

Divulgació

Investiguem! Com?

Aquesta vegada voldria aprofitar per fer una reflexió personal referent a la investigació. Darrerament s'ha parlat àmpliament sobre investigació, primer per motius pressupostaris i després degut al virus de l'ebola. S'han posat de manifest debats sobre les necessitats de la nostra societat i s'ha discutit sobre el que seria positiu investigar, o en tot cas més urgent. En el cas de l'ebola no s'ha investigat suficientment, segurament per una falta d'inversió, ja que és una malaltia que afecta a països amb pocs recursos. Ha estat suficient que afectés a uns pocs occidentals per posar en marxa la maquinària de les farmacèutiques, tal com va passar amb el virus de la grip aviar. Si a occident se'n parla vol dir que és un bon negoci. En el cas de la grip aviar els països del primer món es preocuparen degut a que es transmetia per aire i és impossible controlar el moviment de les aus, i per tranquil·litzar a la opinió pública, es compraren tones d'un antiviral que actualment s'estan caducant dins magatzems.

que volia tractar, que és la necessitat de fomentar la investigació. Com molts sabeu, a més de menescal de cavalls també som investigador, en el camp de la parasitologia. La reflexió que volia fer és que no hem de caure en la temptació de pensar que la investigació és una cosa que només es fa a les universitats i que s'ha de fer tota la despeses de les arques de l'Estat. Hi ha investigacions que només l'estat pot finançar, degut a la poca rendibilitat econòmica, però que produeixen un gran benefici per la societat, o bé malalties estranyes que afecten a tan poca gent que la indústria no les pot investigar. Però també hi ha un altre món, que és la investigació privada. En aquest cas els investigadors no podem més que entonar un "mea culpa".

En molts casos, com bé he pogut comprovar recentment, si estudiem problemes reals de la gent i de les empreses, amb una bona gestió és possible fer una investigació privada, costejada per empreses compromeses amb l'avanç tècnic. Aquestes empreses tenen molt clar que si tenen un



En el cas d'aquesta nova malaltia, per un motiu o un altre, s'ha posat en marxa la maquinària d'aquestes grans empreses per controlar aquest virus, però a mi encara em queda una pregunta: Quan tinguin el remei o bé la vacuna, es vendrà a un preu desorbitat als occidentals que viatgin a la zona afectada o bé es posarà a l'abast de la població local sense recursos? Ho sabrem aviat, i esperem que per una vegada el sentit comú passi davant del sentit del negoci. És òbvia la importància de la investigació per trobar coses noves, però també és important per evitar desastres. Recentment ha tornat a sortir a rotlló el tema de la Talidomida, un medicament usat als anys seixanta per evitar les nàusees a les embarassades que va acabar fent greus malformacions a centenars de persones. Gràcies a Déu aquestes coses avui en dia ja no podrien passar, ja que per poder posar un producte al mercat s'exigeixen una gran quantitat de proves que abans no eren tan rigoroses. Però aquest terrible cas va posar de manifest la necessitat de fer investigacions més completes que han portat a aconseguir uns medicaments més segurs, però ha allargat molt el temps que es necessita des de que es descobreix un medicament fins que pot arribar a les farmàcies.

Pareix que m'he desviat un poc del tema

mal resultat per algun motiu no poden seguir fent el mateix, i que el canvi a millor només pot passar per investigar coses noves que els diferenciïn de la competència. En conclusió, efectivament és important que els estats segueixin finançant la investigació necessària per fer avançar la societat, augmentar el coneixement que tenim del nostre medi, de la nostra història, o millorar el nostre benestar, però no hem de deixar de banda que si els investigadors treballem sobre temes que preocupen a les empreses se'ns obri un gran ventall de possibilitats. Amb això no vull dir que l'estat ha de deixar d'invertir amb investigació, ni que les coses que no tenen un rendiment econòmic no s'han d'investigar, ni molt menys; tan sols que també s'han de sospesar altres fonts. Un clar exemple és l'excavació arqueològica d'Almallutx, que a partir de microdonacions privades va aconseguir poder continuar amb els treballs. Aquesta inversió privada no va ser per aconseguir una rendibilitat, sinó perquè es va aconseguir crear un interès de certs sectors per cobrir aquesta investigació.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Aliments per a Gourmets... molt Gourmets (I)

Aquest Nadal seran moltes les ocasions que tindrem per a reunir-nos al voltant d'una taula; i ben segur que aquest dia intentarem cuinar una recepta un poc especial o bé emprar aquells ingredients diferents del dia a dia i que facin que el nostre dinar o sopar de Nadal sigui recordat (gratament) pels nostres comensals. Però si el que realment volem es "donar la gran campanada", aquí us recomano alguns dels ingredients més "delicatessen" que podem usar a la cuina ... us animau?

