



## La lechona confitada de cerdo negro ya está en los mercados

GUILLERMO SOLER PALMA

■ La empresa palmesana Tiberi acaba de lanzar al mercado la lechona confitada de cerdo negro mallorquín, un producto de alta calidad. Baltasar Servera, gerente de la citada firma de alimentos preparados y precocinados, resaltó las ventajas de este producto, que se presenta en porciones precocinadas, y que se pueden conservar en la nevera durante 26 días, desde su fecha de elaboración, "pudiendo así el consumidor disponer de tradicional bocado isleño, siempre a mano", resaltó. De-

bido a su precocinado especial, realizado por el equipo que dirige el chef Rafael Genovart, su preparación solo requiere sacar la porción de la bolsa que lo conserva al vacío, templarla con agua caliente, colocarlo en una bandeja del horno, y dejar que se dore y alcance el crujiente deseado de su piel, que es la gracia de esta carne, durante cuarenta minutos entre los 190 y los 200 grados. A la hora de precocinar las porciones, que son de unos 300 gramos cada una y están libres de aditivos, se adoban con aceite de oliva, sal, pimienta y



Autoridades y promotores en la presentación de este nuevo producto. G. SOLER

zumo de limón y para servir las se recomienda la guarnición que se prefiere junto a una salsa de granada.

El director de cocina de la Escuela de Hotelaría de la UIB, Juan Romero; el presidente de la DO

Porc Negre de Mallorca, Pere Quetglas; y Jaume Jaume, ingeniero técnico agrónomo del Instituto de Biología Animal de Balears conformaron el equipo que fue perfilando el producto, hasta decantarse por el proceso de confitado, que es

lo que da el toque perfecto a esta carne. De momento, se puede adquirir este producto en Tiberi, en la charcutería La Montaña del Mercat del Olivar, en el restaurante Gran Vía Asima de Son Castelló y en la Cooperativa de Sineu.



▲ **Lechona confitada de porc negro.** Tras dos años de pruebas por expertos de diferentes departamentos de la UIB, ayer empezó la comercialización de porcella de porc negro mallorquín confitada al vacío con el fin de incentivar su consumo. La cocción a baja temperatura permite además reducir las grasas del animal. El producto se vende en porciones individuales listas para hornear y comercializado por Tiberi. En 40 minutos se obtiene una ración de porcella asada con la piel crujiente. A la presentación asistieron Margaret Mercadal, de la Consellería de Agricultura, Jaume Jaume, del Institut de Biología Animal, Juan Romero, de la Escola de Hotelería y Baltasar Servera, de Tiberi, entre otros ■ L.E.C./ Foto: PERE BOTA





# Vino del corazón de Mallorca

► Unas 50 personas participaron en la degustación de caldos con D.O. Binissalem

► La de ayer fue la última sesión del ciclo de catas científicas de la Universitat balear

M.G.

Los vinos con D.O. Binissalem cerraron ayer el ciclo de catas científicas que, un año más, ha organizado la Universitat dentro de la Semana de la Ciencia 2011. Unas 50 personas participaron en la cata guiada a cargo de José Escalona, investigador contratado y profesor de Viticultura i Enología de la Universitat de les Illes Balears.

La sesión comenzó con una explicación de las características de estos vinos, a cargo de la presidenta del Consell Regulador de la Denominación de Origen Binissalem, Lourdes Picó, y la secretaria de este organismo, Margalida Amat. Los asistentes pudieron saber, así, que esta D.O. se extiende por cinco municipios mallorquines (Santa María del Camí, Consell, Binissalem, Santa Eugènia y Sencelles), que suman 601 hectáreas de viña; que cada año se producen entre 1,5 y 2 millones de litros de vino con este sello de calidad, que implica a 136 viticultores y 13 bodegas.

La mayor parte del consumo es interno, en las Islas, y sólo alrededor de un 14% se exporta al extranjero, sobre todo a Alemania, Suiza y Reino Unido.

A continuación se desarrolló un taller de aromas y se cataron cinco caldos distintos: un blanco de 2010, un rosado de 2011, dos tintos añada de 2010 y un tinto crianza de 2008.



La cata guiada estuvo dirigida por el profesor José Escalona y se celebró en la UIB. ■ Fotos: JAUME MOREY



Los asistentes aprendieron a distinguir aromas y sabores.



Los participantes degustaron cinco caldos distintos.



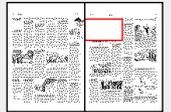
M. MASSUTI



GASTRONOMÍA

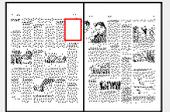
## Los vinos de Binissalem se catan en la Universitat

■ Los caldos de la Denominación de Origen Binissalem fueron ayer protagonistas de una cata científica que tuvo lugar en la Universitat de les Illes Balears (UIB). Lourdes Picó y Margalida Amat, presidenta y secretaria, respectivamente, del Consell Regulador de dicha DO, junto a José Escalona, investigador del área de Viticultura i Enologia de la UIB, dirigieron a los presentes a través del mundo se aromas y sabores de dichos vinos. **REDACCIÓN** PALMA



### **UIB Els vins de Binissalem, amb gust de molta ciència**

Els vins amb DO Binissalem van tancar ahir el cicle de tasts científics organitzat per la Universitat de les Illes Balears (UIB) en el marc de la Setmana de la Ciència 2011. Unes 50 persones van participar en el tast guiat per José Escalona, investigador de l'àrea de Viticultura i Enologia. La sessió començà amb una explicació de les característiques d'aquests vins, a càrrec de la presidenta del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Binissalem, Lourdes Picó, i la secretària d'aquest organisme, Margalida Amat. A continuació es va desenvolupar un taller d'aromes i es van tastar quatre productes diferents: un blanc de 2010, un rosat de 2011, un negre de 2010 i un negre criança de 2008. • **M.G.** Foto: J. Morey





# Diario de Mallorca

La Almudaina - Correo de Mallorca | [www.diariodemallorca.es](http://www.diariodemallorca.es)

Este diario utiliza  
papel reciclado  
al 80,5%

EL TIEMPO HOY  
PÁGINA 56



PRECIO  
1,10 EUROS

SOCIEDAD 53

## Accidente doméstico del Rey

DON JUAN CARLOS, LESIONADO EN UN OJO Y LA NARIZ  
DESPUÉS DE GOLPEARSE CON UNA PUERTA EN LA ZARZUELA



TENIS / MASTERS 43

## Federer arrolla a Nadal en solo una hora

El suizo, perfecto, derrota al mallorquín por 6-3 y 6-0



ÍNDICE

Mallorca	2	Internacional	35
Diario de Palma	12	Economía	37
Part forana	16	Deportes	40
Sucesos	23	Sociedad y Cultura	50
Opinión	26	Sorteos	54
Nacional	30	Televisión	57

Año LVIII | Número 19.690 | Director Pedro Pablo Alonso | Calle Puerto Rico Nº15, 07006, Palma de Mallorca | T. 971 17 03 00

MIÉRCOLES, 23 DE NOVIEMBRE DE 2011

# Los trabajadores del Ib-Salut que se tomen una baja por enfermedad cobrarán menos

► El Govern completa ahora hasta el 100% del salario la cantidad que paga la Seguridad Social ► Un celador perdería 122,74 euros en tres días

■ Un nuevo recorte acecha a los 14.000 trabajadores de la sanidad pública balear. El Ib-Salut pretende retirar a sus empleados el complemento que cobran en caso de enfermedad. Si la medida prospera un celador perderá 40,91 euros al día durante los tres prime-

**OPINIÓN**  
Enfermar agrava el sueldo de los funcionarios  
**LLORENÇ RIERA** 26

ros, mientras que un médico dejará de cobrar 112,7 en las mismas circunstancias. 2

**TVM paga 7.100 euros al mes por una nave que cuesta 1.700 y material que no usa**

■ Un juicio por desahucio ha permitido descubrir que el alquiler de la sede de Televisió de Mallorca cuesta 1.700 euros al mes, pero que abonaba otros 5.400 por un material "obsoleto". 3

### Además

**La Escola d'Hoteleria confita el 'porc negre' para facilitar su consumo en los hogares**

■ El objetivo es que la lechona se pueda vender en raciones individuales. 8

**Matas compró 21 coches para altos cargos y el Pacte, once**

■ La puesta a la venta de la mitad del parque móvil de los altos cargos desvela quiénes decidieron la adquisición. 6



El alcalde saludó a dos paseantes durante su recorrido por Son Gotleu.

