

# CHARLA DE DIVULGACIÓN

## ¿Qué está pasando en nuestra cocina? De la supersimetría a las texturas blandas.

PERE CASTELLS ESQUE

(Licenciado en Ciencias Químicas - Universidad de Barcelona)



En 2003 comienza a colaborar con el equipo de investigación del Bullitaller, estructurando lo que fue el departamento científico del Bulli. El 2004 se hace responsable del Departamento de investigación científico-gastronómica de la Fundación Alicia hasta el 2012. El 2006 sale el libro “Léxico científico-gastronómico” Editorial Planeta, del cual es coautor junto con Albert y Ferran Adrià, traducido ya a 5 idiomas.

Es miembro de la junta del ACCA y comisario de la exposición Materia Condensada. Cocinar ciencia (Arts Santa Mònica Barcelona 7 julio-8 diciembre 2010).

Colabora con la revista “Investigación y ciencia” con el curso “Science and cooking” en Harvard (2010-2016). Ha sido coordinador de la Unitat UB-Bullipèdia de la Universitat de Barcelona y actualmente de la UERCC (Unitat Educativa i de Recerca Ciència i Cuina) de la Universitat de Barcelona. Este año 2016 ha publicado "La cocina del futuro" como un proyecto del Campus de la Alimentación de la Universidad de Barcelona.

**VIERNES 11 DE AGOSTO A LAS 19:00h**

**AUDITORIO Centro de Ciencias de Benasque “Pedro Pascual” (entrada gratuita)**