



NOTA DE PREMSA

“La ciència a la cuina”, converses sobre la intersecció entre el coneixement científic i el culinari

La 3 edició del Cicle Complementaris reuneix a Girona científics, cuiners i humanistes per debatre sobre com els avenços de la ciència revolucionen l'art culinari

Girona 11 d'octubre de 2011.- “La ciència a la cuina. Condiments científics i culinaris en l'art d'alimentar-se” reunirà científics, economistes, nutricionistes, cuiners i humanistes en el tercer cicle de converses interdisciplinàries organitzades pel [Centre Internacional per al Debat Científic](#) (CIDC), una iniciativa de Biocat impulsada per l'Obra Social de “la Caixa”, el [Museu de la Tècnica de l'Empordà](#) i la [Casa de Cultura](#) de la Diputació de Girona.

Al llarg de quatre divendres -14 i 21 d'octubre i 11 i 18 de novembre- experts de diferents àmbits debatran sobre aspectes interdisciplinaris amb un eix comú: la ciència aplicada a la cuina. Des de la filosofia, el periodisme, la gastronomia, l'enologia i la literatura a la biologia molecular, la bioquímica o el màrqueting i l'economia, tots els coneixements es reuneixen per debatre sobre la ciència en l'art d'alimentar-se.

La literatura, la pintura, l'escultura, el teatre o el cinema són arts que han recollit de la fusió entre la ciència i la cuina la inspiració per realitzar obres mestres. Com deia l'escriptora Emilia Pardo Bazán a principis del segle XX, “ Cada època modifica els fogons, i cada poble menja segons la seva ànima, abans fins i tot que segons el seu estómac”. I la ciència té molt a dir en aquesta forma d'entendre la cuina perquè sense ella l'art culinari no hauria experimentat la revolució quantitativa i qualitativa que ha sofert al llarg de la història.

L'evolució dels aliments s'ha nodrit del coneixement científic de la primera agricultura; és a dir, del pas d'un ésser humà nòmada, caçador i recol·lector a un altre que s'estableix en llocs on l'abundància d'aigua propicia pesca abundant i terra fèrtil per conrear i pasturar. Des d'aleshores, els nostres hàbits alimentaris no han deixat d'evolucionar, i avui la cuina i la gastronomia han entrat a l'àmbit de les arts. Ciència i cultura han estat, doncs, les eines de la Humanitat per construir civilitzacions i progrés, també en l'alimentació.

En les últims anys, la cuina ha experimentat una revolució de gustos, textures, aromes i productes. Aquesta revolució ha estat possible gràcies a la introducció del coneixement científic en aquest art mil·lenari. La recerca científica duta a terme en els productes d'origen per millorar la qualitat alimentària també s'ha traslladat als fogons per oferir nous plats que a més de satisfer el plaer del menjar també aportin beneficis a la salut. Aquest cicle de converses proposa un menú per reflexionar i debatre sobre el passat i el futur de l'alimentació humana posant en relació el plaer, la creació, la salut i els avenços científics i tècnics.

La sessió inaugural d'aquest tercer Cicle de Converses anirà a càrrec de la Sra. Natàlia Molero, directora de la Casa de Cultura de la Diputació de Girona; el Sr. Pere

Padrosa, president del Grup Padrosa, i de la Dra. Montserrat Vendrell, directora general de Biocat. A continuació s'obrirà la primera taula, que sota el títol "Breu recorregut per la història de l'alimentació. Els miracles del Motel", reunirà Jaume Subirós que va regentar el Motel de Empordà i l'Almadrava Park, establiments pioners en la renovació de la cuina catalana, i Miquel Berga, professor de literatura anglesa a la Universitat Pompeu Fabra i autor del llibre *Històries del Motel*.

El cicle continuarà divendres 21 d'octubre amb la taula: "Alimentació i salut" a càrrec d'Enric Canela, doctor en Bioquímica de la Universitat de Barcelona i especialista en bioquímica de la nutrició, i Gemma Salvador, dietista-nutricionista de la Direcció General de Salut Pública del Departament de Salut. Divendres 11 de novembre la taula "Gens i alimentació" reunirà el Dr. Pere Puigdomènech, professor i investigador del CSIC i director del Centre de Recerca en Agrigenòmica (CRAG) i Pere Planagumà, cap de cuina del restaurant "Les Cols" d'Olot. El cicle es tancarà divendres 18 de novembre amb la taula "Perspectives futures en l'alimentació" que comptarà amb la intervenció de Mònica Mateu, Innovation Ecosystem Manager de Gallina Blanca Star, i Toni Massanés, director de la Fundació Àlicia, centre de recerca per a la innovació tecnològica en cuina, la millora dels hàbits alimentaris i la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic.

La ciència a la cuina. Condiments científics i culinaris en l'art d'alimentar-se

Data: divendres, 14 d'octubre de 2011
Lloc: Casa de Cultura de la Diputació de Girona
Plaça de l'Hospital, 6
Girona
Hora: 20.00

PER A MÉS INFORMACIÓ:

Biocat:

Gabinet de premsa · 662 315 523 · premsa@biocat.cat
Silvia Labé · 662 315 400 · 93 310 33 69 · slabe@biocat.cat

www.biocat.cat/sala-de-premsa

Subscriu-te al nostre RSS: <http://www.biocat.cat/rss>

També ens pots seguir a [Twitter](#) i [LinkedIn](#)

Centre Internacional per al Debat Científic (CIDC)

El Centre Internacional per al Debat Científic (CIDC) és una iniciativa de Biocat, impulsada per l'Obra Social "la Caixa", que té per objectiu organitzar reunions científiques internacionals per promoure el diàleg, la col·laboració i l'intercanvi obert de coneixements entre experts de reconegut prestigi i la comunitat científica catalana. Les reunions són globals, integradores i multidisciplinàries, enfocades per ajudar a fer front a les necessitats socials en l'àmbit de ciències de la vida i la salut, tenint en compte la complexitat i les constants condicions canviants del món. El CIDC també té com a objectiu col·laborar en la difusió del coneixement, acostant la ciència a la societat, i contribuir a la posició de Barcelona i Catalunya com una ciutat i un país de l'excel·lència científica.

Més informació: www.biocat.cat/cidc