



SE TRANSCRIBE LITERALMENTE EL DISCURSO DE CONTESTACIÓN DEL EXCMO. Sr. Dr. D. MANUEL VITORIA ORTIZ, EN EL QUE SE CITA EL CURRICULUM VITAE DEL NUEVO ACADÉMICO ILMO. Sr. Dr. D. JESÚS LLONA LARRAURI.

Excmo. Sr. Presidente
Ilustrísimo Señor
Sras. y Sres.

Cuando el Doctor Jesús Llona Larrauri al obtener por unanimidad la plaza de Bromatología de la Real Academia de Medicina del País Vasco, me propuso el discurso de respuesta preceptivo, no pude menos que agradecerle su solitud por dos motivos: por dar fé de su extraordinario Curriculum Vitae dedicado a un tema tan actual como es la alimentación y al mismo tiempo, podía satisfacer con algún comentario personal mi pasión por la gastronomía en un acto de tanta importancia como es el acceso a esta Real Academia. Dividiré estas palabras en tres apartados:

1º. LA PERSONALIDAD DEL NUEVO ACADEMICO

Jesús Llona Larrauri nace en Bilbao en 1.931 en la calle Tívoli. Consigue el grado de Licenciado en 1.955 en la Fa-

cultad de Veterinaria de León. Inmediatamente obtuvo por oposición la plaza de Veterinario del Excmo. Ayuntamiento de Bilbao, donde llegó a desempeñar durante varios años el cargo de Jefe de los Servicios Veterinarios Municipales (1.987). Obtuvo una beca del Gobierno de EE.UU. y realizó una estancia de aprendizaje bromatológico en dicho país (1.972). Las estancias en el extranjero son una constante en su vida donde completa su formación académica. Así realizó estudios en París (1.965) y Roma (1.968) como consecuencia de ser becario del Consejo General de Colegios Veterinarios de España.

Previamente obtuvo el diploma de Especialista en Bromatología por la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense (1.964), el título de Diplomado en Sanidad (Escuela de Bizkaia 1.965), Oficial Sanitario por la Escuela Nacional de Madrid (1.966) y Especialista en Isótopos Radiactivos y Control en los Alimentos (Junta de Energía Nuclear. Madrid. 1.968). Su vocación universitaria le lleva a presentar la Tesis Doctoral que lleva por título "CONTROL DE LOS RADIONUCLIDOS EN LOS ALIMENTOS", y obtuvo el grado de Doctor en Veterinaria en la misma Facultad donde había obtenido la Licenciatura (León). Universidad de Oviedo (1.975).

La formación bromatológica se completa con una estancia en Dinamarca como becario de la Organización Mundial de la Salud (1.972). Ha desempeñado los cargos de Presidente de la Cámara Agraria de Vizcaya (1.960) y Presidente de la Federación de Consumidores de Euskadi (1.975).

Como se puede comprobar la época de aprendizaje es densa, variada y enriquecedora. De este modo comienza a

dar sus frutos más importantes: Presidente del Label Vasco de Calidad Alimentaria (Gobierno Vasco, 1.991); Vicepresidente de la Academia de Ciencias Médicas de Bilbao (Sección Veterinaria, 1.990) y Director del Departamento de Salud Pública, Nutrición y Dietética de la Escuela Superior de Hostelería de Euskadi (1.990). Su talento universitario y sus dotes docentes le llevan a desempeñar el cargo de Profesor Colaborador de Cursos de Bromatología en la Universidad del País Vasco, Profesor Tutor de becarios del Gobierno Vasco, Excmo. Diputación Foral de Vizcaya, Excmo. Ayuntamiento de Bilbao y Universidad del País Vasco, así como colaborador con la Sociedad Española de Nutrición donde imparte docencia con los Profesores Grande Covián, Varela, Bernabé Sanz, etc. En 1.993 ingresó en la Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, y fué nombrado miembro de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.

