



Investigadores do CITAB e da UTAD transformam alunos em chefs-cientistas por um dia

A iniciativa Gastronomia Molecular surpreendeu mais de 200 alunos da Escola Secundária de Felgueiras no passado dia 5 de junho.

Lollipops de ananás e de tangerina e mel, Explosion de manguue en fil (esparguete de manga), Caviar de cores, Bombom Surprise Madame Curie e Xots de coca-cola e seven-up foram os pratos da ementa servida por investigadores do CITAB e da UTAD aos alunos da Escola Secundária de Felgueiras, no dia 5 de junho. Foi a primeira vez que os investigadores realizaram uma sessão de Gastronomia Molecular fora da UTAD e as expetativas foram largamente ultrapassadas.

“Queremos mostrar que a ciência alimentar é divertida e, neste caso, também é comestível. O desafio foi-nos lançado pela escola e esperamos que os alunos apreciem e repliquem em casa os resultados desta sessão de gastronomia molecular, que associa o know how do cozinheiro com o know why do cientista”, refere Ana Barros, docente e investigadora do CITAB.

A iniciativa do CITAB e da UTAD contou com mais de 200 alunos, incluindo alunos do Curso de Restauração do estabelecimento.