

Dossier de prensa

el sentido del cacao



«El sentido del cacao:

en busca
del gusto
perdido»

«El sentido del cacao: en busca del gusto perdido»

Todo el mundo conoce los términos para referirse a las personas que no pueden ver u oír, pero, ¿cómo se conoce a las personas que no pueden saborear?

Casi una de cada cinco personas, millones en todo el mundo, padece alteraciones en el sabor. La frustración, el aislamiento social o la depresión son algunas de las consecuencias sintomáticas más comunes en este colectivo. Y nadie lo sabe.

En el marco del propósito 'Creando oportunidades' de BBVA, El Celler de Can Roca y la entidad financiera se han acercado a esta problemática a través de un proyecto de investigación pionero basado en uno de los productos más evocativos de la gastronomía a nivel global: el cacao.





Las alteraciones del sabor: un problema que afecta a cerca de una de cada cinco personas

Son varios los estudios que sitúan en un 17 % el porcentaje de la población que padece alteraciones del sabor de manera permanente: hasta un 15 % de forma parcial y, un 2 %, de manera total. **El 17 % de la población mundial equivale a más de 1.270 millones de personas.**

Las alteraciones del sabor atienden a varias tipologías (según si el origen del trastorno está en el gusto, en las papilas gustativas, o en el olfato, en el sistema nasal), así como a diversos orígenes (desde infecciones respiratorias, pólipos, traumatismos craneoencefálicos hasta el uso de fármacos, déficits vitamínicos o por haber recibido quimioterapia), **pero todos tienen algo en común: son**

afecciones pocos conocidas tanto para la comunidad científica como para la población general.

Por un lado, en lo que se refiere a su diagnóstico y tratamiento, los expertos apuntan a que la mayoría de personas que las padecen no han sido vistas o tratadas por una persona especializada en estas alteraciones. O, al menos, tardan varios meses en encontrar un diagnóstico fiable.

Por el otro, la falta de conciencia social provoca en aquellos que la sufren un sentimiento de aislamiento, desorientación e incompreensión que les afecta en su relación con los demás.

“

El problema principal de los trastornos del sabor es que no hay una conciencia social sobre lo incapacitantes que son y cómo alteran totalmente la calidad de vida de los que padecen estas alteraciones.

Doctor Jesús Porta, Jefe de Sección de Neurología del Hospital Clínico San Carlos

El reto: ¿es posible recuperar un sentido?

El cerebro nunca percibe las cosas como un todo, sino que efectúa una suma de los diversos estímulos percibidos y los reconstruye bajo un mismo elemento, bajo un mismo concepto.

Partiendo de ese fundamento, los equipos de BBVA y el chef Jordi Roca se plantearon una hipótesis de

partida: **¿sería posible recuperar el gusto del chocolate para personas con alteraciones en el sabor a través de la estimulación de los otros sentidos y de los recuerdos asociados al cacao?**



El sentido del cacao: en busca de un sabor perdido

‘El sentido del cacao’ es un viaje documental emprendido por BBVA junto a Jordi Roca para crear la oportunidad de devolver, a través del cacao, el recuerdo del sentido del gusto a aquellos que lo han perdido y generar, paralelamente, conciencia social sobre una afección que sufren millones de personas en todo el mundo.

“
Este proyecto, impulsado por BBVA y El Celler de Can Roca, nace basado en unos valores compartidos que afianzan el propósito de creación de oportunidades de la entidad financiera: responsabilidad, innovación, compromiso, liderazgo y espíritu de superación.

Óscar Moya, Global Branded Content & Sponsorship Director





Jordi Roca: experto en los sentidos, experto en el cacao

Reconocido como mejor pastry chef del mundo en 2014 por The World's 50 Best, Jordi Roca ha destacado a lo largo de su carrera, por las interpretaciones de intercambios de sentido en sus postres. A menudo, para la concepción de sus platos, sigue un proceso inédito en la cocina: captar el alma volátil de un producto y adaptarlo a una realidad comestible.

En base a esta experiencia, Jordi Roca y su equipo han afrontado un reto nunca llevado a cabo antes en el ámbito gastronómico: **diseñar un postre a partir de todos los sentidos, excluyendo el gusto.**



El cacao: un ingrediente policromático que revive el recuerdo

“

Todos tenemos asociado el chocolate con recuerdos felices, es nuestra puerta directa con la felicidad y el bienestar emocional.

