

# La Universidad de Alicante muestra sus nuevos avances en investigación gastronómica

Los trabajos desarrollados a través del Centro de Gastronomía del Mediterráneo Gasterra-Dénia son punteros en la materia y buscan mejorar la eficiencia y sostenibilidad del sector

R.E.

La Universidad de Alicante presentó el viernes pasado los proyectos de investigación gastronómica desarrollados a través del Centro de Gastronomía de Mediterráneo Gasterra-Dénia en una jornada desarrollada en el CDT Marina Alta de Dénia. Los estudios realizados adelantan conceptos como la creación de un laboratorio de innovación social, inteligencia y diplomacia gastronómica.

Entre los avances más novedosos se ha presentado un trabajo que ayuda a reducir los desperdicios alimentarios del sector de la restauración. Los resultados del estudio se han basado en la viabilidad de prolongar la vida útil de ingredientes comunes como la carne, cremas, quesos o gazpachos, entre otros, mediante radiación ultravioleta, sin alterar sus propiedades organolépticas.

En este mismo campo se ha presentado un trabajo que ha analizado la calidad del pescado que se consume a través de resonancia magnética nuclear y establece una comparativa entre doradas salvajes y cultivadas de costas alicantinas y procedentes de Grecia. Otro de los estudios se centra en la reducción de la presencia de acrilamidas en las patatas fritas, una sustancia que se genera en el proceso de fritura, con posibles efectos nocivos para la salud.

El proyecto ZeroChaste ha obtenido también prometedores resultados a partir de los residuos industriales de la chufa. El trabajo ha logrado dos nuevos ingredientes con potencial de uso en gastronomía y en industria. Se trata de un aceite alimentario con un contenido en



Investigadores del centro Gasterra-Dénia y presentación de los proyectos de investigación gastronómica.

polifenoles mayor que el del aceite de soja o de girasol y, por otro lado, un material de refuerzo para envasados o como agente texturizante.

El Jardín Botánico de la Estación Biológica Torretes de la UA ha presentado una investigación que analiza las distintas variedades de pebrella (*Thymus piperella*), una hierba culinaria que cada vez se encuentra menos de forma silvestre y de la que existe demanda. En otro de los trabajos presentados se abordaron los efectos de los compuestos empleados en gastronomía molecular sobre la composición de la microbiota intestinal y la agricultura celular y molecular para una cocina de vanguardia.

Finalmente, se presentó la evolución del proyecto Mapa de la cadena de valor del turismo gastronómico de la Comunidad Valenciana, fruto de un convenio de colaboración de Gasterra UA-Dénia con Turisme Generalitat Valenciana, su red Gastro Turística y la marca L'Exquisit Mediterrani.

Las sesiones estuvieron moderadas por Aránzazu Valdés, coordinadora del grado en Gastronomía de la UA, Enrique Moltó, coordinador académico de Gasterra-UA, y Vicent Martí, de Dénia Ciutat Creativa UNESCO de la gastronomía.

Por su parte, los chefs ponen de manifiesto la necesidad de colaborar con la UA para mejorar la calidad de la propuesta de los restaurantes. Una de las principales preocupaciones que manifestaron los cocineros, que intervinieron en la jornada es la necesidad de trabajar en colaboración con las universidades para mejorar el conocimiento gastronómico y preservar el legado tradicional. El reconocido chef Nazario Cano, que ultima la apertura de su nuevo restaurante en Moraira y estuvo invitado a la mesa inaugural, abogó por una cocina que definió como de «raíz».

Otros de los asistentes que intervinieron y se interesaron por las investigaciones que se presentaron fueron Richi Benlloc, del restaurante Haití, José Manuel López, de Peix & Brases, y Ana Belén Castellano y Rosana Noguera, de hotel y restaurante Noguera.