



>PROYECTOS CON FUTURO

Cuando la Gastronomía se encuentra con las ciencias

Por **Elena Soto**

Cada año el IFISC, Instituto de Física Interdisciplinar y Sistemas Complejos (UIB-CSIC), organiza un ciclo de conferencias en el que explora las fronteras entre las diferentes áreas del conocimiento y su desarrollo interdisciplinario con el objetivo de ayudar a la mejor comprensión de fenómenos complejos. La temática de la presente edición abordará las relaciones entre Fisi-

ca, Química, Neurociencia y Gastronomía, materias aparentemente alejadas, pero que sin embargo, pueden llegar a entablar un afortunado diálogo.

La cocina se sirve de la ciencia, especialmente de la Física y la Química, para hacerse creativa, sorprendente y sugerente. Todos los sentidos entran en juego, por este motivo la Neurociencia nos ayuda



Imagen del cartel que ilustra el ciclo de conferencias.

a entender como podemos sentir el sabor, el olor y el tacto de texturas y como los hábitos en nuestra alimentación y nuestro paisaje gastronómico (clima, geografía) condicionan nuestra genética, la forma de saborear, oler e incluso de metabolizar en nuestro organismo el que comemos.

Caixaforum Palma se convertirá en un espacio de experiencia. Se podrá participar en tests científicos sobre el gusto amargo o la memoria olfativa o ver como se trabaja en una cocina altamente tecnificada con máquinas que combinan los aparatos del laboratorio con los de la cocina más vanguardista.