

Vota

Resultado ★★★★★ 1 votos



Quizá suene raro, por una aparentemente nula relación entre materias, que algunos de los cocineros de referencia en España estuvieran hablando de preparar un homenaje al catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada José Mataix Verdú, fallecido el martes pasado, cuando contaba con 67 años. Y es que, de forma desinteresada y por celo profesional, el que hoy es considerado por los expertos como un maestro de la educación nutricional trataba de llevar sus conocimientos a los fogones de los restaurantes para que los clientes recibieran una alimentación saludable sin renunciar al arte de la buena gastronomía.

La noticia en otros webs

[webs en español](#)  
[en otros idiomas](#)

*Entendía la cocina como una suma de alimentación sana y placer sensorial*

José Mataix, que fundó en la universidad granadina el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, que ahora lleva su nombre, era un gran defensor de la dieta equilibrada -sin olvidar el aceite de oliva, cuyas propiedades investigó con empeño, ni los beneficios de la dieta mediterránea-. Sin embargo, Mataix entendía que en la mesa debían estar presentes

todos los productos, desde el pan al vino o, por ejemplo, el pescado azul y las hortalizas. También sostenía que había que probar bocado cinco veces al día y que era necesario parar y desconectar para hacerlo.

En su apostolado por las cocinas le tocó un día la tarea de estudiar las propiedades del cochinillo de Segovia, lo que no fue tarea fácil. Y es que, como reconoció con su habitual gracejo una vez que terminó el trabajo en el laboratorio, Mataix entendía que un bocado con las características de la ración que tenía delante del microscopio, incluida su salsa, era para probarlo y no para analizarlo.

José Mataix, sabiendo integrar los conocimientos científicos con el legado de la tradición y la sabiduría popular, estaba convencido de la fantasía que evoca toda buena vianda. Por tanto, agradecía el celo de los hosteleros por la salud corporal de sus comensales, pero les aconsejaba que siguieran manteniendo también elevado el nivel de exigencia del cuidado de su espíritu, a través del placer de la mesa. De ahí que Mataix fuera tajante a la hora de afirmar que productos como el cerdo no debían desaparecer de la dieta, sí consumidos con austeridad y mesura. Al mismo tiempo, rechazaba los criterios de los que llamaba "intolerantes alimentarios", que no ven en la comida ni siquiera la de un solo día gozoso, afirmaba en un manuscrito, "sino penas y castigos para nuestro cuerpo, empero tan fustigado de ingratos ratos y malas cocinas".

Mataix fue trabajador incansable, caballeroso en su comportamiento con los demás, humano y altruista, con especial atención para sus alumnos, a quienes no sólo trasladaba sus conocimientos sino que también les metía el "gusanillo" para que siguieran trabajando a favor de la nutrición y de la elaboración de una alimentación sana. Mataix publicó más de veinte libros, perteneció a sociedades europeas y americanas, dirigió más de medio centenar de tesis doctorales. Fue asesor científico de la Consejería de Salud del Gobierno Vasco; de la Consejería de Salud de la Generalitat de Cataluña; de la Consejería de Salud y Consumo de Andalucía; del Estudio Prospectivo de la Comunidad Económica Europea *Dieta, cáncer y salud* y del Consejo Oleícola Internacional, entre otras actividades, siempre relacionadas con la nutrición y la fisiología humana y con sus licenciaturas de Farmacia y Veterinaria.

Publicidad por Google

¿Que es esto?

**Dieta para adelgazar**[www.tunuevafigura.net](http://www.tunuevafigura.net) resultados garantizados, pérdida de 3 a 5 kg. al mes sin pasar hambre**Cómo adelgacé 29 kilos**[www.ventaytendencias.com/eades](http://www.ventaytendencias.com/eades) sin pasar hambre y sin sentirme como una fiera enfurecida.**Consejos de Nutrición**[www.menshealth.es](http://www.menshealth.es) Cuida tu alimentación y tu vida será mejor. Dietas sanas y trucos

Vota

Resultado ★★★★★ 1 votos

1 de 2 en [Obituarios](#)[anterior](#)[siguiente](#)