hay una correlación directa entre el acto de comer y nuestra formación personal. La relación es tan direccional que se podría construir un menú personalizado según sus peculiaridades genéticas para potenciar ciertos aspectos de su personalidad o para manipular su percepción de la realidad. Comer es así de poderoso. No sólo puede retrasar nuestro envejecimiento, reducir nuestra masa corporal o combatir o prevenir futuras enfermedades, sino que puede abrirnos el abanico perceptivo para ser más y ser mejor de lo que somos.

Barcelona acogió ayer la presentación del ambicioso proyecto «Brainy Tongue», que une científicos expertos en genética y cocineros de gran reputación para diseñar platos a medida según el perfil genético de los comensales. A partir de estos estudios se podrá descifrar las percepciones sensoriales de las personas a la hora de comer y a partir de aquí hacer platos a la carta para potenciar dichas percepciones. A través de estos trabajos se buscará la última ventana del progreso, buscar soluciones gastronómicas a problemas de salud.

El programa se inicia con nombres de campaniñas como 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). «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 pro-



## Comer para ver el futuro

El proyecto «Brainy Tongue» une chefs y expertos en genética para buscar platos específicos según nuestro ADN



bar nuevas recetas», comentó el jefe de grupo del CRG, Matthieu Louis.

El cerebro está construido para responder de determinada manera a una serie de estímulos. Algunos de estos sinapsismos están reforzados por convenciones culturales que, si se conoce la sinap-

sis, puede ser variado para que responda de otra manera a los estímulos. De esta forma, se podría hacer que alguien que odie las albóndigas amase las albóndigas. Por eso, la conexión entre ciencia y gastronomía es tan interesante. «Entender el funcionamiento del cerebro gastronómico permitirá hacer predicciones, crear impresiones sensoriales artificiales e incluso llegar a ofrecer comida personalizada», comentó Louis.

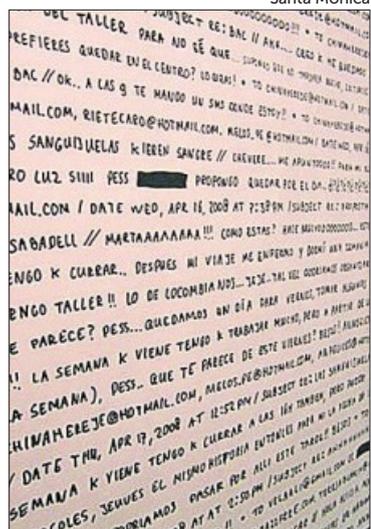
Para el director del CRG, Luis Serrano, «sería interesante que en un restaurante se recogieran muestras de saliva para personalizar la comida según las papilas gustativas». Por fin seremos lo que comamos, viva el futuro.

El chef de Mugaritz, Andoni Luis Aduriz (2º i) junto a Matthieu Louis, jefe del CRG (1º d) y Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary Center

El cerebro está construido para responder de determinada manera a una serie de estímulos. Algunos de estos sinapsismos están reforzados por convenciones culturales que, si se conoce la sinap-

sis, puede ser variado para que responda de otra manera a los estímulos. De esta forma, se podría hacer que alguien que odie las albóndigas amase las albóndigas. Por eso, la conexión entre ciencia y gastronomía es tan interesante. «Entender el funcionamiento del cerebro gastronómico permitirá hacer predicciones, crear impresiones sensoriales artificiales e incluso llegar a ofrecer comida personalizada», comentó Louis.

Santa Mónica



Obra de Marc Navarro

## El Arts Santa Mónica estudia el arte emergente de los últimos diez años en una exposición

C.S. - Barcelona

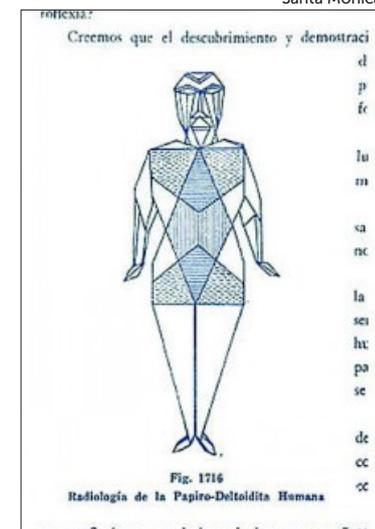
¿Qué ha pasado con el arte emergente de los últimos diez años? ¿Ha cambiado de alguna manera el paradigma? ¿El arte nuevo envejece más rápido que nunca o gana vigencia con el tiempo? ¿La experimentación tiene sus frutos o sólo son descartes para hacer lo mismo de siempre tras años de fracasos? El Arts Santa Mónica acoge este verano la exposición

«Siga los rastros como si fuera miope», en el que se recogen trabajos de los artistas de la Sala Art Jove que lleva diez años luchando para dar visibilidad y confianza a los nuevos artistas. «Queríamos hacer un resumen de nuestro trabajo sin caer en la lista de los mejores. En este tiempo hemos abanderado 300 proyectos y queremos mostrar el trabajo de la sala en su búsqueda por transformar las estructuras del arte emergente.

Por ello, hemos pedido a siete comisarios que hagan un resumen de lo que se ha hecho aquí a partir de ejes temáticos», comentó ayer Txuma Sánchez, jefe del equipo de asesoramiento y gestión de Sala d'Art Jove.

Educación, producción, investigación, público, discurso son algunos de los temas que ahonda el recorrido de la exposición que cuenta con obras de una treintena de artistas.

Santa Mónica



Obra de Annegien von Doorne