



Etxaniz, Uriarte, Santos, Mocorrea y Arbelaiz, ayer en el campus de Ibaeta. [MIKEL FRAILE]

TRABAJOS PREMIADOS

- **Primer premio:** *Caracterización de manzanas y sidras del País Vasco* (José Ignacio Santos).
- **Accésit:** *Del paté al foie gras: una excursión para los sentidos* (José Manuel Etxaniz Makazaga).

la Facultad de Química de la UPV la caracterización analítica de 27 variedades de manzana. Trabajó con manzanas de las campañas anuales de 2000, 2001 y 2002.

«La gran novedad de mi trabajo estriba en la aplicación de la RMN a las manzanas», comentó ayer el premiado. Esta técnica permite conocer, en apenas 20 minutos y de manera detallada, la composición del elemento analizado. «Es como una huella digital», señaló Santos, que ahora está trabajando en el Centro de Investigaciones Biológicas del CSIC, en Madrid.

Se trata del primer trabajo de investigación a nivel estatal que utiliza esta prometedora técnica para el análisis de manzanas de sidra, a pesar de que en otros países, como Francia e Inglaterra, ya se utiliza tanto en mosto de manzana como en mosto de uva para garantizar el máximo control sobre el resultado final.

El tribunal otorgó un accésit a un trabajo del veterinario José Manuel Etxaniz sobre el paté y otros productos derivados del pato y la oca. Cuando tenía 25 años, Etxaniz fue becado por el propietario del restaurante Etxeberri de Zumarraga, José Manuel Zubizarreta, para que acudiera a Francia para aprender las técnicas de cría de anátidas y elaboración del foie gras y similares.

El premio de investigación, que ha cumplido catorce ediciones, está instituido por la Cofradía Vasca de Gastronomía, con la ayuda de la Universidad del País Vasco. El acto de entrega de los premios estuvo presidido por Luis Mocorrea, presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía e hijo del farmacéutico que da nombre al galardón, y por la la vicerrectora del campus de Gipuzkoa, Cristina Uriarte. El cocinero Hilario Arbelaiz ofreció una charla sobre gastronomía. ■

Un análisis de manzanas y sidras mediante resonancia magnética nuclear gana el premio Mocorrea

El trabajo ha sido realizado en San Sebastián por José Ignacio Santos

El accésit, para un trabajo sobre patés

FELIX IBARGUTXI

DONOSTIA. DV. Un trabajo de investigación sobre la caracterización de manzanas y sidras del País Vasco mediante RMN (Resonancia magnética nuclear), realizado por José Ignacio Santos, recibió ayer el premio Félix Mocorrea de investigación gastronómica. El tribunal otorgó un accésit a un trabajo sobre el paté, presentado por el veterinario José Manuel Etxaniz.

La memoria presentada por

José Ignacio Santos tiene como objetivo contribuir a un mejor conocimiento de algunos factores que afectan a la calidad de la sidra producida en Euskadi. La investigación, finalizada hace un par de años, abre nuevas posibilidades, pero hasta ahora ni el sector sidrero ni la Administración han dado ningún paso para seguir con los análisis de manzanas y sidras mediante RMN.

La gran ventaja de la espectroscopia de RMN es que en un sólo análisis se obtiene información de los principales componentes de la manzana: los azúcares; los ácidos y aminoácidos; y los compuestos fenólicos.

A lo largo de casi cinco años, Santos realizó en el laboratorio de

KONTZERTUAN
EN CONCIERTO