



Varias decenas de personas participaron en la última cata del ciclo de degustaciones científicas. ■ Fotos: JAUME MOREY

La ensaimada de Mallorca cierra el ciclo de degustaciones científicas

Casi un centenar de personas participa en una cata guiada del dulce mallorquín

FRANCISCO BARRASA

La tradición mantiene vivo al producto. La ensaimada de Mallorca permanecerá como una notable referencia del mercado alimenticio de primera clase en el ámbito mediterráneo en tanto que conserve las bases de su elaboración y con ello su sabor inimitable.



Especialistas universitarios, expertos en la elaboración y vigilantes de su calidad como alimento regulado se dieron cita ayer en Es Baluard en la última entrega del 'Cicle de tast científics-Setmana de la ciència 2010', organizado por el Govern y la UIB, con la colaboración del Club Última Hora, para señalar unánimemente que «sólo el mantenimiento de sus características tradicionales para el sabor



Los organizadores y los conferenciantes posan antes del acto en Es Baluard.

y su indudable poder nutricional mantendrán a la ensaimada mallorquina como una seña de identidad».

Las decenas de asistentes a la jornada técnica de ayer valoraron en sendas fichas su análisis sensorial de la ensaimada elaborada con manteca de cerdo blanco y del *porc negre* mallorquín, cali-

ficando entre otras características el olor, el sabor y la textura del pastel.

Susana Simal, catedrática de Ingeniería Química de la UIB, afirmó que «el análisis sensorial es la herramienta más objetiva para calibrar la calidad de un producto tan especial y sensible como el que se elabora en la Isla con su re-



Un momento de la degustación de la ensaimada.

LAS FRASES

Susana Simal
Catedrática de Química

«Los sentidos son la herramienta más cualificada para calibrar la calidad de la ensaimada»

Andreu Palou
Catedrático de Bioquímica

«El gran éxito alimenticio de este producto repostero es su consumo apropiado y moderado»

Francisc Gari
Pte. Consell Regulador

«Hasta 200.000 cabezas de *porc negre* contribuyen con su manteca a la elaboración de la ensaimada»

Jaume Jaume
Técnico del IBABSA

«El I+D+I nos ha permitido certificar al cerdo autóctono como fuente grasa de la pasta hojaldrada»

ceta y desde tiempo inmemorial».

Andreu Palou, catedrático de Bioquímica de la UIB, hizo hincapié en que el éxito alimenticio de la ensaimada se basa en «el consumo moderado y apropiado, lo que refuerza su riqueza en energía por la carga de ácidos grasos provenientes de la manteca de cerdo», e insistió en la constante investigación en los hornos insulares para elaborar un producto tradicional «con la mejor receta de sus componentes».

Francisc Gari, presidente del Consell Regulador d'Indicació Geogràfica Protegida Ensaïmada de Mallorca, aportó los

► CONTROLES

Las señas de identidad en componentes y sabor del «bollo en espiral» de la Isla, siguen testándose científicamente

más recientes resultados de la utilización del *saim* del *porc negre* como elemento fundamental en la elaboración de este producto de repostería, indicando no sólo la calidad de esa manteca específica sino el hecho de que en la misma intervienen a día de hoy hasta 200.000 cabezas de ese ganado en Balears.

El técnico del programa 'Conservació del porc negre', de IBABSA, Jaume Jaume, refirió las investigaciones sobre la manteca de ese animal secular en la Isla, referenciado como el más idóneo para el carácter singular de la ensaimada, indicando que el descenso de la temperatura de su tratamiento como grasa «lo convierte en una extraordinaria fuente de contenido en oleicos y de aroma propio del producto».



UIB Setmana de la ciència i la tecnologia

La UIB organitza avui una taula rodona titulada *Làser i medicina*, dins la Setmana de la ciència i la tecnologia. La conferència serà a les 19.30 hores a la sala del CaixaFòrum. Hi participaran el cap de Servei de Cirurgia General i de l'Àpares Digestiu de Son Llàtzer, José Francisco Noguera; José Luis Olea, del Servei d'Oftalmologia de Son Dureta; Enrique Pieras, del Servei d'Urologia de Son Dureta; i Aureli Torné, de l'Associació de patologia cervical del clínic de Barcelona. • **dB**



TAST D'ENSAÏMADES Desenes de persones varen participar ahir en la darrera jornada del cicle de Tasts cinetífics-Setmana de la ciència 2010, que va tenir un protagonista clar: l'ensaïmada mallorquina. Organitzat pel Govern i per la UIB i en col·laboració amb el Club Última Hora, experts universitaris i mestres en l'elaboració d'aquest dolç es reuniren en Es Baluard per fer un tast científic d'aquest nostrat producte. Els assistents en pogueren valorar el saïm, la textura, l'olor i el gust característics. Hi varen participar la catedràtica d'Enginyeria química de la UIB, Susana Simal; el catedràtic de Bioquímica, Andreu Palou; el president del Consell Regulador de l'Ensaïmada, Francesc Gari, i el tècnic de l'Ibsasa Jaume Jaume. • dB Foto: J. Morey



MÓNICA GONZÁLEZ

Nueva cata científica en la UIB, en esta ocasión de vinos Pla i Llevant-Mallorca

Unas cuarenta personas participaron en la degustación de estos caldos con denominación de origen

Si hace una semana fueron los vinos de Binissalem-Mallorca los que protagonizaron una degustación científica en la Universitat balear, ayer fue el turno de otra denominación de origen importante de la Isla, la de los vinos Pla i Llevant-Mallorca.

