



Ciencia y gastronomía unidas en la gran final del concurso 'La Patata Marciana'

Tras una intensa jornada en la que los ocho finalistas del certamen, cuatro profesionales y cuatro amateurs, cocinaron sus recetas, se alzaron con la victoria del concurso Kiko Martins, en la categoría profesional, y Silvia Mañas en la amateur. El restaurante La Zarola, de Zaragoza, fue el espacio elegido para la celebración de esta gran final organizada por el Centro de Astrobiología (CAB, CSIC-INTA) y la Fundación Albireo Cultura Científica.

26-02-2019

Pasaban pocos minutos de las once de la mañana cuando los ocho finalistas de 'La Patata Marciana' comenzaban a elaborar con esmero sus recetas. En todas ellas no faltó, como no podía ser de otra manera, el ingrediente estrella del concurso: la patata. Estas ocho recetas finalistas fueron escogidas de entre todas las que se presentaron en la primera fase del concurso y se seleccionaron para esta gran final por sus características gastronómicas y científicas.

Tras casi dos horas cocinando, ante la atenta mirada de los jueces del concurso, quienes pudieron hacer diversas preguntas a los participantes durante el cocinado, se alzaron con la victoria el chef Kiko Martins con su plato '*¡Uno, dos, tres, ... Marte!*', en la categoría profesional y Silvia Mañas con su receta '*Patata marteña*' en la categoría *amateur*. La receta del chef Kiko (así se le conoce en el mundo de la cocina) se caracterizó por el uso de ingredientes previamente deshidratados y triturados, ya que así "es como se consumirían en Marte", comenta. "El resultado ha sido una receta equilibrada en nutrientes, y que puede ser utilizada como *snack* o comida completa y sabrosa", explica. Por su parte, Silvia Mañas se hizo con el primer puesto en la categoría *amateur* gracias a un plato "que podría formar parte de la gastronomía de una futura base en Marte por su sencillez, poco coste económico, fácil preparación y buen sabor", comenta esta joven de tan solo 15 años.

Ambos ganadores se enfrentaron a esta gran final acompañados de otros seis finalistas venidos de diferentes países (España, Perú, Portugal y Colombia). Los finalistas de la categoría *amateur*, junto a la vencedora Silvia Mañas, fueron Alberto Estrada, ingeniero que trabaja en instrumentación en astrofísica en Madrid; Irma Lorena Asprilla, técnico profesional en Salud Ocupacional en Santiago de Cali (Colombia) y Celia Anali Cabrera, entrenadora titulada en voleibol internacional de la COPEV en Lima (Perú). Mientras que el grupo de finalistas profesionales estuvo compuesto por Jesús Almagro, chef empresario Premio Nacional a la Innovación Hostelería en 2015; Alberto García, cocinero profesional; y Gonzalo Parada, chef *freelance* y experto en cocina '*sous vide*'; además del ganador Kiko Martins.

Por su parte, el jurado estuvo compuesto por un equipo 'gastronómico' y otro científico. El primero lo conformaron Diego Millán y Ramces González, del restaurante CanCook;

y Marisa Barberán y David Pérez, del restaurante La Prensa. Ambos restaurantes (ubicados en Zaragoza) tienen una estrella Michelin. El jurado 'científico' lo formaron Ana Isabel Elduque, catedrática de Química de la Universidad de Zaragoza; Armando Azúa y Eduardo González Pastor, investigadores del Centro de Astrobiología (CAB, CSIC-INTA); y Miguel Mas, director del CAB.

Acerca del concurso

El concurso 'La Patata Marciana' es un concurso de cocina organizado por el Centro de Astrobiología (CSIC-INTA) y la Fundación Albireo Cultura Científica en combinación con el Centro Internacional de la Papa (CIP) y la Universidad de Ingeniería y Tecnología de Perú. Cuenta con la colaboración de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, la Fundación Cotec y el Instituto Nacional de Técnica Aeroespacial (INTA), además de la revista Muy Interesante como *media partner*.

