

Nathan Myhrvold, doctor en Física y Matemática, economista, geofísico y físico espacial

Tengo 63 años. Nací y vivo en Seattle, Washington, pero me he movido mucho. Casado, tengo dos hijos. Dirijo un par de empresas, una de patentes y otra de ciencia y gastronomía. El mundo de hoy se enfrenta a un montón de retos, necesitamos buenos líderes, buenos políticos, y no los tenemos. Soy agnóstico

“Todas las cosas buenas del mundo son hijas de la pasión”

MANÉ ESPINOSA



Super-Nathan

Nathan Myhrvold es un personaje singular, la curiosidad le puede y posee varios títulos, incluido un doctorado en Física Teórica y Matemática; másters en Economía, Geofísica y Física Espacial, y un diploma de la escuela de cocina La Varenne. Trabajó con Stephen Hawking y con Bill Gates para llevar los ordenadores a todos los hogares y, en paralelo al mundo empresarial, ha seguido vinculado al campo de la ciencia investigando campos tales como la paleobiología o la astronomía, la climatología, la energía y el bioterrorismo, y la cocina, su pasión. Parece que todo lo que toca lo hace brillar siendo un hombre sencillo, afable y risueño como un niño. Como amante de la cocina fundó Modernist Cuisine y en el 2011 publicó *El arte y la ciencia de la cocina*, que le llenó de premios. Ahora publica *Modernist pizza* (Cooking Lab) en tres volúmenes.

A los 14 años ya estudiaba física teórica y matemáticas. Me interesaban un montón de temas. La matemática es el idioma de la ciencia y la física quiere saber cómo funciona el mundo.

¿Y ha comprendido algo?

A mí lo que me gusta es el viaje hacia la comprensión.

¿A qué pregunta le gustaría hallar respuesta?

Cómo se relaciona la teoría de la relatividad de Einstein con la mecánica cuántica. Cuando hace 40 años trabajaba con Stephen Hawking eso es lo que investigábamos, y todavía no se ha encontrado la respuesta.

¿Cómo era Hawking?

Era muy difícil sentirte mal contigo mismo si trabajabas con Stephen Hawking.

¿Y eso?

Cuando yo tenía un mal día o andaba perdido me bastaba mirarle a él con sus terribles retos físicos pero con esa gran sonrisa, su buen humor, siempre contando chistes y trabajando tan duro como podía.

Tras doctorarse en Física Teórica se licenció en Geofísica y Física Espacial.

Sí, bueno, también tengo una licenciatura en Económicas. Mis amigos me decían: “A final, de tanto picotear no vas a llegar a nada”.

Acabar carreras no es picotear.

Vivimos en un mundo en el que se premia la especialización y eso no es para mí, tengo intereses muy profundos y diferentes.

¿Qué ha descubierto a través de la física espacial que le haya servido para vivir?

Cuando empiezas en un campo científico nuevo te acojonas, piensas que quizá sea demasiado duro, pero si eres capaz de dominarlo te surge un sentimiento de realización que te sirve luego mucho en la vida.

¿Por qué?

Porque cuando tienes un problema tu cerebro te dice: “Vas a poder porque ya has tenido estos retos antes”.

Pasó de la física espacial a la tecnología.

Sí, de la mano de Bill Gates, como director de tecnología en Microsoft. Era un momento muy especial, los ordenadores eran utilizados por muy pocas personas y nuestro lema era: “Un ordenador en cada casa”.

Debió ser muy emocionante.

Eran los años ochenta y cuando la gente oía nuestro lema nos decía: “¡Quién necesita un

ordenador en casa, qué tontería!”. Fue genial ser partícipe de ese gran cambio en la sociedad.

Y mientras nos llenaba a todos de ordenadores le dio tiempo de estudiar cocina.

He amado cocinar toda mi vida. A los 9 años le dije a mi madre que yo iba a preparar la comida del día de Acción de Gracias, y eso hice.

¿Cómo salió la comida?

Lo suficientemente bien como para haber seguido cocinando. Llegó un momento en el que pensé: ya tengo todos estos estudios, pero ninguno sobre cocina, quizá debería ir a una escuela, así que fui a hablar con Bill Gates y le pedí tiempo para ir a la escuela de cocina La Varenne, en Francia. Se sorprendió pero me apoyó.

Como con todo se metió a fondo.

Fundé Modernist Cuisine, contraté a un equipo interdisciplinario que incluía científicos, chefs investigadores y escritores. La cocina está llena de invención y de innovación y quise recoger las recetas de esos innovadores y explicarlas de manera científica.

Necesitó seis volúmenes.

Escribir *El arte y la ciencia de la cocina* nos llevó años. La cocina es un arte que es posible gracias a la ciencia. Si, por ejemplo, se fija en los puentes de Santiago Calatrava...

¿En los que se caen o en los otros?

Esa es la clave, para hacer un puente que tenga un aspecto excitante primero tienes que saber los fundamentos de cómo se sostiene un puente, una receta es lo mismo.

Luego se embarcó en un investigación sobre el pan.

El pan es uno de los primeros alimentos de la humanidad, una mezcla muy interesante entre tradición y ciencia porque es un producto fermentado. Escribimos cinco tomos.

Ambos proyectos han recibido importantes premios.

Cuando creé Modernist Cuisine pensé que era muy probable que a casi nadie le interesara el tema.

Aun así tiró para adelante.

Hay dos maneras de hacer un producto, una es preguntarle a la gente qué necesita, y la otra es hacer lo que tú quieres, cruzar los dedos y esperar a que la gente le guste. Creo que todas las cosas buenas del mundo se hacen de la segunda manera, son hijas de la pasión.

¿Y ahora por qué ha escogido hacer la biblia de la pizza?

Porque es la comida importada más importante de todo el mundo. Cada país tiene su comida tradicional y la pizza.

¿El ingrediente fundamental de su vida?

Sin duda la curiosidad, porque puedes ser muy inteligente, pero si no tienes curiosidad tampoco la usas.

IMA SANCHÍS

¿Lo sabes todo sobre Cine Fantástico?

Demuéstralo y gana 2 SITGES 55 FAN PACK + 2 noches en el hotel Meliá

Participa en el trivial de www.lavanguardia.com Tienes tiempo hasta el 3 de octubre



SITGES
55 FESTIVAL INTERNACIONAL DE
CINEMA FANTÀSTIC DE CATALUNYA
6 - 16 OCTUBRE 2022

LA VANGUARDIA