



Cicle de conferències de química

La Recerca Científica és Present a la Cuina?

Pere Castells

Responsable del Departament de recerca
Gastronòmica i Científica - "Fundació Alícia"

El 1969, Nicholas Kurti, professor d'Oxford, va impartir la xerrada "El físic a la cuina". Després de demostrar com la física pot ajudar a cuinar, va dir: "trobo que és una trista imatge per a la nostra civilització que puguem mesurar la temperatura a l'atmosfera de Venus i no sapiguem què passa a l'interior dels nostres *soufflés*". Anys més tard, Kurti i Hervé This van encunyar el terme "gastronomia molecular" per referir-se a l'aplicació dels principis científics a la comprensió i millora de la preparació d'aliments.

Però quan la revolució creativa ha esdevingut realment radical ha estat en els darrers anys, gràcies sobretot a Ferran Adrià, que ha sabut dur les avantguardes a la cuina. El que fa és molt més senzill, utilitza la ciència com una eina, com també passa amb altres àmbits (art, geografia, medicina, economia etc...).

Ja es pot dir que la recerca ha entrat al àmbit culinari, i no tan sols es limita a la cuina creativa. També la cuina tradicional, aquella que no reflexa el caràcter d'un autor individual sinó de tot un país, necessita el suport del coneixement científic per comprendre i així dominar millor els seus processos. Per entendre'ns, la recerca i el coneixement ajudaran a produir i reproduir a la cuina, amb precisió i delicadesa, clàssics de visita obligada com el bacallà a la llauna, la sarsuela o els canelons, que formen part essencial del nostre patrimoni.

Paral·lelament, els centres universitaris i de recerca, les institucions dedicades a la R+D+I i el sector agroalimentari han incrementat la seva atenció envers aquesta interrelació entre ciència i cuina.

El treball portat a terme pels equips de cuina de restaurants catalans ha jugat un paper preponderant en la recerca i la innovació culinària, aconseguint consolidar la seva projecció internacional. Així el Bulli, el Cellar de Can Roca o Sant Pau, entre d'altres, són reconeguts arreu gràcies a un esforç continuat per la creativitat, alhora que per recuperar els valors tradicionals de la nostra manera de menjar i projectar-los al món. Sens dubte, la ciència també a contribuït a aquesta projecció.

En aquest context, **Alícia** treballa des de fa temps com a centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica en cuina per tal de reportar millores importants per la nostra societat.

Explicarem com s'està produint aquesta interacció.

Dijous 26 de Març de 2009

12:00h

**Sala de Graus
Facultat de Ciències**