## Isern vuelve a Son Gotleu

El alcalde espera más colaboración con la inmigración ilegal 15

### RESACA ELECTORAL

## Merkel pide a Rajoy que afronte las reformas "sin demora"

■ La canciller alemana ha solicitado por carta al líder del PP que ponga en marcha los ajustes necesarios "sin demora" tras recibir un "mandato claro del pueblo español". 30 a 34

## Artur Mas recortará el sueldo a funcionarios y aumentará tasas

Rodríguez depende de Bauzá para ser delegado del Gobierno 4

## La UIB advierte sobre una nueva plaga de mosquitos hasta que bajen las temperaturas

■ Las lluvias y las temperaturas elevadas para la época causan una eclosión de insectos en el Pla de Sant Jordi, sa Casa Blanca y Platja de Palma. 12

## Detenidos dos hombres por una oleada de tirones en el centro de Palma 24

HOY CON **Diario de Mallorca**  
**Diari de l'escola**  
Distribució gratuïta  
**Diari de l'escola**

HOY CON **Diario de Mallorca**  
**de 0 a 12**  
pág. 18

LOS CONSIGUE  
**PARAGUAS DE MODA**  
HOY MIÉRCOLES  
ESTAMPADO LEOPARDO  
POR SOLO **2,99€**  
CON **Diario de Mallorca**

Consigue este **TABLET 7"**  
**TABLET 7"**  
**99,99€**  
CUPÓN Nº 13  
**Diario de Mallorca**

**2 PRODUCTOS MALLORQUINES**  
Este Sábado **GRATIS**  
y  
Complete la cartilla del juego y gane fabulosos viajes  
**EROSKI**



# ‘Sa porcella’ se adapta al comensal

La UIB presenta la lechona confitada de cerdo negro mallorquín, un nuevo producto preparado para que llegue con más facilidad a las cocinas de los consumidores

**Rosa Ferriol**  
PALMA



■ La típica lechona asada se moderniza para adaptarse al comensal. Hasta ahora comer lechona estaba ligado a una celebración o a una quedada con amigos para cocinarla en el campo. El profesor de la UIB, Jaume Jaume, y los responsables del departamento de cocina de la Escuela de Hostelería, Juan Carlos Azanza y Juan Romero, realizaron una cata científica de *porc negre* con el objetivo de remarcar su calidad y presentar un producto más fácil de cocinar para que pueda convertirse en un plato habitual en los hogares sin necesidad de haber una fiesta de por medio.

Jaume detalló que el cerdo negro mallorquín es una raza autóctona cuya carne tiene más calidad, mejor color y es más tierna y gustosa. Es una raza en peligro de extinción que se conserva para utilizar en productos de calidad. La lechona es un ejemplo pero su consumo no es generalizado y sus cualidades no se traducen en su presencia en el mercado. Asimismo su comercialización presenta obstáculos. Tres son los motivos que impiden que el *porc negre* llegue a las cocinas mallorquinas: tiene más grasa que el blanco, no se vende en raciones (compras una o media lechona) o por la dificultad de la preparación. “Mi abuela o mi madre saben cómo preparar la lechona pero mi mujer, no”, detalló Jaume. La solución, que llegó de manos de Azanza y Romero, pasa por preparar la lechona en raciones individuales. El método seguido es confitar la lechona de cerdo negro mallorquín.

Esta técnica consiste, explicó Jaume, en cocer un alimento a baja temperatura con mucho tiempo. Así, estos expertos de la cocina cortan la lechona en porciones, la condimentan con sal, pimienta y



Estos comensales fueron los afortunados que degustaron la lechona confitada. MIQUEL GARAU



Los responsables de cocina presentaron el producto. MIQUEL GARAU

un poco de licor como coñac y lo introducen en una bolsa especial al vacío. Luego lo meten en un horno especial a una temperatura de entre 50 y 70 grados entre ocho y quince horas. El resultado de este proceso sería el que se comercializaría para facilitar la preparación de la lechona de cerdo negro mallorquín a los consumidores. El profesor de la UIB puntualizó que una vez adquiridas las porciones

necesarias para una comida o una cena, el comensal deberá colocarlas en una bandeja y, con el horno precalentado a 180 o 200 grados, introducir la lechona y asarla durante 30 o 40 minutos. Cuando la piel está crujiente es sinónimo de que está a punto de comerse.

Jaume detalló que la lechona de cerdo negro tiene más grasa pero en este caso los cocineros remar-

caron que el alimento no lleva una composición añadida de grasa porque se cuece con su misma grasa, que es más saludable.

Un grupo de cincuenta comensales, además del conseller de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, Biel Company, y la rectora de la UIB, Montserrat Casas, fueron los afortunados e catar la lechona confitada de cerdo negro mallorquín. A partir de esta degustación, los cocineros sabrán si este método cumple las expectativas de calidad que demanda un consumidor al saborear una lechona asada. “El objetivo es saber si este producto se riga al concepto que los comensales tienen de la lechona asada”, especificó Jaume.

Es una manera de sacar partido a la carne del cerdo negro mallorquín. Además en una rutina marcada por la falta de tiempo, se dan facilidades en su preparación. En pocas palabras, la típica *porcella rostida* se adapta a la vida moderna.



# ‘Porcella confitada’, el futuro del ‘porc negre’ mallorquín

## El Govern estudia fórmulas para comercializar esta raza

CH. LESPEJO / Palma

El conseller de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, Gabriel Company, y la rectora de la UIB, Montserrat Casas tuvieron ayer uno de los actos que más les apetecía, especialmente a su paladar. La universidad organizó una pequeña cata científica de *porc negre* que se incluía dentro de la Semana de la Ciencia. La idea del encuentro era destacar los aspectos de calidad y de fácil preparación de un nuevo producto: la *porcella confitada de porc negre* mallorquín. La Conselleria de Agricultura Medio Ambiente y Territorio está dispuesta a intentar salvar esta raza autóctona de su futuro incierto. Su intención es usarlo como producto de calidad para intentar que su consumo se generalice. El principal inconveniente al que se enfrenta es la dificultad para prepararla y de presentarla en porciones.

El Govern, a través del Instituto de Biología Animal de Baleares (Ibabsa), comenzó a trabajar hace un año y medio en la búsqueda de un método para preparar la *porcella* en porciones individuales, fácil de hacer y rápido. La forma más sencilla que han encontrado para sacarle partido es confitar las porciones. «Se aconseja que se haga con una cocción prolongada del alimento a baja temperatura», recordaron desde el Govern en la presentación del proyecto de ayer.

