



POÇÃO MÁGICA

Cinco portuguesas vencem, em Paris, os Rencontres Sciences, Art & Cuisine

SÔNIA CALHEIROS

Pode parecer uma simples experiência de laboratório, mas não é. O «Cocktail Molecular» servido num tubo de ensaio, foi a criação vencedora do encontro promovido pelo prestigiado físico-químico francês Hervé This. Entre 300 concorrentes e apenas 15 finalistas, Joana Moura (arquitecta paisagista e investigadora na área de gastronomia molecular) e as investigadoras Catarina Prista, Paulina Mata, Margarida Guerreiro e Conceição Loureiro sentem-se recompensadas por ver o seu trabalho reconhecido.

Para esta iniciativa tinham como premissa «o uso de corantes de origem natural [líquidos, pós e crocantes liofilizados, extraídos de frutas e legumes]» e as regras estavam bem definidas: «Inventar um cocktail não alcoólico ou um merengue e uma criação artística inspirada num artista moderno ou contemporâneo», explica Joana. O resultado final surge da «utilização de uma técnica praticada em biologia molecular e celular, onde os gradientes de sacarose separam os ácidos nucleicos e componentes celulares de acordo com as diferentes densidades. Com base nesta técnica, foi possível criar uma bebida, com camadas separadas». Assim, a olho nu parece limonada com framboesa...

COCKTAIL MOLECULAR

Ingredientes (por ordem de baixo para cima)

- » Solução de água e açúcar com xantano
- » Framboesas liofilizadas e menta fresca
- » Sumo de framboesa
- » Solução de água e açúcar com xantano e pepitas de ouro comestíveis
- » Sumo de limão puro
- » Framboesas frescas
- » Algumas gotas de xarope de violetas