Jordi Roca

Cuando comemos, no lo hacemos solo con el sabor. Degustamos también con el tacto, con el olfato, con el oído, pero, sobre todo, con **los recuerdos.**

En el planteamiento del proyecto, existía la necesidad de identificar **un producto global**, que todo el mundo hubiera probado alguna vez. Pero, a la vez, debía ser un ingrediente «individualizable», que pudiera asociarse a emociones y vivencias personales.

De un lado, la utilización del **cacao como eje vertebrador de este viaje tiene que ver con su carácter evocador, asociado al disfrute personal y social:** una tarta de cumpleaños en la infancia, una

chocolatada en familia, una onza de cacao al final del día...

Por otro, su composición policromática lo convierte en un producto plástico y con gran **potencial de personalización.** Así, la enorme cantidad de matices aportados por el cacao (cantidad de grasa, grado de tueste, porcentaje de cacao, textura, etc.) permite activar diversas zonas del cerebro de manera individualizada.

“

Cuando las cosas dependen del disfrute y no de la necesidad, pasan a ser diferentes en cada persona. Al plantear una experiencia de este tipo, cualitativa, necesitábamos un producto que fuera maleable, individualizable. Y, de todos los productos que tenemos, el cacao es de los más individualizables.

Doctor Jesús Porta, Jefe de Sección de Neurología del Hospital Clínico San Carlos



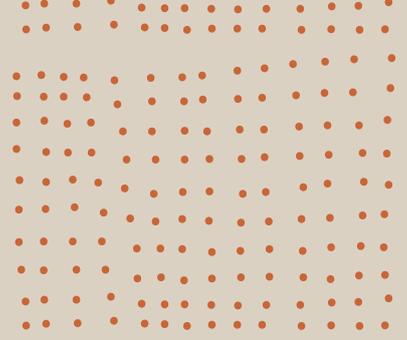
El proyecto:



‘El sentido del cacao’ es la primera experiencia diseñada para que un grupo de personas con alteraciones en el sabor recupere el recuerdo del sentido del gusto a través del chocolate.

El proyecto está basado en una investigación pionera que, asentándose en aspectos clave

de las neurociencias y la gestión sensorial, ha desarrollado la primera aproximación de estimulación sensorial no invasiva fundada en el recuerdo para recuperar un sentido «perdido».



Una investigación basada en la evidencia

Para la materialización de este proceso, BBVA y Jordi Roca han contado con la colaboración de un grupo multidisciplinar conformado por cuatro expertos especializados en áreas complementarias

(neurogastronomía, sensorialidad, rehabilitación gustolfativa, nutrición...) que han construido una línea de investigación integral y una metodología precisa.





1. **Dr. Jesús Porta-Etessam** (líder del proyecto) es Doctor en Medicina y Licenciado en Medicina y Cirugía. Director General de la Fundación del Cerebro y Jefe de Sección de Neurología del Hospital Clínico San Carlos.



2. **Dr. Josep de Haro**, Doctorado en Medicina y Cirugía Otorrinolaringológica. Está especializado a la orientación de las patologías médicas por medio de la educación sensorial. Es actualmente Jefe Clínico del Servicio de Otorrinolaringología (OTR) en Badalona Serveis Assistencials (BSA).



3. **Dra. Laura López-Mascaraque** es Investigadora Científica del CSIC. Es presidenta y cofundadora de la Red Olfativa Española y presidenta del Comité de Mujeres en Neurociencia de la Sociedad Española de Neurociencia.



4. **Jordina Casademunt** es Diplomada en Dietética y Nutrición Humana. Colabora activamente con el (IOB Institute of Oncology) donde acompaña a pacientes oncológicos en el asesoramiento nutricional.



Los participantes: el rostro y el alma de las alteraciones del sabor

Todo el proceso de investigación ha sido posible gracias a la inestimable colaboración de personas y grupos de pacientes que se han sumado a este viaje.

Todos ellos, con diversos trastornos del sabor (disgeusia, anosmia, cacosmia...) por diversas causas (cáncer, infección, traumatismo...), han sido la llave para que el equipo de 'El sentido del cacao' haya comprendido los efectos y las consecuencias de estas afecciones en toda su dimensión.

Organismos como el Instituto Oncológico de Barcelona (IOB) y el Hospital Clínico San Carlos de Madrid han participado activamente en la identificación y selección de los pacientes participantes: primero, a través de un estudio clínico preliminar y posteriormente, con la realización de varias pruebas de carácter psicológico.



