

«Las recetas de cocina no son sino algoritmos culturales»

Mateo Valero. Director del Centro Nacional de Supercomputación

Uno de los mayores expertos mundiales en arquitectura de ordenadores ingresa en la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia

:: PACHI LARROSA

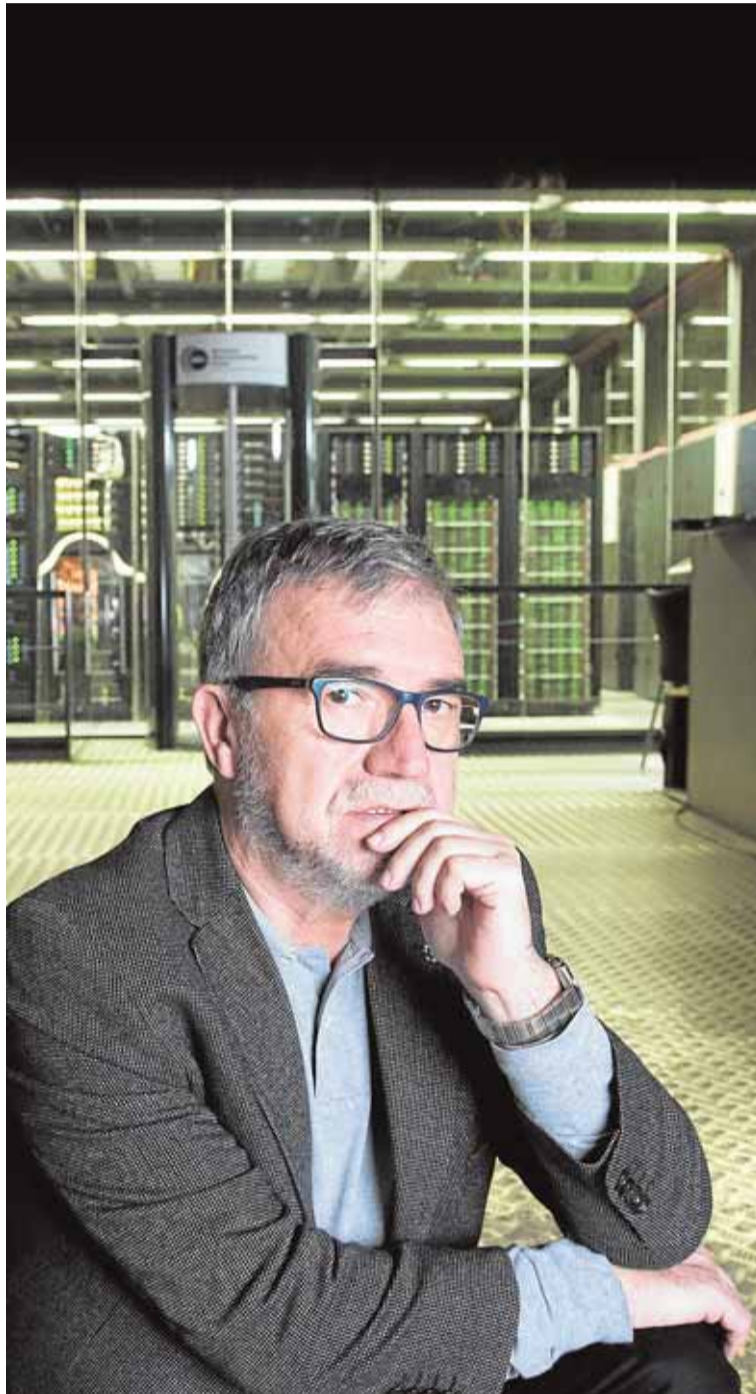
MURCIA. Ha recibido el prestigioso premio Eckert-Mauchly –el mayor galardón a nivel internacional en Arquitectura de Computadores– «por su extraordinario liderazgo en construir un centro de investigación de Arquitectura de Computadores de talla mundial», y el premio de supercomputación Seymour Cray, el ‘Nobel’ de computación de alto rendimiento (fue el primer europeo en lograrlo), entre otros muchos. Mateo Valero Cortés, director del Centro de Supercomputación de Barcelona (BSC por sus siglas en inglés) estará en Murcia por razones muy distintas a su ocupación principal: pronunciar su discurso de aceptación como académico correspondiente (también en esto, el primero) de la Academia de Gastronomía de Murcia.