Durante los últimos meses de investigación se han analizado múltiples aspectos esenciales para poner en marcha la nueva forma de comercializar la *porcella*. «Se deben tener en cuenta aspectos

como el peso ideal, el tipo de alimentación, así como el tiempo y la temperatura de cocción», matizaron desde el Govern. El trabajo técnico está dirigido por el técnico del Ibabsa Jaume Jaume y cuenta con la participación de los respon-

sables del departamento de cocina de la escuela de hostelería de Baleares, Juan Carlos Aranza y Juan Romero. Durante esta semana también se hará una cata de vino de la denominación de origen de Binissalem.



Biel Company, conseller de Agricultura, y la rectora de la UIB.



## El 'porc negro' mallorquín, un producto tradicional de las Islas y de gran calidad

Medio centenar de personas participaron ayer en una degustación científica de 'confit de porcella' elaborado con la raza autóctona

S. CARBONELL

### ► MESA REDONDA

La cata científica empezó con una mesa redonda en la que participaron Juan Carlos Azanza y Juan Romero

El *porc negre* mallorquín fue ayer el protagonista de la cuarta y penúltima sesión del ciclo de catas científicas organizado por la Oficina de Suport a la Reserca (OSR) de la Universitat de les Illes Balears (UIB), en el marco de la Setmana de la Ciència i la Tecnologia 2011.

Al ser una raza autóctona en peligro de extinción que se conserva para su utilización en productos de calidad, la cata, dirigida por el profesor de la UIB, Jaume Jaume, contó además con una mesa redonda a cargo de Juan Carlos Azanza y Juan Romero, responsables del Departament de Cuina de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

El objetivo básico de la cata, que consistió en la degustación de un confit de *porcella*, era el de destacar aspectos de calidad organoléptica y de facilidad de preparación de un nuevo producto, impulsado desde la UIB, la *porcella* confitada elaborada con *porc negre* mallorquín.

### Consumo

La degustación empezó con una explicación del director de la cata, Jaume Jaume, quien indicó que «la *porcella* que es un producto de gran calidad no tiene un consumo generalizado» y es así, según el profesor, «porque tiene la imagen de ser un producto excesivamente graso y mucha gente prefiere no consumirlo», además, según Jaume, «existe la creencia de que preparar una buena *porcella* ocupa mucho tiempo y lo que nosotros queremos mostrar es que se puede preparar como



▲ '**Porcella**'. Uno de los platos de confit de 'porcella' que posteriormente fue degustado por los asistentes.

confit empleando mucho menos tiempo que el habitual».

El medio centenar de asistentes a la cata pudieron comprobar in situ como una *porcella* troceada, cortada en porciones individuales, elaborada con su propio jugo y sin condimentos grasos, produce un sabroso confit, que fue el producto degustado ayer tarde en el aula Mestre Tomeu Esteva de la Universitat balear.

«Nuestra intención es que los asistentes a la cata tengan claro que se trata de un producto de calidad, que nos recuerda a la *porcella* tradicional que todos hemos comido en alguna ocasión, pero confitada sin un exceso de grasas», apuntó Jaume Jaume y animó a los asistentes a continuar degustando y comiendo este producto tan tradicional en las Islas.



Jaume, Azanza y Romero, con Montserrat Casas y Gabriel Company.



La degustación contó con la participación de medio centenar de personas.



▲ **Degustación**. Una de las asistentes a la degustación observando la textura de la porcella y a punto de probar su buen sabor ■ Fotos: MIQUEL ÀNGEL CAÑELLAS

### EL APUNTE

#### Company y Casas apoyan la raza autóctona

El conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, Gabriel Company, y la rectora de la Universitat de les Illes Balears (UIB), Montserrat Casas, asistieron ayer al 'Tast Científic' organizado por la UIB en el marco de la Setmana de la Ciència para mostrar su apoyo a esta actividad y a la raza autóctona del *porc negre* que está en peligro de extinción y que está siendo utilizado como producto de calidad y con una gran tradición en las mesas de las Islas.



### UIB Tast 'científic' del porc negre i la porcella

El porc negre mallorquí fou ahir el protagonista de la quarta i penúltima sessió del cicle de tasts científics, organitzat per l'Oficina de Suport a la Recerca (OSR) de la Universitat de les Illes Balears (UIB), en el marc de la Setmana de la ciència i la tecnologia 2011. En ser una raça autòctona en perill d'extinció que es conserva per a la utilització en productes de qualitat, el tast, dirigit pel professor de la UIB, Jaume Jaume, inclogué, a més, una taula rodona a càrrec de Juan Carlos Azanza i Juan Romero, responsables del Departament de Cuina de l'Escola d'Hoteleria. • S.C./dB





B.RAMON

### 'ENTRE MOLÉCULAS'

#### La Semana de la Ciencia, en el Caixaforum

► La Universitat de les Illes Balears ha organizado una exposición educativa en el Caixaforum con motivo de la Semana de la Ciencia. **R. PALMA**



## EXPOSICIÓN

**'Entre molèculas', la química más divertida**

■ La UIB, en colaboración con CaixaFòrum Palma, propone una manera divertida y amena de entender la química. La exposición *Entre molèculas*, que podrá visitarse a partir del día 14 y hasta el 20 de noviembre en el CaixaFòrum, está compuesta por 22 plafones que introducen al visitante en el papel central de la química y sus aportaciones a la humanidad. La muestra se enmarca en el Año Internacional de la Química declarado por la ONU. **REDACCIÓN PALMA**



## El gusto por el tomate de 'ramellet'

Medio centenar de personas participan en una nueva degustación científica en la Universitat

MÓNICA GONZÁLEZ

El tomate de *ramellet* fue el protagonista de la tercera sesión del ciclo de catas científicas que, un año más, organiza la Universitat de les Illes Balears, en el marco de la Semana de la Ciencia. Medio centenar de personas asistieron a la degustación guiada, bajo la dirección de Jaume Jaume, profesor asociado de la UIB y técnico del Institut de Biologia Animal de les Balears; que estuvo acompañado por Josep Cifre, doctor del Área de Producción Vegetal de la UIB, y Miquel Àngel Conesa, profesor ayudante del mismo área.

La degustación comenzó con una explicación sobre el tomate de *ramellet* y después se cataron cuatro tipos: dos tomates de *ramellet* auténticos, un falso tomate de *ramellet*, que también se encuentran en el mercado, y por último un tomate de otra variedad, con lo que se pudo apreciar sus diferencias en propiedades y características. Todos ellos se degustaron a la vieja usanza, restregados sobre un pan moreno mallorquín, con un poco de aceite de oliva

mallorquín y acompañados de un vaso de vino tinto.

En la sesión se expuso que el tomate de *ramellet* es propio de las Islas, aunque aún no se puede asegurar cuántos tipos existen. Pero sí que todos comparten unas características propias de la que la principal es su larga conservación sin necesidad de refrigeración, más allá de seis meses e incluso un año. Otras peculiaridades son que es capaz de cultivarse sin regadío en verano y desde el punto de vista organoléptico es un tomate con piel muy fina y pasta muy suave, que lo hacen muy apropiado para ser restregado en el típico *pa amb oli* o para hacer un sofrito.

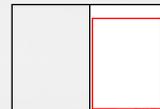
De forma tradicional el *ramellet* se cultivaba para ser consumido por los propios productores a lo largo del invierno, cuando no había tomates, pero hoy día esto ya no es necesario y eso ha hecho posible que puedan entrar en el mercado falsos tomates de *ramellet*.