Y como consecuencia de esta dilatada experiencia quiero referirme a su más directa actualidad en el mundo de la divulgación: la divulgación-docencia y sus publicaciones. El Doctor Llona Larrauri es un conferenciante nato, al mismo tiempo que se divierte haciendo sencillos para el oyente los temas más diversos. Solamente en el año 1.995 pronunció 45 charlas y conferencias. Ha publicado más de 50 trabajos de investigación alimentaria y cuenta desde hace 16 años con una página semanal sobre alimentación, gastronomía y consumo en el diario "EL CORREO" de Bilbao. Este hecho, con muchos artículos en otros periódicos y revistas, significa más de 1.000 trabajos de divulgación bromatológica y gastronómica. Paralelamente y desde hace 6 años dirige un programa de nutrición y alimentación en la Cadena "COPE", todos los domingos del año. También

es fundador y colabar del prestigioso Periódico BILBAO, páginas bellísimas que ofrece todos los meses el Excmo. Ayuntamiento de Bilbao.

Pertenece como *MIEMBRO DE HONOR* a las siguientes sociedades:

- Cofradía Vasca de Gastronomía
- Cofradía del Cava de San Sadurní de Anoia
- Cofradía de la Patata de Alava
- Cofradía de la Chirla de Plencia
- Cofradía del Queso Idiazabal
- Cofradía Europea del Vino y Txakolí
- Cofradía del Bildotza ó cordero vasco.

Este talante y su personalidad le promueven a miembro de número de la Academia Vasca de Gastronomía (correspondiente a la española y la internacional, 1.992), es redactor con otros especialistas, del Diccionario Gastronómico Vasco (1.993), obra capital dentro del mundo de la alimentación en nuestro entorno. Ha publicado ocho libros cuyos títulos son los siguientes:

- "La comida y el hombre" (1.980).
- "Aspectos sanitarios ante situaciones catastróficas e inuncianciones" (1.983).
- "IV Jornadas Europeas de Consumo" (1.984).
- "Mamíferos Salvajes del País Vasco" (1.984).
- "Temas de Sanidad Alimentaria" (1.984).
- "La salud en la mesa" (1.985).
- "La carne y los consumidores" (1.987).
- "Comer bien para vivir mejor" (1.988).
- "Comer es un placer" (1.990).
- "Mitos, costumbres y ciencia de la alimentación" (1.995).

EN COLABORACION:

- El verdel.
- Los pescados azules.
- El vino y la salud.

EN PRENSA:

- Recetas de la cocina vasca de las "amatxus". Con su esposa Garbiñe Badiola. (Editorial Everest).
- Dieta Mediterránea y Cocina Mediterránea. (Editorial Everest).
- Comer, beber, vivir. (Acento Editorial).

Recientemente le han concedido el "Premio Nacional de Gastronomía" 1.995-96.

Y para terminar su Curriculum Vitae quiero referirme a lo que es su actividad principal: el Doctor Llona Larrauri es Director General del Matadero Comarcal de Bilbao, uno de los más importantes de Europa. Después de una inversión de 5.000 millones de pesetas en el Area Cárnica (1.987-1.990) en este grupo de empresas formado por el propio Matadero Comarcal, el Mercado de Carnes y Derivados, y el Sector Cárnico de Eroski, S. Coop., se comercializan en la misma más de 40.000 Tm. de carnes y subproductos cárnicos por valor de 35.000 millones de pesetas. También participa en el proyecto, desarrollo y coordinación de un Parque Tecnológico Agroalimentario.

2º OPINIÓN PERSONAL SOBRE ALIMENTACIÓN HUMANA EN LA ACTUALIDAD

La salud es el resultado de una vida sin tensiones con una alimentación diversa, controlada y no excesiva. No cabe duda del interés por el conocimiento científico de la alimentación y sus relaciones con la salud que progresivamente va tomando cuerpo en nuestra sociedad. Sin embargo, tengo que reconocer que este interés y progreso ha corrido paralelo con errores sobre propiedades de alimentos (aceites), naturaleza de fisiología de la alimentación y el cáncer de las dietas mágicas tanto para mantener una salud errónea como para adelgazar con las más funestas consecuencias. Comer debe ser un placer para todos los tiempos y todas las edades. Cualquier dieta que no se adapte al gusto de la persona a la que se destina es inútil. El organismo humano no necesita ningún alimento determinado. Necesita energía y nutrientes _cincuenta sustancias químicas indispensables para la nutrición_, los cuales se hallan irregularmente repartidos en los alimentos habituales. La dieta adecuada para un adulto sano será aquella cuyo contenido de energía sea suficiente para mantener constante el peso corporal _dentro de los índices de masa corporal considerados normales_ y para satisfacer las necesidades de nutrientes que tiene nuestro organismo, lo cual sólo se consigue con una dieta variada.

