

Tots els diàlegs tindran lloc a l'Aula Magna de la Casa de Cultura de Girona a les 8 del vespre.

Entrada lliure.

L'organització es reserva el dret de modificar el programa o els horaris o de suspendre algunes de les conferències anunciades per causes imprevistes.

Del 14 d'octubre
al 18 de novembre de 2011

ORGANITZEN



Museu de la Tècnica de l'Empordà



Centre Internacional per al Debat Científic

Iniciativa impulsada per:



Obra Social 'la Caixa'



Casa de Cultura de la Diputació de Girona

Plaça de l'Hospital, 6 · 17002 Girona

TELÈFON 972 20 20 13 · FAX 972 21 37 72

HORARI DE SECRETARIA de 9 a 13 h i de 16 a 19 h

A/E info@casadecultura.org

www.casadecultura.cat

Complementaris

LA CIÈNCIA A LA CUINA

Condiments científics i culinaris
en l'art d'alimentar-se

TERCER CICLE DE CONVERSES INTERDISCIPLINÀRIES



Museu de la Tècnica de l'Empordà



Centre Internacional per al Debat Científic

Iniciativa impulsada per:



Obra Social 'la Caixa'



Casa de Cultura de la Diputació de Girona

L'ésser humà ha creat la seva història, art, ciència i literatura també a través dels aliments. Testimonis arqueològics i històrics notifiquen com l'acte d'ingerir un aliment es converteix en un motor de civilització en els banquetes d'amor i de mort que des de l'antiguitat més remota han estat narrats, pintats, glossats o trobats com a restes del passat. De fet, el mateix mot cultura significa cultiu, criaçna, des de l'arrel etimològica llatina.

Des dels orígens com a espècie, la nostra alimentació es basa en cereals i els seus derivats, llegums secs, hortalisses, fruites, carns, peix, ous i begudes fermentades. L'evolució dels aliments es nodreix del treball científic de la primera agricultura; és a dir, del pas d'un ésser humà nòmada, caçador i recol·lector a un altre que s'estableix en llocs on l'abundància d'aigua propicia pesca abundant i terra fèrtil per conrear i pasturar. Des d'aleshores, els nostres hàbits alimentaris no han deixat d'evolucionar, i avui la cuina i la gastronomia han entrat a l'àmbit de les arts. Ciència i cultura han estat, doncs, les eines de la Humanitat per construir civilitzacions i progrés, també en l'alimentació.

En un projecte en col·laboració del Museu de la Tècnica de l'Empordà, la Casa de Cultura de Girona i el Centre Internacional per al Debat Científic (CIDC)* us proposem un menú per reflexionar i debatre sobre el passat i el futur de l'alimentació humana posant en relació el plaer, la creació, la salut i els avenços científics i tècnics. Per condimentar el coneixement hem convidat, d'una banda, científics i, de l'altra, a persones les arts i savieses dels quals tenen l'arrel en l'enologia, la gastronomia o qualsevol àmbit complementari del coneixement.

* El Centre Internacional per al Debat Científic és una iniciativa de Biocat, amb el suport de l'Obra Social "la Caixa", que té com a objectiu l'impuls de trobades d'alt nivell científic per promoure el diàleg, la col·laboració i l'intercanvi de coneixements entre experts de reconegut prestigi nacional i internacional, per a contribuir a consolidar Catalunya com a país d'excel·lència científica.

ENTRANTS

Divendres, 14 d'octubre de 2011

BREU RECORREGUT PER LA HISTÒRIA DE L'ALIMENTACIÓ. ELS MIRACLES DEL MOTEL

PONENTS

► **Jaume Subirós**

Director de l'Hotel Empordà de Figueres. Va regentar el Motel Empordà (Figueres) i l'Almadrava Park (Roses) des de 1979

► **Miquel Berga**

Professor de literatura anglesa a la Universitat Pompeu Fabra. Assagista, articulista i traductor, és especialista en George Orwell i escriptors anglesos relacionats amb la Guerra Civil. Autor del llibre «Històries del Motel. 50 anys de l'Hotel Empordà»

MODERADOR

► **Juan Jesús Aznar** Periodista

PRIMER PLAT

Divendres, 21 d'octubre de 2011

ALIMENTACIÓ I SALUT

PONENTS

► **Enric Canela**

Doctor en Bioquímica, és catedràtic de Bioquímica i Biologia Molecular a la Universitat de Barcelona. Especialista en Bioquímica de la Nutrició

► **Gemma Salvador**

Dietista-Nutricionista del Servei d'Educació Sanitària i Programes de Salut de la Direcció General de Salut Pública del Departament de Salut

MODERADORA

► **Adela Farré**

Directora de Comunicació i Relacions Externes de Biocat

SEGON PLAT

Divendres, 11 de novembre de 2011

GENS I ALIMENTACIÓ

PONENTS

► **Pere Puigdomènech**

Professor d'Investigació del CSIC i Director del Centre de Recerca en Agrigenòmica (CRAG), Consorci del CSIC, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) i la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

► **Pere Planagumà**

Cap de cuina del Restaurant Les Cols d'Olot. Distingit amb dues estrelles Michelin, ha relacionat paisatge i gastronomia a partir dels productes locals.

MODERADORA

► **Adela Farré**

Directora de Comunicació i Relacions Externes de Biocat

POSTRES

Divendres, 18 de novembre de 2011

PERSPECTIVES FUTURES EN L'ALIMENTACIÓ

PONENTS

► **Mònica Mateu**

Innovation Ecosystem Manager de Gallina Blanca Star. Llicenciada en Ciències Econòmiques i Empresarials per la Universitat de Califòrnia i MBA

► **Toni Massanés**

Director de la Fundació Alcía, centre de recerca per a la innovació tecnològica en cuina, la millora dels hàbits alimentaris i la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic. Diplomada en cuina per Barcelona i Tolosa

MODERADOR

► **Lluís Freixas**

Periodista i escriptor