Jaume Jaume dirigió la degustación, para la que se llenó el aforo e, incluso, hubo lista de espera. ■ Fotos: PERE BOTA



Los participantes disfrutaron del tomate de 'ramellet' restregado en pan mallorquín y acompañado de un vaso de vino.



UGT detecta claros síntomas de riesgos laborales en el Real Mallorca **DEPORTES • Páginas 39 a 41**

# Ultima Hora

PALMA, jueves, 3 de noviembre de 2011  
Año CXVIII. Número 37.563

Precio: 1,10 €  
[www.ultimahora.es](http://www.ultimahora.es)



FOTO: ASSAMPTA BASSA

La plataforma animando ayer a la ciudadanía a participar.

**PART FORANA •** Página 35

Seis pueblos participan en la marcha por el tren de Llevant, que se hará por carretera

**TELETIPOS •** Página 8



FOTO: PIER GRIMMEE

El primer ministro de Grecia, Yorgos Papandréu, monopoliza la cumbre del G20.

**La UE congela la ayuda a Grecia hasta que se celebre el referéndum**

**DEBATE CRISPADO •** Los socialistas acusan al PP de mentir y de lanzar mensajes negativos • El conseller Company 'sugiere' en el Parlament que habrá recortes en el tren porque cada pasajero resulta mucho más caro que el de autobús **LOCAL •** Página 16

## El Govern acusa al Pacte de haber llevado a Balears por el camino de Grecia

**LOCAL •** Página 22

Son Llätzer no dará toallas de mano ni pijamas a los pacientes

**LOCAL •** Página 25

Cort saca de las oficinas a 60 policías para que vigilen las calles

**CULTURA •** Página 64



FOTO: MIGUEL L. CAPELLAS

**Teatro en el castillo.** Desde hoy, y hasta el día 6, las salas del Castell de Sant Carles acogen la representación de siete obras de pequeño formato.

**SUCESOS •** Página 11

**Detenido por abusar de una niña en María de la Salut en la fiesta de Halloween**

**LOCAL •** Página 24

La calidad de nuestra dieta

► **Cata**

La UIB y el Club Ultima Hora ofrecen una cata de productos saludables

► **Conferencia**

Grases: «la dieta previene las calcificaciones patológicas»



Bartomeu Quetglas, Félix Grases, Rafael Prieto y Antoni Rosselló, antes de la sesión. FOTO: JAUME MOREY

**OTONO 2011**  
**BERLÍN**  
PUENTE DE DICIEMBRE

Salida 7 de Diciembre  
5 días / 4 noches  
Alojamiento y Desayuno

Vuelo desde Palma

Hotel Berlín \*\*\*\* **601€**

Precio por persona en habitación doble. Gastos de gestión 9€.

**NAUTALIA**  
902 811 811 [nautaliaviajes.com](http://nautaliaviajes.com)

General Riera, 44. Tel: 971 10 42 86 • Jaime Balmes, 4. Tel: 971 10 47 98

Hoy jueves  
**Mallorca a la Carta**  
MAGACIN GASTRONÓMIC  
Alimentos de temporada, recetas, trucos de cocina, sugerencias gastronómicas, restaurantes recomendados... ¡Y mucho más!  
GRATIS. EL PRIMER JUEVES DE CADA MES CON **Ultima Hora**

UTENSILIOS DE COCINA DE **Ultima Hora**

**MAÑANA**  
**TENEDOR**  
**1'50€** + CUPÓN

SÁBADO 5 DE NOVIEMBRE  
PINCEL DE SILICONA



CLUB ÚLTIMA HORA • Degustación científica

# La dieta mediterránea, la prevención contra las calcificaciones patológicas

La Universitat balear y el Club Última Hora organizaron ayer una cata de productos saludables

MÓNICA GONZÁLEZ

La Universitat de les Illes Balears celebró ayer, en colaboración con el Club Última Hora, la cata científica 'Dieta mediterránea y el control de las calcificaciones patológicas', que estuvo dirigida por el doctor Félix Grases, catedrático del área de Química Analítica de la UIB y director del Laboratorio de Investigación en Litiasis Renal y del Institut Universitari d'Investigació en Ciències de la Salut (Iunics).

Grases, que estuvo acompañado por Rafael Prieto, titular de Universitat del área de Fisiología de la UIB y miembro del Iunics, expuso la relación entre las distintas calcificaciones patológicas -básicamente cálculos renales (que afecta al 14% de la población en Balears, el 10% a nivel nacional) y calcificaciones cardiovasculares, presentes en más del 50% de las personas de más de 45 o 50 años- y la dieta. De hecho, aseveró, la dieta es responsable en un 80% de la generación o desarrollo de estas calcificaciones.

El experto explicó qué componentes ayudan a evitar estas enfermedades y cómo a raíz de las investigaciones realizadas se establecieron contactos con empresas de la Isla para el desarrollo de productos que contengan esos elementos preventivos y que, por tanto, reduzcan el riesgo de padecer esos males.



Organizadores y participantes en la cata científica, en el momento de degustar los productos.



Los asistentes pudieron degustar unos productos saludables, producto de la investigación. ■ Fotos: JALUME MOREY

Y fueron precisamente esos alimentos los que ayer pudieron degustar los cerca de 150 participantes en la cata: galletas Queli Cor (de Quely), que contienen polifenoles, antioxidantes presentes en frutas como la uva negra; galletas Galefit (de Galletes Rossellons), con fitato, un inhibidor natural del desarrollo de calcificaciones presente en las legumbres, los frutos secos o el pan integral; y Luna.Fit, un paté vegetal a base de tofu y con fitato de la empresa Embutidos Aguiló. Como acompañamiento se degustaron quesos Prilac, Aceite de Mallorca y vino de Binissalem con DO.

## Decálogo

El doctor Grases defendió firmemente la dieta mediterránea y dio a conocer el decálogo contra los cálculos renales: a saber, beber más de dos litros de agua al día, sin gas; no seguir dietas estrictamente vegetarianas, ni tampoco estrictamente proteicas, no consumir exceso de sal ni de azúcar, no tomar sol en exceso, no abusar de vitaminas como la C o D, consumir cantidades adecuadas de vitamina A y B6, hacer ejercicio con moderación, no abusar de fármacos y consumir productos ricos en fitatos y en antioxidantes (como las frutas rojas).

Tras la intervención de Grases y de los representantes de las empresas se abrió un turno de preguntas en el que los asistentes pudieron resolver sus dudas en relación a la dieta o a la salud.

En ese momento, Grases explicó que la incidencia de los cálculos es mayor en el Mediterráneo por las elevadas temperaturas y la humedad, «que hacen transpirar más, lo que da lugar a una mayor concentración de la orina, lo que es un factor de riesgo». Otra de las preguntas le sirvió para derribar el mito de que el agua del grifo de las Islas provoca cálculos renales: «el agua del grifo se puede beber, pues lo que contiene es carbonato cálcico y el ser humano no genera cálculos de carbonato cálcico».



