

Recerca **gastronomicocientífica.**

Un món per descobrir

RESUM: *Des de l'última dècada del segle xx, es constata en el món gastronòmic una relació entre ciència i cuina. Els grans xefs i els millors restaurants del món han integrat cada vegada més en el seu dia a dia la investigació i la innovació a través de la incorporació de la metodologia científica. Sens dubte, la cuina catalana hi desenvolupa un paper preponderant, en aquest moviment: El Bulli, el Cellar de Can Roca i Sant Pau, entre d'altres. Tot aquest context ha permès crear la Fundació Alícia.*

SUMMARY: *Since the last ten years of the 20th century, we realize a close relationship between science and cooking. The most important chefs and the best restaurants have included the scientist investigation and the scientist methodology in their daily task. Definitely the Catalan cooking has a great role in this movement; see how El Bulli, Cellar de Can Roca, Sant Pau, and many other restaurants work according to that methodology. In that context the Foundation Alicia was born.*

PARAULES CLAU: *ciència i cuina, El Bulli, Cellar de Can Roca, Sant Pau, 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 suflés». 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 la millora de la preparació d'aliments.

Des de l'última dècada del segle xx, es constata en el món gastronòmic una tendència acusada cap a

la interacció entre ciència i cuina. Els grans xefs i els millors restaurants del món han integrat cada vegada més al seu dia a dia la investigació i la innovació a través de la incorporació de la metodologia científica. I, a la vegada, s'ha aconseguit establir un diàleg intens i continuat entre el sector culinari, el món científic —representat principalment per les universitats i els centres de recerca— i el món empresarial amb una major vocació innovadora.

Sens dubte, la cuina catalana desenvolupa un paper preponderant en aquest moviment, encapçalat pel treball portat a terme a El Bulli, el Cellar de Can Roca i Sant Pau, entre d'altres, que ha aconseguit consolidar la seva

PERE CASTELLS

Departament de Recerca
Gastronòmica i Científica
de la Fundació Alícia

Des de l'última dècada del segle XX, es constata en el món gastronòmic una tendència acusada cap a la interacció entre ciència i cuina

projecció internacional 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. Paral·lelament, i en el nostre entorn, els centres universitaris, les institucions dedicades a l'I+D i el sector agroalimentari han incrementat la seva atenció envers aquesta interrelació entre ciència i cuina.

Tot aquest context ha permès crear la Fundació Alícia, que treballa des de fa temps com a centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica en cuina. En el seu Departament de Recerca Gastronómico-científica s'està realitzant un treball conjunt de científics i cuiners desenvolupen projectes envers els gelificants, els espessants i els emulsionants, els aparells científics d'a-

plicació a la cuina (banys, destil·ladors, etc.) i projectes específics: els secrets de les mermelades, la ciència de la xocolata, etc., sempre amb la mirada posada en la ideologia d'Alícia: «Projectes de recerca amb objectius socials».

En aquestes línies de pensament, la Junta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) proposa crear una Secció de Ciència i Cuina per facilitar el diàleg entre científics i cuiners que permeti investigar en aquest camp i, per tant, normalitzar un àmbit com tants d'altres (arquitectura, art, economia, disseny, etc.) que tenen en la relació amb la ciència una història plena de projectes de recerca. Respecte a aquesta iniciativa, tothom que es vulgui acollir a aquest grup cal que es posi en contacte amb l'ACCA, que organitzarà activitats en aquest àmbit.



Maquinària per a la indústria alimentària a Bta.