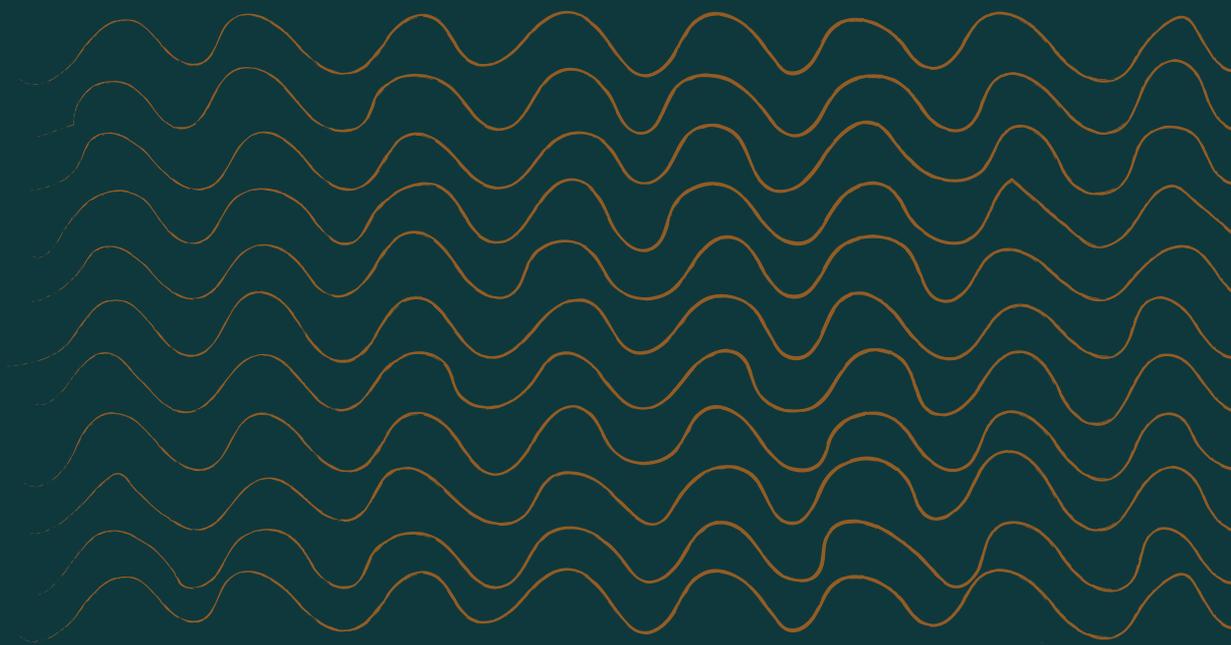
Timeline de investigación

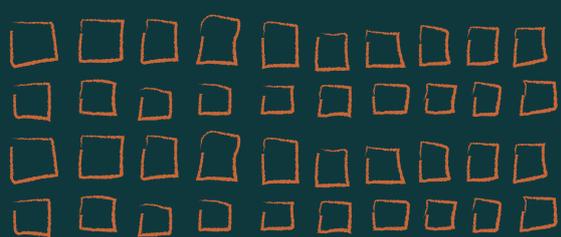
El equipo de BBVA y El Celler de Can Roca emprende una investigación cualitativa para diseñar una experiencia multisensorial que permitiera, a cada participante, saborear de nuevo «su» chocolate ideal.

“

El reto de este proyecto es absolutamente ambicioso. Partimos de una metodología totalmente diferente, un estudio único en el mundo. El uso de la tecnología y el estudio de las neurociencias nos ha permitido crear un modelo ad hoc nunca llevado a cabo en la historia.

Doctor Jesús Porta, Jefe de Sección de Neurología del Hospital Clínico San Carlos





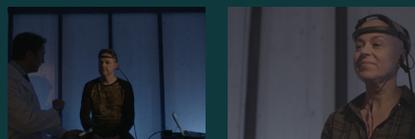
Investigación preliminar “state of art” y pruebas: Establecimiento de la metodología del proyecto, identificación de criterios para ‘recuperar’ el sentido del cacao en los pacientes y establecimiento de las hipótesis de trabajo.

1.



