

GASTRONOMÍA

Visita y degustación en Cocuus, la empresa que diseña la alimentación del futuro y el chuletón 3D

El pasado lunes, cuatro suscriptores de Diario de Navarra (seleccionados por sorteo entre los miles que se habían apuntado para participar) se sumaron al pequeño grupo de personas que, hasta el momento, ha podido degustar los alimentos en 3D que se elaboran en Cocuus, el centro de investigación alimentaria ubicado en Zizur Menor y que dirige Patxi Larumbe.

Los suscriptores disfrutaron de una exclusiva visita guiada al laboratorio y centro de robótica de Cocuus, y degustaron gambas elaboradas con producto vegetal, bacon, atún, un guiso de carrilleras y terminaron saboreando el célebre "chuletón en 3D", elaborado con células madre de vaca y que es toda una experiencia gastronómica única en el mundo.

El CEO de Cocuus, Patxi Larumbe, dirigió la visita y la experiencia y mostró a los suscriptores del periódico las tecnologías, la impresión 3D alimentaria, el proceso cronológico de cómo se van creando los productos, además de los secretos de la cocina de creación, la biosíntesis alimentaria y procesos de cons-



Los suscriptores ganadores de esta exclusiva experiencia posaron junto a Patxi Larumbe en el laboratorio del centro con uno de los robots, que sostenía el chuletón 3D.

trucción alimentaria que se llevan a cabo en este impresionante centro de investigación.

Pili Barberena, una de las afortunadas ganadoras del premio, explicó: "Ha sido una expe-

riencia sorprendente. Parece mentira que haya gente con tanto talento y que nos haya recibido

tan bien en este laboratorio de creación alimentaria. Además, saber que hemos sido de las pocas personas que han tenido oportunidad de disfrutar de algo así, me tiene maravillada. Patxi Larumbe, como anfitrión ha sido excelente".

El otro ganador, Juan Carlos Lancheta, señaló: "Ha sido una experiencia muy interesante. Todo lo que nos han enseñado en este centro de creatividad es el futuro inmediato de la alimentación. Me ha sorprendido mucho la textura de los productos y todo el I+D que hay detrás de este laboratorio y de su desarrollo. Además de las soluciones para el planeta que pueden ofrecer a medio y a largo plazo".

Por último, el anfitrión, Patxi Larumbe, puso en valor la visita: "Para nosotros es muy importante recibir el feedback de personas que no están en nuestro entorno, como estos suscriptores de Diario de Navarra, que han podido conocer de primera mano nuestros productos. Y es una satisfacción saber que se han quedado gratamente sorprendidos y que han disfrutado de la degustación y de la experiencia".

