



Participants del primer curs internacional de ciència i gastronomia | IRTA

4' 

Actualitat

Catalunya, present en el primer curs internacional de ciència i gastronomia

La ciutat italiana de Parma ha acollit aquest curs organitzat pel Science and Cooking World Congress Barcelona



Montserrat Jiménez (IRTA)

31/07/2023 07:00

Parma (Itàlia) ha acollit, del 24 al 28 de juliol, el **primer curs internacional d'estiu de ciència i gastronomia** organitzat pel Science and Cooking World Congress Barcelona, on es van realitzar un seguit de sessions teòriques i pràctiques a les instal·lacions del Cirfood District.

L'**IRTA** va poder participar a l'escola d'estiu, conjuntament amb gent de tot del món que es dedicaven a diferents disciplines com medicina, olis essencials aplicats en gastronomia, pastisseria neurocientífica, gelateria, cuiners, físics, etc. La diversitat dels participants va **donar una gran riquesa de coneixement** i va establir interrelacions entre les diferents disciplines.

En les sessions es va impartir **formació sobre la ciència aplicada als maridatges** i una introducció sobre la gastronomia científica amb el professor Davide Cassie, anomenat el pare de la cuina molecular italiana. A més, François Chartier va impartir una



formació sobre la ciència aromàtica d'armonies on els assistents van poder aprendre de la seva metodologia del 1+1=3. Finalment, van tenir lloc unes sessions teòriques amb el químic Pere Castells, que va parlar sobre el **món de les textures aplicat a la gastronomia**, després de tota la seva experiència amb Ferran Adrià al Bulli.

Les sessions pràctiques es van desenvolupar en una cuina completament equipada i amb aplicacions de les formacions que s'havien impartit al matí. Per exemple, la sessió pràctica del primer dia consistia en **elaborar una beguda amb els diferents sucres estudiats i els aromes** perquè en funció del tipus de sucre utilitzat les sensacions gustatives eren diferents, és a dir, no tots els sucres tenen la mateixa dolçor i no es perceben per igual a la boca. Tanmateix, les pràctiques amb François Chartier van consistir en **crear un plat (dolç o salat) amb la combinació de diferents ingredients i que tingués com a ingredient la xocolata**. I per últim, les pràctiques de Pere Castells, es fan focalitzar més en les **textures** deixant de banda la part del sabor, on es va preparar un flam d'oli d'oliva verge extra, entre d'altres.





Participants del primer curs internacional de ciència i gastronomia | IRTA

A més a més, les formacions impartides es van complementar amb una **visita a dues empreses**, una empresa on s'elabora el formatge Parmesano Reggiano, denominació d'origen protegida (DOP), i una empresa on s'elabora el vinagre balsàmic tradicional de Mòdena DOP. En aquestes visites els participants van veure com s'elaboraven els productes però també tota la part científica que hi ha darrera, com per exemple, que els cristalls que es troben al parmesà són un aminoàcid anomenat tirosina.

Tanmateix, en la visita a la històrica **Acetaia di Gambigliani Zoccoli de Castelfranco Emilia**, es van posar en pràctica la part de la **ciència aplicada als maridatges** i els xefs participants al curs van fer alguns experiments amb el vinagre balsàmic de la família.



Tot aquest curs, va finalitzar amb la presentació dels diferents projectes dels participants a l'escola d'estiu i la visita d'una empresa de cafè. En aquestes presentacions, **es va explicar el projecte de la cuina experimental de l'IRTA d'olis amb els seus primers resultats**, apropant d'aquesta manera la cuina catalana i la riquesa varietal a tot el món.



Nou comentari

Comentari *



Nom