Historicamente corresponde al químico francés ANTOINE LAURENT DE LAVOISIER (París, 1745-1795), creador de la química com ciencia, el honor de ser el científico que demostrara la importancia de la química aplicada a la biología y el primero en demostrar que el calor animal

procede de la combustión del carbono y del hidrógeno contenidos en las materias orgánicas en su «Tratado Elemental de Química» (1789). Desgraciadamente Lavoisier fue encarcelado, condenado a muerte el 8 de Mayo de 1795 y guillotinado al día siguiente. Tenía cincuenta años. Pero, a partir de sus estudios se puede definir el concepto energético de la nutrición y la función de los componentes orgánicos de los alimentos como sustancias combustibles que suministran la energía necesaria para poder vivir y actuar. El principio de conservación de la energía es el responsable de los cambios de energía que se producen en el organismo de modo constante y permanente. Hidratos de carbono, grasas y proteínas conjuntamente con las vitaminas son la base de la alimentación y son esenciales para la formación, renovación y reparación del cuerpo humano. Paralelamente, los desequilibrios en estos principios bien por dietas inadecuadas o por estado de hipovitaminosis producen una patología específica que en este momento no es preciso describir.

Por otra parte, considero que para una persona sana, la dieta ideal debe cumplir tres requisitos:

1.º - La cantidad de elementos que se consuma debe ser la adecuada para mantener el peso que consideramos normal.

2.º - La dieta debe contener alimentos representativos de la media docena de grupos de alimentos habituales. Estos grupos son: la leche y los huevos; las carnes, el pescado y las aves; las grasas y los aceites; los cereales y las leguminosas; las hortalizas y las verduras; y por último las frutas. Si la dieta mantiene el peso y contiene elementos representativos de cada uno de estos grupos, es casi seguro que se

satisfacen las necesidades energéticas y las necesidades nutritivas.

3.º - La variedad es tan importante como la cantidad y se debe comer con placer. Y hablando de placer gastronómico, cuando hablamos de gastronomía es casi inevitable la referencia a la evolución que está experimentando la cocina profesional y las tendencias que se están produciendo. Por una parte la vuelta a la sencillez y por otra la sofisticación; por llamarle de alguna forma «lo bueno» y «lo exquisito». Lo primero puede ser excluyente de lo segundo pero no al contrario. Una comida sencilla si es buena, se convierte en magnífica, pero lo exquisito es un pedacito más. Entiendo la exquisitez como un sentimiento difícil de definir, pero que cala más hondo y es distinto en cada persona. Depende sobre todo del nivel de refinamiento, (no de la cursilería). Es una satisfacción más completa que la simplemente gustativa, tiene que ver con el cromatismo, el aroma, el tacto, pero siempre partiendo de la calidad del producto, la técnica culinaria y sus colaterales, servicio, vajilla, mantelería y compañía de mesa. La calidad hay que exigirla en todos los casos, la exquisitez hay que pagarla. (Ana Larrañaga, Gastronomika, 1995). Lo perfecto en placer de mesa es comer y beber lo agradable combinándolo con lo necesario.

3.º OPINIÓN PERSONAL SOBRE EL CERDO

Tengo que manifestar, de entrada, mi admiración por este animal, al que rindo la pleitesía y veneración que una parte de la sociedad le otorga mientras otra lo denigra y

demoniza como si fuera el culpable de todas las patologías de la alimentación del hombre. Dos hechos, en mi vida, me hicieron reflexionar sobre la importancia del cerdo en la sociedad humana:

A) - Siendo estudiante de medicina en Salamanca (1965) acudí a una sala de cine para ver una película que había obtenido una crítica favorable en el Cine-club universitario. Su título: «PERRO MUNDO». Se trataba de diversas historias sin conexión entre ellas que reflejaban situaciones curiosas que habían ocurrido en el mundo o que estaban ocurriendo y que eran como latigazos para el espectador. De todas ellas, me llamó poderosamente la atención una que había sido filmada en la selva del Amazonas y que presentaba una comunidad indígena que vivía la prehistoria en el año 1965 de nuestra era. Los comentarios del presentador (no había diálogos) nos explicaban que las tomas se habían hecho a distancia porque era una tribu muy peligrosa que practicaba el canibalismo. La escena, perfectamente filmada, nos mostraba a una mujer de edad dando de mamar a un cerdo de sus pechos, mientras lo acariciaba, pudiéndose comprobar perfectamente la succión de leche humana por parte del animal.