También en esta ocasión cerca de 40 personas participaron en la cata guiada de vinos de esta Denominación de Origen a cargo, nuevamente, de José Escalona, investigador contratado y profesor de Viticultura i Enología de la Universitat de les Illes Balears.

Junto a él intervino el presidente del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla i Llevant, Antoni Bennàssar, quien explicó a los presentes las características de esta DO creada en 1999, de sus vinos, de sus variedades y de la tierra.

Se degustaron cinco caldos distintos, los mismos que este año ganaron el concurso interno que cada temporada hacen las bodegas para elegir a los vinos que les representarán, explicó Bennàssar. En concreto fueron un vino blanco de añada, otro blanco de crianza, un rosado, un tinto de añada y un tinto de crianza.

18 municipios

Escalona enfatizó la calidad de muchos vinos blancos y rosados, como los catados, que se elaboran en la actualidad, en contra de la creencia más o menos generalizadas de que los vinos tintos son siempre mejores.

En el caso de la DO Pla i Llevant-Mallorca el 55 por ciento de la producción anual es de vino tinto, mientras que el blanco representa el 31 por ciento y el rosado, el 14 por ciento.

Esta Denominación de Origen implica a dieciocho municipios de Mallorca, que suman unas 340 hectáreas de terreno dedicadas a viñedo, informó Bennàssar.

Además, anotó el presidente del Consejo Regulador, «hay al-



Un momento de la degustación científica de los vinos Pla i Llevant-Mallorca. ■ Fotos: MIQUEL ANGEL CAÑELLAS



José Escalona dirigió la cata científica de vinos en la Universitat.

EL APUNTE

El análisis de la ensaimada cerrará el ciclo

La de ayer fue la quinta sesión del ciclo de catas científicas organizado por la UIB, con motivo de la Semana de la Ciencia 2010, que comenzó el pasado 20 de octubre y desde entonces se han degustado productos como el Oli de Mallorca, el chocolate, el queso Mahón-Menorca y los vinos de Binissalem y del Pla i Llevant. El ciclo concluirá el miércoles 24 con el análisis sensorial de la Ensaïmada de Mallorca, en el que colaboró el Club Última Hora y que tendrá lugar de 18.30 a 21.30 horas en el auditorio del Museu Es Baluard.

► CONSUMO

De todo el vino que se consume en Mallorca, sólo un 10% es elaborado en la Isla

rededor de 105 payeses comprometidos, que venden su producción a las bodegas de la DO, catorce en total.

Anualmente se producen casi dos millones de kilos de uva en estas tierras y se elaboran 1.400.000 litros de vino con este sello de calidad. Como también ocurre con el vino de Binissalem, la mayor parte del consumo es interno, en las Islas, y

► BODEGAS

La DO Pla i Llevant-Mallorca se creó en 1999 y cuenta con 14 bodegas en 18 municipios

apenas una pequeña parte de exporta al extranjero, sobre todo a Alemania (un 7 u 8 por ciento) o Suiza, y, en menor medida aún, a la Península.

Un dato curioso aportado por Bennàssar fue que de todo el vino que se consume en la Isla, tan sólo un 10 por ciento son caldos elaborados en Mallorca, de ahí que concluyera que «el margen de crecimiento es importante».



Un momento de la cata celebrada ayer en el edificio Guillem Colom Casanovas de la UIB. ■ Fotos: SEBASTIÀ AMENGUAL

La Universitat celebra una cata científica de vinos de Binissalem-Mallorca

Alrededor de cuarenta personas participaron ayer en esta degustación guiada

MÓNICA GONZÁLEZ

El vino de Binissalem-Mallorca protagonizó ayer la cuarta sesión del ciclo de catas científicas organizado por la UIB, en el marco de la Semana de la Ciencia.

En esta ocasión, unas 40 personas asistieron a la degustación guiada de vinos de la Denominación de Origen Binissalem-Mallorca a cargo de José Escalona, investigador contratado y profesor de Viticultura y Enología de la UIB. A los asistentes se les propuso el reto de identificar una serie de aromas concentrados, que luego debieron reconocer en los vinos degustados: un blanco, un rosado y dos tintos.

Pero antes, la gerente de



Margarita Amat y José Escalona dirigieron la degustación de los vinos de Binissalem-Mallorca.

la DO Binissalem-Mallorca, Margarita Amat, explicó las características y situación de esta DO, creada en 1990 y que cuenta con 137

viticultores y 15 bodegas. En 2009 se produjeron entre 2,5 y 3 millones de kilos de uva y se elaboraron de 1,5 a 2 litros de vino, el 60%

de tintos. El 90% de este vino se comercializa en las Islas y sólo el 10% se exporta, en especial a Alemania (53%) y Suiza (20%).



