

## Libres de l'exposició

- Adrià, Albert. *Les Postres d'El Bulli*. Barcelona: Empúries, cop. 1998. ISBN 84759666063.
- Adrià, Ferran. *Los Secretos de El Bulli: recetas, técnicas y reflexiones*. Barcelona : Altaya, cop. 1998. ISBN 8448710002.
- *Cooking science : condensed matter/ Fundació Alcía*. Barcelona : Arts Santa Mònica : Actar : Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació : Fundació Alcía, cop 2010. ISBN 9788439383925.
- Derache, Roger. *Science et arts culinaires : de la cueillette à la gastrochimie*. Paris : Lavoisier Tec&Doc, cop. 1994. ISBN 2852069601.
- *Grans plats, grans cuiners, grans artistes, grans escriptors : 100 plats i menges de la cuina catalana que cal conèixer*. Barcelona : Grup 62 : Associació Conèixer Catalunya, cop. 2003. ISBN 8429753877.
- Hermé, Pierre. *La Pâtisserie de Pierre Hermé*. Barcelona: Montagud, cop. 2000. ISBN 8472120759.
- Mans Teixidó, Claudi. *Sferificaciones y macarrones : la ciencia en la cocina tradicional y moderna*. Barcelona : Planeta, cop 2010. ISBN 9788434469167.
- Moret, Xavier. *El Bulli des de dins : biografia d'un restaurant*. Barcelona : La Magrana, cop. 2007. ISBN 9788479013233.
- Myhrvold, Nathan. *Modernist cuisine at home*. Bellevue, Washington: Cooking Lab, cop. 2012. ISBN 9780982761014.
- Myhrvold, Nathan. *Modernist cuisine: el arte y la ciencia de la cocina*. Köln: Taschen, cop. 2011. 6 vol. ISBN 9783836532587.
- *S. 21: la nueva generación de la confitería española*. Barcelona: Montagud, cop. 2003. ISBN 8472120945.
- Sánchez Romera, Miguel. *La Cocina de los sentidos*. Barcelona : Planeta, cop. 2001. ISBN 8408047531.
- *The professional chef / by the Culinary Institute of America*. New York: John Wiley & Sons, cop. 2002. ISBN 0471382574.



Universitat de Barcelona

CRAI Biblioteca  
Campus de l'Alimentació  
de Torribera



Campus  
de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

UNIVERSITAT DE BARCELONA

CRAI BIBLIOTECA CAMPUS DE  
L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA

Recinte Torribera - Edifici Docent i d'Atenció a  
l'Estudiant (Verdaguer).  
Avda. Prat de la Riba, 171  
Telèfon: 93 403 19 50

CRAI BIBLIOTECA DEL CAMPUS DE  
L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA

Del 4 al 15 de novembre de 2013

# Exposició bibliogràfica Gastronomia: ciència i creativitat

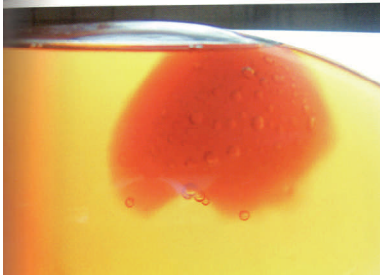


ExpAliments 2013

## Exposició bibliogràfica

### Gastronomia: ciència i creativitat

El CRAI Biblioteca del Campus de l'Alimentació us ofereix un petit tast bibliogràfic al voltant del tema proposat per l'ExpAliments d'enguany: "Gastronomia: ciència i creativitat."



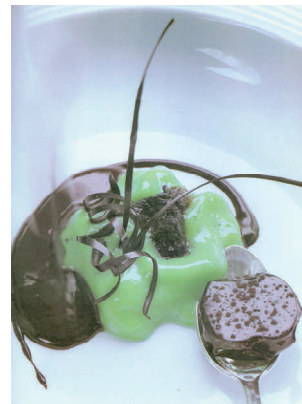
*Cooking Science: condensed matter*

La relació entre ciència i cuina no és tant recent com a molts els pugui semblar, tot i que en els darrers anys ha gaudit de força renom i visibilitat, gràcies a l'empenta que li han donat els restaurants més prestigiosos del món.



*S. 21: la nueva generación de la confitería española*

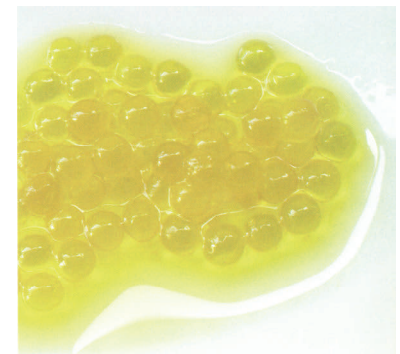
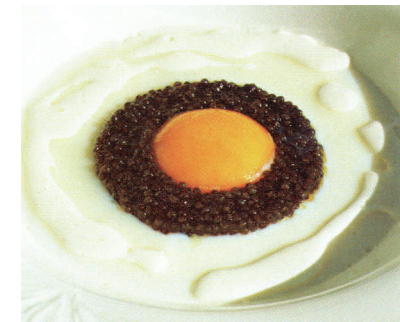
Alguns dels llibres que exposem mostren la història d'aquesta relació, així com l'evolució soferta fins als nostres dies.



*Los postres de El Bulli*

En aquest terreny no hi podia faltar la prestigiosa enciclopèdia *Modernist cuisine*, així com obres que analitzen la tasca duta a terme pel màxim representant d'aquest tipus de cuina, el xef Ferran Adrià, i el seu taller d'experimentació, El Bulli.

En l'actualitat, a través del nostre campus, la UB col·labora amb el mateix Ferran Adrià en l'elaboració del seu darrer projecte: la Bullipèdia, que té l'objectiu d'esdevenir un repositori de tot el coneixement gastronòmic.



*La cocina de los sentidos*