

## SE CONSOLIDA EL FORO INTERNACIONAL de Investigación en Cocina y Nutrición en el Mediterráneo

*El II Foro Internacional de Investigación en Cocina y Nutrición en el Mediterráneo se celebró del 5 al 7 de octubre en las instalaciones del Parc Bit de Palma, con las Hortalizas y el Aceite como alimentos protagonistas.*

Tras su segunda edición, los objetivos principales marcados por los organizadores del evento, se han visto cumplidos. Ya consolidado como una plataforma de comunicación y difusión de ciencia en el campo de la alimentación mediterránea, las novedades de este año han sido muy bien aceptadas por los participantes y el público asistente.

La jornada inaugural, dedicada al aceite, contó con la presencia de Santi Santamaría y Koldo Royo, entre otros expertos del mundo de la restauración, cocineros, gastrónomos y periodistas. Se presentaron las últimas investigaciones e innovaciones en tres sesiones diferenciadas en función de su localización: en el campo o en la almazara, en la cocina y en la mesa.

Las sesiones de show-cooking, como las realizadas por Benet Vicens del restaurante Béns d'Avall- Mallorca o Tim Mälzer del restaurante Bulleri- Alemania, el análisis del tratamiento de los alimentos o las catas de productos durante las jornadas, han resultado todo un éxito, dotando de un carácter más ameno y didáctico a las ponencias.

Entre los encuentros de la tarde, destinados a debatir diferentes formas de tratar los alimentos, cabe destacar el dedicado al tema Slow Food, que contó con la presencia del presidente de la Fundación Biodiversidad del movimiento en Italia, entre otros especialistas. Se hizo especial hincapié en la obligación moral y cultural que tienen los pueblos mediterráneos de proteger y potenciar sus tradiciones, el entorno y sus especies, algunas de ellas en peligro de extinción.

Durante la Cena de Gala, celebrada el lunes en Son Termens, se procedió a la entrega de los prestigiosos premios creados por el Comité Científico y que otorga la Dirección General de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación del Gobierno de las Islas Baleares, con el fin de potenciar la difusión en I+D+I en cocina y nutrición del mediterráneo. **El Premio Vedrà a la innovación gastronómica en la dieta Mediterránea**, entregado por la consellera d'Innovació, Interior i Justícia Pilar Costa, fue concedido a Juan Mari Arzak, que regaló a los presentes unas hermosas palabras de agradecimiento a las Islas Baleares, dónde reconoció que le gustaría descansar toda la eternidad si no pudiera hacerlo en el País Vasco.