–**Su discurso de ingreso tiene un tono intimista y repasa sus relaciones con la cocina y la comida desde su infancia. Parece tener muy claro que lo que comemos y cómo lo hacemos es un elemento importante de nuestras biografías.** –Las nuevas generaciones, que tienen a mano productos y comidas de todas partes, quizás han perdido la noción de los sabores de la tierra y, quizás, también han perdido la capacidad de identificar los sabores puros de las cosas. El tomate arrancado directamente de la tomatera cuando está maduro no sabe como aquel que ha madurado en el camino. Pero, no hay duda, todos evocamos sabores que descubrimos comiendo.

–**Dice que le gusta comer platos con los que tiene una historia asociada. ¿Cree que la cocina es memoria, un vehículo que transporta recuerdos, experiencias memorables?**

–Son los resultados de lo que se cocina lo que crea recuerdos. Solo recordar un guiso activa la memoria y el gusto. Muchos platos los ‘vemos’ con la nariz. Los olores, muchas veces, llegan antes que la comida a la mesa. ¿Quién no ha llegado a casa, ha abierto la puerta, y ha reconocido el olor del puchero inundando la casa? Para mí es indudable que alrededor de una mesa me han pasado cosas, siempre con amigos, que jamás podré olvidar y que asocio con el lugar, la comida y el vino de aquel día.

–**Reivindica las cocinas tradicionales, aunque usted tampoco le hace ascos a una buena comida en un restaurante creativo.**



Mateo Valero posa en la sala central del Centro Nacional de Supercomputación, en Barcelona. :: VICENS JIMÉNEZ

–En algún momento de la historia lo que hoy es tradicional, fue innovador. Las comidas caseras y tradicionales de las Españas que comemos se mantuvieron, como en otros países, gracias al tesón de las madres y las abuelas. Son parte de nuestra historia y no debemos ni podemos renunciar a ellas. Las innovaciones hay probarlas.

–**Ha visitado la Región de Murcia en varias ocasiones y ha tenido la oportunidad de probar su gastronomía e incluso hace referencia al libro ‘La cocina de la Región de Murcia’, editado por la Academia en honor al gran cocinero Raimundo González. ¿Cuáles han sido sus experiencias aquí en este sentido?**

–Qué decirle sin dejarme nada de lado. En el plato de Murcia, me gusta todo: su huerta, su pesca, sus vinos y su cabaña. Sin duda, la expe-

riencia de haber sido guiado por amigos, muy expertos en el arte del buen comer, ha influido en mi forma de querer a Murcia y apreciar mejor su comida.

–**Usted asegura que las recetas son verdaderos algoritmos culturales que se han traspasado entre generaciones.**

–Exacto, las recetas de cocina son algoritmos culturales o memes. No los memes de internet, sino como los definió Richard Dawkins: un meme es la unidad teórica de información cultural transmisible de un individuo a otro, o de una mente a otra, o de una generación a la siguiente. Las recetas son formas de tratar el producto que han pasado, de generación en generación, muchas veces de forma oral hasta nuestros días. Ojalá no se pierda esa forma de enseñar tan propia de nuestra cultura.

LOS DATOS

► **Qué.** Acto de ingreso en la Academia de Gastronomía de Murcia de Mateo Valero, director del Centro Nacional de Supercomputación.

► **Cuándo.** Esta tarde, a las 19.00 horas.

► **Dónde.** Aula de Cultura de Cajamar. Plaza Julián Romea. Murcia.

