

Faustino Cordon

«El futuro de la cocina está en la industria»

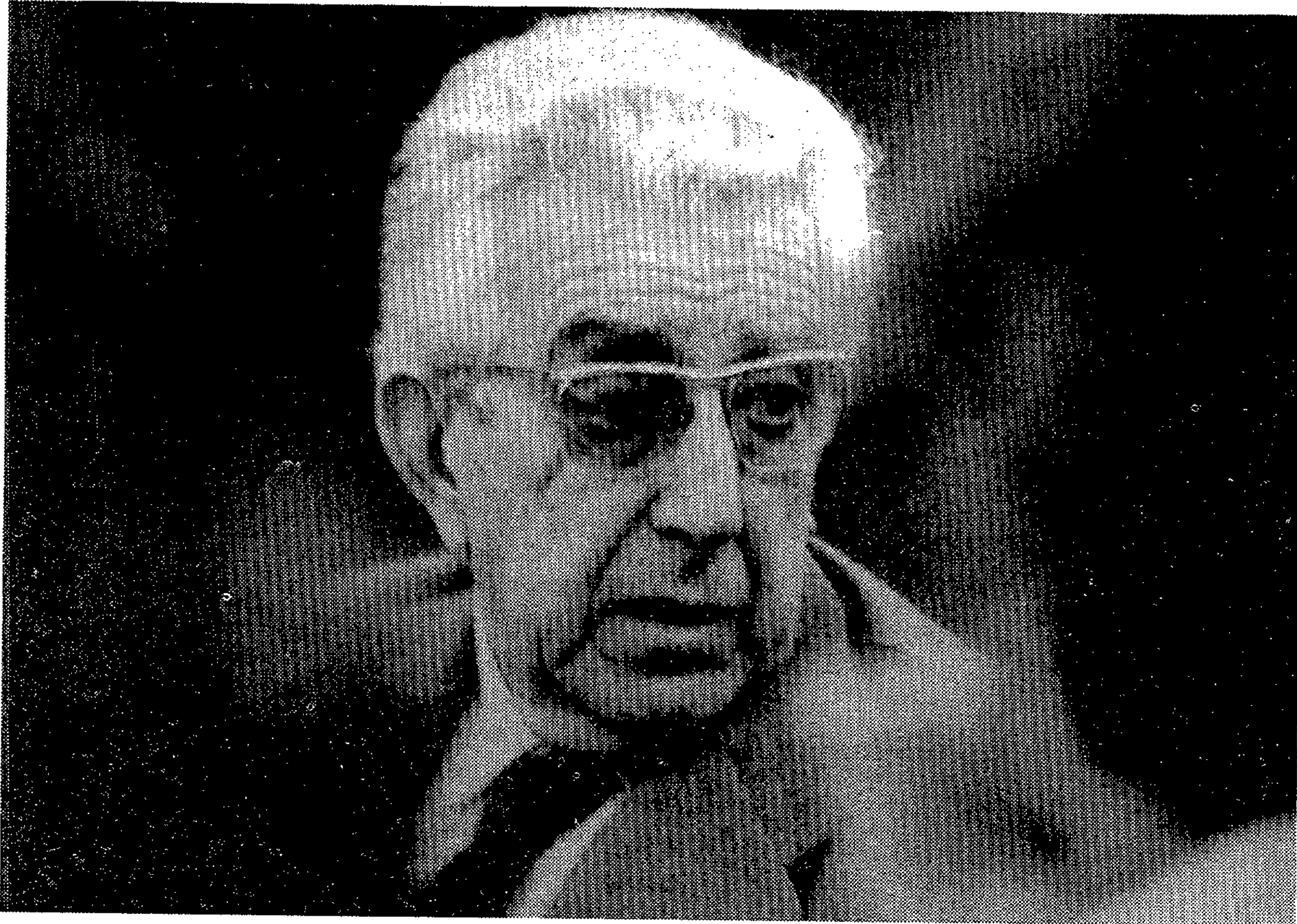
El profesor Faustino Cordon llegó ayer a Alicante para hablar del origen del hombre, seguramente, mientras su tren de las ocho de la mañana frenaba en la estación de Madrid, este investigador que ha logrado situarse en la cresta de la ola con sus estudios sobre la alimentación como base de la biología evolucionista, recordaba otros tiempos ya lejanos en que vino a Alicante en circunstancias adversas.

—Yo guardo un recuerdo muy grato de aquella época (eran los años cuarenta para un militar de los ejércitos republicanos). Y aunque es una historia muy pasada, sí, cuarenta años, recuerdo emocionado a la población alicantina. Fueron compasivos y simpáticos. Yo estuve en el puerto esperando el barco para irme al extranjero, también presencié muchos suicidios. Y como naturalmente no pude embarcar pues estuve encarcelado en el castillo de Santa Bárbara.