→ ENTREVISTA

Francesc García / Profesor de Bioquímica y Biología Molecular en la UIB

“El chocolate no es afrodisiaco pero nos ayuda a generar endorfinas y calma la ansiedad”

Según el profesor, su consumo es recomendable porque es antioxidante y funciona como un antidepresivo

VANESSA SÁNCHEZ. Palma.

Es un apasionado del chocolate, tanto, que aunque le gustaría decir con rigor científico que no engorda, no puede. Eso sí, destaca una y otra vez la multitud de beneficios de este alimento originario de América del Sur y que hace las delicias de millones de personas en todo el mundo. El profesor de Bioquímica y Biología Molecular, Francesc García, que hace una semana impartió una cata de chocolate dentro de la Semana de la Ciencia organizada por la Universitat de les Illes Balears (UIB), desmonta mitos sobre el cacao para DIARIO de MALLORCA.

-Dígame que el chocolate no engorda, que lo que engorda es el pan.

-Pues no puedo. El chocolate tiene un promedio de 500 kilocalorías cada cien gramos. Pero, por sí sirve de algo, es muy saludable y su consumo es aconsejable, al igual que el del vino. Eso sí, todo en cantidades prudentes.

-¿Qué tiene de beneficioso?

-En el caso concreto del chocolate está demostrado que actúa como antidepresivo suave. Al comerlo, inducimos la formación de triptófano, base de la serotonina, que es lo que hace sentirnos bien.

-Una onza de chocolate cura todos los males...

-(Risas) Sí y no. Hay que destacar que ningún alimento sustituirá nunca a un fármaco. Es decir, no por comer determinada fruta o verdura no vamos a sufrir tal o cual enfermedad, aunque siempre es mejor una dieta saludable. Lo que sí podemos es analizar las sustancias de un producto y saber en qué nos puede ayudar... pero que nadie espere un milagro.

-Sigamos con las virtudes.

-Es antioxidante, lo mismo que el vino. También tiene vitaminas, como el potasio y el ácido fólico, pero son poco relevantes. ¡Ah!, y es bueno para controlar la tensión en personas con una hipertensión moderada.

-¿Y eso de que dicen que el chocolate es afrodisiaco?

-Falso, y tampoco es sustitutivo del sexo. Lo que pasa es que contribuye a que nuestro organismo genere una mayor cantidad de endorfinas y eso se traduce en una especie de placer hedónico, que contribuye además a calmar la ansiedad. No hay ningún alimento que en sí mismo sea excitante. Influye más bien el ambiente y la predisposición de las personas. Vamos, que si un chico y una chica que no se gustan se sientan a comer ostras, canela, chocolate y todos esos productos que dicen que son afrodisíacos no van a acabar juntos. Seguro. Hace falta algo más que una cena afrodisíaca para despertar la química.



Francesc García, en uno de los laboratorios de la UIB. FOTO: M. MELNEZUK

-¿Hay alguna razón científica que explique por qué nos gusta más a las mujeres que a los hombres?

-Seguro que la hay, aunque no la co-

nozco. Lo que sí está demostrado es que los días antes de que una mujer tenga la menstruación consume mucho más chocolate. Son más adictas

aunque aún no podría demostrarlo de manera científica. Supongo que tendrá que ver con las hormonas.

-¿Chocolate blanco, con leche o puro?

-Para mí, el chocolate blanco no es chocolate porque está hecho con manteca de cacao. Yo me quedaría siempre con el negro, aunque sea más amargo.

-¿Cuál sería la cantidad recomendable?

-Depende mucho. Hace unos años se hizo un estudio en el que se dio durante varios días 6 gramos diarios de chocolate blanco a un grupo de personas con hipertensión moderada; seis gramos de chocolate negro a otro, y nada al último grupo. Se comprobó que aquellos que habían ingerido el negro lograron que la tensión les bajara un poco.

-A la hora de comprarlo, ¿cómo saber cuál es el mejor o el más beneficioso?

-A más cantidad de cacao en su composición más saludable porque habrán añadido menos cantidad de azúcar. También es importante fijarse en la procedencia -el original viene desde Latinoamérica aunque la mayoría del cacao se elabora en África- y el grado de fusión. Una forma más fácil sería probarlo: un buen chocolate nunca debería quedarse pegado en las manos. Además, es el único alimento que se derrite en la boca.



Los organizadores y los conferenciantes posan antes del acto en Es Baluard. ■ Fotos: M.A.C.



Más de un centenar de personas participaron en la interesante cata científica del queso Mahón.

MÓNICA GONZÁLEZ

Cata del 'tesoro' menorquín, el queso Mahón-Menorca

Más de un centenar de personas participaron ayer en la degustación científica

Es un queso que «no pasa desapercibido», elaborado a partir de leche de vaca, olor y aroma intenso, muy particular. Marida a la perfección con vinos, frutos secos y fruta fresca. Es el queso de Mahón-Menorca Denominación de Origen Protegida, el «tesoro» menorquín que ayer fue el protagonista de la tercera de las catas científicas del ciclo organizado por la UIB, el Govern y en esta ocasión con la colaboración del Club Última Hora, celebrada en el Museu Es Baluard.