–**En el centro de supercomputación que dirige, ¿tienen alguna línea de trabajo relacionada con la alimentación, la gastronomía?**

– Bueno, trabajamos en la secuenciación del genoma del tomate y otros alimentos básicos. Y en la mejora y optimización de los sistemas de conducción de agua, en la predicción climática o de regímenes de lluvia..., que son básicos en la producción de alimentos. Sin esto no hay gastronomía. De hecho, en el año 2012, la contribución del BSC a la secuenciación del tomate (*Solanum lycopersicum*) apareció en la revista ‘Nature’ y tal es su relevancia que fue portada.

–**Los programadores del superordenador IBM Watson le enseñaron a generar combinaciones complementarias de ingredientes tras hacerle memorizar decenas de miles de recetas. De una forma más directa, ¿la supercomputación podría tener un papel clave en la codificación de todos los alimentos existentes?**

–La codificación de la información de alimentos, recetas y otra información relevante es una tarea propia de la inteligencia artificial. En España, existe el proyecto Bullipedia, dirigido por Ferrán Adrià, que tiene este objetivo. La supercomputación puede ser útil a la hora de explotar esa información y, posiblemente, generar más conocimientos o nuevas recetas.

–**Oiga, de verdad: ¿Es posible explicar cómo representamos con unos y ceros un arroz en caldero o un zarangollo, platos murcianos que usted conoce?**

–Sí, los unos y los ceros son el lenguaje de los computadores. Si podemos traducir la receta de un zarangollo del español al chino por qué no a una representación binaria. Es cuestión de saber el diccionario y la sintaxis. Si lo que me pregunta es si la máquina podrá saber a qué sabe un zarangollo, eso queda para un próximo capítulo científico. Quizá ese día, usted y yo nos sentemos con algún robot a comer zarangollo e intentar socializar con él. Eso será tan lejano en el tiempo que si usted y yo estamos allí, habremos tenido oportunidad de comer juntos muchas, muchas veces.

Un concierto junto a la Catedral cierra mañana el ciclo ‘Música y naturaleza’

:: LA VERDAD

MURCIA. El ciclo ‘Música y naturaleza’, coorganizado por la Consejería de Empleo, Universidades, Empresa y Medio Ambiente y el Conservatorio de Música de Murcia para concienciar a los ciudadanos de la Región sobre la importancia de la protección del medio ambiente, ha logrado reunir ya a un total de 830 espectadores en sus tres primeros conciertos. Las actuaciones, protagonizadas por alumnos del Conservatorio de Música de Murcia, han congregado, en concreto, a 400 escolares del municipio de Mula, 220 alumnos de centros escolares de Los Alcázares y a otros 210 espectadores en Murcia.

El ciclo cuenta con el patrocinio de la Fundación Cajamurcia y se completará mañana con un gran concierto junto a la Catedral de Murcia, en la plaza de Belluga. En esta última cita, organizada para conmemorar el Día Mundial del Medio Ambiente, se alternarán las interpretaciones de la Orquesta Sinfónica y de la Banda Sinfónica del Conservatorio con grupos de cámara, todo ello acompañado de un espectáculo de luces.

Intercambios y donaciones amplían los fondos del Cendeac con 10.000 ejemplares

:: LA VERDAD

MURCIA. El Centro de Documentación y Estudios Avanzados de Arte Contemporáneo de la Región (Cendeac) ha incrementado sus fondos con cerca de 10.000 ejemplares gracias a las donaciones e intercambios con entidades y particulares (artistas, galeristas, autores) gestionados desde el área de documentación de la biblioteca del centro durante los últimos años.

Actualmente, el Cendeac se encuentra promocionando las publicaciones de la Consejería de Turismo y Cultura, departamento del que es dependiente, en la Feria del Libro de Madrid, que se celebra hasta el día 10 en el Parque del Retiro. En el expositor de la distribuidora Distriforma se puede consultar y adquirir cualquier libro del catálogo, integrado por más de 200 publicaciones.

Las donaciones e intercambios, según explicó la directora del ICA, Marta López-Briones, «conforman una importante fuente de entrada de material bibliográfico y documental». La biblioteca del Cendeac está integrada en estos momentos por unos 40.000 volúmenes.