B) - En mi peregrinar por Galicia, en el verano de 1989, visitando la villa de Betanzos, entré en una iglesia, y al acercarme al Altar Mayor pude comprobar que a ambos lados, como si fueran santos venerables, estaban santificados sendos cerdos. Digo santificados porque estaban esculpidos al lado del altar principal, en solitario, y en lugar sagrado. Quedé perplejo. Pero más perplejo quedé nuevamente, cuando al salir de la iglesia y sentarme frente a ella, vi que

la arquitectura eclesial terminaba en dos agujas, y en la punta de cada una, estaba labrado en granito un cerdo.

La antropología cultural reconoce que en el hombre primitivo existen dos polos: el admirador, cuando el hombre se asombra ante lo que desconoce y el adorante, cuando el hombre se rinde ante la evidencia de las cosas. Puedo decir que, en aquel momento, yo asimilé estos dos sucesos y uní ambos polos en mi intelecto. ¿Cuál era el vínculo de unión entre la mujer canibal que da de mamar a un cerdo o el clérigo que mandó esculpir los cerdos en la iglesia gallega? Dejando a parte tan dispares humanos, el único vínculo es un animal llamado en español: cerdo. Conocido en todo el mundo, tenemos que reconocer que es un elemento básico en la economía de subsistencia de gran parte de la humanidad. Hablando en términos nutricionales se puede afirmar que el cerdo es el rey de los animales, ya que, un 60% de su carne se consume en fresco y el resto se aprovecha en la elaboración de embutidos y salazones. La carne de cerdo y derivados son un alimento universal y, aunque pueden existir condicionamientos religiosos, éticos, económicos o educacionales para su consumo, se puede afirmar que es uno de los alimentos más extendidos y apreciados. Europa consume básicamente carne de cerdo, más al vapor y cocida que frita, y desde luego podemos pensar que es su única ligazón con la dieta mediterránea. El cerdo, y el conejo son los animales que siempre habitaron en los pueblos del Mare Nostrum y por ello, están ligados a nuestra cultura gastronómica. Actualmente, la carne de cerdo no es siquiera grasa, porque los sistemas genéticos y de alimentación ofrecen un cerdo magro que se sacrifica con apenas ochenta kilos en canal, y desde luego, la poca grasa que tiene des-

aparece del mercado porque el consumidor la rechaza. Su carne es más parecida a la carne blanca que a la roja, extraordinariamente nutritiva, con un coeficiente de digestibilidad alto (92 %) y con una riqueza en aminoácidos importante por lo que es un excelente componente de la dieta. Comer un filete limpio de carne de cerdo de unos cien gramos proporciona al individuo dieciocho gramos de proteínas de alto valor biológico, lo que supone la casi totalidad de las necesidades proteicas de origen animal de esa persona al día. Aunque el cerdo es rico en grasa, cada vez menos como hemos dicho y de acuerdo con los deseos del consumidor, ésta se encuentra en los depósitos subcutáneos (tocino) y viscerales (manteca de riñonada, el vientre, etc.) y el resto como en las demás especies es intra e intermuscular. La primera constituye la grasa de marmorizado o «jaspeado» y apenas se diferencia de la que posee la carne de otros animales, mientras la intermuscular es la que separa los músculos, que se suelta de la carne durante el cocinado o en el momento de su consumo. Quizá se comprenda mejor el papel de la carne de cerdo en el aporte de grasa presentando el consumo anual de grasas y aceites culinarios, por persona que representa alrededor de veinticinco kilogramos. Para alcanzar esta cantidad a partir de la carne magra de cerdo en la actualidad, haría falta consumir 150 kgs. de esta carne para que la ingestión de grasa fuera semejante a la consumida en forma de aceites y grasas culinarias. Estamos muy lejos de tal consumo. No llegamos a 23 kilos por persona y año.

La carne de cerdo apenas contiene hidratos de carbono entre los que cabe destacar el glucógeno, que es la reserva energética del animal vivo y que se transforma primero en

glucosa y posteriormente en ácido láctico. Es una fuente excelente de vitaminas del grupo B con 5/10 veces más vitamina B1 que otras carnes y abundantes minerales, sobre todo el hierro.

