

[adn](#) » [local](#) » [valencia](#)

## Platos con ciencia

**En las II Jornadas de Ciencia y Cocina en Valencia los cocineros fueron pasando por el escenario y mostrando las últimas creaciones que la ciencia les ha permitido incorporar a las cartas de sus restaurantes**

Diana Font , Valencia | 30/09/2008 - hace 14 días | comentarios | +0 -0 (0 votos)



Raúl Aleixandre, del restaurante Ca Sento de Valencia, en la UPV  
UPV / Kike Sempere

"Destilar tierra para captar los aromas del bosque y luego incorporarlo a una ostra para crear un sabor mar y montaña en un plato es algo que sólo se puede hacer gracias a la ciencia".

Así de rotundo se manifestó Joan Roca, cocinero y propietario del Celler de Can Roca, uno de los restaurantes del país que cuenta con fama mundial y que ayer participó en la jornada Cocina con Ciencia que organiza la Universitat Politècnica de Valencia.

Además de Roca, otros 12 cocineros, entre los que destacan Raúl Aleixandre, de Ca Sento, que ayer preparó varios platos vistosos y innovadores en el auditorio, o Jorge Bretón, de La Sucursal, aportan su granito de arena para acercar la gastronomía a la gente.

"Enseñar a comer a un niño es tan importante como enseñarle historia, así que que la cocina esté presente en la universidad es un hito", aseguró Quique Dacosta, cocinero del Poblet de Denia que cuenta con dos estrellas Michelin en su haber.

### Otro enfoque

En esta segunda edición, enmarcada dentro del contexto del 40 aniversario de la UPV, se ha pensado más en el concepto cocina. "Desde la universidad buscamos acercarnos la sociedad a través de la cocina y aproximar la ciencia a la ciudadanía", comentó la coordinadora de las jornadas, la profesora Puri García.

A modo de clase demostrativa, los cocineros fueron pasando uno a uno por el escenario. Cada uno de ellos puso sobre los fogones las últimas creaciones que la ciencia les ha permitido incorporar a las cartas de sus restaurantes.

En El Poblet cuatro personas trabajan nuevas técnicas y creatividad. "Es España sólo tres restaurantes tienen un estudio de creatividad y en Europa sólo habrá seis que lo tengan", remarcó Dacosta.

En opinión de Joan Roca "si la cocina española ha llegado a situarse en el panorama internacional ha sido gracias a la ciencia y la tecnología que se aplica". Lo importante es hacer nuevas lecturas de productos de primera calidad.