Eran otros tiempos muy diferentes para este hombre que hoy se sienta a mi derecha «porque así la veo mejor» en el hall de un hotel y se dedica paciente a la charla hasta que se hace la hora de su primer seminario en el Aula de Cultura.

—Usted ha demostrado con seis libros que se puede investigar en España aun en las peores condiciones. Porque usted era de izquierdas en la España franquista y sin embargo pudo trabajar, ¿con la democracia ha mejorado su situación?

Yo he podido investigar siempre en la industria. No he tenido ningún problema y creo que soy de los pocos que me he dedicado a la investigación, porque no pude dedicarme a la docencia. Ahora no noto nada, la verdad. Yo me imagi-



Faustino Cordon

Arjones

no que los jóvenes tienen muchas dificultades. Yo he hecho todo lo que he podido, aunque las condiciones externas eran duras, pero en ningún otro sitio hubiera hecho más que aquí, ni en Estados Unidos.

«El cultivo es un logro humano inmenso, crucial»

Faustino Cordon ha logrado ser famoso a pesar de las dificultades de divulgar el conocimiento científico. Si bien el gran público puede desconocer sus investigaciones en enzimas; el descubrimiento de la existencia de una actividad biol-

gica inferior a la celular y sus tesis sobre los fundamentos teóricos de la alimentación humana y animal y el convencimiento de que la alimentación es la relación existencial de todo animal con su entorno, puede ser que la aplicación de estos conocimientos en la industria alimentaria y la dieta humana le hayan acercado al hombre de la calle. Muchos profanos hemos leído su libro «Cocinar hizo al hombre», donde divulga algunas de sus tesis.

La evolución del hombre en el campo de la alimentación ha sido muy grande. Desde el neolítico a nuestros días se han dado grandes pasos y creo que el logro inmenso, crucial, fue el cultivo. Imagine lo que es prever que dentro de un año se producirá una cosecha. Después otro logro es la aplicación de la técnica, de la industria a la alimentación porque es impensable dar de comer a ciudades como Londres o Madrid sin la industrialización. Ya ninguna planta está dada por la naturaleza, todas están perfeccionadas por el hombre, que ha progresado muchísimo desde la revolución industrial. La prueba es que el paso de doscientos mil hombres que poblaban la tierra en la prehistoria a los tres o cuatro mil millones de nuestros días no se logra sin una gran capacidad agrícola.

—Cuándo el hombre se emancipa de la necesidad primaria de procurarse el alimento ¿gana o pierde?

—Yo creo que gana, porque puede dedicar su tiempo a cultivar otros bienes como son los culturales, música, libros, que exigen tener cubiertas esas necesidades primarias.

Usted dice que hay que cuidar la alimentación en sus dos vertientes, en la calidad de las materias primas y en la elaboración de las mismas. Más o menos promete bienestar y felicidad a través de la comida. ¿Participa en esa nueva ola de gastronómicos?

Yo propugno un modo de comer culto, pero no está la cultura en la comida. Creo que una comida bien guisada es parte de la cultura de un pueblo y no debe perderse, pero no es lo más importante de un pue-

blo. Esa nueva ola no hay que desorbitarla. Yo particularmente prefiero comer charlando que pensando en lo que como porque creo que hay otros disfrutes mayores. El arte es más fino, más profundo.

«Indudablemente hoy se come mejor que antes»

—¿De qué se debe componer una dieta conveniente para mantener el cuerpo en plenitud?

—Yo creo en una comida sana, que guste al paladar y adecuada científicamente a las necesidades de cuerpo. Debe ser armónica en proteínas, hidratos y grasas y que se digiera con cierto trabajo. Debe ser también económica para que coman todos los hombres, porque hay una mentalidad de dispendio en el mundo que va contra la realidad, ya que los recursos son limitados.

—¿Usted opina que en tiempos pasados el hombre se alimentaba mejor o al menos los productos que comían eran mejores?

—Se come hoy mucho mejor que antes. Dependemos de la industria, que fatalmente no hace todo lo que debiera, aunque está preparada y sabe hacer productos de calidad. Antes cuatro señores comían huevos frescos y los niños ni los probaban. Hoy en día todos comen huevos. Una minoría podía vivir mejor, pero esos elitismos no me gustan.

—La vida de hoy nos impone un ritmo que no permite dedicar el tiempo necesario a la búsqueda y preparación de alimentos. Sin embargo todos queremos seguir comiendo bien y luchamos contra la americanización de la comida, las hamburguesas en la barra del bar, ¿qué solución propone?

—El progreso hay que ganárselo y comer de ese modo es ir hacia atrás. Hay que reconquistar la comida lenta, con conversación y creo que la solución está en la industria. Nada de pasar horas en la cocina. Hay que exigir a la industria, que sabe y puede, que haga una comida mejor que la doméstica y que el Estado vigile seriamente a la industria para que no ocurran casos como el de la colza.