El objetivo del concurso ha sido recopilar una serie de recetas en las que el ingrediente principal fuera una de las variedades de patata seleccionada por los científicos para ser cultivada en Marte, e inspiradas en las características del Planeta Rojo. La patata que los investigadores del Centro Internacional de la Papa (CIP), en Lima (Perú) han elegido como posible para ser cultivada en Marte es la Tacna. Esta variedad, sin embargo, no es fácil de encontrar actualmente en Europa, aunque sí es muy popular en China. Por este motivo, y ante la imposibilidad por tanto de adquirir esta patata en el mercado, el CIP recomendó que, por su semejanza, se usara para el concurso cualquiera de estas dos variedades: UNICA (América) y Desirée (Europa).

Sobre el CAB

El Centro de Astrobiología (CAB) es un centro de investigación mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y del Instituto Nacional de Técnica Aeroespacial (INTA). Creado en 1999, fue el primer centro del mundo dedicado específicamente a la investigación astrobiológica. En abril del 2000, se convirtió en el primer centro asociado al NASA *Astrobiology Institute* (NAI). Su principal objetivo es estudiar el origen, presencia e influencia de la vida en el universo. Además de entender el fenómeno de la vida tal y como lo conocemos (su emergencia, desarrollo, adaptabilidad a ambientes extremos, etc.), también involucra la búsqueda de vida fuera de la Tierra (exobiología), la habitabilidad y la exploración planetaria. El desarrollo de instrumentación avanzada es también uno de sus objetivos más importantes.

El CAB es un centro multidisciplinar, que alberga científicos especialistas en diferentes ramas, como biología, química, geología, física, genética, ecología, astrofísica, planetología, ingeniería, matemáticas, informática, etc.; además cuenta con diferentes unidades de apoyo, como la Unidad de Cultura Científica, la Unidad de Gestión y una extensa librería científica.

Actualmente, más de 120 investigadores y técnicos trabajan en el Centro de Astrobiología en diferentes proyectos científicos, tanto nacionales como internacionales y además coordina diversos proyectos europeos. En el CAB se ha desarrollado el instrumento REMS (*Rover Environmental Monitoring Station*) para la

misión MSL de la NASA; se trata de una estación medioambiental que está a bordo del *rover* Curiosity, en Marte desde 2012. Además, en el Centro se ha desarrollado el instrumento TWINS para la misión *InSight* de la NASA, en Marte desde noviembre de 2018 y en la actualidad se está trabajando en el desarrollo del instrumento MEDA para la misión *Mars 2020*, también de la NASA; y en RSL para la misión de la ESA *ExoMars 2020*. El CAB también participa en diferentes misiones e instrumentos de gran relevancia astrobiológica tales como CARMENES, CHEOPS, PLATO, el telescopio espacial James Webb (JWST) con los instrumentos MIRI y NIRSPEC o la misión BepiColombo de la ESA.

Más información



Figura. Finalistas del concurso ‘La Patata Marciana’. Arriba, de izq. a dcha., Silvia Mañas (cat. *amateur*), Gonzalo Parada (cat. profesional), Kiko Martins (cat. profesional), Irma Lorena Asprilla (cat. *amateur*) y Celia Anali Cabrera (cat. *amateur*). Abajo, de izq. a dcha., Jesús Almagro (cat. profesional), Alberto García (cat. profesional) y Alberto Estrada (cat. *amateur*). ©CAB



Figura. Fotografía del ganador de la categoría profesional, Kiko Martins. A la derecha, resultado final de su plato ‘¡Uno, dos, tres,...Marte!’. ©CAB



Figura. Fotografía de la ganadora de la categoría *amateur*, Silvia Mañas elaborando su receta '*Patata marteña*'. A la derecha, resultado final de su plato. ©CAB

Web del concurso 'La Patata Marciana'

<http://www.patatamarciana.com/>

Contacto

UNIDAD DE CULTURA CIENTÍFICA DEL CAB

Paula Sánchez Narrillos: psanchez (+@cab.inta-csic.es); (+34) 915206438

Juan Ángel Vaquerizo: jvaquerizog (+@cab.inta-csic.es); (+34) 915201630

