

Sabor, percepción, lenguaje y metabolismo centran el debate de Brainy Tongue

02/11/2016

Se trata la primera actividad organizada por Brainy Tongue, una iniciativa de colaboración entre científicos y cocineros promovida por Mugaritz, el Centro de Regulación Genómica (CRG) y Basque Culinary Center, con la colaboración del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco y AZTI-Tecnalia, que busca adentrarse en los misterios que rigen la percepción y la sensorialidad

Que empezamos a saber cómo la información sensorial viaja al cerebro y dónde se procesa; que el sabor, más allá de su papel clave en la supervivencia, nos permite imaginar; que la apariencia de la comida y las palabras que describen un plato modulan nuestra percepción; que la saciedad no está reñida con desear comer más, siempre y cuando corresponda a un sabor distinto... Estas son algunas de las conclusiones alcanzadas durante el simposio 'The sensory Logic of Gastronomic Brain', que ha reunido entre los días 24 y 26 de octubre en Basque Culinary Center (San Sebastian) a una veintena de científicos y cocineros del más alto nivel.

[Leer más](#)

