



Ushuaia, Septiembre de 2016

Al Sr. Presidente
Concejo Deliberante
Ciudad de Ushuaia
Dn. Juan Carlos Pino

Impulsadas por el establecimiento gastronómico “Volver” y gestionadas por quien firma al pié, en el mes de noviembre se desarrollarán en nuestra ciudad las “Jornadas de Conocimiento de Ciencia y Cocina” que tendrán como protagonistas a los reconocidos cocineros internacionales Pere Castells y Pere Plagnaguma.

De esta propuesta de formación y capacitación para los cocineros de Ushuaia también formarán parte prestigiosos actores gastronómicos patagónicos.

Adjunto a la presente dossier con referencia temática de las jornadas y currículum de los cocineros que tendrán a su cargo introducir nuevos conceptos en la propuesta gastronómica en el Fin del Mundo para someter a consideración del cuerpo que usted preside sea declarado el evento de Interés Municipal.

Adjunto fundamentación de la propuesta y currículums de los ponentes del evento.

A la espera que se le otorgue curso favorable a la presente petición, lo saludo con consideración.

CONCEJO DELIBERANTE USHUAIA	
MESA DE ENTRADA LEGISLATIVA	
AS	OS
Fecha:	29/09/16 15:40
Nº:	1573
Fojas:	4
Expte. N°:	
Girado:	
Recibido:	leg 3472

Lino Adillon
Cocinero

02901 - 15512664



JORNADAS DE CONOCIMIENTO DE CIENCIA Y COCINA

De cómo la ciencia y la cocina se dan la mano y dan una vuelta por la vida hay registros desde tiempos muy remotos de la humanidad. Aunque se persista en sostener en la prescindencia de unir ambas disciplinas tener los conocimientos tiene lo suyo.

Desde el inicio de las civilizaciones y a través de los tiempos la cocina ha sido un modo de vinculación social y de comunicación entre los pueblos.

Los distintos hechos históricos del mundo que motivaron movimientos migratorios entre el viejo y el nuevo continente –centralmente impulsados por guerras- llevaron de una ruta a otra no sólo a los inmigrantes sino además su cultura en la más profunda diversidad de sus manifestaciones. El techo, la comida y la ropa era lo esencial.

Hacernos de la receta de la abuela, encontrar “eso” que ella usaba, intentar replicar sus platos nos llevó, en ocasiones, a recorrer los países en los que más ascendencia tenemos, entre ellos España.

Ocurrió también la necesidad del intercambio basado no sólo en recetas y técnicas sino en cómo los productos desde un lugar llegan a otro, recorriendo un camino de interpretación ancestral de todo ese saber.

Inapelablemente Barcelona y el País Vasco son dos de los lugares que se destacan como zonas gastronómicas consolidadas a nivel mundial y de vanguardia en las tendencias culinarias las que luego, de la mano de desafiantes cocineros, llegan a las mesas de sus restaurantes y trayendo sus sabores a nuestros paladares.

Ahora bien, reducir la cocina a un plato o una receta es sacarla del mismísimo escenario de la ciencia que es nuestra ocupación hoy por su plena interacción.

Publicaciones internacionales hablan de cómo el método científico ayuda en el proceso creativo del cocinero.

Ciencia y cocineros se ponen al servicio de la industria alimentaria. La ciencia se ocupa de encontrar la forma de la idea del cocinero, la aplicación más adecuada y trabajan en conjunto para el desarrollo de nuevos productos.

El gran paradigma de la cocina del S. XXI es cómo comer mejor y disfrutar de ese placer sensorial aplicando la ciencia al arte culinario.

Hoy pongo en la escena local esta propuesta.

Ushuaia va contar con la presencia de los más prestigiosos cocineros que entendieron estos conceptos, los trabajaron, los procesaron e hicieron rodar su saber hasta hacerlos llegar al Fin del Mundo.

Luego de vivir los procesos de la cocina del mercado ushuaiese en particular y patagónico en general, busqué sintetizar en las “Jornadas de Conocimiento de Ciencia y Cocina” un modo de acercar al universo gastronómico local y regional las nuevas tendencias y lo último en materia innovadora en el ámbito culinario.

En el mes de Noviembre, durante los días 2, 3 y 4, estarán en nuestra ciudad Pere Planaguma y Pere Castells, exponentes máximos de la cocina internacional, brindando su conocimiento e intercambiando saberes, placeres y sabores; integrando conceptos y develando el aporte y el servicio de la ciencia al mundo de las ollas y los cucharones, del cocinero y sus productos, de la creatividad, la calidad y salubridad de la alimentación.

En razón de este relato solicito al cuerpo de legisladores/concejales analicen lo aquí expuesto y puedan declarar de interés provincial/municipal estas jornadas que dejarán a la gastronomía de la ciudad y la región una huella diferente para comenzar a andar nuevos derroteros culinarios.