Recientemente se ha demostrado que el tipo de alimento del cerdo influye decisivamente en la calidad de la grasa del animal. La grasa, tanto en el jamón como en la carne en general, es la que condiciona un sabor agradable o desagradable y proporciona no sólo una consistencia más melosa al paladar, sino también un cúmulo de sensaciones aromáticas. Un grupo de médicos de la Unidad de Nutrición y Dietética del Hospital de Móstoles (Madrid), basándose en estas observaciones ha analizado la grasa del cerdo ibérico alimentado con bellota y la han comparado con la del cerdo le granja. De hecho, no causó ninguna sorpresa comprobar que la grasa de las bellotas tenía una composición similar a la grasa del cerdo alimentado con ellas. El cerdo ibérico que ha sido alimentado con bellota tiene una alta proporción de ácidos grasos monoinsaturados _fundamentalmente ácido oleico_ que se consideran muy favorables para mantener un nivel bajo de colesterol en la sangre. En este tipo de cerdo, el 59% de los ácidos grasos corresponden al ácido oleico mientras que la bellota contiene un 62%, y el aceite de oliva un 72%. En otros cerdos, el porcentaje de ácido oleico puede oscilar entre el 40% y el 45%. Por tanto, se cree que la diferente composición de la grasa del cerdo, depende más del tipo de alimentación del animal que de la raza, ya que también en el cerdo blanco se han encontrado altas concentraciones de ácido oleico.

Pero donde el cerdo parece velar por la salud del hombre (¿quién lo diría!) es en el mundo de los xenotransplantes, es decir, el trasplante de órganos que se realiza entre especies diferentes. El donador es el cerdo y el receptor el hombre. Hace dos meses, un equipo de médicos estadounidenses del Hospital McLean, de Massachusetts, ha implantado células nerviosas de cerdo en el cerebro de un enfermo de Parkinson, para intentar mejorar su enfermedad, y por primera vez en la historia, estos científicos lograron implantar células de un animal en el cerebro de un ser humano. No hay que olvidar que la enfermedad de Parkinson afecta a 160.000 personas en nuestro país.

Por otro lado, científicos de la Universidad de Cambridge (Gran Bretaña), están estudiando obtener cerdos modificados genéticamente para poder utilizar sus razones en trasplantes a seres humanos, y no se descarta que puedan emplearse otros órganos. Hace unos meses estos investigadores inyectaron ADN humano en embriones de cerdo, y seis meses más tarde nació la primera cerda transgénica del mundo a la que pusieron por nombre Astrid. El fin de estas experiencias es que los genes implantados hagan que los cerdos sean compatibles con el sistema inmunitario humano. En este momento, se experimenta con la reacción al bombeo de sangre humana a través de corazonas de cerdo descendientes de Astrid y esperan realizar ensayos en el hombre en 1996. También investigadores franceses han cruzado jabalíes con cerdos domésticos en un intento de concretar el mapa genético del cerdo respecto al crecimiento y a la incorporación de grasa en sus carnes, porque en el futuro podría ayudar a aclarar algunos aspectos del metabolismo de las grasas humanas.

La relación de estudios y experiencias en estos momentos es grande y significativa, pero ¿puede alguien cuestionar la utilización de un animal que comen millones de personas y cuyas válvulas cardíacas ya han sido implantadas en millones de humanos? ¿La perspectiva de salvar vidas humanas justifica la introducción de genes humanos en los cromosomas porcinos? Quiero que estos dos interrogantes los responda cada persona en la intimidad de su intelecto.

La carne de cerdo es saludable, el jamón de pata negra, excelente para el paladar y el cuerpo, y la medicina experimental, nos sitúa ante este animal con posibilidades inmensas para la salud del hombre.

Y para finalizar, quiero referirme a un grupo de amigos bilbainos que agrupados en una sociedad cultural gastronómica (TXARRIDUNAK) fundada el 17 de Enero de 1990 día de San Antón, quiere defender las cualidades del cerdo, la promoción del consumo y disfrute de todos sus derivados y la conservación de las costumbres y ritos establecidos en su honor. No me cabe la menor duda que con iniciativas de este tipo, con las que me siento infinitamente solidario, estaremos restituyendo al puesto que merece el cerdo en nuestra controvertida sociedad.

He dicho.