



_RTS S_NT_ MÓNICA_



MATÈRIA CONDENSADA. CUINAR CIÈNCIA

Una iniciativa de

FUNDACIÓ ALÍCIA i ARTS SANTA MÓNICA

8 juliol - 1 novembre.

EXPOSICIÓ - ARTS SANTA MÓNICA: ESPAI LABORATORI (PLANTA 02)

TAULA RODONA | Textures i matèria tova?

Dijous 8 de juliol | 19:00 h | Sala d'actes | Entrada lliure

Amb la participació de **Mariana Koppmann**, presidenta de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular i **Davide Cassi**, professor de Física de la Matèria de la Universidad de Parma.

Les elaboracions culinàries es poden llegir en clau científica. La matèria que hi veuen els físics és tova per tal que es pugui transformar fàcilment tant el seu estat com les seves propietats. Alhora el món de les textures que exploren els nous cuiners sovint queda pendent d'un millor coneixement dels processos físico-químics implicats. Els ponents ens aproparan i discutiran aquesta perspectiva del món de la cuina i del nou lèxic que genera.

Mariana Koppmann Maquieira

Bioquímica: Recibida en 1982 de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires, Argentina y **Profesional Gastronómico** recibida en el Instituto Argentino de Gastronomía en Agosto del año 2005.

Actividad Profesional:

- Directora de una Consultora Independiente en Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y Normas de Calidad en Servicios de Alimentos, liderando un equipo de 8 profesionales (www.marianakoppmann.com)

Desarrolló las siguientes asignaturas para el Instituto Argentino de Gastronomía (www.iag.com.ar):

- **Seguridad e Higiene de Alimentos** (año 2002): para los cursos de Profesional Gastronómico, Profesional Pastelero, Profesional en Catering y Técnico Superior en Gastronomía
- **Química Culinaria** (año 2001): para el postítulo en Arte Culinario.
- **Química de la Pastelería** (junto al Chef Pastelero: Juan Pablo Lugo) (año 2003): para el curso de formación continua en pastelería

Junto a Silvia Grünbaum y Juan Pablo Lugo, funda la **Asociación Argentina de Gastronomía Molecular** (<http://gastronomia-molecular.blogspot.com/>) en diciembre del año 2004, entre cuyos objetivos se encuentra colaborar en la construcción de un lenguaje que acerque a la ciencia y a

la gastronomía en beneficio de ambas. Para dar a conocer esta disciplina, se han realizado encuentros y talleres en Buenos Aires, Montevideo, Córdoba y otras ciudades de Argentina. Ha participado de los encuentros de ciencia y cocina en la Fundación Alicia en Barcelona desde el año 2007.

En noviembre del año 2009 publica el libro: **“Manual de Gastronomía Molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina”**, de la editorial Siglo XXI.

Davide Cassi

Davide Cassi va néixer el 1963 a Fidenza . El 1986 es va graduar en Física a la Universitat de Parma, el 1988 va rebre la seva Mestratge en Ciències i Tecnologia de Materials , el 1992 el doctorat en Física el 1997 i el Diploma de Sommelier .

l " investigador de Física Teòrica a la Universitat de Parma des de

1995 després d'haver estat becar postdoctoral de l'Institut de Física i l'Institut Nacional de Física.

Ensenyi Mètodes Matemàtics en Física grau en Ciència de Materials , Física Estadística de doctorat en Física i Mètodes Físics en Gastronomia Molecular de la llicenciatura en Biologia en Mètodes físics per a la Indústria Alimentària.

Creador i organitzador de la Conferència Nacional d'Estadística Física celebrat anualment des de 1995 a Parma , és autor de més de cinquanta publicacions sobre diversos temes de la mecànica estadística i física de sistemes complexos. Des de 1995 forma part del grup de treball internacional de Gastronomia Molecular i Física l'organització de conferències gastronomia molecular en Erice cada dos anys.

Des de fa alguns anys s'aplica als aliments els seus estudis sobre la relació entre la geometria fractal i propietats de sistemes complexos.

Per a la seva investigació de la Gastronomia Molecular pasta es dedicaven els serveis dels diaris francesos Libération i Le Matin i transmissió Menschen , Technik Wissenschaft TV suïssa alemanya.