Más de un centenar de personas participaron en el análisis sensorial del queso Mahón-Menorca DOP, que estuvo dirigido por Antoni Carreras, juez experto del Panell de Tast del Consell Regulador de la DOP Mahón-Menorca.

Si bien antes de la cata guiada, los asistentes pudieron introducirse en la composición de este queso y sus propiedades dietéticas y nutricionales gracias a las explicaciones dadas por Gracia Roselló, bióloga y Máster en Dietética y Nutrición, así como conocer qué valores añadidos aporta al consumidor la Denominación de Origen Protegida y su Consell Regulador, a través de la gerente del mismo, Piedad López.

La degustación práctica se realizó a partir de tres tipos de quesos de Mahón: un queso semicurado (a partir de los dos meses de



Un momento de la degustación de tres tipos de quesos de Mahón.

su elaboración), realizado con leche pasteurizada; un queso artesano curado (a partir de los 150 días de su elaboración), con leche cruda, y un queso artesano añejo (a partir de los ocho meses en adelante), también hecho con leche cruda.

«El queso más evolucionado, que no significa necesariamente el

mejor, -explicó Carreras- es lógicamente el queso añejo, es el más potente, el más intenso, y el menos sería el queso tierno».

Para comprobar las diferencias entre un tipo de queso y otro, la cata guiada enseñó a los presentes a evaluar el olor, la textura en mano, el aroma, el sabor, las sensaciones intrabucales, la textura en

► UNO DE LOS PRIMEROS

El mahonés fue uno de los primeros quesos españoles en conseguir esta certificación, de la que se comercializan 20 marcas

boca y, por último, la persistencia bucal.

Piedad López recordó que la elaboración del queso de Mahón se remonta a siglos atrás y en la actualidad es, por detrás del Manchego, la denominación de origen más importante en cuanto a volumen de fabricación, con 2,5 millones de kilos anuales.

En Mahón hay registradas 34 queserías, «de las que 20 comercializan una marca de queso de esta denominación de origen», que este producto tiene concedida desde el año 1985. «Fue uno de los primeros quesos españoles en conseguir esta certificación» que, aseguró esta experta, «supone una garantía para el consumidor y una protección para el producto».

Mallorca es el principal destino del queso Mahón (el 54% de la producción) y sólo un 8,13% se exporta fuera del país, sobre todo a Estados Unidos (el 77,5%) y, a gran distancia, Alemania (7,16%).

CALENDARIO

Nuevas catas de vino y ensaimada de Mallorca

El ciclo de catas científicas organizado por la Universitat de les Illes Balears, dentro de la Semana de la Ciencia, proseguirá el próximo miércoles día 10 con la degustación de vino de Binissalem-Mallorca. Una semana después, el día 17, se celebrará una nueva jornada, en esta ocasión para la cata de vinos Pla i Llevant-Mallorca. Estas dos catas tendrán lugar en el edificio Guillem Colom de la UIB. La última cata científica será el día 24, de ensaimada de Mallorca, en Es Baluard.

En definitiva, aseveró, «en Menorca pensamos que es realmente un tesoro, el tesoro de la Isla».

Por su parte, Gracia Roselló valoró la «gran aportación nutricional del queso en general», un alimento «básicamente proteico, pero con un importante aporte de grasas y lípidos, y también de vitaminas y minerales». Aunque es un alimento calórico, afirmó que «las grasas son necesarias en la dieta», por lo que tan sólo recomendó «controlar las cantidades, unos 40-50 gramos por ración». «El queso, solo o combinado, sirve para todo, para el desayuno, de primer o segundo plato y de postre», concluyó.

LAS FRASES

«El queso más evolucionado, que no significa el mejor, es el añejo, el más potente e intenso»

Antoni Carreras
Jurado Experto del CR de la DOP Mahón-Menorca



«La D.O. es una garantía para el consumidor y una protección para el producto»

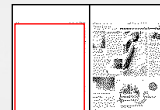
Piedad López
Gerente del Consell Regulador de la DOP Mahón-Menorca



«El queso, sobre todo combinado, sirve de aperitivo, de primer plato, de segundo y de postre»

Gracia Roselló
Bióloga y Máster en Dietética y Nutrición





Los organizadores y los conferenciantes posan antes del acto en Es Baluard. ■ Fotos: M.A.C.



Más de un centenar de personas participaron en la interesante cata científica del queso Mahón.

MÓNICA GONZÁLEZ

Cata del 'tesoro' menorquín, el queso Mahón-Menorca

Más de un centenar de personas participaron ayer en la degustación científica

Es un queso que «no pasa desapercibido», elaborado a partir de leche de vaca, olor y aroma intenso, muy particular. Marida a la perfección con vinos, frutos secos y fruta fresca. Es el queso de Mahón-Menorca Denominación de Origen Protegida, el «tesoro» menorquín que ayer fue el protagonista de la tercera de las catas científicas del ciclo organizado por la UIB, el Govern y en esta ocasión con la colaboración del Club Última Hora, celebrada en el Museu Es Baluard.

