

## MATERIA CONDENSADA. COCINAR CIENCIA

Una iniciativa de  
FUNDACIÓ ALÍCIA y ARTS SANTA MÓNICA  
8 julio - 1 noviembre

EXPOSICIÓN-ARTS SANTA MÓNICA: ESPACIO LABORATORIO (PLANTA 02)

**Materia Condensada. cocinar ciencia** invita a leer cocina, gastronomía y alimentación con ojos científicos y las reivindica como actividades genuinamente culturales con multitud de conocimientos en juego. Más allá del predominio de la cultura visual, los hábitos alimentarios y el placer gastronómico potencian los sentidos del gusto, el tacto, el olfato e incluso el oído. La cocina también modela el paisaje y a su vez el paisaje marca con sus especificidades climatológicas o geográficas los rasgos básicos de nuestra alimentación.

La cocina junto con la Fundació Alícia añade un componente de innovación y reflexión fuertemente basado en la investigación científica y tecnológica. Transforma los estados de la materia, con las fases sólida, líquida y gaseosa, para hacerla no tan solo comestible sino también creativa, sorprendente y sugerente. Alimentación y gastronomía trabajan sobre un diagrama de fases con una materia condensada blanda y dúctil que atrapa el gas dentro de un líquido o el líquido dentro de un sólido, que reduce un líquido a altas concentraciones.

**Materia Condensada. cocinar ciencia** convierte el espacio Laboratorio en un lugar de experiencia y participación en todos los niveles.

---

### ACTIVIDADES RELACIONADAS

#### VISITAS GUIADAS CON TEST DE SABOR AMARGO Y DEGUSTACIÓN DE CONFITURA Y VINO DULCE COMO LA MIEL

*Entrada libre. Por orden de llegada, hasta completar aforo*

Durante los meses de **Julio y Septiembre. Duración 1h.**

De martes a viernes a las **19:00h.**

Sábados y domingos a las **13:00h** y a las **19:00h**

---

#### MESA REDONDA | ¿Texturas y materia blanda?

**Jueves 8 de julio | 19:00 h | Sala de actos | Entrada libre**

Con la participación de **Mariana Koppmann**, presidenta de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular y **Davide Cassi**, profesor de Física de la Materia de la Universidad de Parma.

Las elaboraciones culinarias se pueden leer en clave científica. La materia que ven los físicos

es blanda para ser fácilmente transformable tanto en su estado como en sus propiedades. A su vez el mundo de las texturas que exploran los nuevos cocineros queda a menudo pendiente de un mejor conocimiento de los procesos físico-químicos implicados. Los ponentes nos acercarán y discutirán esta perspectiva del mundo de la cocina y del nuevo léxico que genera.

—

### **TALLERES FAMILIARES | Los estados de la materia en la cocina**

**Sábado 10 de julio | 12:00 h | Duración 01:30'**

*Entrada libre. Por orden de llegada, hasta completar el aforo*

¿Cómo convertirías un líquido en sólido en la cocina? ¿Cuál es el rol de la viscosidad y la densidad de los líquidos cocinados? ¿Cómo atraparías las burbujas del cava?

Con **Mariana Koppmann**, presidenta de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular y **Pere Castells**, responsable de Investigación de la Fundació Alícia

—

### **TALLERES FAMILIARES | Emulsiona, gelifica y esferifica.**

**Domingos 19 y 26 septiembre y 3, 17 y 24 octubre | 12:00h | Duración 01:30'**

*Entrada libre. Por orden de llegada, hasta completar el aforo*

¿Cómo mezclar aceite y agua? ¿Quieres transformar zumo de fruta en hielo? Te atreves a caviar de guisantes y raviolis de yogur? Experimenta en primera persona las técnicas culinarias que permiten realizar uniones imposibles, transformar líquidos en sólidos blandos y combinar partes sólidas y líquidas en los alimentos.

