

La salud del futuro: ¿somos lo que comemos?



¿Somos los que comemos? A lo largo del primer bloque temático de El Ser Creativo, los expertos intentaron contestar a esta pregunta, cada uno desde su particular visión de la gastronomía y de la alimentación.

Para **José Carlos Capel**, presidente de Madrid fusión y crítico gastronómico, **“la comida es un acto cultural”**. Capel habló de las paradojas de la alimentación en un mundo en el que existe la misma cantidad de obesos que de personas que pasan hambre, de la industrialización de nuestras despensas, de la pérdida de la temporalidad y personalidad de lo que comemos. “En Occidente hemos perdido el rostro de los alimentos”, expresaba este crítico que se declara un “romántico alimentario”. No es este el caso de **José Miguel Mulet**, doctor en bioquímica y biología molecular, quien en su ponencia desmontó uno a uno todos los mitos sobre la llamada alimentación natural. “Toda la materia del Universo tiene el mismo origen. Todo lo que comemos son átomos y moléculas. Todo es natural”, afirmó rotundamente. En su ponencia explicó que **todas las plantas cultivadas provienen de 5 zonas**, todas ellas situadas en torno a los trópicos, a partir de las cuales el hombre las importó hacia otras zonas y las fue modificando por distintas vías. “En un tomate hay más tecnología que en un iPhone5”, explicó Mulet.

Elena Adell, enóloga, ofreció a los asistentes una completa cata científica de vinos, explicando como diferentes estudios científicos avalan las bondades de un consumo moderado de esta

bebida. Los efectos beneficiosos se deben a los compuestos fenólicos, especialmente el resveratrol, presentes en la uva. Dichas sustancias se producen en respuesta al estrés, por lo que si se estresa artificialmente a las vides mediante el deshojado o la adicción de hormonas se consigue incrementar la concentración de compuestos fenólicos en las uvas.

La guinda del 'pastel gastronómico' la puso **Ferran Adrià**, considerado como el mejor cocinero del mundo. Su próximo reto se llama 'Bullipedia' y pretende ordenar todo el conocimiento gastronómico mundial para que sirva de herramienta a los profesionales del ramo.

La comida es un tema que no deja a nadie indiferente. Todos comemos, y todos opinamos sobre ello. Si algo quedó claro tras el primer bloque temático de El Ser Creativo 2012 es que, efectivamente, somos lo que comemos.

fuelle:muyinteresante