Más de un centenar de personas participaron en el análisis sensorial del queso Mahón-Menorca DOP, que estuvo dirigido por Antoni Carreras, juez experto del Panel de Tast del Consell Regulador de la DOP Mahón-Menorca,

Si bien antes de la cata guiada, los asistentes pudieron introducirse en la composición de este queso y sus propiedades dietéticas y nutricionales gracias a las explicaciones dadas por Gracia Roselló, bióloga y Máster en Dietética y Nutrición, así como conocer qué valores añadidos aporta al consumidor la Denominación de Origen Protegida y su Consell Regulador, a través de la gerente del mismo, Piedad López.

La degustación práctica se realizó a partir de tres tipos de quesos de Mahón: un queso semicurado (a partir de los dos meses de



Un momento de la degustación de tres tipos de quesos de Mahón.

su elaboración), realizado con leche pasteurizada; un queso artesano curado (a partir de los 150 días de su elaboración), con leche cruda, y un queso artesano añejo (a partir de los ocho meses en adelante), también hecho con leche cruda.

«El queso más evolucionado, que no significa necesariamente el

mejor, -explicó Carreras- es lógicamente el queso añejo, es el más potente, el más intenso, y el menos sería el queso tierno».

Para comprobar las diferencias entre un tipo de queso y otro, la cata guiada enseñó a los presentes a evaluar el olor, la textura en mano, el aroma, el sabor, las sensaciones intrabucales, la textura en

► UNO DE LOS PRIMEROS

El mahonés fue uno de los primeros quesos españoles en conseguir esta certificación, de la que se comercializan 20 marcas

boca y, por último, la persistencia bucal.

Piedad López recordó que la elaboración del queso de Mahón se remonta a siglos atrás y en la actualidad es, por detrás del Manchego, la denominación de origen más importante en cuanto a volumen de fabricación, con 2,5 millones de kilos anuales.

En Mahón hay registradas 34 queserías, «de las que 20 comercializan una marca de queso de esta denominación de origen», que este producto tiene concedida desde el año 1985. «Fue uno de los primeros quesos españoles en conseguir esta certificación» que, aseguró esta experta, «supone una garantía para el consumidor y una protección para el producto».

Mallorca es el principal destino del queso Mahón (el 54% de la producción) y sólo un 8,13% se exporta fuera del país, sobre todo a Estados Unidos (el 77,5%) y, a gran distancia, Alemania (7,16%).

CALENDARIO

Nuevas catas de vino y ensaimada de Mallorca

El ciclo de catas científicas organizado por la Universitat de les Illes Balears, dentro de la Semana de la Ciencia, proseguirá el próximo miércoles día 10 con la degustación de vino de Binissalem-Mallorca. Una semana después, el día 17, se celebrará una nueva jornada, en esta ocasión para la cata de vinos Pla i Llevant-Mallorca. Estas dos catas tendrán lugar en el edificio Guillem Colom de la UIB. La última cata científica será el día 24, de ensaimada de Mallorca, en Es Baluard.

En definitiva, aseveró, «en Menorca pensamos que es realmente un tesoro, el tesoro de la Isla».

Por su parte, Gracia Roselló valoró la «gran aportación nutricional del queso en general», un alimento «básicamente proteico, pero con un importante aporte de grasas y lípidos, y también de vitaminas y minerales». Aunque es un alimento calórico, afirmó que «las grasas son necesarias en la dieta», por lo que tan sólo recomendó «controlar las cantidades, unos 40-50 gramos por ración». «El queso, solo o combinado, sirve para todo, para el desayuno, de primer o segundo plato y de postre», concluyó.

LAS FRASES

«El queso más evolucionado, que no significa el mejor, es el añejo, el más potente e intenso»

Antoni Carreras
Jurado Experto del CR de la DOP Mahón-Menorca



«La D.O. es una garantía para el consumidor y una protección para el producto»

Piedad López
Gerente del Consell Regulador de la DOP Mahón-Menorca



«El queso, sobre todo combinado, sirve de aperitivo, de primer plato, de segundo y de postre»

Gracia Roselló
Bióloga y Máster en Dietética y Nutrición





Los mitos reales y falsos del chocolate, puestos a prueba en una degustación científica

Cerca de 180 personas participaron ayer en una cata organizada por la Universitat balear, dentro de la Semana de la Ciencia 2010



Un momento de la degustación, siguiendo las instrucciones del director.

MÓNICA GONZÁLEZ

► SALUDABLE

Es consumido desde hace 2.500-3.000 años, es uno de los alimentos más populares y deseados del mundo, gusta a cualquier edad y sobre él gravitan todo tipo de mitos y leyendas, algunas corroboradas por la ciencia y otras muchas no. Es el chocolate y desde ayer cerca de 180 personas saben un poco más de él, de sus cualidades, perjuicios y bondades. Y es que la Universitat de les Illes Balears organizó, dentro de un ciclo de catas científicas de diversos productos -en el marco de la Semana de la Ciencia 2010-, una degustación de este alimento, dirigida por Francesc García, profesor titular de Universitat de Bioquímica i Biología Molecular en la UIB.

Francesc García aseguró que «cuanto más cantidad de cacao tiene un chocolate más saludable resulta, aunque es menos dulce»



Degustación. Los asistentes pudieron degustar hasta siete tipos distintos de chocolates, desde el blanco hasta el negro con un 85% de cacao en su composición.

