

Ciência na cozinha. Despertando crescente interesse entre a população e os media, a gastronomia molecular teve mais uma boa acção de divulgação na Ordem dos Engenheiros, num jantar-debate onde houve gaspachos liofilizados e um gelado que faz fumo



A professora e engenheira química Paulina Mata preparou o espectacular gelado de baunilha com azoto líquido

Gastronomia molecular servida aos engenheiros

Um jantar-debate na Ordem superou as expectativas

DUARTE CALVÃO

Nem pontes, nem estradas, nem sequer aeroportos. O que motivou mais de cem engenheiros a marcar presença num jantar-debate na sede da sua Ordem, em Lisboa, na terça-feira, dava pelo nome de "gastronomia molecular". Durante mais de três horas, entre prosaicas alheiras e arroz de cherne, mas também um gaspacho com os ingredientes liofilizados em suspensão e um gelado de baunilha feito com azoto líquido, os comensais ouviram como a ciência nos é servida à mesa.

A iniciativa foi de Olga Laureano,

no, responsável pela "especialidade" de Engenharia Alimentar na Ordem, que recebeu logo o apoio entusiástico do bastonário, o engenheiro civil Fernando Santo. "A procura superou as nossas expectativas e tivemos que fechar as inscrições para o jantar porque já não havia mais lugares", disse o bastonário ao DN.

As investigadoras Paulina Mata, Margarida Guerreiro, Conceição Loureiro Dias, Catarina Prista e Joana Moura, que têm sido as principais responsáveis pela divulgação da gastronomia molecular entre nós, foram animando o jantar com explicações, como a fermentação que ocorre nas alheiras (que foram servidas como entrada), os tempos de cozedura dos peixes ou o tipo de arroz adequado ao prato principal (que era arroz de cherne).

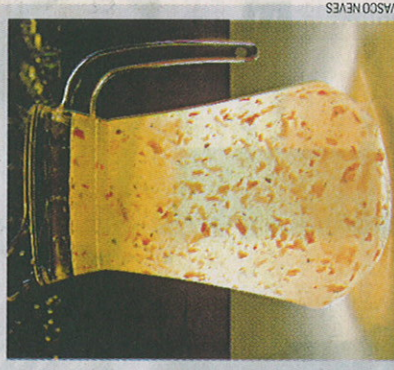
Mas, depois de terem provado

logo no início um gaspacho clarificado com gelatina, em que tomate, pimento e cebola estavam liofilizados e suspensos no jarro com o espessante Xantano, os engenheiros gostaram mesmo foi da espectacular elaboração de um gelado de baunilha, que é introduzido em estado líquido num recipiente com azoto líquido e transformado quase instantaneamente num cremoso "sólido", libertando uma fumacada que lembra o famoso "gelo seco" dos palcos dos concertos rock dos anos 70...

Fernando Basto, que até se levantou da mesa para ver melhor a elaboração, gostou do gelado e do resultado do jantar (que acabou por não ter debate): "É uma boa maneira de provar a versatilidade da engenharia, provando que estamos presentes em diferentes áreas de actividade e não só em pontes e estradas". ■

A parceria entre a cozinha e o laboratório

Desde há quatro anos que a Engenharia Alimentar é uma das 12 "especialidades" da Ordem dos Engenheiros e, segundo Olga Laureano, há uma boa procura dos serviços destes profissionais, sobretudo por parte da indústria alimentar. A gastronomia molecular interessa-lhes pelos novos usos que se dão a uma série de produtos que já utilizam, como é o caso do xantano usado no gaspacho do jantar da ordem (na foto), e que são adaptados com imaginação por **chefes de cozinha de fama mundial** que trabalham lado a lado com químicos e físicos, como acontece com o catalão Ferran Adrià, o inglês Heston Blumenthal (que adoptou o azoto líquido para os gelados) ou o francês



VASCO NEVES

Rastreo de satélites nos Açores

Santa Maria. Estação da ESA foi inaugurada ontem no Monte das Flores, na ilha açoriana

Daqui a um mês, a estação de rastreamento de satélites de Santa Maria, nos Açores, da Agência Espacial Europeia (ESA), tornar-se-á um pilar essencial para uma missão na qual a ESA põe enormes expectativas. É o primeiro lançamento do ATV (Automated Transfer Vehicle), o cargueiro

localizada no Atlântico, será a primeira da rede da ESA a captar os sinais do foguetão após o lançamento, numa fase crítica da missão.

A opção de uma estação permanente, de acordo com Mariano Gago, permitirá também a recepção de dados de observação da Terra, para actividades científicas em Portugal. O Governo Regional investiu um milhão de euros na infra-estrutura. ■

FILOMENA NAVES



O ministro Mariano Gago esteve no centro de operações

EDUARDO COSTA - LUSA