## Las empresas

### «Estuvimos dos años trabajando para lograr un producto saludable y de buen sabor»

**Antoni Rosselló**  
Directivo de Galletes Rossellons

■ La Universitat balear contactó con esta empresa para ofrecerles sacar al mercado una galleta con fitato, un poderoso antioxidante, «y dedicamos dos años de trabajo hasta lograr un producto saludable y que además tuviera buen sabor, hasta que se consiguió», reconoció Antoni Rosselló. Hace ya cuatro años que este producto, comercializado bajo el nombre de Galefit, se puede encontrar en todos los puntos de venta de las Islas «y ha respondido muy bien», añadió este directivo de la empresa Galletes Ronsellons, unas galletas que existen desde el año 1978.



### «Nuestro paté vegetal con fitato se comercializa aquí e incluso se exporta a Alemania»

**Bartomeu Frau Oliver**  
Gerente de Sobrasadas y Patés La Luna

■ El equipo del doctor Félix Grases llegó a un acuerdo también con la empresa de sobrasadas y patés La Luna, que produce sobrasadas y patés de cerdo negro y blanco, que le propuso elaborar y sacar al mercado un producto saludable rico en fitato, un importante antioxidante. Así, desde el año 2004 esta empresa trabajó para encontrar el producto adecuado, que no podía contener carne. Al final, explican desde la empresa Embutidos Aguiló S.L., se optó por un paté vegetal, elaborado a base tofu y con fitato, que una vez finalizado, bajo la supervisión del Laboratorio de Investigación en Litiasis Renal, se empezó a comercializar en el año 2005 bajo el nombre de Luna.Fit, y actualmente incluso se exporta a Alemania. El gerente de la empresa, Bartomeu Frau Oliver, no pudo asistir ayer a la cata científica celebrada en Es Baluard, pero sí estuvo presente el producto, que pudo ser degustado por los participantes, que comprobaron que la salud no está reñida con el buen sabor.

### «La empresa propuso al doctor Grases sacar al mercado una galleta cardiosaludable»

**Bartomeu Quetglas**  
Director comercial de Galletes Quely

■ «La colaboración de la empresa Galletes Quely y la Universitat de les Illes Balears comenzó hace unos tres años, cuando nosotros contactamos con el doctor Félix Grases y su equipo para proponerle elaborar una galleta cardiosaludable y con **b e n e f i c i o s** antioxidantes y así fue como nació la galleta que se comercializa como Queli Cor», explicó ayer Bartomeu Quetglas a los asistentes. «Este producto está en el mercado balear desde hace un año y medio aproximadamente y sus ventas son más o menos aceptables», confirmó.





# Última Hora

Vuits i nous



## OPINIÓN

POR PERE BONNÍN

### El parque temático

Insté en la urgencia de una Facultad de Medicina, pero el forastero del lugar opta por un parque temático de piratas. Genial. Se trata sin duda de los piratas que se apoderaron del Estado y han vaciado las arcas con su administración manirrota y su enriquecimiento personal. Otros no conocemos por estos pagos. Será divino ver a Suárez con su café para todos comprando el petróleo más caro del mundo; al capitán González y sus muchachos apoderarse de la Seguridad Social, de Galerías Preciados, de la Caja Postal de Ahorros, etc. y convertirse en respetados lores del Reino, o al patriótico Aznar y sus populares con la privatización del patrimonio público, promoción de imagen y burbuja inmobiliaria, cuyo principal beneficio fue incrementar los metros cuadrados de la bandera monárquica y las cuentas bancarias de los gestores. Veremos a capitanes de aquellos galeones empresariales del Estado descargando el botín en paraísos fiscales; al PER, a KIO, a l'amo en Biel con su túnel, a Fageda con su cementerio, a Matas con sus delirios de grandeza y a *tutti quanti* hicieron su agosto con su parcela de poder. La muy honorable orden de la piratería política, dilapidando la ayuda europea, ha conseguido que este país siga tan atrasado como antes. Si tienen huevos de hacer tal parque temático, auguro a Theme Park y a Delgado el negocio más fabuloso del siglo.

## Los sentidos del vino

La DO Pla i Llevant-Mallorca abrió el ciclo de catas científicas de la Universitat balear

MÓNICA GONZÁLEZ

Los vinos de la Denominación de Origen Pla i Llevant-Mallorca centraron ayer la primera sesión del ciclo de catas científicas que, un año más, organiza la Universitat de les Illes Balears, en el marco de la Semana de la Ciencia.

Medio centenar de personas asistieron a la degustación guiada de vinos a cargo del profesor José Escalona, investigador contratado y doctor del área de Viticultura y Enología de la UIB.

La sesión fue abierta por el presidente del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla i Llevant-Mallorca, Antoni Bennàssar, quien dio a conocer a los participantes las características de esta DO creada en 1999, así como sus vinos y variedades.

Tras las explicaciones llegó el momento de la cata propiamente dicha, que incluyó un taller de identificación de aromas, de cuatro caldos genéricos del Pla i Llevant: un blanco de añada de 2010, un rosado de añada, un tinto joven y un tinto de crianza.

La DO Pla i Llevant implica a dieciocho municipios de Mallorca, que suman unas 340 hectáreas de terreno dedicadas a viñedo, informó Bennàssar. Hay alrededor de 105 payeses comprometidos, que venden su producción a las bodegas de la DO, que son catorce en total.

El año pasado se produjeron casi dos millones de kilos de uva en las



El profesor José Escalona dirigió la cata, celebrada en el edificio Mateu Orfila. ■ Fotos: TERESA AYUGA

tierras que entran dentro de la DO y se elaboraron 1.400.000 litros de vino con este sello de calidad, pero este año la producción ha bajado un 15%, expuso Bennàssar, «por causas meteorológicas, entre otras que no podemos controlar, porque las plantas no producen lo mismo cada año».

### Próximas catas

La próxima cata de este ciclo, tendrá lugar el miércoles 2 de noviembre, en el Aljub del Museu Es Baluard, sobre 'La dieta mediterránea y el control de calcificaciones patológicas'. La sesión, que se organiza conjuntamente con el Club Última Hora, estará dirigida por Félix Grases, catedrático de Química Analítica de la UIB.



Antoni Bennàssar abrió la sesión.

**EL REY DE LA PLATA**

Compramos ORO

[www.platamallorca.com](http://www.platamallorca.com)

TU CUBERTERÍA DE PLATA DESDE 1.000€ HASTA 2.100€

COMPRAMOS MUEBLES ANTIGUOS Y CUADROS DE PINTORES MALLORQUINES

Calle Ocells nº 31 Bajos. Palma. Telf: 971 221 049 / 697 521 327

Serrano Hotels  
CALA RATJADA *You First!*

**ESPECIAL FIN DE SEMANA**

Hotel&Spa S'Entrador Playa \*\*\*<sup>sup</sup>

51'00€

Habitación doble pers./día M.P.

61'00€

Habitación doble pers./día P.C.

Incluye entrada gratuita al Spa. Sábado noche: cena de gala y baile. Niños de 2 a 12 años: 50% de descuento (compartiendo habitación con 2 adultos). No se permite la entrada al OASIS SPA a menores de 16 años. Para los más peques el SPA KIDS.

RESERVAS 971 564 670 [www.serranohotels.com](http://www.serranohotels.com)

VIAJES  
**PEGASO** S.L.

Avión ida y vuelta,  
+ Hotel\*\*\* PC  
+ Transfer

971 76 34 92

**VIAJES CULTURALES**

GALICIA 4 al 8 Nov 220€

DALÍ Y SUR FRANCIA 24 al 28 Nov 195€

ASTURIAS 24 al 28 Nov 195€



**Hiper Panda**

Donde encontrarás objetos de regalo, complementos, calzado etc.