Dos chocolates blancos, «que gustan a muchas personas pero que para mí no son ni chocolate, pues no están hechos con cacao, sino con manteca de cacao», asegura García; un chocolate con leche y una cata vertical de cuatro chocolates negros, cada vez con mayor porcentaje de cacao en su composición, pasaron por el paladar de los asistentes a esta degustación.

Distinción

El objetivo, cumplido a decir de muchos de los participantes, es que «al acabar la cata, cualquiera de ellos sea capaz de acudir a una tienda y viendo el etiquetado de un chocolate -su origen y composición- pueda saber qué esperar del producto. O que al probar un chocolate «sepa distinguir su mayor o menor calidad», explicó el profesor.

Para ello, como preparación previa a las degustaciones prácticas, la primera parte de la cata consistió en una explicación teórica sobre los

distintos aspectos del chocolate, el cultivo de la planta del cacao, su tratamiento y preparación, aspectos nutricionales y propiedades organolépticas, perceptibles por los sentidos, como el sabor o el olor.

El principal inconveniente del chocolate, de todas las clases, -informó García a la audiencia- «es que es muy calórico, unas 500 kilocalorías por cada cien gramos», pero, añadió, «a más cantidad de cacao en su composición más amargo es su sabor y más saludable resulta, puesto que la parte beneficiosa del chocolate deriva de los productos vegetales que contiene el cacao».

De entre los mitos que rodean al chocolate, aseguró que algunos han sido certificados por la ciencia, «como que es bueno para controlar la tensión en personas con una hiper-



Cerca de 180 personas participaron ayer en la cata científica de chocolate celebrada en la UIB. ■ Fotos: M.A. CAÑELLAS



El profesor Francesc García dirigió la cata de forma amena e instructiva.

tensión moderada, que puede resultar cardiosaludable, que es un anti-depresivo suave y que contiene sustancias que provocan la liberación de endorfinas, por lo que su consu-

mo nos hace sentir bien». También se ha constatado que es cariogénico, «es decir, que por su composición líquido-sólida puede provocar caries dentales». En cambio, atestiguó,

«no se conoce ningún estudio científico que confirme que el chocolate -como tantas veces se dice- provoque migrañas o acné».

En cualquier caso, en Balears no somos grandes consumidores de chocolate -alrededor de un 1,5 kilos por persona y año-, sobre todo en comparación con el principal consumidor del mundo, que es Suiza, con 10 kilos por persona y año. «Aunque eso está cambiando y cada vez consumimos más chocolate».

El mejor cacao depende del gusto personal, pero a decir de los expertos sería el denominado cacao criollo (el original).



La UIB organiza por primera vez catas científicas de productos baleares

El ciclo forma parte de los actos organizados dentro de la Semana de la Ciencia

MÓNICA GONZÁLEZ

La Universitat de les Illes Balears (UIB) ha puesto en marcha, a través de la Oficina de Suport a la Recerca, un ciclo de catas científicas, dentro de la Semana de la Ciencia 2010 que, desde hace siete años, organiza junto al Govern balear.

El vicerrector de Investigación de la UIB, Jordi Lalucat, explicó que se trata del primer año que se organiza un ciclo de este tipo, que ya arrancó el día 20 con la degustación del aceite de Mallorca, y que hoy prosigue con una cata de chocolate. Les seguirán degustaciones de queso de Mahón-Menorca (3 de noviembre), vino de Binissalem (10 de noviembre), vino del Pla i Llevant (17 de noviembre) y ensaimada de Mallorca (24 de noviembre).

Las catas de estos productos baleares con Denominación de Origen de las Illes Balears o con Indicación Geográfica Protegida están dirigidas al público en general, que tan sólo debe inscribirse, de forma gratuita, en la dirección <http://osr.uib.es/scit10/>

La UIB, apuntó el vicerrector, «pretende introducir la vertiente científica en estas experiencias únicas, con la participación de investigadores de la Universitat que han realizado trabajos de investigación sobre los diversos



El vicerrector Jordi Lalucat y la directora de la OSR, Gemma Turnes. ■ Foto: S. AMENGUAL

productos que se catarán».

La directora de la Oficina de Suport a la Recerca (OSR), Gemma Turnes, corroboró que «en efecto, el objetivo principal es acercar la ciencia al ciudadano y, a partir de ahí,

► CIENCIA

La idea es introducir la vertiente científica en la cata del queso de Mahón o los vinos y la sobrasada de Mallorca

aseguró que «en el fondo una degustación no se aleja excesivamente de una actividad científica, pues en el fondo se trata de medir, interpretar y analizar sensaciones». Y las explicaciones científicas «pueden enseñar a apreciar mejor esos parámetros».

Junto a este ciclo, la Universitat ha preparado también, dentro de la Semana de la Ciencia 2010, un ciclo de conferencias sobre Biodiversidad, que hoy arranca con la conferencia *El microbiólogo naturalista*, a cargo de Emilio Ortega Casamayor, científico del CESIC; así como un programa de actividades para celebrar el 50 aniversario del láser, en colaboración con el Ifisc.

