



NIVEL INICIAL

Science and cuisine unite in our latest post. Ferran Adrià is perhaps the world's best-known chef, and if not the best-known, then many consider him to be the best. Now he's going to be spending some time in the U.S., where his creative culinary methods will be used to help students learn the physics of soft matter: for example, electrostasis will be demonstrated by making ricotta cheese. If you can't enjoy the food, at least enjoy the post. On a more personal note, congratulations to film director Alex de Igllesia, who won two awards at the Venice film festival yesterday - something which not even Pedro Almodóvar has achieved - for "Balada triste de la trompeta". See you in a few days!

Un abrazo,

Jonathan

De cocina y ecuaciones



¿Hay ciencia **detrás de** una tortilla? Para los **científicos** de la Universidad de Harvard, sí. **Por eso** su Facultad de Ingeniería y Ciencias Aplicadas **imparte** este semestre el curso Ciencia y cocina: de la **alta cocina** a la **ciencia de la materia blanda**. **Por primera vez** en la historia, la cocina llega a las clases de un programa científico. La inauguración, **¿cómo no?**, estaba reservada para el mejor cocinero del mundo: el español Ferrán Adrià. **Había mucha expectación**. Dos horas después del anuncio del evento, **las entradas estaban agotadas**. "Cocinar es crear, es conocimiento, es aventura", dijo Adrià al principio de este curso revolucionario y pionero. Después dio su lección de "**cocina molecular**". Los estudiantes pudieron ver algunos de sus "procesos culinarios" más famosos, como la "**esferificación**" o las "cápsulas de esencias".

Además de Adrià, los estudiantes del curso **asistirán a** las clases de otros cocineros famosos **de vanguardia**, como Bill Yoses, cocinero de la **Casa Blanca**, Dan Barber, del famoso restaurante Blue Hill, o los españoles Joan Roca, Carme

Ruscalleda o Enric Rovira. **Investigadores** científicos de Harvard darán a los estudiantes las explicaciones científicas paralelas. Después, los alumnos del curso **podrán** participar en laboratorios de cocina para experimentar **lo aprendido**.



El curso es fruto de la colaboración entre la Universidad de Harvard y la Fundación Alicia, **situada** en el restaurante español El Bulli, considerado **muchos años** el mejor del mundo. El próximo año El Bulli **desaparecerá** y **se transformará** en este centro de investigación para la cocina y la **salud**. Cada día los cocineros de la Fundación Alicia **mostrarán** sus creaciones en Internet, "porque **hay que compartir el conocimiento**", dice Adrià.

GLOSSARY

detrás de behind

científicos scientists. But 'científico' also means 'scientist'.

Por eso That's why

imparte is giving

alta cocina haute cuisine

ciencia de la materia blanda soft matter science

Por primera vez For the first time

¿cómo no? of course

Había mucha expectación There was a great sense of expectancy

las entradas estaban agotadas the tickets were sold out

crear creation

conocimiento knowledge

asistido a attended

cocina molecular molecular cuisine

podieron ver were able to see

esferificación spherification. A technique invented by Adrià, by which natural juices of fruits and vegetables are encapsulated in caviar-like bubbles that 'explode' when consumed.

Además de As well as

asistirán a will attend. 'Asistir a' is a false friend: assist = ayudar.

de vanguardia avant garde

Casa Blanca White House

Investigadores Researchers

podrán will be able to

lo aprendido what they have learned

situada located

muchos años for many years

desaparecerá will disappear

se transformará en will become

salud health

mostrarán will show

hay que compartir el conocimiento knowledge has to be shared