FASE 1: INVESTIGACIÓN PRELIMINAR

FASE 2: PRUEBAS CON PACIENTES



A - Pruebas psicológicas y sensoriales

A.1. Pruebas psicológicas:

- Tests psicológicos.
- Análisis de sensibilidad para trazar el perfil sensorial.
- Estudio de personalidad para trazar tendencias conductuales y anticipar respuestas de los pacientes ante estímulos externos.

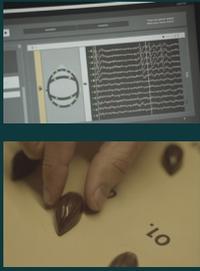
A.2. Pruebas sensoriales

- Estas pruebas sirven para entender el grado de afección y distorsión de los pacientes en su sentido del sabor, tanto en el gusto como en el olfato.
- Asimismo, se realizan tests de estímulos sonoros y visuales.

B - Pruebas de entendimiento chocolate

Ocho tests diferentes que permiten elaborar una reconstrucción del recuerdo del chocolate ideal para cada paciente a partir de los otros sentidos. A través del uso de tecnologías como el eyetracking o la medición de constantes biológicas, se computan variables como la forma, la textura, los colores o los porcentajes de composición del cacao de manera individualizada.





3.

Análisis de resultados:

Extracción de las conclusiones de la investigación y puesta en común.

**FASE 3:
PRESENTACIÓN A JORDI
ROCA, PROCESO DE
CREACIÓN Y EJECUCIÓN
DE LA EXPERIENCIA**



5.

Experiencia y cata:

Ejecución de la experiencia final y prueba del plato personalizado en pacientes participantes.



2.

Identificación de pacientes y métodos:

Estudio clínico en pacientes y selección de participantes.

4.

Interpretación: Interpretación de los resultados, presentación a Jordi Roca y su equipo y diseño de una experiencia individualizada y asociada con un plato basado en cacao para cada participante.

C - Pruebas de memoria e historia personal

El objetivo de estas pruebas es ahondar en la relación pasada y presente de los pacientes con el chocolate.

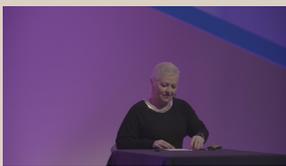
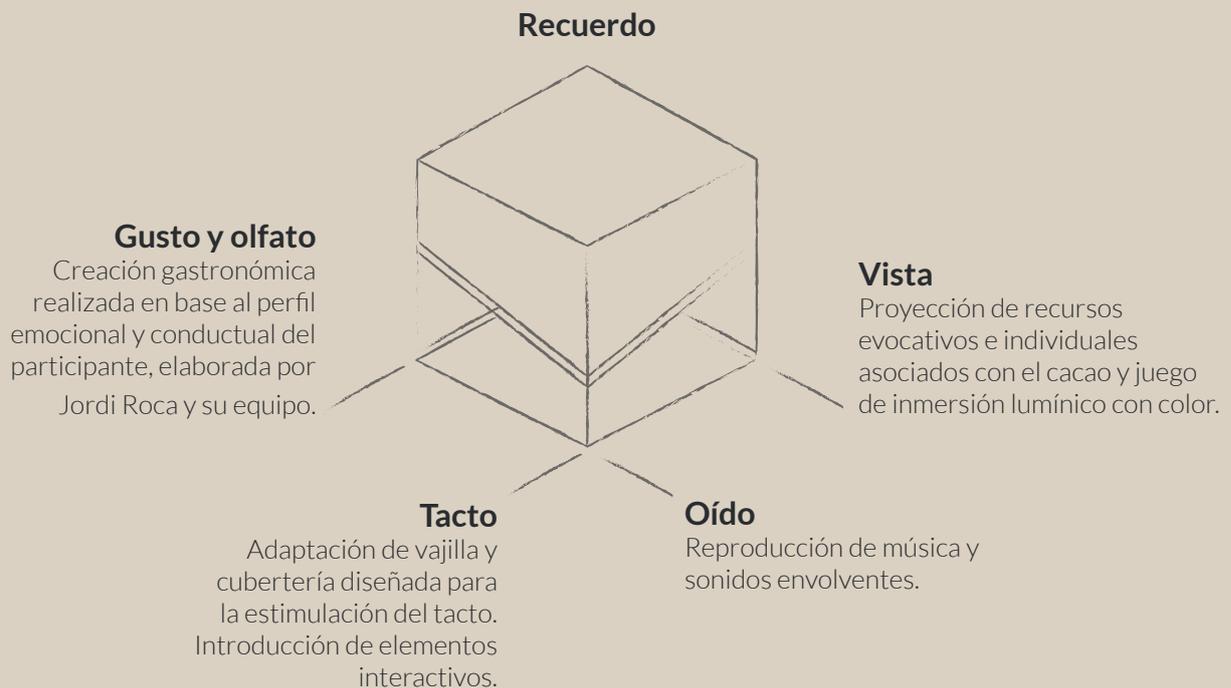


La experiencia final: un viaje por los sentidos

Tras el proceso de investigación cualitativa, los equipos de BBVA y Jordi Roca desarrollaron una dinámica experiencial con capacidad para adaptarse a cada paciente.

