



La Universidad investiga el efecto de los hongos en la curación del ibérico

Los estudios los realizó el Ciale durante la última década para aplicarlos en la gastronomía y no se descarta crear una patente

RICARDO RÁBADE / WORD

SALAMANCA. El Instituto Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias (Ciale) de la Universidad de Salamanca y los hermanos Sánchez Monje, del restaurante Don Fadrique, iniciaron hace más de diez años las investigaciones centradas en el tratamiento y adaptación a la cocina de varios tipos de hongos.

Los dueños de este restaurante, situado en Alba de Tormes, que provienen de una familia con una gran tradición matancera, detectaron en el año 2009 que algunas bodegas curaban mejor unos embutidos que otros, principalmente por la flora que habitaba en ellas. Con esta premisa, contaron con la colaboración de José Sánchez, catedrático de Botánica e investigador del Instituto Hispano Luso de Investigaciones Agrarias (Ciale) para diseñar y definir el proyecto con el objetivo de analizar las causas de este fenómeno, así como conocer y aplicar la posible utilización de hongos en la cocina.

La Universidad de Salamanca se encargó de desarrollar las tareas de selección e identificación de las especies de hongos presentes en las muestras, tras someterlas a diferentes análisis de laboratorio, tanto de ADN, como sensorial y organoléptico.

Después de analizar un importante número de muestras, seleccionaron los seis hongos en los que más se manifestaban, tanto en nariz como en boca, las sen-



Participantes en la presentación de la investigación en el Aula Francisco de Vitoria. USAL

saciones de las bodegas.

Una vez obtenidas las conclusiones del estudio, en el restaurante Don Fadrique se encargaron de llevarlas a la práctica aplicándolas en su propuesta gastronómica. La integración de mohos en los platos le permite conseguir más profundidad en los sabores y su utilización como aromatizantes. Siguiendo un proceso muy laborioso y siempre a baja temperatura, infundieron los hongos y comprobaron los matices que pueden aportar cada uno de ellos a sus recetas.

En este sentido, 'Saborea la bodega' es la propuesta gastronómica de los hermanos Nicolás y Manuel Sánchez Monje, en la que se plasman todos estos años de investigación y que revela los resultados de los resultados obtenidos en los estudios llevados a cabo junto al Ciale.

La institución académica baraja la posibilidad de impartir un título de postgrado sobre ciencia y alta gastronomía

Además, constituyen también finalidades específicas del Ciale el perfeccionamiento de técnicas y conocimientos agrobiológicos de los estudiantes universitarios postgraduados, la formación de personal técnico especializado, así como el desarrollo de cursos, seminarios y cualquier otra actividad que contribuya a un mejor conocimiento de los aspectos agrícolas implicados en el desarrollo socioeconómico de Castilla y León, ya que el sector agroalimentario es la principal activi-

dad económica de nuestra región.

No se descarta que el esfuerzo desarrollado en este sentido pueda alcanzar nuevas metas en el futuro mediante la creación de una patente, tal como llegó a plantear el rector Ricardo Rivero a los investigadores del Ciale.

En otro orden de cosas, la vicerrectora de Postgrado y Ciencias de la Salud de la Universidad, Purificación Galindo, avanzó ayer, durante la presentación de esta investigación, que está barajando la idea de poner en marcha un título de postgrado enfocado hacia la alta gastronomía y la ciencia. Para ello, la Universidad ha propuesto esta idea, para contar con su colaboración, al presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansóñ, quien participó también ayer en la presentación del estudio sobre la flora del ibérico.