



Madrid, jueves 18 de septiembre de 2014

El CSIC y la Federación de Cocineros y Reposteros llevan la cocina al laboratorio

- **Científicos y chefs se dan cita en un congreso para impulsar la colaboración entre ambos mundos y potenciar la creatividad**
- **La I Jornada de Ciencia y Gastronomía se celebra el 22 y 23 de septiembre en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (campus de Cantoblanco, Madrid)**

Que la cocina sea un laboratorio está más que demostrado, pero científicos y cocineros no siempre se encuentran a la hora de buscar nuevos sabores, texturas y aromas, o de desarrollar nuevos ingredientes beneficiosos para la salud. Para eliminar estas lagunas existentes entre ambos mundos, el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CSIC-Universidad Autónoma de Madrid) acoge los próximos 22 y 23 de septiembre en el campus de Cantoblanco la I Jornada de Ciencia y Gastronomía, un congreso pensado para mejorar y actualizar los conocimientos en ciencias de la alimentación y potenciar la creatividad y la innovación.

La evolución de la alta cocina en España, la química del chocolate o la trayectoria de la tapa son algunos de los temas que se tratarán durante las ponencias. También habrá tiempo para reflexionar acerca de la ciencia de las patatas soufflé, de los tratamientos termomecánicos en la cocina, así como de la oxidación de las verduras.

Las charlas serán impartidas por científicos del CSIC y de otros centros y universidades, como la Universidad Autónoma de Madrid, el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, y el Basque Culinary Center. También participan reposteros y chefs como Mario Sandoval, Rodrigo de la Calle, Juan Antonio Medina y Firo Vázquez. Las ponencias se complementarán con talleres sobre el umbral sensorial, el vino, el chocolate maridado con vino, el aceite de oliva, café y tomates tradicionales.

Hacia la gastronomía personalizada

“Una parte indispensable de la revolución gastronómica de la última década se ha producido gracias a los conocimientos científicos y tecnológicos. Las cocinas de los

restaurantes más prestigiosos se han convertido, de hecho, en auténticos laboratorios de investigación culinaria que utilizan los últimos avances científico-tecnológicos para la búsqueda del placer culinario”, destaca la investigadora del CSIC Marta Miguel, directora del congreso junto a Sandoval, chef del Restaurante Coque.

Miguel y Sandoval son un claro ejemplo de que es posible sacar provecho de una colaboración entre la ciencia y la gastronomía. Juntos han desarrollado la clara de huevo “hidrolizada”, que fue presentada a principios de 2013 en el congreso Madrid Fusión. Este producto tiene ventajas culinarias y “propiedades tecnofuncionales novedosas y antihipertensivas”.

Según Miguel, la fusión de estas disciplinas complementarias es el primer paso hacia una “gastronomía personalizada”, que conjugaría el consumo de un ingrediente beneficioso para la salud con la excelencia sensorial, “algo que sólo es posible gracias al trabajo conjunto entre científicos, cocineros y maestros reposteros”.

En el marco de este congreso y, a través de la Federación de Cocineros y Reposteros, se ha impulsado la creación del Comité de Ciencia y Gastronomía, que tendrá como objetivo concienciar a ambos sectores de las sinergias y puntos en común.