EL APUNTE

Hoy, degustación de diversos tipos de chocolate

El ciclo de catas científicas se centra hoy en el chocolate, que acompaña a los productos baleares en este ciclo por su enorme popularidad en todo el mundo. La degustación tendrá lugar de 18.30 a 20.30 horas, en el aula 1 del edificio Mateu Orfila,

en el campus universitario, y estará dirigida por Francesc García, titular de Bioquímica i Biología Molecular en la UIB. Durante la sesión se catarán distintos tipos de chocolate, explicando sus propiedades sensoriales y las mejores formas de identificarlos.



Las catas científicas de productos de Balears, una gran idea de la UIB

Las catas científicas de productos baleares -alimentos y vinos- organizadas por la Universitat de les Illes Balears, con motivo de la Semana de la Ciencia 2010, son una excelente y divertida forma de dar a conocer las propiedades, características y bondades de algunos de los productos más importantes y reconocidos de la dieta balear. El éxito del ciclo está asegurado, porque además de la degustación de los productos, las sesiones incluyen explicaciones de trabajos de investigación realizados sobre los mismos.



Los participantes en el encuentro de ayer; entre ellos, (derecha) Josep Oliver, presidente de la DO Oli de Mallorca.

El aceite, protagonista en la UIB

Ayer comenzó el Ciclo de Tast Científics en la Escola d'Hoteleria

La Escola d'Hoteleria de la Universitat de les Illes Balears (UIB) fue el escenario del comienzo del Ciclo de Tast Científics (Setmana de la Ciència), que tuvo como protagonista el aceite de Mallorca. Bajo el título de «Análisis sensorial de l'oli de Mallorca» se celebró un encuentro en el que participaron Carmen Rosselló, catedrática d'Universitat d'Enginyeria Química de la UIB; Josep Oliver, presidente de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca; Nicolau Nadal y Juan Romero, responsables de Restauració y Cuina de la Escola d'Hoteleria.

Estudiantes de la Escola tuvieron



Los estudiantes cataron ayer el aceite de Mallorca.

ron la oportunidad de catar diferentes aceites en un encuentro teórico y práctico que comenzó a las 17.30 horas y se prolongó por

espacio de dos horas. El siguiente tast tendrá como protagonista el queso de Maó.

•M.A.

Fotos: S. Amengual



Ciència per mostrar i tastar

La biodiversitat, el 50è aniversari de la invenció del làser i la degustació científica d'aliments, activitats organitzades per la UIB a la Setmana de la Ciència i la Tecnologia

J. Mateu Verdera

La ciència de les Illes Balears es mostrarà un any més a la Setmana de la Ciència i la Tecnologia 2010 (SCiT/10), que ha estat organitzada per la conselleria d'Innovació, Interior i Justícia del Govern.

Com no podia ser d'altra manera, la UIB, com a institució científica més important de les Balears, tindrà un paper destacat en les activitats programades. Diversos departaments i instituts universitaris hi organitzaran actes que tractaran aspectes com la biodiversitat, el 50è aniversari de la invenció del làser o els tasts de productes alimentaris per descobrir-ne els atributs.

Amb l'objectiu bàsic de mostrar a la societat els avantatges i resultats de la recerca i la investigació que es du a terme a la Universitat, les activitats previstes també pretenen ajudar a comprendre l'impacte que la ciència i la tecnologia tenen sobre el dia a dia i la qualitat de vida dels ciutadans.

Bona mostra d'aquest fet és el làser, que centrarà les activitats de l'Institut de Física Interdisciplinària i Sistemes Complexos (IFISC), un centre mixt CSIC-UIB. Actes tan habituals com connectar un DVD, navegar per internet o fer-nos algunes proves

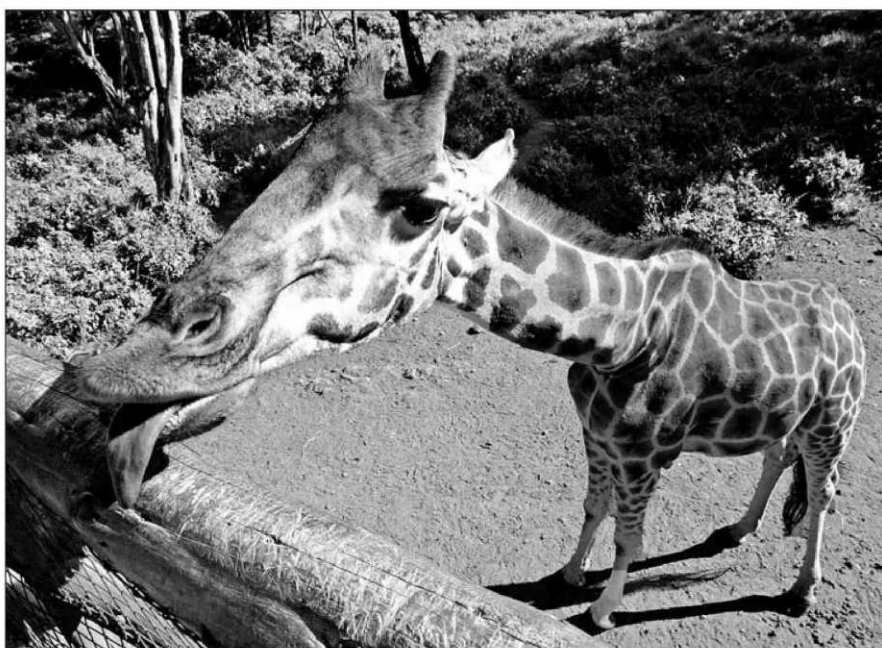
mèdiques serien impossibles sense aquesta invenció que al principi fou considerada una curiositat científica però que en cinquanta anys s'ha convertit en una eina indispensable que ha revolucionat la nostra manera de viure.

