



ALIMENTS, CUINA I CIÈNCIA, al CETT

El 2007 s'està desenvolupant com un any ple d'activitats de divulgació científica emmarcades en programes que pretenen acostar la ciència i la tecnologia a la ciutadania. Precisament la interacció entre ciència i cuina és el tema central del curs d'estiu que, en el marc de la programació d'*Els Juliols de la UB*, organitza l'EUHT CETT-UB, amb col·laboració de la Universitat.

Enguany, Barcelona Ciència 2007 commemora el centenari de la fundació de l'Institut d'Estudis Catalans i la concessió del premi Nobel a Santiago Ramon i Cajal a finals del 1906, recordant que va ser a la càtedra d'Histologia de la Universitat de Barcelona on l'eminent científic va començar la investigació que el conduiria a importants descobriments. Però a més, l'any 2007 ha estat declarat també Any de la Ciència a nivell estatal per iniciativa del govern espanyol, a fi de commemorar el centenari de la Junta de Ampliación de Estudios e Investigaciones Científicas, creada al gener de 1907 i considerada el germen de la modernització científica i tecnològica a Espanya a començaments del segle XX. Diverses disciplines científiques com la química, la física o la biologia han estat fonamentals històricament en les conquestes de l'alimentació humana i en el desenvolupament de l'activitat culinària. En les últimes dècades, la interacció entre ciència i cuina s'ha fet conscient i visible, perquè els processos que es desencadenen amb les transformacions culinàries esdevenen objecte d'estudi dels científics i, alhora, els professionals de la cuina incorporen el coneixement de les reaccions fisicoquímiques implicades en el procés culinari per fer avançar la gastronomia. Amb aquests dos referents, l'Escola Universitària torna a col·laborar amb la Universitat de Barcelona en l'organització d'un curs d'estiu que aborda les relacions entre ciència i cuina, en el marc de

la programació d'*Els Juliols de la UB**. "Aliments, cuina i ciència", s'impartirà a les instal·lacions del CETT del 16 al 20 de juliol, amb l'objectiu d'oferir als assistents una panoràmica del diàleg que mantenen en l'actualitat l'activitat científica i l'activitat culinària. Comptarà amb la participació de químics o biòlegs procedents de l'àmbit universitari, experts en nutrició, tècnics de la indústria agroalimentària, professionals de la pastisseria o la cuina i responsables de les institucions que es dediquen específicament a vincular els dos àmbits, com és el cas d'elBullitaller i especialment d'Alícia, el Centre d'Investigació en Alimentació i Ciència.

* *Els Juliols*, nom genèric de la programació de cursos d'estiu de la UB, són activitats de formació multidisciplinàries, obertes al públic en general i susceptibles de ser reconegudes com a crèdits de lliure elecció. Més informació: www.ub.edu/juliols

Programa del curs

- 1. Processos culinaris i transformacions químiques**
Claudi Mans (Facultat de Química, UB)
- 2. El suport científic a la cuina d'avantguarda**
Pere Castells (Alícia, Centre d'Investigació en Alimentació i Ciència)
- 3. Pastisseria: la transformació més exacta**
Jordi Butrón (Escola-Restaurant Espaisucre)
- 4. Ciència i cuina: una llarga història en comú**
Isabel Lugo (EHT CETT)
- 5. Bolets: la química del bosc**
Enric Gràcia (Facultat de Biologia, UB)
- 6. Sabors, aromes i perfums: capturar les essències**
Francesc Sosa (Comercial Artesana Sosa)
- 7. Investigació i cuina en la indústria agroalimentària**
Jaime Drudis (Unilever España)
- 8. Els laboratoris de la cuina**
Jaume Biarnés (Alícia, Centre d'Investigació en Alimentació i Ciència)
- 9. Alimentació, dietètica i cuina**
Rosaura Farré (Fundació CESNID)
- 10. La cuina domèstica: un petit laboratori al nostre abast**
Meritxell Cuní (EHT CETT) ■