



OTRAS NOTICIAS

Salud responde al PP que Torrecárdenas resuelve las atenciones urgentes con normalidad y garantiza el servicio que presta

La cata de vinos de Almería en el Restaurante Mediterráneo propone un menú degustación

El Rector de la UAL entrega a Rumí el borrador sobre el proyecto del Centro Permanente de Investigación de las Migraciones

El Rector de la UAL inaugura el I Congreso de Derecho y Ciudadanía Española en el Exterior

Detenido un joven de Almería por maltratar a su compañera de 16 años con quien tiene un hijo de 20 meses

CSI-CSIF pide el cese de la directora de la prisión de Almería por las "pésimas" medidas educativas adoptadas

Fallece el profesor José Mataix, defensor de las hortalizas ejidenses y gran nutricionista

Las mujeres discapacitadas no sólo se encuentran con barreras psicológicas sino también físicas y materiales a la hora de vivir su sexualidad

Raimundo García del Moral, Catedrático de Anatomía Patológica, explica la evolución de la gastronomía en los últimos siglos

Publicidad



la Universidad de Granada. Su título: "Comer con los cinco sentidos". Su objetivo: desentrañar por qué hay alimentos que nos gustan y otros que rechazamos.

Por ejemplo, decía García del Moral, el olfato hay que manejarlo "con mucho cuidado". "Si a Ortega Lara le pusieran en un plato una textura con olor a tierra, como veíamos antes, posiblemente, su memoria olfativa le llevaría a recordar el encierro que sufrió durante meses y al hombre le podría dar un patatús", decía, muy gráficamente. Después, también explicaba que los niños, que apenas tienen memoria gustativa, se dejan llevar mucho por el tacto, por la textura de los alimentos. Las gominolas, apuntaba, son un claro ejemplo de la gastronomía del tacto.

"La pregunta inmediata es: ¿Debe cambiar la cocina tradicional para adaptarla al Siglo XXI?", se preguntaba García del Moral. La respuesta: un sí contundente. "Ni los modos, ni las costumbres, ni lo que comemos, se parece en nada a lo que se comía en el XIX", decía este catedrático en Anatomía Patológica y crítico gastronómico. "La paradoja es que hay un enorme interés mediático por la alta cocina y, sin embargo, cada día que pasa se cocina menos y se consumen más alimentos de cuarta y quinta gama", decía. Es lo que este experto califica de "gastronomía de conveniencia", esto es, buscar lo que se quiere comer al precio que queramos pagar por ello. Según este crítico, en la actualidad existe un fuerte desencuentro, el que existe entre la gastronomía y la nutrición. "Lo que más daño ha hecho al concepto de gastro-nutrición ha sido el de la dieta mediterránea, que en realidad no es otra cosa que una dieta de supervivencia", afirmaba. Y para exponer que no comemos tan sano como presumimos, García del Moral daba un dato: el alimento que más ha incrementado su consumo en España en los últimos 20 años, más de un 25 por ciento, ha sido el foie-gras, "y eso que es pura grasa".

Este experto, que se reconoce como profundo admirador de Ferrán Adrià asegura que la cocina de éste último ha triunfado mundialmente por lo que tiene de sorpresa e innovación. "El alfa y el omega de la historia de la gastronomía moderna han sido Antonin Carême, creador de la alta cocina francesa en el siglo XIX y, mucho tiempo después, Adrià", apuntaba.

En mitad de ellos dos, la historia de la cocina ha pasado por varias y diferentes etapas. El Mayo del 68 fue, por ejemplo, el germen de la 'nouvelle cuisine', que cambió radicalmente los conceptos imperantes hasta entonces y le dio más importancia a la física que a la química. "Y llegamos hasta el momento de las texturas, que hay una ilimitada variedad", apuntaba.

"Llegamos a la gastronomía molecular, que es lo que nos ocupa como ciencia analítica. ¿Qué diferencia, por ejemplo, a los alimentos y a la bebida? Sólo la

ALMERÍA.- "Los críticos gastronómicos deberíamos hacer como los alcohólicos cuando están en rehabilitación: subir a una tarima y decir: mi madre cocinaba horriblemente mal. Porque lo que nos ocurre es que en nuestra memoria gustativa están los platos que preparaba nuestra madre y siempre vamos a comparar eso con todo lo demás". Con este par de contundentes frases arrancaba la charla de Raimundo García del Moral, Catedrático de Anatomía Patológica de



Tel: +34 902 666 126
Fax: +34 902 666 127

GLOBAL SOLUTIONS TECHNOLOGY



¿Apoya la decisión del Juez Garzón de investigar los crímenes del Franquismo?

- Sí
 No
 Ns/nc

Votar

Publicidad