

# Prêmios moleculares

**AS CINCO** cientistas portuguesas que se têm dedicado à chamada gastronomia molecular ganharam recentemente mais um prémio em Paris, no terceiro encontro de Ciência, Arte e Cozinha, organizado pelo físico-químico francês Hervé This, considerado a maior autoridade mundial nesta matéria. Catarina Prista, Joana Moura, Maria Conceição Loureiro Dias, Margarida Guerreiro e Paulina Mata foram as autoras dos “pratos” que lhes valeram, pelo terceiro ano consecutivo, um 1.º Prémio



na categoria “Exploration”, e que obedeciam as temas deste encontro: Jogos de Superfície, em que apresentaram uma sobremesa “com o efeito de transparência conjugado com os contrastes de texturas”, e O Sabor Escondido, onde o sabor

tradicional do leitão à moda da Bairrada foi servido com um molho de espumante efervescente (na foto). Entretanto, este mesmo grupo, que no início do ano criou o Cooking.Lab ([www.cookinglab.net](http://www.cookinglab.net)), vai apresentar a 12 de Maio, no Instituto Superior de Agronomia, em Lisboa, o seminário teórico-prático “Peixe, Tradição e Inovação – Transglutaminase e Outras Novidades”, juntamente com investigadores especializados em produtos de pesca e aquicultura. Preço: 225 euros. Tel. 213 653 558.