

APRENDE CON LA PAC EN DOS MINUTOS

Manjares capaces de inspirar un bodegón

Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas que amparan los productos del campo son la garantía de calidad que defiende la política agraria común



■ Para ver el vídeo sobre los productos «gourmet», escanea este QR o teclea en la barra de Internet de tu ordenador: bit.ly/2UJzpe4

M. CEDRÓN

El campo español siembra las mesas de productos *gourmet*. Algunos podrían haber inspirado incluso el famoso *Retrato de Rodolfo II en traje de Vertumno* pintado por Giuseppe Arcimboldo, quien convirtió el rostro del monarca en un bodegón inundado de frutas, hortalizas o alguna flor. Podría haber pensado, por ejemplo, en las cerezas del Jerte para componerle los labios, en las peras de Rincón de Soto para construirle la nariz, los erizos que esconden las deliciosas castañas de Galicia para colocarle la barbilla, el melón de Torre Pacheco para hacerle la frente o las manzanas de Girona para dibujarle los pómulos. Todas esas frutas están amparadas por una indicación geográfica o denominación de origen protegida por la UE.

La relación de productos de calidad es muy larga y avanza por toda la geografía española: desde el aceite de Antequera al de Montes de Granada, el garbanzo de Escacena, el vinagre de Jerez, el cordero Segureño, el espárrago de Navarra, el jamón de Gui-



ILUSTRACIÓN PINTO&CHINTO

juelo, el queso Idiazábal, las pasas de Málaga, el tomate La Cañada, la chirimoya de la costa tropical de Granada-Málaga, el jamón de Trevélez, la faba de Lourenzá, los grelos de Galicia, la tarta de Santiago, el queso Arzúa-Ulloa, la coliflor de Calahorra, las peras de Rincón de Soto, la ternera gallega, el capón de Vilalba, la Patata de Galicia, los pimientos de Oímbra, de Couto, de Herbón, de Arnoia o de Mougán, la miel de Galicia, el lacón gallego, el pan de Cea, el queso de O Ceibreiro,

el queso de tetilla, el San Simón de Costa, el Chosco de Tineo, la almendra de Mallorca...

La lista de manjares que da el campo, tanto de la agricultura como de la ganadería, continúa. Esos sellos son un aval para certificar la trazabilidad (todo el proceso desde su creación) y calidad de los alimentos que exige Bruselas, porque todos ellos han de cumplir con los pliegos que marca cada denominación o indicación. El fomento de esos alimentos de calidad es también uno de

los objetivos que la política agraria común (PAC) para aportar valor añadido a materias primas promoviendo la economía de las zonas rurales. De ahí que cuando un consumidor elige uno de estos productos está contribuyendo a la economía de decenas de ganaderos o agricultores de todo el Estado.

Pero como los productos *gourmet* que emergen del campo español son tantos, tan variados, proponemos acercarnos a unos cuantos que podrían haber ins-

pirado a algunos de los pintores que están detrás de los bodegones más famosos de la historia de la pintura. No solo tendrían que haber inspirado a Giuseppe Arcimboldo. De algún modo, lograr productos de tanta calidad no deja de ser obra de artistas.

Es solo un juego. ¿Cómo acercarse a la PAC a través de la pintura? Porque detrás de cada fruta, cada verdura, cada carne o cada queso hay un agricultor o un ganadero que trabaja cada día para que la población tenga qué llevarse a la boca. O, por qué no, disfrutar de un copioso banquete como el que pintó en *Naturaleza muerta* Jan Davidsz de Heem, uno de los más lujosos del mundo de la pintura, en el que no faltan ni el jamón, ni la langosta. Por no hablar de los melones o las uvas.

Algo más ligero es el *Bodegón de desayuno* creado por Floris van Dijck, compuesto por quesos, frutas, aceitunas, uvas y un poco de pan. O los canales de ternera que dibujó Francis Bacon en su obra *Figura con carne*. ¿Se os ocurre alguno más?



Financiado por el programa IMCAP de la Unión Europea

El contenido de la presente publicación representa únicamente las opiniones del autor y es responsabilidad exclusiva de este. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información contenida en dicho material.

APRENDE CIENCIA EN DOS MINUTOS

Que é a temperatura corporal e por que temos febre?

Ata o século XVII, os médicos tiñan que determinar este parámetro de forma manual



■ Para acceder ao vídeo sobre a temperatura corporal escanea este código QR ou teclea na barra de Internet o seguinte enlace: bit.ly/3mllfHvK

BIBIANA G. VISOS

A presenza de febre é un bo indicador de cando unha persoa se atopa mal de saúde e debe acudir ao médico. Pero algo que hoxe en día é sinxelo medir nas nosas casas cun termómetro non era tan doado de facer hai uns centos de anos.

Ata o século XVII, a temperatura corporal determinábase de forma manual, poñendo a man sobre a fronte, a cara, o pescozo... Dependía da sensibilidade e a precisión do médico, que era

quen decidía se había febre ou non. O proceso foi máis científico cando Galileo ideou un primitivo termómetro, o termoscopio.

Como funcionaba?

O invento consistía nunha botella de colo fino dada a volta e mergullada lixeiramente nunha vasilla con auga. A botella quedaba chea de aire e a súa boca en contacto co líquido. Segundo a temperatura externa variaba, o aire do interior diminuíu ou aumentaba o volume, succionando máis ou menos auga, que subía ou baixaba polo colo estreito. A altura que alcanzaba a columna de auga era proporcional á calor externa.

Pronto outros científicos melloraron este aparello, substituíndo o aire por líquidos máis pre-



Os termómetros hoxe son dixitais.

cisos, como o alcol. Había unha nova maneira de medir a temperatura, e os médicos usárona para determinar a temperatura corporal. Así viron que se mantiña estable todo o ano entre os 35,5

e 36,5 graos Celsius. Non importaba se a medían durante un caloroso verán ou un frío inverno. Non foi ata mediados do século XIX, cando o médico alemán Carl Wunderlich estableceu que febre era ter máis de 37 graos Celsius.

A partir de datos clínicos obtidos de miles de pacientes e despois da análise de millóns de rexistros, tras 18 anos de inxente traballo, Wunderlich publicou *O curso da temperatura nas enfermidades*, un libro onde explicaba que a febre é un signo de doenza, e non unha enfermidade en si mesma. Nesa publicación móstranse curvas térmicas típicas de moitas enfermidades, como o sarampelo, a pneumonía, a varicela ou a rubéola.

Hoxe sabemos que a febre é

unha das maneiras coas que o noso corpo pelexa contra as infeccións. Na actualidade, os médicos empezan a considerar febre temperaturas ao redor dos 38 graos Celsius. Ata 37,7 adoitan falar de febrícula. Por enriba dos 40,5 considérase hipertermia grave, e pode provocar a morte. Neste caso a febre convértese nunha enfermidade en si mesma. Ata o ano 2014, os termómetros máis habituais cos que medir a temperatura corporal eran os de mercurio, pero ese ano a Unión Europea prohibiunos porque a posible inhalación de vapor de mercurio supón un risco para a saúde, sobre todo entre a xente máis nova. Agora sobre todo usamos termómetros dixitais, máis rápidos e igual de fiables.