Cafè Kopi Luwak

Aquest cafè és produït principalment a les illes de Sumatra, Java, Bali, Célebes, les Filipines i Vietnam. No obstant això, és més fàcil d'aconseguir al Japó o Estats Units. El procés pel qual passa aquest cafè consisteix en què una civeta ingereix el fruit madur del cafè i posteriorment expulsa el gra parcialment digerit. Els grans que són excretats per aquests animals són modificats químicament per enzims de l'estómac de la civeta, que afegeixen sabor al cafè trencant les proteïnes causants de l'amargor. Us pot sortir un cafè per 20/30 euros o be podeu optar per comprar un quilo per uns 250 €.

Formatge de llet d'ant

Mig quilogram de formatge de llet d'ant pot arribar a costar al voltant de 500 euros. Tot i que el formatge és un dels productes alimentaris més comuns en el món quan estan fets amb llet de vaca o ovella, el formatge d'ant és un producte molt exclusiu. Doncs les femelles d'ant només poden ser munyides entre maig i setembre; i el procés dura aproximadament dues hores. Aquest producte és generat exclusivament a Moose House, una granja de 59 hectàrees a Suècia especialitzada en la cria d'ants.

Carn Kobe o Wagyu

Hi ha una ciutat al Japó anomenada Kobe, aquí es produeix la carn més cara del món, que pot arribar a costar 500 euros el quilogram (fins hi tot més). El Wagyu és una raça bovina originària de la ciutat de Kobe al Japó; d'aquí el nom de la carn. Aquestes vaques tenen una alta tendència genètica a presentar un greix característic que fa que la carn sembli com de marbre. A més de la seva disposició genètica afavoridora, aquests animals són sotmesos a una dieta especial que inclou cervesa i sake (això és entre mite i realitat); aconseguint que el gust sigui encara més exquisit. Hi ha quatre tipus de bestiar Wagyu: Japonesa negra, Japonesa marró, Japonesa clapejada i Japonesa de banyes curtes. La producció d'aquesta carn és

limitada al Japó per a la seva exportació als Estats Units, Austràlia, Uruguai, Xile, Mèxic i Argentina.

Patata La Bonnotte

La regió de Noirmoutier, a França, és l'únic lloc on creixen les patates La Bonnotte i costen 700 euros el quilogram. És difícil pensar que un tubercle sigui considerat com un dels aliments més cars del món, però, les papes La Bonnotte entren en aquesta categoria. A més de tenir un exquisit sabor salat, només es produeixen 100 tones d'aquest aliment a l'any i únicament creixen en Noirmoutier, una illa a l'est de França. Cal que la collita d'aquest producte sigui estrictament a mà, ja que la patata creix unida a la mare i es torna massa fràgil per ser recollida per una màquina. Per si fos poc, aquests tubercles es fertilitzen amb algues marines, que li donen el gust salat. La Bonnotte se sembra al febrer per ser recollida en la primera setmana de maig; però, la collita sol ser esgotada el primer cap de setmana d'aquest mes.

Tonyina d'aleta blava

Fa unes setmanes els informatius es feien ressò d'una una subhasta al Japó, on una tonyina d'aleta blava de 250 quilograms es va vendre a 736.000 €, uns 800 € el quilogram. La tonyina d'aleta blava és un dels peixos més saborosos del món i al mateix temps està en perill d'extinció. Clarament el preu d'aquesta espècie de tonyina està lligat a la raresa d'aquest peix; a més de que el sushi i el sashimi més fi de món es realitzen amb aquest ingredient. Aquest peix arriba a superar els 450 quilograms i a mesurar tres metres. El valor de mercat de la tonyina d'aleta blava ja era alt des dels temps de la Grècia Antiga, però avui en dia hi ha empreses que es dediquen a la captura d'aquesta espècie per després engreixar als peixos en gàbies en alta mar.

Si amb tot això no feis un bon menú, ja serà culpa dels convidats que són uns triats... però per si de cas encara podeu afegir un parell més de coses a la llista de compres: Tòfona blanca, Vi Vega Sicília, fongs Matsutake, safrà o Caviar de Beluga Almas, que porta un bany d'or de 24 quirats per un mòdic preu de 25.000 € el quilogram...

Bona setmana.

(Continuarà...)

Juan A. Fernández