**POLÍGONO DE SON MORRO**

C/ Son Morro, 24 y Proyecto Home 13  
Entrada por carretera Manacor-Rotonda Camí Salard  
De Lunes a Sábado de 9 a 21 • Móvil 688 097 683

## CATORCENA TROBADA EXALUMNES DE LA MISIÓN

Sábado 5 de noviembre, en el santuario de San Salvador, Felanitx.

A partir de las 11 h.

A las 12.30 h. misa para los difuntos de la asociación, en el mismo santuario y después comida de "Germanor"

Te esperamos: confirma tu asistencia antes del día 3, a los responsables de siempre.



## AGENDA

► **DIPLOMA UNIVERSITARI DE TEOLOGIA CATÒLICA I LA SEVA PEDAGOGIA.** Avui és el darrer dia per apuntar-vos a aquest diploma. Es tracta d'un títol de formació bàsica de la UIB amb el qual, juntament amb el títol de Mestre o del Grau d'Educació Infantil o d'Educació Primària podeu exercir de professor de religió catòlica. Les classes s'imparteixen a l'edifici Ramon Llull, cada divendres de 15 a 19 hores, fins al maig de 2013. Més informació a: 971 25 96 77 / [www.fueib.cat](http://www.fueib.cat)

► **LECTURA DE TESI DOCTORAL.** Magdalena Gianotti, llegirà demà la tesi doctoral, a les 12 hores a l'aula multiusos de l'edifici dels Ser-

veis Científicotècnics i dels instituts universitaris de recerca. Tractarà sobre l'Estudi de l'eliminació urinària de soluts i de la prevalència de risc litogen urinari, en una mostra de població infantil sana de Mallorca.

► **ECONOMIA A DEBAT.** Antoni Riera, director del Centre de Recerca Econòmica (UIB-Sa Nostra) i Aina M. Ripoll, sotsdirectora del CRE, impartiran la conferència 10x10, una mirada endavant. L'acte està programat en el II cicle de conferències economia a debat. Tindrà lloc demà, a les 12 hores, a la sala d'actes de l'edifici G. M. de Jovellanos.

► **TAST CIENTÍFIC.** Dia 30, a les 18 hores, tindrà lloc una degustació científica de vi de-



**Cuina de tardor amb bolets.** Ja us podeu apuntar a les jornades obertes de l'Escola d'Hoteleria. Aquesta sessió tindrà lloc dia 10 de novembre, de 17 a 20 h. Info: [escola.hoteleria@uib.cat](mailto:escola.hoteleria@uib.cat)

nominació d'origen Binissalem, a càrrec de Lourdes Picó i Margalida Amat, responsables del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Binissalem. L'acte, emmarcat en la Setmana de la Ciència i la Tecnologia, es farà a l'aula 4 de l'edifici Mateu Orfila i Rotger.

► **II CONGRÉS CATALÀ DE FILOSOFIA.** Del 9 a l'11 de novembre, la Societat de Filosofia del País Valencià, la Societat Catalana de Filosofia i l'Associació Filosòfica de les Illes Balears, en col·laboració amb l'Ajuntament de Sueca i la Universitat de València convoquen aquest congrés, en memòria a Joan Fuster, per debatre els problemes que la filosofia té plantejats tant a casa nostra com arreu. Inscripcions a: [www.valencia.edu/fce/2congres](http://www.valencia.edu/fce/2congres)



ENTREVISTA



## Balbina Nogales

Directora de la Oficina de Suport a la Recerca

# «Los 'tasts científics' surgen con la idea de atraer la atención de los ciudadanos»



Balbina Nogales Fernández, es la directora de la Oficina de Suport a la Recerca de la Universitat. ■ Fotos: PERE BOTA

La Oficina de Suport a la Recerca (OSR) de la UIB coordina la organización de la Setmana de la Ciència i la Tecnologia en la que se organiza el segundo ciclo de 'Tasts Científics' en colaboración con el Club Última Hora.

SEBASTIANA CARBONELL

**B**albina Nogales Fernández (Sabadell, 1967) es, desde el pasado mes de mayo, la directora de la Oficina de Suport a la Recerca (OSR) de la Universitat de les Illes Balears. Profesora del Departament de Biologia ahora ocupa un cargo de gestión que depende del Vicerectorat d'Investigació.



—¿Cuál es la función de la Oficina de Suport a la Recerca que usted dirige?

—Nuestra labor principal es apoyar a los investigadores en la gestión de sus proyectos. Ayudarles a hacer las solicitudes de proyectos de investigación o a gestionar los correspondientes proyectos concedidos. Nuestra misión es hacer de enlace entre el investiga-

dor y todo el proceso administrativo, que, en muchas ocasiones es complejo. Tal y como está el sistema no se puede entender que un investigador gestione el mismo todo el proyecto. Además de esto, la Oficina trabaja en la difusión de la investigación y organizamos la Setmana de la Ciència y la Fira de la Ciència de la UIB.

—¿Cómo está afectando la crisis económica a la investigación y cómo la están notando desde la propia Oficina de Suport a la Recerca?

—Nos está afectando muchísimo y a todos los niveles. El problema de los recortes es que están a todos los niveles, locales, autonómicos, estatales e internacionales y la Oficina también lo está notando.

—¿Cuántos proyectos está gestionando la OSR?

—Actualmente hay en marcha 164 proyectos nacionales; 10 europeos y 78 de la Comunitat Autònoma. La mayoría de los proyectos son del Plan Nacional de Ciencia y Tecnología del Ministerio y además también hay proyectos de cooperación con empresas. Una gran variedad de proyectos de investigación y de todas las líneas ciencia, humanidades, derecho, economía... Cuando hablamos de investigación rápidamente pensamos en la ciencia, pero hay investigación en todo. Sin duda se escapa de la idea del científico loco que todos podemos tener.

—¿Cuánta gente trabaja en la Oficina que usted dirige?

—Somos un equipo formado por 8 personas, y yo como directora, y cada uno tiene su labor en función de su especialidad. Un

grupo de gente que está realizando un buen trabajo.

—Ustedes organizan la Setmana de la Ciència i la Tecnologia. ¿Se va a realizar? ¿Se habla mucho de problemas económicos?

—La Setmana de la Ciència i la Tecnologia se va a llevar a cabo, todos los actos están programados, a pesar de los problemas económicos.

—Este año, dentro de la Setmana de la Ciència i la Tecnologia, organizan el segundo Cicle de Tasts Científics. ¿Tanto gustaron el año pasado que han organizado un segundo ciclo?

—Si por ello se ha organizado un segundo ciclo, introduciendo algunas novedades.

—¿A quién van dirigidos los Tasts Científics?

—La filosofía general es muy concreta: los investigadores tenemos una deuda con la sociedad, nosotros hacemos investigación y generamos conocimiento como un bien social. De aquí surge devolver a la sociedad nuevos conocimientos y esa es la idea de poner en marcha los Tasts para poder llegar a la gente de la calle. Están dirigidos a todos los que

quieran participar, pero teniendo en cuenta que son actos que cuentan con un aforo limitado. La idea es atraer la atención del receptor y pensamos que una cata científica es una buena manera de hacerlo de forma amena.

—¿Cuántas catas se han organizado en la edición de este año?

—Se llevarán a cabo un total de cinco 'Tast Científics' dos de ellos de vino, el primero sobre vino del Pla y Llevant de Mallorca el día 26 de octubre y otra del vino de la denominación de origen Binissalem el día 30 de noviembre. Además hemos introducido elementos nuevos como son una cata de la tradicional 'tomàtica de ramallet' mallorquina que está organizada para el día 9 de noviembre y otro de 'porc negre' que se llevará a cabo el día 22 de noviembre.

—Cata de 'tomàtica de ramallet' y de 'porc negre' ¿Bastante originales no?



«El año pasado las catas ya tuvieron un éxito rotundo»

«El día 2 de noviembre l'Aljub de Es Baluard será el escenario de un 'tast' de la dieta mediterránea»

—Sí. La idea era introducir elementos nuevos. El año pasado las catas ya tuvieron un éxito rotundo y por ello lo que hemos intentado es introducir elementos nuevos.

—El día 2 de noviembre organizan la cata 'La dieta mediterránea i el control de les calcificacions patològiques' conjuntamente con el Club Última Hora. ¿En qué consistirá este 'tast'?

—Se llevará a cabo el día 2 de noviembre en l'Aljub del Museu Es Baluard y se ha organizado de forma conjunta con el Club Última Hora, la dirección de la cata correrá a cargo del doctor Fèlix Grases, catedrático del área de Química Analítica de la Universitat y en el mismo participarán el doctor Rafel Prieto, titular del área de Fisiología de la UIB y la doctora Antònia Costa, titular de Universitat del Àrea de Toxicologia. El aforo aproximado es de 150 personas y esperamos contar con mucha participación.



# Educaci3n avisa en el darrer moment que potser no pagarà la Setmana de la ciència

Les activitats s'havien programat entre el 7 i el 20 de novembre

Text: **C. Polls**

**PALMA** La celebraci3n de la Setmana de la ciència, que està prevista del 7 al 20 de novembre, està en perill.

La Direcci3n General d'Universitats, Recerca i Transferència del Coneixement envià ahir un correu electr3nic alertant les entitats i associacions de caràcter educatiu i científic que hi participen que "és molt probable que aquest any no poguem finançar les activitats que ens havien presentat".

La informaci3n, enviada només en castellà, diu que la possible supressi3n dels ajuts es deu "a les recents retallades pressupostàries que ha patit la nostra direcci3n general". La comunicaci3n feta als participants de la Setmana de la ciència diu que serà "divendres 21, quan us confirmarem de manera definitiva si es fa o no es fa".

El director general d'Universitats, Miquel Deià, reconegué ahir que "el director general de Pressupost ho està estudiant. Ara bé, les activitats programades des de la UIB no patiran, en principi, cap retallada".



Una nina observa amb microscopi. Foto: D. Espinosa

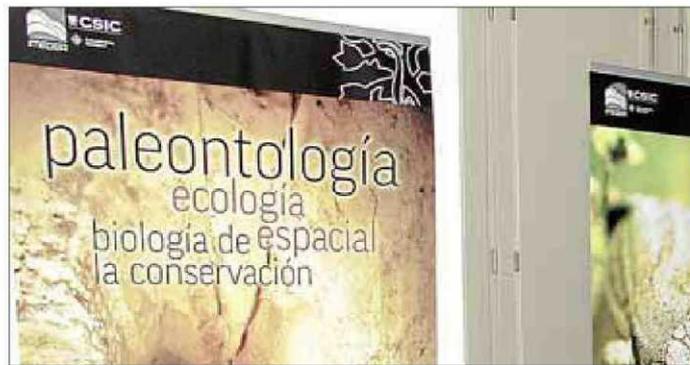
D'altra banda, el conseller d'Educaci3n, Cultura i Universitats, Rafel Bosch, assegurarà ahir, durant una vista al Col·legi Sant Josep Obrer, que "esper que, d'aquí a quatre anys, l'educaci3n a les Balears sigui més competitiva, molt millor en matèria lingüística i que es redueixi el fracàs escolar". Bosch assegurarà que el seu somni és assolir l'objectiu de millorar el sistema educatiu balear, "fins i tot en les situacions més complicades".•

## Els directors diuen que no han cobrat

**PALMA** Els directors d'Educaci3n Infantil i Primària diuen que encara estan pendents de rebre el 75% de l'assignaci3n de funcionament del segon quadrimestre. Així ho posaren de manifest durant l'assemblea de l'Associaci3n de directors i directores d'Educaci3n Infantil i Primària de Mallorca

(Adipma), que se celebrà dimarts. A més, també diuen que encara no els han abonat les partides del fons de reutilitzaci3n de llibres.

Els directors reclamen ser rebuts pel conseller d'Educaci3n, Cultura i Universitats, Rafel Bosch, a qui volen traslladar les seves inquietuds. • **C. P.**



Una de las actividades de la Setmana de la Ciència 2010.

## Los recortes presupuestarios amenazan la continuidad de la Setmana de la Ciència de la UIB

R.L. La Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats ha comunicado a los orga-

nizadores de la Setmana de la Ciència la Universitat de les Illes Balears (UIB), que mañana, viernes, les confirmará si ese evento ten-

drá continuidad, que pelagra debido a los recientes recortes presupuestarios que ha sufrido la Direcció General d'Universitats, Recerca i Transferència del Coneixement.

Ese organismo «lamenta» tener que comunicar que este año es muy proba-

ble que no pueda financiar las actividades de la Setmana de la Ciència que les habían presentado, según la nota recibida por las entidades y asociaciones de carácter educativo y científico. La Setmana de la Ciència abordaba distintas actividades, varias de ellas, celebradas en el Centre Cultural de Sa Nostra.

**>PROYECTOS CON FUTURO****La Semana de la Ciencia celebra el año Internacional de la Química**Por **Elena Soto**

Arqueología, Química, Física Interdisciplinaria y catas científicas son los cuatro bloques en los que se divide el programa de actividades organizadas desde el Vicerrectorado de Investigación de la UIB para la Semana de la Ciencia y la Tecnología 2011, que se clausurará el próximo 30 de noviembre.

El Grupo de investigación Arqueobaleare lleva a cabo diferentes

actividades para acercar el mundo, de la Arqueología a todos los que sientan curiosidad por saber más sobre la prehistoria en Baleares. Así, entre los actos organizados, están las visitas a yacimientos arqueológicos como el del Puig de Morisca o els Closos de Can Gaià.

Con el lema 'Química: nuestra vida, nuestro futuro', la ONU ha declarado 2011 el Año Internacio-

**Acto de presentación de la Semana de la Ciencia en la UIB. /UIB**

nal de la Química, y a esta disciplina está dedicado el segundo grupo de actividades. Además el año 2011 coincide con el centenario de la concesión del Nobel de Química a Marie Curie, y es una excelente oportunidad para reconocer la contribución de las mujeres a la ciencia.

Otro de los apartados es el del ciclo de catas científicas de productos de las Baleares. El objetivo de esta actividad es introducir la vertiente científica en estas experiencias. En ellas participan los estudiosos de la UIB que han realizado trabajos de investigación sobre los productos que se degustarán.



www.sanostra.es

SUPLEMENT SETMANAL  
Dimarts, 18 d'octubre de 2011"SA NOSTRA"  
Solidària

Manuel Toharia, divulgador científic

## "A la vida tot és química"

**"La química o la vida". De què ha parlat en el transcurs de la seva conferència?**

Sobre que la unió entre àtoms i molècules és la garantia de l'existència de la matèria, viva o inert, i que sense la comprensió que hem anat adquirint d'aquestes lleis naturals no gaudiríem del progrés actual. Ara que tant es parla de la bioquímica, està més que justificat afirmar que, en efecte, la química és la vida. Millor encara, que la vida és química. La seva mala fama no està justificada en absolut.

