

Francisco Grande Covián

(medalla nº 18)

Un centro médico en la avenida de Cataluña y un instituto de Enseñanza Secundaria honran en Zaragoza con su nombre a Francisco Grande, apóstol de la nutrición, gran defensor de las virtudes del aceite de oliva y uno de los grandes de la ciencia española del siglo XX.

Nacido en Colunga, Asturias, en 1909, estudió Medicina al igual que su abuelo, padre y tíos, fue discípulo colaborador e íntimo amigo del premio Nobel Severo Ochoa, quien influyó en gran medida en su afición por la biología. Grande Covián fue un superdotado: hablaba siete idiomas a la perfección, se licenció en Medicina a los 22 años, se doctoró un año después y amplió su formación en prestigiosos laboratorios de Alemania, Dinamarca, Suecia e Inglaterra.

Durante la Guerra Civil, por encargo de su maestro Juan Negrín, catedrático de Fisiología y presidente del Gobierno de la II República, ocupó la Secretaría de la Facultad de Medicina de Madrid y, desde el Instituto Nacional de Higiene de la Alimentación, evaluó las carencias nutricionales de la población. Descubrió numerosos casos de pelagra y consiguió curar a los pacientes administrándoles ácido nicotínico que él fabricaba a partir de plaguicidas utilizados contra el pulgón de las plantas. A pesar de todo este esfuerzo por mejorar la salud de los españoles, después de la guerra se le sancionó obligándole a abandonar la universidad.

Tras pasar por el Instituto Iby, preparando vitaminas, y el Instituto de Investigaciones Médicas del Profesor Carlos Jiménez Díaz, investigando la diabetes, en 1950, cumplida la sanción que le impedía presentarse a cátedras, obtuvo la de Fisiología y Bioquímica de la Facultad de Medicina de Zaragoza, cátedra a la que renunció dos años después, ya que la situación política, las trabas y las penurias económicas le impedían desarrollar su labor. En 1952 se le ofreció un puesto de profesor en la Universidad de Minnesota (Estados Unidos) y dio comienzo su etapa más fecunda por el gran número y calidad de sus trabajos científicos: estudios sobre nutrición, la restricción calórica y el ayuno para el ejército norteamericano; fisiología comparada, estudiando las diferencias de las hormonas lipolíticas; estudios del efecto de las grasas de la dieta y otros componentes sobre el colesterol. Sus resultados sobre los efectos del tipo de grasa de la dieta y el colesterol, así como los consejos derivados de su teoría lipídica, han permitido descender la mortalidad cardiovascular y han salvado millones de vidas humanas.

En 1974 regresó a Zaragoza para hacerse cargo del Instituto de Nutrición Cuenca Villoro y, poco después, fue nombrado catedrático extraordinario de la universidad de esta ciudad y académico numerario de la Academia de Ciencias de Zaragoza. Muchos pensaron que Grande Covián había regresado para jubilarse y que su actividad se reduciría a dar conferencias y recibir homenajes. Nada más lejos de la realidad; en este periodo, que él denominaba de “*mi reencarnación en Zaragoza*”, su producción científica fue fructífera y formó una escuela de científicos en la actualidad repartida por toda la geografía española y Estados Unidos. Entre las investigaciones desarrolladas en Zaragoza por Grande Covián destacan: la composición de la leche humana, el metabolismo lipídico durante el embarazo y recién nacido, y la distribución de los lípidos entre las partículas que los transportan en el torrente sanguíneo.

Otra de las cualidades de Grande Covián fue su profundo sentir por la vida universitaria, participando de la vida académica, aportando ideas y experiencias en la búsqueda de soluciones para la universidad española. Actualmente, es recordado en la Universidad de Zaragoza como uno de los mejores docentes. Gracias a sus esfuerzos, los estudios de Bioquímica recibieron el gran impulso que ha conducido a que nuestra Universidad cuente con un importante Departamento de Bioquímica, Biología Molecular y Celular.

Miguel Pocoví Mieras
(académico numerario)