—

### **TALLERES DE VERANO | Huerto y cocina en el Santa Mònica**

**Martes 13, 20 y 27 de julio | 11:00h | Duración 2h**

Coordina : Patrícia Homs y Paula Fonollà

*Previa reserva tel. 935671110 y en: [ciencia\\_artssantamonica@gencat.cat](mailto:ciencia_artssantamonica@gencat.cat)*

—

### **SESIONES PARA PROFESORES**

*Previa reserva tel. 935671110 y en: [ciencia\\_artssantamonica@gencat.cat](mailto:ciencia_artssantamonica@gencat.cat)*

**Jueves 15 de julio | 11:00h | Duración 2h La cocina como herramienta para explicar ciencia**

Con **Claudi Mans**, Delegado del rector para la coordinación del Campus de la Alimentación de Torribera y Profesor Emérito de Ingeniería Química UB

**Jueves 22 de julio | 11:00h | Duración 2h La cocina como herramienta para explicar ciencia**

Con **Pere Castells**, responsable de Investigación de la Fundació Alícia

Talleres dirigidos a profesores que quieran experimentar con técnicas culinarias que muestran diferentes procesos físico-químicos de interés para el alumnado. Desde las emulsiones hasta las esferificaciones, pasando por gelificaciones y medidas de acidez en los alimentos. Este taller puede entenderse como una preparación previa a los talleres escolares de los meses de septiembre y octubre.

—

### **TALLERES ESCOLARES | Emulsiona, gelifica y esferifica**

**Del 14 de septiembre al 28 de octubre | Martes, miércoles y jueves**

*Sesiones: 10:00h y 11:30h | Previa reserva tel. 935671110 y en:*

*[ciencia\\_artssantamonica@gencat.cat](mailto:ciencia_artssantamonica@gencat.cat)*

¿Cómo mezclar aceite y agua? ¿Quieres transformar zumo de fruta en hielo? Te atreves a caviar de guisantes y raviolis de yogur? Experimenta en primera persona las técnicas culinarias que permiten realizar uniones imposibles, transformar líquidos en sólidos blandos y combinar partes sólidas y líquidas en los alimentos.

---

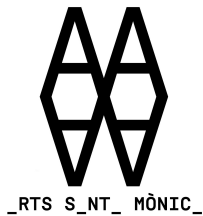
**COMISARIADO:** PERE CASTELLS Y JOSEP PERELLÓ

**ORGANIZA y PRODUCE:** ARTS SANTA MÒNICA – DEPARTAMENTO DE CULTURA Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN, FUNDACIÓ ALÍCIA.

**COLABORAN:** ZETA ESPACIAL, MUSEU D'ARQUEOLOGIA DE CATALUNYA, HARVARD SCHOOL OF ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES, CENTRE DE REGULACIÓ GENÒMICA, MUSEU DE LA CONFITURA, TELSTAR, JP SELECTA, BURESINNOVA, FACULTAT DE FÍSICA-UNIVERSITAT DE BARCELONA, FACULTAT DE QUÍMICA-UNIVERSITAT DE BARCELONA, AJUNTAMENT DE CAPELLADES

---

LA EXPOSICIÓN **MATERIA CONDENSADA.COCINAR CIENCIA**  
ÉS UNA COPRODUCCIÓN ENTRE ARTS SANTA MÒNICA y FUNDACIÓ ALÍCIA



CON LA COLABORACIÓN DE:



---

Gracias de antemano por vuestro interés profesional  
Para entrevistas, fotografías, no dudéis en contactarnos:

**Neus Purτί**

T 93 556 53 14 (directe) - 93 316 28 10 [npurtic@gencat.cat](mailto:npurtic@gencat.cat)  
comunicación y prensa **Arts Santa Mònica**

**Cristina Suau**

T 93 316 28 10 ext.13442 [csuau@gencat.cat](mailto:csuau@gencat.cat)  
comunicación y prensa **Arts Santa Mònica**

---