

Conocer y degustar

Neurociencia para Julia

Xurxo Mariño
Laetoli. Pamplona, 2012
221 páginas. 17 euros

Paladear con el cerebro

Francisco Javier Cudeiro Mazaira
CSIC / Catarata. Madrid, 2012
126 páginas. 12 euros

Por Antonio Calvo Roy

COCINAR ALIMENTOS ya es un rasgo diferenciador de la especie humana, pero lo es aún más "la liturgia que rodea una comida". Es algo que puede hacerse gracias a esa máquina que está en la "protuberancia que hay por encima del cuello", donde reside la mente, que es lo que nos ha permitido aprender a cocinar y nos hace disfrutar de la gastronomía. Dos neurocientíficos, en dos libros de divulgación, desentrañan cómo es esa máquina de la mente y cómo hemos llegado a ese grado de especialización gastronómica.

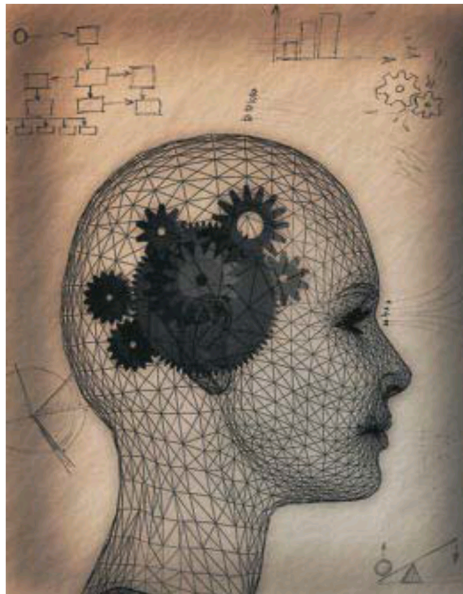
Se trata, por tanto, de dos libros complementarios que tienen la ventaja de estar escritos para todos los públicos. El que va dirigido a Julia, una adolescente, cuenta cómo está organizado en encéfalo, eso que normalmente llamamos cerebro, aunque el cerebro es en realidad solo una parte del encéfalo, junto al tálamo, el cerebelo y el tronco del encéfalo, todo lo que compone el sistema nervioso central. Se detiene en su estructura, su funcionamiento, sus atributos y sus mitos, contándonoslo todo a Julia y, de paso, a todos nosotros.

Esá manera de narrar en segunda persona le permite al autor un tono de cercanía y proximidad en el discurso que ayuda a que el texto y los temas fluyan casi como en una

conversación, sin perderse en tecnicismos pero sin renunciar a tratar todos los temas con la suficiente profundidad. Y la edad de la interlocutora favorece el uso de ejemplos actuales y metáforas contemporáneas que hacen del libro una pieza muy agradable de leer. Insisto, sin renunciar a la profundidad de los temas y de los entresijos de los sesos.

No hay Mariño tampoco de los asuntos más filosóficos, como "el problema mente-cuerpo" y el dónde se encuentran nuestro yo cuando dormimos profundamente. Pues, como dice Mariño, junto a la mayoría de los neurocientíficos, desvanecido, es decir, en el mismo sitio en el que está la luz de la bombilla cuando está apagada. Y es que el sueño es uno de los grandes misterios aún por resolver del funcionamiento del sistema nervioso central; no se sabe con certeza para qué sirve y qué utilidad tiene, aunque "ya se han desvelado aspectos de su función de gran importancia".

Y, una vez que sabemos cómo es esa máquina biológica que nos permite pensar, se comprueba fácilmente que se le saca mucho partido en los fogones. Así, entre el consumo más o menos casual por parte de nuestros antepasados remotos de animales quemados en incendios, pasando por el aprendizaje del uso del fuego por parte del *homo erectus*, algo que "no parece haber ocurrido hasta hace unos 790.000 años", hemos llegado a la lasaña de morcilla y el vino del Priorato tras una historia



La mente es clave para disfrutar de la gastronomía. Foto: Getty Images

que solo utilizamos el 10% de las neuronas, otra falsedad no por extendida más cierta. Hilvanando su historia con casos concretos, nos coloca ante una visión del mundo, a través de las mentes de otros, que ayuda a comprender el funcionamiento de nuestra propia mente. Incluida su relación con el estómago, es decir, por ejemplo, por qué sabemos que estamos saciados o que tenemos hambre.

Los dos autores son profesores en la Universidad de A Coruña y los dos son investigadores del Instituto Biomédico de A Coruña, en cuyo laboratorio de Neurociencia y Control Motor, dirigido por Cudeiro, trabaja Mariño. Además, ambos libros comparten una intención clara, la de ser entendidos, algo que es muy de agradecer. Los autores no tratan de impresionar al lector con su erudición, sino de contarle una historia científica de manera amena y rigurosa. Frente a aquellos autores cuyo prestigio nace de su inteligibilidad, Mariño y Cudeiro, en la estela de Sagan, Gould, Diamond y Delibes, recurren a la metáfora, al humor, al guiño cómplice, en definitiva, agradable y fácil.

Además de los libros, Xurxo Mariño, que en 2011 ganó el premio especial de jurado en el primer certamen de divulgación científica de la FECYT, ha hecho divulgación en la televisión gallega y es, junto al actor Vicente de Souza, el inventor de los *dircurshows*, una nueva modalidad de teatro de divulgación de la ciencia muy interesante, divertida y exitosa. ●

evolutiva del sistema nervioso, y de la cultura, que Francisco Cudeiro ofrece con humor y con rigor.

Claro que los fogones son, para Cudeiro, una excusa para hablar de lo que sabemos de las neuronas, y del resto de células del sistema nervioso, de la genética, del gusto, de la empatía, los sueños, la música de Mozart, el amor y el placer, y no solo el arte culinario. Y, también, de los mitos, como que el cerebro dormido está inactivo —es justo al contrario—, o

MUSAC Museo de
Arte Contemporáneo
de Castilla y León

Geta Brătescu

Los talleres de la artista
(The Artist's Studios)

Inauguración sábado 9 de marzo
09 /03 – 28 / 09 /2013



EXPOSICIONES ACTUALES

Lara Almarcegui
Parque fluvial abandonado
Hasta el 13/10/2013

Rosa Barba
Un lugar para un único individuo
Hasta el 09/06/2013

Alejandra Riera
vues partielles,
vistas parciales
Laboratorio 987
Ciclo expositivo
La forma y el querer-decir
Hasta el 16/06/2013

Apolonija Šušteršič
Auditorium / Display
Proyecto Vitrinas
Hasta el 16/06/2013

www.musac.es
facebook.com/museomusac
Twitter: @musacmuseo

Para más información suscríbete a nuestro boletín a través de musac@musac.es
MUSAC, Avda. Reyes Leoneses, 24. 24008, León



es vida  Junta de
Castilla y León

EL PAÍS **BABELIA** 09.03.13 **13**

Printed and distributed by NewspaperDirect
www.newspaperdirect.com US/Can: 1.877.980.4040 Intern.: 800.6364.6364
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW