

JUAN MANUEL MADARIAGA QUÍMICO

«La idea de que la química es algo malo va a cambiar mucho»

20.01.09 - J. A. | BILBAO

En el centro de investigación del restaurante Azurmendi y la UPV, el químico Juan Manuel Madariaga se encarga de coordinar el equipo científico.

-¿Su trabajo tendrá aplicaciones cotidianas o se quedará en el comedor de este restaurante?

-Las posibilidades que abren nuestras investigaciones son muchas, por ejemplo en el campo de la elaboración de perfumes naturales. O, sin salir de la cocina, en el desarrollo de los aceites aromatizados, que además de ser más baratos que los actuales tendrán el valor añadido de no haber sido desnaturalizados en absoluto, no habrán sido tratados térmicamente.

-¿Y a nivel científico?

-Las investigaciones que se realizan aquí tienen un impacto científico alto. Por ejemplo, Josu Trebolazabala está realizando aquí una tesis que va a ser pionera en la aplicación de la química a la alta cocina. Pero antes de que él presente su tesis, publicará cuatro o cinco artículos en revistas científicas importantes.

-¿Hay más gente trabajando en este campo?

-De hecho, nosotros hemos iniciado nuestro camino siguiendo a otra gente, pero nuestro elemento diferencial es que partimos de la materia prima. La clave es el producto.

-¿Cómo reaccionan otros científicos cuando les explican que ustedes trabajan en un restaurante?

-Pues cada vez hay más colegas que trabajan en estos temas y de vez en cuando la respuesta es «pues yo también estoy en eso». Por ejemplo, el miércoles, en Madrid, dentro de un simposio que se llama 'Ciencia y Cocina' y como parte de la cumbre internacional de gastronomía Madrid Fusión, Ángel León -un cocinero gaditano- va a presentar una serie de desarrollos que ha realizado con el soporte de un catedrático de la Universidad de Granada. Eso de que la gente vea la química como algo feo o malo, que estropea la comida, va a cambiar mucho.



Juan M. Madariaga.