

Escrito por Pere Castells, impulsor científico de El Bulli y de la Fundació Alícia

**El libro *La cocina del futuro* une la ciencia**

**y la salud a una cocina con impresoras 3D, alimentos sintéticos y esferificación**

** La obra, editada por Tibidabo, cuenta con Carme Ruscalleda como asesora en la conceptualización Cocina-Ciencia-Salud y con otros diez expertos**

** Ferran Adrià: "No se me ocurre nadie mejor preparado que Pere Castells para hacer un retrato de lo que puede ser la cocina del futuro”**

** Joan Roca: “Si podemos hablar de nuestra ciencia culinaria es gracias al autor de este libro”**

** Esta cocina del futuro apuesta igualmente por sacarle el mejor partido a los productos naturales y de proximidad**

"*Tengo un termómetro láser para confitar algunos alimentos o controlar cocciones al horno, una 'mixer-cooking', un sifón para hacer espumas, el microondas, etc., y todo esto para aplicarlo, cuando conviene, a una cocina muy clásica y tradicional que mi madre y mi abuela hacían sin este tipo de instrumentos. Probablemente, el futuro nos depare la utilización casera de la cocción al vacío o bien la impresión en 3D*". Esta presentación del catedrático de Bromatología de la Universidad de Barcelona **Josep Boatella** resume el espíritu del libro ***La cocina del futuro* (Tibidabo Ediciones***)*, una publicación escrita y coordinada por el químico **Pere Castells**, a la sazón uno de los impulsores del Departamento Científico de **El Bulli** y coordinador de Investigación en la **Fundació Alícia** y actualmente promotor de ciencia y cocina en el **Campus de la Alimentación de Torribera (UB).**

El libro, editado en versiones castellana y catalana, propone una "conceptualización Cocina-Ciencia-Salud", para lo cual se cuenta con la asesoría de la chef **Carme Ruscalleda** (siete estrellas Michelin entre sus tres restaurantes) y de otros diez expertos (**Albert Monferrer**, **Cristina Andrés-Lacueva**, **Martí Guixé**, **José Alfonso Canicio**, **Xavier Costa**, **Felip Fenollosa**, **Josep Maria Monfort**, **Jordi Torres**, **Àngela Jover** y **Ramon Estruch**). Otros dos ilustres laureados de los fogones como **Ferran Adrià** y **Joan Roca**, elegidos mejores cocineros del mundo en los últimos años, escriben sendos epílogos en los que glosan la figura de Castells y recomiendan la lectura del libro. El primero opina que no hay nadie "mejor preparado" para "retratar la cocina del futuro" y el segundo, que si se puede hablar de "nuestra ciencia culinaria" es gracias a él. Por su parte, el prefacio es obra de **Tom Hockaday**, director del ISIS Innovation de la Universidad de Oxford. El prólogo está escrito por **Màrius Rubiralta**, profesor de Química Orgánica y director del Campus de la Alimentación de Torribera. (Universidad de Barcelona).

Esta publicación constituye igualmente una apuesta del Campus de la Alimentación de Torribera (Universidad de Barcelona) para la celebración de **Catalunya Región Europea de la Gastronomía 2016.**

Esta cocina que se aventura para un futuro que ya es presente en buena medida no excluye lo bueno y mejor de nuestros productos naturales. Al contrario, se trata de saber conjugar la ciencia con los alimentos sanos, de calidad y de proximidad.

La elección del tema tampoco es casual. La unión de cocina, ciencia y salud ha dado lugar a la formación de un clúster culinario muy importante con un selecto grupo de restauradores reconocidos internacionalmente, materias primas sanas y de calidad y una industria potente.

**Insectos y 'fast food'**

En su voluntad premonitoria, *La cocina del futuro* nos avanza, por ejemplo, la introducción de los insectos en la gastronomía occidental y propone soluciones a la aversión que los mismos puedan producir. O prevé que el concepto de *'fast food*' seguirá vigente aunque con un toque más exquisito. Y divulga conceptos como la esferificación, del cual Ferran Adrià ha sido abanderado, y toda la revolución que ha conllevado con estructuras empresariales a su alrededor.

Por supuesto, *La cocina del futuro* no obvia la problemática social de la escasez de alimentos en algunas zonas del planeta y de las perspectivas de futuro en torno a esta realidad. Así, se dedican artículos a la cocina como elemento de integración social o de lucha contra la pobreza, e incluso de denuncia social. Entre otras, los productos sintéticos podrán ser una solución, aunque se admite que habrá que esperar a que la sociedad esté preparada, si bien la química ya permite producir estos que el libro denomina como 'Natural idénticos".

También se da cuenta de la relación entre cocina y las redes de información que proporcionan las nuevas tecnologías. Todas estas cuestiones y muchas más se plantean en el texto que ahora se presenta, y siempre aderezadas con el relato histórico que contextualiza cada apartado.

**El autor**

**Pere Castells Esqué** (Bellcaire d’Urgell, 1956). Licenciado en Ciencias Químicas (especialidad Orgánica) por la Universidad de Barcelona (UB). Ejerció la docencia y después la dirección en el Instituto Molí de la Vila de Capellades.

En 2003 se incorporó al equipo investigador del Bullitaller del que surgirá el Departamento científico del Bulli. Entre 2004 y 2012 es coordinador de investigación en la Fundació Alícia, donde dirige y gestiona proyectos de investigación gastronómica.

Ha sido comisario de la exposición *Materia Condensada. Cocinar ciencia* (Barcelona, 2010), es miembro de la junta del ACCA y colaborador del curso Science and cooking (Universidad de Harvard) desde 2010. También ha sido coordinador de la Unidad UB-Bullipedia.

Entre sus obras destacan las colaboraciones en libros de química de la editorial McGraw-Hill y la elaboración del *Lèxic científic-gastronòmic* (2006) donde fue coautor con Albert y Ferran Adrià (Fundació Alícia y Bullitaller). También colabora en la revista *Investigación y ciencia.*

**Presentación y degustación en Barcelona, el sábado 5**

La presentación del libro tendrá lugar el próximo sábado, 5 de marzo, a las 18 horas, en La Casa del Llibre (Rambla de Catalunya, 37. Barcelona). Intervendrán el autor, Pere Castells; el editor de Tibidabo, Antoni Comas; el director del Campus de la Alimentación de Torribera, Màrius Rubiralta, y el pastelero Christian Escribà.

Al acabar el acto se degustarán diversas elaboraciones fruto de la unión de cocina, ciencia, tecnología, sostenibilidad, compromiso social y salud.

**Presentación en Girona, el martes 15, con Joan Roca**

La presentación en Girona será el martes 15 de marzo a las 19 horas. Joan Roca, chef del restaurante El Celler de Can Roca; el autor del libro, Pere Castells; y el editor de Tibidabo, Antoni Comas, compartirán protagonismo en la Llibreria 22 (calle Hortes, 22. Girona).

[www.tibidaboediciones.com](http://www.tibidaboediciones.com)

Barcelona, marzo de 2016

**ConteBCN Comunica**

**Balmes, 197, 1D**

**08006 Barcelona**

**Tel. 932175650 – 628118333**

**info@contebcncomunica.com**