Les activitats de la SCiT/10 sobre el làser fan part del programa de mundial d'actes de celebració del cinquantenari de la invenció d'aquest producte que ha contribuït de manera espectacular al canvi econòmic i cultural de la societat.

Entre les activitats més espectaculars relacionades amb aquest invent científic hi ha una exhibició de làser grafit a la murada de les Voltes de Palma, on diversos artistes faran grafitis gegants en temps real mitjançant un punter làser, un programari d'anàlisi i un projector.

També hi haurà diverses taules rodones i conferències, una de les quals estarà dedicada a les aplicacions del làser en la conservació de les obres artístiques.

Però aquesta és només una part de l'oferta de la UIB a la SCiT/10. El Centre de Cultura Sa Nostra de Palma acollirà també un cicle de conferències sobre la biodiversitat coincidint amb la declaració, per part de l'ONU, del 2010 com a Any Internacional de la Biodiversitat.



La conservació de la biodiversitat centrarà part de les activitats de la UIB a la Setmana de la Ciència. Foto: REUTERS

JORDI LALUCAT, VICERECTOR D'INVESTIGACIÓ: "LA DIVULGACIÓ CIENTÍFICA ÉS FONAMENTAL PER ENTENDRE LA IMPORTÀNCIA DE LA RECERCA"

Investigadors de rellevància internacional parlaran d'aspectes diversos de la biodiversitat, de les investigacions en marxa i de la importància de la conservació dels recursos naturals amb l'objectiu de promoure la diversitat biològica i encoratjar la societat a prendre mesures per conservar-la.

Una de les activitats més no-

vedoses de la Setmana d'enguany serà el Cicle de tasts científics, que anirà a càrrec d'investigadors de la UIB que han fet treballs de recerca sobre els productes que es tastaran.

Hi haurà degustacions d'oli de Mallorca, de formatge maonès o la xocolata, entre d'altres aliments i begudes, i els assistents podran apreciar-ne la qualitat i

sotmetre els sentits per descobrir-ne els atributs.

També l'Institut Mediterrani d'Estudis Avançats (IMEDEA), un altre centre mixt CSIC-UIB, organitzarà visites guiades a la seva seu situada a Esporles.

"La divulgació científica és fonamental perquè la ciutadania entengui la importància de la recerca i de la investigació", afirmà Jordi Lalucat, vicerector d'Investigació de la UIB, en la presentació de les activitats i considerarà que el fet que "la societat estigui informada del que fem és una peça fonamental, igual que ho és el fet que valori i entengui la feina que s'està fent".



→ CIENCIA

La Setmana de la Ciència celebrará el 50 aniversario del hallazgo del láser

M. E. V. Palma.

Balears se empapará de ciencia entre el 2 y el 14 de noviembre. Un total de 62 actividades, las mismas que el año pasado, componen la Setmana de la Ciència i la Tecnologia, un programa organizado por la conselleria de Innovación e Interior para el que ha tenido que recortar 60.000 euros en relación a 2009.

Talleres, conferencias, visitas guiadas, itinerarios didácticos o exposiciones componen una Setma-

na, presupuestada en 140.000 euros, que celebrará el 50 aniversario del descubrimiento del láser. El Institut de Física Interdisciplinària i Sistemes Complexos de la Universitat de les Illes Balears (UIB) y el CSIC ofrecerán un ciclo sobre este descubrimiento.

En esta edición han participado un total de 19 entidades, desde la UIB al IMEDEA, pasando por la Fundació Jardí Botànic de Sóller, el Institut Espanyol d'Oceanografia y el Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, entre otros.

Todas las actividades han sido programadas para que tanto estudiantes de primaria como el público especializado puedan disfrutar de ellas según sus intereses. Para apuntarse hay que entrar en la web: www.balearsfaciencia.org.



El Abanico



Hoy. análisis sensorial del Oli de Mallorca.

▼ **OLI DE MALLORCA.** El 'Cicle de Tasts Científics' de la Setmana de la Ciència, que se celebra desde hoy hasta el próximo domingo en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, acoge entre las 17.30 y 19.30 horas un análisis sensorial de l'Oli de Mallorca. El tast está dirigido por la catedrática d'Universitat d'Enginyeria Química en la UIB, Carmen Rosselló, así como Josep Oliver, presidente de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca; Nicolau Nadal y Juan Romero de Restauración y Cocina, respectivamente, de la Escola d'Hoteleria. J.A.