MARIA ROSA MIRASIERRAS

Comenzó la campaña de desratización

Vecinos de Rabasa se apoderan de veneno contra ratas

Vecinos de Los Angeles-Rabasa se apoderaron el pasado lunes de las primeras bolsas de veneno que el equipo de desratización depositaba en los descampados de la zona. Al parecer, los vecinos trataban de reunir bolsas de veneno para iniciar su campaña particular en el barrio.

Salvo anécdotas de este tipo, la campaña de desratización, que comenzó el lunes, se ha desarrollado con normalidad en los dos primeros días. La campaña se efectúa, este año, desde el extrarradio hacia el centro, creando así un cerco que se irá estrechando progresivamente. Los cuatro equipos que realizan los trabajos han comenzado por las zonas del Barranco de las Ovejas, Los Angeles-Rabasa, Virgen del Remedio-Requena, Juan XXIII y Cabo de la Huerta.

Este primer tratamiento «de choque» durará quince días y en él se invertirán 12.000 kilos de raticida. El concejal-delegado de Limpieza, José María Perea, rogó ayer a todos los ciudadanos que descubran focos de ratas lo comuniquen al teléfono 206377.

V.M.C.

AVISO

La Dirección del Centro y la Asociación de Padres de Alumnos del INSTITUTO NACIONAL DE BACHILLERATO «JORGE JUAN», de esta capital, ponen en conocimiento de todos los padres de alumnos del mencionado Centro, que acuerdo con la Ley 5/1980 (B. O. E. n.º 154 de 27 de junio de 1980) y Real Decreto 2762/1980 (B. O. E. n.º 308 de 24 de diciembre de 1980), el día 6 de noviembre del corriente año en horario de 19 a 22 horas, se celebrarán las votaciones para elección de los padres de alumnos que deben componer la representación de los mismos correspondiente en los Organos de Gobierno de este Centro.

En relación con dicha convocatoria se comunica lo siguiente:

- 1.º) Desde el 16 de octubre al 4 de noviembre estará expuesto en el tablón de anuncios del Centro el censo correspondiente para posibles reclamaciones por omisión.
- 2.º) Las reclamaciones respecto a dicho censo podrán hacerse en el despacho provisional de la Asociación de Padres (situado en el Centro), en horario de 17 a 20 horas, de lunes a viernes.
- 3.º) Que las votaciones no serán válidas si no alcanzan al al menos un 20% de votantes sobre los inscritos en el censo.
- 4.º) Cada elector hará constar un máximo de cuatro nombres para el Consejo de Dirección y un máximo de tres para la Junta Económica, en papeletas distintas, que se depositarán en unas diferentes, pero en el mismo acto.
- 5.º) No se podrá votar a un elector más que como representante de uno solo de los referidos órganos.
- 6.º) Las candidaturas para dichos cargos podrán presentarse en los mismos lugares y horario que las reclamaciones al censo, finalizando dicha presentación el día 4 de noviembre a las 20 horas.

Alicante, 16 de octubre de 1981

El concierto de hoy

Trío Haydn de Viena

Para la Sociedad de Conciertos actúa esta tarde en el Teatro Principal el Trío Haydn de Viena, en un concierto que me apresuro a calificar de muy interesante y que recomiendo no perderse a los socios todos.

El trío con piano (trío por antonomasia) constituido por piano, violín y violoncello, es uno de los conjuntos de cámara preferido por los compositores de los períodos clásico y romántico, y para él han compuesto páginas magistrales y de gran belleza los Haydn, Beethoven, Schubert, Mendelssohn, Brahms, etcétera. Y en verdad que resulta atractiva la unión de los dos instrumentos de arco con el piano, fuente de contrastes de gran capacidad expresiva y llena de inmensas posibilidades constructivas de todo tipo.

Para la ejecución del repertorio habitual para trío se requieren unos intérpretes muy especializados (como sucede en general para toda el área camerística) y de una técnica muy depurada habida cuenta de las dificultades contenidas en todas las composiciones de este repertorio. Por eso no es de

extrañar que ilustres virtuosos se hayan unido para formar circunstanciales tríos y acometer así, con totales garantías, la ejecución de este tipo de obras. Es histórico el fenomenal trío que en su día formaron Alfred Cortot (piano) Jacques Thibaut (violín) y Pau Casals (violoncello).

El Trío Haydn de Viena, que hoy nos visita, conocidísimo en todo el mundo, tiene en su haber unas grabaciones verdaderamente modelicas de obras de Haydn y Mendelssohn. Sus componentes son: Heinz Medjimorec (piano) Michael Schnitzler (violín) y Walther Schulz (violoncello). Nos ofrecerán tríos de Haydn, Brahms (el bellissimo trío en do menor, op. 101) y Schubert.

Tanto por la categoría de los intérpretes como por la importancia de las obras programadas, el concierto de hoy se recomienda por sí sólo, por lo que es de esperar una masiva asistencia, demostrativa de la madurez que paulatinamente va adquiriendo nuestro habitual público de conciertos.

GERARDO PEREZ BUSQUIER