

“QUÍMICA EMPRÈN: GUANYANT FUTUR AMB LA INNOVACIÓ”: CICLE DE CONFERÈNCIES

CINQUENA I DARRERA SESSIÓ: Dimarts 14 de JUNY de 2011, Sala de Graus de la Facultat de Ciències

16.00 h. Conferència (1): “Panes Creativos, una aventura en la alta gastronomía. De la Trinidad a Madrid Fusión”

A càrrec de: **Daniel Jordà** (La Trinidad Panes Creativos)

Breu presentació:

La ponència ens farà un viatge en el món del pa.

Des que va portar els seus pans experimentals a Alimentaria 2008, Daniel Jordà és el forner favorit de restaurants amb estrella (Arzak, Berasategui, Saüc...) i dels cuiners més atrevits: a Fuego Negro, David Muñoz o Rodrigo de la Calle. El que més l'engresca és poder treballar braç a braç amb els xefs fins a trobar el pa per maridar-lo amb un producte o amb un plat. Daniel Jordà també fa la seva pròpia recerca amb els “pans d'autor”, com ara el d'ibèrics, el de safrà, el de cervesa negra, el de fruits secs amb nabius...

Treballa amb una gamma de pans familiars: un d'específic per a entrepans, i un pa de motlle amb flocs, endolcit amb xarop d'atzavara o el pa de cada dia de tipus pagès o xapata...

(part de l'article aparegut en el darrer numero de la revista Time Out)

17.00 h. Conferència (2): “El vi; de la química al plaer.”

A càrrec de: **Dra. Mireia Esteruelas** (Facultat d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili)

Breu presentació:

El vi s'obté de la transformació del sucre del most a etanol per part dels llevats. La participació dels bacteris làctics, així com les tècniques de vinificació i d'envelliment emprades pels enòlegs, han generat una àmplia i variada gamma de vins.

Per tal de gaudir-ne i apreciar-los, ens cal emprar els cinc sentits, aquests ens permeten escollir la mostra de la galeria que més ens agrada, ja sigui pel seu color, per l'aroma, el gust o bé el tacte,... i també a descartar la que no és del nostre gust. Aquestes propietats organolèptiques dels vins que ens porten a obrir una botella de vi en un moment determinat, o bé de forma habitual, ... estan íntimament relacionades amb la composició química del vi. L'atractiu i la qualitat d'un vi no està lligat a una única substància sinó a la relació harmoniosa de la seva constitució final. Així doncs, la química també és present en el vi, i la percepció d'aquesta mitjançant els sentits ens permet gaudir d'una copa de vi.