

Divulgación científica como el bistec con patatas

por PERE ESTUPINYÀ

Ayer estaba trabajando en un proyecto de divulgación destinado al público amplio y volví a cometer el mismo error que repetimos los apasionados de la ciencia: focalizarme en el bistec y menospreciar las patatas.

Cuando uno va al restaurante y lee el menú, está claro que pide un plato por su contenido principal y no por la guarnición que lleve. Elegimos carne o pescado, cocinada de una u otra manera, a veces incluso sin prestar atención al acompañamiento. En cambio, si te fijas, muchas veces cuando nos ponen el plato enfrente lo primero que nos llevamos a la boca son las patatas fritas.

«La mala divulgación es contraproducente. Hay acciones divulgativas que mejor si no existieran»

Y tanto si resultan ser de esas tan sabrosas y de textura perfecta como si, por el contrario, son escasas o te las sacan «de bolsa», influyen en nuestra valoración final tanto o más que el propio bistec. Esto mismo ocurre con la divulgación científica: los contenidos científicos son el bistec, pero la guarnición con que los acompañemos es fundamental. Y siguiendo con el símil, algunos de nosotros nos equivocamos al concentrarnos muchísimo en la calidad del bistec y descuidar las patatas pensando que son un complemento secundario.

Obvio que si alguien es un *gourmet* y va a una barbacoa expresamente a degustar buena carne, lo verdaderamente importante es la calidad del corte y su cocción. De la misma manera, los lectores sofisticados que buscan contenidos de calidad quieren carnaza científica de primer nivel, y no empalagarse con un exceso de patatas o pimientos innecesarios que no sean excelentes. Sin duda debe haber restaurantes para estos sibaritas científicos. Pero, siendo realistas, clientes así hay pocos, y el verdadero reto que tenemos los cocineros no es satisfacerlos a ellos sino atajar la desnutrición científica que hay en la sociedad. Y es más, incluso los sofisticados diferencian la comida del domingo de la del día a día.

No nos equivoquemos: cuando pides bistec en un restaurante de menú diario, las patatas fritas marcan una



Ilustración:
MOISÉS MAHIQUES

gran diferencia. Y si inesperadamente te encuentras una alcachofa rustida o un pimiento que le de color, el propio bistec se convierte en mucho más apetitoso. Imagínate por un momento pedir un bistec y que te lo traigan solo en medio del plato. Sería triste. Aburrido. Sin duda te quejarías, como se quejan muchos lectores que, cuando leen la opción «ciencia» en algún menú, dicen «va, hoy la pido a ver qué tal», y les damos un bistec científico de buena calidad pero sin patatas para amenizar entre bocado y bocado. De nuevo, si eres un carnívoro quizás lo disfrutes, pero a la mayoría de gente se le hará aburrido (y no te cuento a los niños) y no volverá a pedir ciencia. La mala divulgación es contraproducente. Hay acciones divulgativas que mejor si no existieran.

Obvio que el extremo contrario tampoco funciona. Debe haber un equilibrio: si pides un bistec con patatas y te aparece una ración rebosante de tiras del tubérculo con un trocito diminuto de carne, o mal cocinada, o de mala calidad, por muy sabrosas que estén las patatas llamaremos al camarero y le diremos «oye, ¿que yo

«Mimemos el bistec científico, pero no menospreciemos las patatas divulgativas. Parece sencillo, pero no lo es tanto»

he pedido carne!». De este mal peca también cierta divulgación acomplejada y con miedo excesivo por si a la gente no le gusta la ciencia, que se preocupa más de disfrazar la carne científica cubriéndola con patatas y salsas hasta que desaparece la esencia. Es un exceso. Puede que tengan éxito en visitas, como éxito comercial tiene el McDonald's. Pero eso no implica para nada que sea un buen producto.

Todos conocemos algún restaurante con la fórmula perfecta, donde vamos a pedir un bistec porque sabemos que es bueno, pero salivando por la copiosa ración de patatas fritas al punto justo que nos sirven. Mímemos el bistec científico, pero no menospreciemos las patatas divulgativas. Parece sencillo, pero no lo es tanto. La gran diferencia es que, por lo general, al cocinero que sabe cocinar un buen *steak* le cuesta poco preparar unas ricas patatas fritas, mientras que el científico comunicador es bueno identificando un corte científico de buena calidad y dorándolo a la plancha vuelta y vuelta, pero las patatas se le resisten. Le requieren más tiempo y esfuerzo, y le suelen quedar crudas, pasadas, pegadas o saladas. Por suerte hay equipos donde uno hace el bistec y otro las patatas, y profesionales que no trabajan de manera *amateur*.

El caso concreto que ayer me ocupaba es una serie de televisión sobre ciencia en Ecuador que cuando leáis este texto me tendrá en pleno rodaje por todo el país, pero que ayer me absorbía entusiasmado definiendo los guiones. Me hace tanta ilusión viajar a Ecuador y explorar esta ciencia latinoamericana tan innovadora y socialmente comprometida, que en cada uno de los 13 programas quiero explicar un montón de casos y entrevistar a todos los investigadores que quepan en la escaleta.

No es que me preocupe sólo del bistec. Mucho peor. En cada guión estaba cocinando una parrillada entera con longaniza, pollo y costillas de cerdo incluidas. «¿En qué momento descansará la gente?», me dijo sabiamente el realizador, haciéndome ver que no puedo pretender atiborrarles durante 30 minutos de bistec intelectual sin ofrecerles patatas y un buen rioja para hacer más digerible la ciencia. Cuanta razón. Parece mentira que tras tantos años todavía tengan que recordarme que la divulgación científica es como el bistec con patatas. Si es que la pasión nos pierde... ☺

Pere Estupinyà. Escritor y divulgador científico (Nueva York).



29 ABR/
14 JUN 15 **VALENCIA**
Y LA CIUDAD QUE PERMANECE
TENDENCIAS EN EL PAISAJE URBANO

MUESTRA FOTOGRÁFICA DE CRISTÓBAL LIDÓN
Sala de exposiciones del Jardí Botànic de la Universitat de València. Abierta de lunes a domingo, de 10 a 20h C/Quart, 80 46008 Valencia. www.jardibotanic.org

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA
Jardí Botànic

Cristóbal Lidón
photography
www.cristoballidon.com