

Nuevas soluciones alimentarias para una dieta sana y sabrosa

ZARAGOZA. La segunda jornada del VI Congreso de Gastronomía & Salud abordó temas muy variados como la investigación científica alrededor de la elaboración de pan, las nuevas soluciones alimentarias para pacientes con cáncer, los fermentados, el 'foodservice' como modelo de una nueva economía circular o la 'gastroinmunidad'.

Los investigadores Elisa Luenigo y Guillermo Saldaña desarrollaron la ponencia 'Pan Conciencia' a partir del trabajo que llevan a cabo en Panishop. Los ponentes destacaron que «el pan es un alimento de consumo diario propio de la dieta mediterránea y puede ser un aliado muy útil para una dieta sana y rica en fibra y micronutrientes».

Eso sí, matizaron que el pan de masa madre de cultivo es el que atesora estas cualidades, «tiene potencial para modular positivamente la flora intestinal, reducir las proteínas indigestas y los antinutrientes, contribuir a una menor concentración de glucosa en

sangre y reducir la inflamación intestinal tras un consumo continuado».

De las nuevas soluciones alimentarias para pacientes con cáncer habló la coordinadora de alimentación y salud del centro tecnológico AZTI, Itziar Tueros. En su intervención explicó que el mercado de la nutrición oncológica «es limitado en variedad y centrado en aspectos nutricionales, pero no enfocado a promover el placer por comer, por lo que ahí hay una oportunidad de negocio». El proyecto Oncofood, precisamente, busca diseñar soluciones que resuelvan esta carencia.

Seguidamente, Ana Antorán, socia fundadora de Intenso Foodservice, centró su ponencia en la sostenibilidad del sistema alimentario. «Con una población que llegará a los diez mil millones en 2050, con un previsible aumento de las temperaturas globales y atendiendo al dato de que más de la tercera parte de los alimentos se tiran a la basura, hay



Elena Roura, de la Fundación Alicia, durante su ponencia. ALMOZARA

que realizar un cambio de modelo del sistema alimentario», dijo.

«Aquí y ahora –prosiguió– las ciudades y el 'foodservice' (el negocio que se estructura alrededor de la alimentación fuera del hogar) deben optar por ser actores claves para que esto suceda pasando de la sostenibilidad a la cir-

cularidad como vía de solución». Es decir, un modelo de producción y consumo que implique compartir, reutilizar, reparar, renovar y reciclar productos para crear un valor añadido.

A su juicio, «la innovación inspirada en la naturaleza nos puede ayudar a no dañar más a la

Tierra, un camino en el que el ser humano y su actividad se integren en la naturaleza siguiendo sus principios y ayuden a regenerarla». «El futuro será circular o no será», concluyó.

Durante el Congreso también se habló de alimentos fermentados. La investigadora del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), Raquel Virto se refirió a la fermentación dirigida. «Consiste en controlarla hacia donde uno desee (un olor, un sabor o unos colores y texturas concretos) mediante la selección de especies de bacterias y levaduras». A su juicio, además, «se podría reducir el número de aditivos en los alimentos o conferirles propiedades saludables». En la actualidad, explicó, «existen productores de bacterias a los que adquirir los microorganismos o, incluso, el propio industrial o cocinero, siguiendo unos pasos que no son complicados, puede obtener su microorganismo y producirlo en exclusividad».

Por último, Elena Roura, de la Fundación Alicia, habló sobre 'Gastroinmunidad o cómo darnos de comer para reforzar el sistema inmunitario'. Roura destacó la importancia de la dieta para conseguir este objetivo. «La covid-19 ha disparado el interés por la manera de reforzar la inmunidad y el papel de la alimentación para estimular la reacción del sistema inmunitario», concluyó.

A. TOQUERO

Innovación alrededor del vino y de la fruta saludable

ZARAGOZA. El VI Congreso de Gastronomía & Salud incluyó una mesa redonda sobre la investigación e innovación en el mundo del vino. En ella se presentaron cuatro proyectos que se desarrollan en Aragón. Juan José Barriuso explicó que 'Grapevine' «busca disminuir la presencia de productos fitosanitarios para el control de plagas en los viñedos utilizando modelos matemáticos e inteligencia artificial».

Vicente Ferreira ofreció datos sobre Aromageneis, una iniciativa para generar nuevas cepas de levadura que mejoren el sabor y el aroma en la cerveza y el vino. «Durante la crianza del vino –señaló– se producen, por ejemplo, aromas a alquitrán que en algunos casos condicionan su longevidad; nuestra investigación va encaminada a encontrar levaduras capaces de matizar estas y otras sensaciones».

También intervino Javier Sancho hablando del proyecto Policy Cloud que busca, a través del 'open data' y el 'big data', «proporcionar información al sector para encauzar su inversión en promoción de forma que, por ejemplo, las bodegas puedan saber los precios de cualquier pá-



El foro 'La fruta, gastronomía saludable' se ha celebrado de forma paralela al Congreso. OLIVER DUCH

gina web del mundo que venda vino».

Por último, también participó Vicente Pinilla con el proyecto Sudoe Vinci, enfocado a la innovación y a la competitividad internacional. «Nuestro objetivo es orientar a las pequeñas bodegas en la toma de decisiones en la ex-

portación a la hora de ajustar su vino a los mercados más atractivos con modelos matemáticos», dijo. En su caso, también trabajan en una herramienta de predicción de rendimientos en el viñedo para que las bodegas conozcan con antelación la producción que van a tener.

Como una actividad paralela al Congreso, se celebró el foro 'La fruta, gastronomía saludable' impulsado por la Fundación Dieta Mediterránea. En la mesa redonda participaron la periodista Elisa Plumed como coordinadora, además del delegado en Aragón de Eurotoques, Manel García; el

investigador Ramón Estruch; Jesús Corral, de Carrefour; Javier Berdejo, de Frutas Berdejo, y Carlos Echeveste, de Frutaria.

Entre otras conclusiones, se destacó la necesidad de «enseñar al consumidor que se puede comer sin que sea caro; en esa línea hay que seguir concienciando a la sociedad de que somos los que comemos». El responsable de Carrefour apuntó el dato que durante la pandemia «el consumo de fruta y verdura se ha incrementado un 30%».

También se destacó que estamos en un buen momento para «recuperar variedades de fruta locales», además de insistir en el consumo de proximidad. Sobre el número de piezas, se insiste mucho en la cifra de cinco al día, «aunque hay estudios que apuntan a diez raciones de 80 a 100 gramos».

Los ponentes coincidieron en que «el consumidor quiere fruta 'bonita', pero hay que darle una oportunidad a la 'fea', ya que suele ser la más sabrosa». En cuanto al precio, se explicó que «ha subido, pero por la mala campaña de la fruta de hueso y no por la situación del mercado».

A. T.