De esta forma, se diseñó espacio multinsensorial, interactivo e

inmersivo que permitía estimular de manera personal a cada participante. Por un lado, activando sus sentidos en base a los resultados obtenidos en las pruebas y, por otro, reavivando sus recuerdos asociados con el chocolate.



El documental: visibilización de una afección que padecen millones de personas en todo el mundo

El proyecto 'El sentido del cacao' ha sido recogido en una pieza documental cuyo objetivo es dar visibilidad a una problemática que afecta a millones de personas en todo el mundo.

El sentido del cacao: un sabor perdido narra el proceso de investigación y el reto creativo llevado a cabo por los equipos de BBVA y Jordi Roca. De esta forma, la pieza muestra el desarrollo del proyecto desde el

lanzamiento del reto inicial hasta la ejecución de la experiencia final, donde los participantes podrían recuperar el sabor del chocolate.

A la vez, el corto documental pone rostro y voz a los trastornos del sabor: descubriendo los testimonios de personas que sufren estas alteraciones y que relatan cómo esta afección impacta en su día a día.



BBVA y el Celler de Can Roca: una alianza basada en valores

La alianza BBVA - El Celler de Can Roca nace en 2013 basada en unos valores compartidos por ambas entidades: responsabilidad, innovación, compromiso, globalidad, búsqueda de la excelencia y espíritu de superación.

Estas notas comunes, alineadas con el propósito de **creación de oportunidades** de la entidad financiera, son la base de un proyecto conjunto, donde la **gastronomía**, la **formación** y el **eje social** tienen un papel fundamental.

Esta visión compartida ha hecho que ambos socios hayan emprendido una apasionante aventura que les haya llevado, entre otros logros:

- **Tres giras internacionales en 2014, 2015 y 2016**, con 39.000 kms recorridos y 16 países visitados.
- **Una gira nacional en 2017 y 2018** recorriendo España en un tour por diversas comunidades autónomas.
- **Impulso del programa de Becas BBVA**, por la que jóvenes de todo el mundo se han formado como stagiers en los fogones de El Celler de Can Roca.
- **Activación de varias acciones formativas** basadas en el modelo empresarial de El Celler, con más de 9.500 empresarios y estudiantes universitarios asistentes.

Iniciativas como estas, entre las que se incluye 'El sentido del cacao', documentan que la alianza entre BBVA y El Celler de Can Roca está afianzada sobre el firme convencimiento de que la cocina y la gastronomía son un motor de desarrollo para cambiar el mundo.



El Celler de Can Roca

El Celler es un restaurante de estilo libre, de cocina en libertad, comprometida con la vanguardia creativa, sin renunciar a la memoria de las generaciones de antepasados de la familia dedicadas a dar de comer a la gente. Fue fundado por los hermanos Joan y Josep Roca a finales de agosto del año 1986, en Girona. En 1998, el hermano menor, Jordi, se incorporó a la cocina de El Celler.

El compromiso de El Celler de Can Roca con la cocina y con la vanguardia, además de su vinculación con el academicismo, ha derivado en una defensa del diálogo permanente con los productores y con los científicos, al diálogo total.



DESCUBRE
el sentido
del cacao

Contacto:

Andrea Muñoz

amunoz@llorenteycuenca.com

+34 91 563 77 22

Cristóbal Baeza

cristobal.baeza@bbva.com

BBVA Creando
Oportunidades


EL CELLER DE CAN ROCA
GIRONA

IOB Institute of Oncology
Barcelona - Madrid

 **Hospital Universitario
Clínico San Carlos**
SaludMadrid

 **INSTITUTO
CAJAL**

 **Badalona
Serveis
Assistencials**

 **CSIC**
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

 **la fundación
del cerebro**

 **Red
Española
Epilepsia**

 **SEN**
Sociedad Española de Neurología