

al grano

# «Todos tenemos en casa un laboratorio para experimentar»

Domingo, 26 de septiembre - 00:00h.

La fundación Alícia (Alimentación y Ciencia), en Sant Fruitós de Bages, es un potente microscopio de investigación gastronómica. Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca y Ramon Freixa respaldan el examen científico de componentes culinarios con los que se experimenta, con vistas a una alimentación sorprendente y saludable. Ciencia, cocina y arte comparten protagonismo en los talleres de la fundación y del centro Arts Santa Mònica pensados para todos. Hoy, Patrícia Homs dirige uno de ellos para familias.

## -¿Qué hacen en un centro de arte una batidora eléctrica y una probeta con aceite y agua?

-La manipulación de los componentes alimentarios permite crear texturas, eso es arte. A los niños, incluso, les resulta mágico. Además, el taller se hace en medio de una exposición sobre la misma temática: Matèria condensada. Cuinar ciència, que se podrá ver hasta el 5 de diciembre.

## -¿Qué se descubre en la muestra?

-La exposición habla de los hábitos alimentarios saludables. También de los utensilios más diversos, desde un mortero del neolítico hasta una liofilizadora y un termostato para lograr temperatura constante. Todo ello convive en la cocina actual.

## -¿Algo que experimentar en la exposición?

-Sí, olfato y gusto se ponen a prueba. Se invita a adivinar los ingredientes de un plato y a realizar un test del gusto amargo, que no todo el mundo tiene la capacidad de sentir.

## -¿No? ¿Por falta de sensibilidad?

-El Centre de Regulació Genòmica está realizando un estudio para esclarecer si el gusto amargo está determinado genéticamente o no, porque es cierto que hay quien no lo percibe. Los resultados de los tests que hace la gente en la exposición los introducimos en el ordenador para ese estudio.

## -¿Y en su taller, qué experimentos hacen?

-Vemos cómo mezclar aceite y agua utilizando xantana, un hidrato de carbono que actúa como emulsionante; creamos texturas gelatinosas en zumos o sopas a partir del agar agar, una sustancia derivada de algas marinas; esferificamos y cambiamos la textura, por ejemplo, de unos guisantes.

## -¿Cuál es el gran objetivo final de la exposición y los talleres?

-Darse cuenta de que todos tenemos en casa un laboratorio para experimentar. En nuestra cocina, y con elementos que utilizamos cada día, podemos entender cada día un poco más la ciencia.

**'EMULSIONA, GELIFICA Y ESFERIFICA'**. Taller familiar. Arts Santa Mònica. La Rambla, 7.

12.00