Pere Planaguma (Les Preses, Girona, 1975) ha empezado su formación en hostelería en la Escuela Josep Viader de Girona. Posee, además, el título de Sommelier por la Fundació Universitat Oberta de Girona.

Ha continuado su formación a lo largo de los años en los mejores restaurantes del mundo, como el Bulli y El Celler de Can Roca. En este último ha ejercido cuatro años como asesor gastronómico y profesor de cocina creativa, de la mano de Joan Roca.

En Brasil, país del que es gran conocedor de sus ingredientes naturales, ha tenido una fuerte presencia en Raizes Sao Paulo y Ver-o-Peso Belem do Pará (Instituto Paulo Martins).

Gran conocedor de las técnicas de cocina, desde las más tradicionales hasta las más innovadoras. Su cocina se caracteriza por su sobriedad y elegancia, y por la sabia elección de los ingredientes más adecuados, siempre con el máximo respeto posible a la sostenibilidad que él tanto defiende y promueve. Ha participado en Madrid Fusión, San Sebastian Gastronómica, Slow Food Torino, Raizes Sao Paulo etc. Stage de cocina en França, La Tour d'Argent, El Bulli. 4 jefe de cocina en el Celler de Can Roca.,

Actualmente puedes encontrar a Pere ejerciendo de Jefe de Cocina en el restaurante Les Cols (**) de Olot, y en Gastrocultura Mediterránea como asesor gastronómico, colaborando en la realización de cursos y viajes profesionales, en Barcelona y en todo el mundo.

Pere Castells (Bellcaire d'Urgell, Lleida, 1956) es químico e investigador, y uno de los máximos expertos internacionales en ciencia y cocina. En el 2003 comienza a colaborar con el equipo de investigación de el Bullitaller, estructurando el departamento científico del restaurante el Bulli. Entre 2004 y 2012 es el responsable del Departamento de Investigación científico-gastronómica de la Fundació Alícia.

Ha sido comisario de la exposición "Matèria Condensada. Cuinar ciència" (Barcelona, 2010), además de coordinador de la Unitat UB-Bullipedia y de "Science & Cooking" (Harvard University).

Colabora con la revista "Investigación y ciencia" y entre sus obras destacan las colaboraciones en libros de química con la editorial McGraw-Hill. Coautor junto con Albert y Ferran Adrià del libro "Léxico científico-gastronómico" (Planeta) y autor, más recientemente, de "La cocina del futuro" (Ed. Tibidabo).

Realiza su aportación a Gastrocultura Mediterránea con el objetivo de que nuestro proyecto pueda tener la solidez suficiente, para introducir el conocimiento culinario en la sociedad.

Gastrocultura Mediterránea

Gastrocultura Mediterránea es una empresa ubicada en Barcelona, dedicada a la investigación y divulgación de la gastronomía del s. XXI, desde un enfoque científico y técnico.

Ofrecemos un SOPORTE INTEGRAL A EMPRESAS Y PROFESIONALES para ayudarles a afrontar los desafíos de la cocina moderna y, especialmente, las necesidades alimenticias específicas de diferentes sectores de la población.

Nos dedicamos al DISEÑO Y DESARROLLO DE SOLUCIONES GASTRONÓMICAS Y CULINARIAS INNOVADORAS.

Damos SOPORTE TÉCNICO Y CIENTÍFICO A PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN Y LA SALUD, a través de nuestras diferentes líneas de negocio que abarcan la formación y consultoría, los productos texturizantes y liofilizados, la venta de máquinas y accesorios de cocina de última generación.

Nos encargamos también de la intermediación comercial entre proveedores y clientes que busquen un servicio y/o producto innovador y de calidad.



Nuestros objetivos son:

Aportar formación especializada al ámbito culinario, siendo esta un elemento básico de fiabilidad y evolución.

Ofrecer un soporte técnico y científico al ámbito social y al de la salud, generando actividades académicas y productos específicos.

Apoyar proyectos con visión de futuro de profesionales y empresas.

Apostar por la liofilización como elemento de futuro en la cocina.

Suministrar productos, utensilios y maquinaria innovadora y de alta calidad en el ámbito de la alimentación especializada.

Fomentar la concienciación global de la gastronomía como elemento imprescindible para la alimentación saludable, y para una inevitable sostenibilidad medioambiental.

Promover proyectos sociales en el ámbito culinario para aliviar o solucionar problemáticas sociales aplicadas a diferentes sectores de la población.

Uno de los pilares fundamentales de nuestra actividad es el intercambio y divulgación de conocimientos. Por ello, Gastrocultura Mediterránea se precia de fomentar la sinergia entre profesionales de diferentes ámbitos y reconocida trayectoria.