

dijous, 17 de novembre de 2011

17 de novembre de 2011

Translate [<http://translateth.is/>]

El químic d'El Bulli obre la Setmana de la Ciència a la UdL

■ La 16a edició inclou cinc tallers, dos exposicions i tres visites guiades del 18 al 27 de novembre

[javascript:void(0);]

Com ha influït la ciència en la revolució creativa de la gastronomia espanyola? Això és el que mirarà de respondre el químic lleidatà Pere Castells, col·laborador del conegut cuiner Ferran Adrià, en la conferència inaugural de la [16a Setmana de la Ciència](http://www.fundaciorecerca.cat/setmanaciencia/) [<http://www.fundaciorecerca.cat/setmanaciencia/>] a la Universitat de Lleida. El responsable del Departament d'Investigació Gastronòmica i Científica de la [Fundación Alicia](http://www.alicia.cat/) [<http://www.alicia.cat/>], vinculada al restaurant El Bulli, parlarà de *La nova cuina científica* en una xerrada que tindrà lloc demà divendres, a partir de les 19.00h, a la Sala de Juntes del segon pis del Rectorat.

I és que per elaborar uns espaguetis d'oli amb goma xantana, un sorbet de Capirinha amb nitrogen líquid o caviar de te amb agar agar fan falta moltes hores d'investigació. Una altra de les incorporacions de Castells a la cuina d'Adrià ha estat l'alginat de calci per aconseguir aliments durs per fora però líquids per dins, sense que arribin a gelificar-se. Precisament un dels cinc [tallers interactius](#) [



</export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/>
Una demostració de Pere Castells / FOTO:

[Mercè Piqueras](http://lectoracorrent.blogspot.com)

<http://lectoracorrent.blogspot.com>

amb llicència Creative Commons BY-NC-ND 3.0

<http://creativecommons.org/licenses/by-n>

[+] AMPLIAR

<http://www.ice.udl.cat/ciencia/contingut.php?subseccio=tallers>

] d'aquesta Setmana de la Ciència, adreçats majoritàriament a l'alumnat de secundària, porta per títol *Esferificacions amb alginats* (dia 25 de novembre, al campus d'Agrònoms). Altres temàtiques són *La química a la feina de la policia científica* (dies 23 i 24, a l'Escola Politècnica Superior) o *Alimenta't segons els teus gens* (dia 25, a Ciències mèdiques bàsiques).

La Setmana de la Ciència, que es desenvolupa del 18 al 27 de novembre, s'adhereix enguany a la celebració de l'Any Internacional de la Química i l'Any Internacional dels Boscos. El programa també inclou dos [exposicions](http://www.ice.udl.cat/ciencia/contingut.php?subseccio=index) [<http://www.ice.udl.cat/ciencia/contingut.php?subseccio=index>]. Del 18 al 30 de novembre, al vestíbul del Rectorat es podrà veure l'exposició *Els boscos*, on Albert Masó i Carles Solà mostraran una selecció d'imatges fotogràfiques d'arreu del món que copsen la complexitat d'aquests ecosistemes i l'enorme biodiversitat que s'hi encabeix. El passadís del segon pis de l'edifici del Rectorat acollirà del 18 al 28 de novembre la *Mostra de fotografies lliurades al 4t concurs de fotografia científica de la UdL*.

Els actes de la Setmana a la UdL es tancaran amb dos [conferències](#) [<http://www.ice.udl.cat/ciencia/contingut.php?subseccio=conferencies>]. El proper dia 22 de novembre, el químic Josep Coromines, mostrarà amb diferents exemples els canvis de colors i les petites explosions que generen algunes reaccions químiques; mentre que la cloenda anirà a càrrec del geògraf i naturalista, Marti Boada. El professor i investigador del Departament de Geografia i de l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la Universitat Autònoma de Barcelona explicarà que si només deixéssim actuar les forces biofísiques, Catalunya seria majoritàriament un país cobert de boscos, llevat d'algunes zones litorals i d'alta muntanya.

 [Escolta aquest text](#) [javascript:void(0);]

 [javascript:window.print()]  [javascript:history.back()]  [#]