**Física o química, quin és el seu paper en la ciència?**

La bioquímica, biofísica, química quàntica, física atòmica, biologia molecular... Totes aquestes activitats científiques juguen un paper fonamental en la comprensió de la naturalesa i les seves lleis. L'eventual aplicació d'aquests coneixements és essencial per a la millora de la qualitat i prolongació de vida de la gent.

**Com contribueix la recerca química al benestar de la nostra societat?**

En tots els ordres de la vida, quotidiana o especialitzada, trobam aplicacions de la química: des dels medicaments a les fibres de la nostra vestimenta, des del que bevem o menjam fins al que ens permet viatjar.

Els fenòmens atmosfèrics com l'efecte hivernacle o la comprensió última del que passa a la natura tenen

a veure amb reaccions químiques.

**Com influeix el consum energètic en el canvi climàtic?**

Actualment, emetem molts gasos d'efecte hivernacle, bàsicament a causa del consum de combustibles fòssils, responsable del 80% de l'energia que utilitzam. Molts científics sostenen que això produirà un escalfament anòmal dels climes, i aconsellen un menor consum d'aquests combustibles, més energies renovables, més estalvi i més eficiència en els nostres processos productius.

*"La ciència és internacional, no és local ni nacional"*

**I quin tipus d'energia és la més sostenible i convenient per al planeta?**

Cap font d'energia és del tot sostenible o convenient, perquè consumim en excés. Qualsevol tipus d'energia té algun inconvenient relacionat amb la sostenibilitat o amb el preu. Les no renovables s'acabaran, les renovables alteren en certa manera els cicles naturals i cremar carbó és el més barat, però també el més contaminant.

**Obligarà el descobriment sobre la velocitat dels neutrins a revisar tota la ciència?**



*Manuel Toharia Cortés (Madrid, 1944) es dedica, des de fa més de 40 anys, a la divulgació científica, àmbit en el qual ha escrit 32 publicacions. Aquest reconegut 'home del temps', que dirigeix actualment la Ciutat de les Arts i les Ciències de València, ha impartit la conferència "La química o la vida" al Centre de Cultura "SA NOSTRA", dins de la Setmana de la Ciència i la Tecnologia, organitzada per la Universitat de les Illes Balears.*

Primer caldrà veure si es confirma aquest experiment. Per algun lloc "hi ha d'haver" algun error, perquè milions d'experiments anteriors confirmaven que, com prediu la teoria, la velocitat de la llum és inabastable. Una sola prova no pot anul·lar el que altres milions d'experiments diferents confirmen i, si cal trobar una teoria nova que complementi l'anterior, és possible fer-ho sense revisar tota la ciència ni anul·lar el ja sabut.

**Com podem estimular l'interès dels infants per la ciència?**

Deixant-los que preguntin, cercant amb ells les respostes i empenyent-los a fer noves preguntes. Els nins són

científics en potència. Sempre pregunten per què i com. L'inconvenient és que solem donar-los respostes a preguntes que no tenen i no sempre responem a les preguntes que formulen. Aquest és un dels problemes de l'ensenyament reglat.

**I una vegada estimulats, com evitar la fuga de cervells?**

La ciència és internacional, no és local ni nacional. El que anomenam fuga de cervells és només la mostra de que els nostres sistemes educatius són bons, encara que per investigar han d'anar a l'estranger. No obstant, els seus descobriments tard o d'hora ens afectaran també a nosaltres.

SOLIDARITAT

## Oberta la convocatòria "SA NOSTRA" Solidària 2012



L'Obra Social posa en marxa la convocatòria "SA NOSTRA" Solidària 2012. Les ONG de les Illes Balears poden presentar les seves sol·licituds de forma *on-line*, a través de la pàgina [www.obrasocialesanostra.com](http://www.obrasocialesanostra.com). La dotació de cada projecte pot assolir 20.000 euros.

**Formació, integració, urgències socials, dependència i cooperació**

Els projectes i les activitats han d'anar adreçats a promoure alguna de les finalitats següents:

- Integració i inserció social o laboral mitjançant la formació de les persones usuàries
- Creació o millora de serveis d'atenció assistencial i social
- Autonomia de les persones, dels grups o de les comunitats i potenciar-ne les capacitats
- Formació dels professionals o cuidadors
- Noves estratègies d'atenció i d'actuació social i terapèutica
- Resoldre situacions puntuals crítiques per evitar desnonaments familiars, falta d'aliments o medicaments, tall de subministraments, etc.

Els col·lectius als quals han d'anar destinades les activitats i els projectes presentats són persones: en situació de risc o d'exclusió social; amb discapacitat, malaltia crònica, i en situació de desatenció.

**Ajuts de fins a 20.000 euros**

Es poden sol·licitar ajuts per a dos tipus d'acció: activitats o accions de caire puntual amb finalitat (fins a 3.000 euros); i projectes o accions de més durada i de més complexitat (fins a 20.000 euros).

Els criteris de valoració són: l'interès, la utilitat, la qualitat, la coherència interna, el caràcter innovador i l'oportunitat de l'activitat o del projecte.

**Període de votacions: 16 de gener a 19 de febrer**

Els clients de "SA NOSTRA" podran atorgar el seu vot als projectes seleccionats pel jurat durant el període comprès entre el 16 de gener i el 19 de febrer de 2012.



## CONFERENCIA

### “La Química o la Vida”

Manuel Toharia, director científico de la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia, ofrece, mañana martes, la conferencia “La Química o la Vida”.

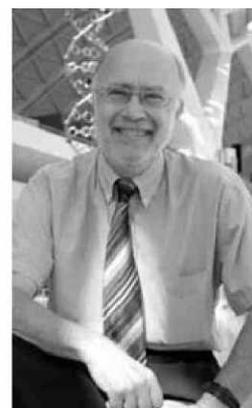
Hablará de cómo la comprensión de las leyes de la naturaleza

ha generado el actual nivel de progreso que disfrutamos todos.

La charla, organizada por la UIB, se enmarca en la Semana de la Ciencia y la Tecnología que promueve la Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats del Govern.

**Fecha:** Martes, 11 de octubre, 19.30 h

**Lugar:** Centro de Cultura de Palma (c/ Concepció, 12)





## Comienza la Setmana de la Ciència i la Tecnologia

G. R. PALMA

■ La Setmana de la Ciència i la Tecnologia que impulsa la Universitat de les Illes Balears comienza hoy con la actividad *Juguem a ser arqueòlegs* (10 horas, arqueódromo instalado en el campus), en el que los participantes podrán excavar un yacimiento simulado, trabajar con restos, trazar dibujos arqueológicos e interpretar sus hallazgos.

La Setmana de la Ciència i la Tecnologia se desarrollará hasta el 30 de noviembre y está estructurada en cuatro grandes bloques: arqueología, química, física y gusto. El objetivo es el de fomentar el interés por la ciencia y la participación ciudadana en los temas científicos. Las actividades están orientadas a la comprensión del impacto que tienen sobre el día a día y la calidad de vida de los ciudadanos.

La conferencia *La Química... o la vida?* (Sa Nostra, 11 de octubre), la ponencia *La dieta mediterrània i el control de les calcificacions patològiques* (Es Baluard, 2 de noviembre) y la exposición *El làser, un invent que ha revolucionat les nostres vides* (Es Baluard, 26 de noviembre) son solo algunas de las actividades programadas.