



GASTRONOMÍA DEL S.XXI

X JORNADAS DE CIENCIA Y GASTRONOMÍA
22 DE FEBRERO AL 11 DE MARZO DE 2011

PROGRAMA

MIÉRCOLES, 23 DE FEBRERO DE 2011

9H00 IES MIRALBUENO.

DIVERSION CULINARIA: GASTRONOMIA PARA SONREIR, por Xabi Gutiérrez, del restaurante Arzak, San Sebastián.

12H15 IES MIGUEL SERVET

LA 100CIA DE LA IMAGINACION, LA COCINA. por Xabi Gutiérrez, del restaurante Arzak, San Sebastián.

MIÉRCOLES, 2 DE MARZO DE 2011

9H00 IES MIRALBUENO.

¡No te lo vas a creer! Observando la gastronomía con la lupa de la química, por Miguel Calvo, Catedrático de Bioquímica de los Alimentos de la U. de Zaragoza.

MIÉRCOLES, 9 DE MARZO DE 2011

9H00 IES MIRALBUENO.

REGRESIÓN A LA INFANCIA (platos actuales basados en nuestra niñez, platos con juegos delante del cliente) David Boldova. Restaurador, dirige el restaurante *Novodabo* de Zaragoza.

PRESENTACIÓN GENERAL

Parece que los adivinos fallaron: llegó el siglo xxi y no se acabó el mundo ni se pararon los ordenadores. Aún no nos alimentamos con pastillas ni con sobres de alimentos liofilizados. La ciencia se ha filtrado por los terrenos de la gastronomía, sí, pero lo ha hecho para nuestro deleite, para que la comida sea algo más rico y complejo. Ahora podemos divertirnos, dejarnos sorprender, experimentar nuevos sabores, olores, texturas, temperaturas.

Si el filósofo alemán I. Kant estuviera vivo diría con solemnidad: 'la gastronomía sin la química es ciega'. Las gafas del conocimiento nos ayudan a ver con detalle qué hay en las nuevas propuestas, cuánto de moda pasajera y cuánto de saber fundamentado.

Por esto este año 2011, el año internacional de la química, disfrutaremos de la décima propuesta de Ciencia y Gastronomía en este siglo XXI Estaremos con las manos en la masa y la vista en el futuro, ese lugar donde vamos a pasar el resto de nuestras vidas.

¡Buen apetito!

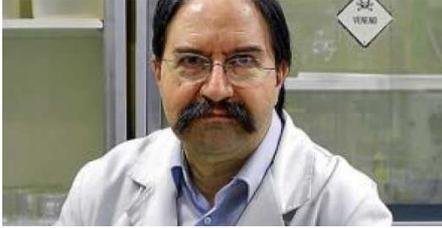
XABIER GUTIÉRREZ



El trabajo de Xabi Gutiérrez está claramente por encima del de Juanmari Arzak. En concreto un piso más arriba, en el 'laboratorio de ideas' del restaurante. Allí investiga y experimenta junto con Igor y Mikel nuevas propuestas, prudentes algunas, rompedoras las más. Sólo ellos saben cuántas acaban en la carta del restaurante.

Participa en estas jornadas por lo mucho que sabe de cocinar y comer. Pero también dibuja, escribe, escucha música, viaja en moto, hace guiones de cómic y viste las chaquetillas de cocina más decoradas del panorama gastronómico internacional. Y cuando habla de su trabajo transmite esa pasión con que la se entrega a los fogones.

MIGUEL CALVO REBOLLAR



Es un químico total, si es que existe esa denominación. Conoce bien la materia viva y la inerte: catedrático de bioquímica de los alimentos y a la vez un reconocido experto en mineralogía. Director de *Milk Science* (Facultad de Veterinaria), grupo de investigación aplicada que estudia la bioquímica de las proteínas de la leche.

Lleva muchos años hablando de ciencia en público y nunca rehuye los temas polémicos: cultivos transgénicos, aditivos alimentarios. Y hablando de alimentos, Miguel es de los que llama al pan, pan y al vino, vino.

DAVID BOLDOVA



En diciembre de 2007 David abrió su restaurante en Zaragoza, el Novodabo y no ha tardado mucho en ocupar un lugar en la gastronomía aragonesa. Antes fue Chef del Restaurante del Lago asesorado por Pedro Subijana restaurante Akelarre.

Está acostumbrado a hablar de gastronomía y de comida. En su restaurante hay cursos, catas, cocineros invitados... También ha colaborado con Aragón TV en el programa 'Entre platos' durante más de un año.

Seguro que nos sorprenderá tanto o más que sus caracoles de morcilla.

REGRESIÓN A LA INFANCIA (PLATOS ACTUALES BASADOS EN NUESTRA NIÑEZ, PLATOS CON JUEGOS DELANTE DEL CLIENTE)

Mis últimos trabajos:

- Creación y apertura del Restaurante Novodabo desde diciembre del 2007.
- Profesor y formador de cocina (últimos cursos en Horeca)

- Presentador y cocinero en Aragón Televisión Programa “Entreplatos”.
- Asesor gastronómico en diferentes restaurantes-
- Representante español en Nordic Challenger junto a Sergi Arola.
- Delegado de Euroques Aragón, representando a mi tierra en Bruselas y Milán.
- Chef del Restaurante del Lago asesorado por Pedro Subijana del restaurante Akelarre.

Boll Sorpresa de arroz con leche, Siraz-Siraz (Basado en el helado Drácula y el calimocho), Canelón de trufa y boletus.
Cocina vivida y vista desde los ojos de un niño, nuestra interpretación en la cocina a lo largo de los años, el recuerdo de nuestra tradición y sabores de siempre).