

La UPV celebra el próximo lunes su IV Jornada de Cocina y Ciencia

- **Varios de los mejores chefs valencianos prepararán en directo sus últimas creaciones durante ponencias compartidas con múltiples expertos.**
- **La inteligencia emocional aplicada al ámbito culinario, la creatividad y la técnica al servicio de la calidad y la salud, y el producto como elemento fundamental de la cocina del siglo XXI serán algunos de los temas a tratar.**
- **Creaciones vinculadas al chocolate o a partir de micro y miniverduras, algas o frutos secos serán protagonistas del evento.**

La Universidad Politécnica de Valencia celebrará el próximo lunes, 18 de octubre, la *IV Jornada de Cocina y Ciencia en la UPV*. De la mano de chefs valencianos de renombre internacional (algunos de ellos galardonados con la Estrella Michelin), destacados científicos del ámbito nacional y directores de I+D de empresas del sector, las jornadas girarán en torno al producto como elemento fundamental de la nueva cocina del siglo XXI.

Así, en la jornada participarán chefs del prestigio de Jorge Bretón (*Restaurante La Sucursal*), Quique Barella (*Grupo El Alto*), Kiko Moya (*Restaurant L'Escaleta*), Paco Morales (*Hotel Ferrero*), y Raquel Pérez (*El Tossal*). Del ámbito de la I+D intervendrán expertos del CSIC, Azti-Tecnalia, la Fundació Alicia, la UPV y las empresas Germinarte, Porto-Muiños, Masía Xamandreu e Importaco.

A lo largo de todo el día, los chefs mostrarán y prepararán en directo sus últimas creaciones aplicadas a la alta cocina, y hablarán sobre la creatividad y la técnica puestas al servicio de un producto de alta calidad gastronómica y con un interés innegable para la salud.

La jornada constará de ponencias compartidas entre los chefs y los investigadores, en las que se abordará la interacción entre la cocina y la ciencia. Mientras se prepara el plato en directo, se procederá a explicar la importancia de productos como los frutos secos, los omega 3 procedentes del pescado o los antioxidantes de frutas y verduras, componentes cada vez más imprescindibles en la cocina actual.

Entre otros platos, se podrán ver creaciones a partir de micro y miniverduras, algas o frutos secos. Además, Jacob Torreblanca, maestro pastelero de *Totel* (de Paco Torreblanca), impartirá una charla ("Chocolate, el alimento de los dioses"), con algunas de sus creaciones como protagonistas.

Por último, señalar que, durante la jornada, se abordarán también otros aspectos de interés como la aplicación de la ingeniería emocional al ámbito culinario o las nuevas interacciones entre ciencia y cocina.

La IV Jornada de Cocina y ciencia tendrá lugar a partir de las 9.30 horas en el salón de actos del edificio Nexus del campus de Vera de la UPV.

Archivos adjuntos:

Imágenes de la III Jornada de Cocina y Ciencia – 26 de octubre de 2009 (fotografías de Kike Sempere)

Para más información:

Luis Zurano / Unidad de Comunicación Científica e Innovación UPV / 647.422.347

Carlos Ayats / Área de Gestión Cultural VCCII / cultura@upv.es / 619.10.69.08