
TONI MASSANÉS

CV

PONENT AL CICLE DE DEBATS:

LA CIÈNCIA A LA CUINA. CONDIMENTES CIENTÍFICS I CULINARIS EN L'ART D'ALIMENTAR-SE



Perspectives futures en l'alimentació

Girona, 18 de novembre de 2011

Toni Massanés és director general de la [Fundació ALÍCIA](http://www.alicia.cat) (ALimentación y cienCIA www.alicia.cat), centre d'investigació en cuina i promoció dels bons hàbits alimentaris patrocinat per CaixaManresa i la Generalitat de Catalunya amb seu a Sant Benet de Bages. Es va diplomiar en cuina a Barcelona i Toulouse. Ha conegut in situ diferents cultures culinàries del món, ha dirigit l'inventari del Corpus Culinari Tradicional Català i és autor de llibres sobre cuina i cultura alimentària. És el director científic de l'enciclopèdia La Nostra Cuina. Col·labora en guies nacionals i internacionals de restaurants i és membre del jurat de la revista britànica Restaurant, que tria els 50 millors restaurants del món. Exerceix de crític gastronòmic al QF? de La Vanguardia i escriu setmanalment al diari Regió7. Ha estat col·laborador fix en temes de gastronomia i alimentació de diverses revistes com Descobrir Cuina, Altaïr, el Món dels Pirineus, Playboy, Time Out ... i en diferents programes de ràdio d'Ona Catalana, RAC1 i Catalunya Ràdio. Ha rebut el premi Ignasi Domènech, la medalla al mèrit gastronòmic dels premis Nadal i el Juan Mari Arzak de gastronomia i mitjans de comunicació.