



 **Natural es Ciencia**
CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE MEDIO AMBIENTE Y CIENCIA

5 JUNIO 2009

Los sentidos en la cocina

por D^a. **María José San Román**.
Chef Restaurante Monastrell.

dirige y modera:
D. Alejandro de la Vega
Gerente área Medio Ambiente

LUGAR DE CELEBRACIÓN
SALÓN DE ACTOS MUSEO ARQUEOLÓGICO MARQ
20:00 h.

<http://naturalesciencia.ladipu.com>

M^a José San Román impartirá la conferencia **Los Sentidos en la Cocina** el próximo viernes 5 de junio en Alicante. El Museo Arqueológico Provincial de esta ciudad ofrece una serie de conferencias dentro del ciclo **Natural es Ciencia**, un espacio abierto a todos con la finalidad de ofrecer un foro de divulgación y debate en torno a la actualidad medioambiental.

La unión de ciencia y medioambiente, *Natural es Ciencia*, tiene también como objetivo ofrecer un espacio cultural que involucre a la sociedad en la ciencia a través de distintas disciplinas. Y en esta ocasión es el turno de la **cocina**, para lo que cuentan con la participación de la chef del *Restaurante Monastrell* y *La Taberna del Gourmet* de Alicante, **M^a José San Román**.

Los Sentidos en la Cocina es el título de la ponencia que realizará **M^a José San Román** en el salón de actos del Museo Arqueológico Provincial de Alicante a partir de las 20:00 horas. La chef del Restaurante Monastrell está especialmente volcada en encontrar la máxima expresión de los sabores de las **materias primas**, en su cocina prima la calidad del producto y la máxima sensibilidad para realzarlo, siempre trabajando en proporcionar armonía, contrastes sensoriales, alimentación saludable y mucho sabor, sabores originales de la cocina tradicional mediterránea con una expresión refinada y vanguardista.

Su dedicación profesional también está centrada en la investigación, participando, por ejemplo, con la Universidad de Castilla La Mancha para estudiar el azafrán. Podéis ver lo que nos mostró en **Madrid Fusión** 2008 al respecto, **Azafrán en tecnicolor**.

El acceso a la conferencia de **M^a José San Román** en el ciclo **Los Sentidos en la Cocina** es gratuito, el aforo de la sala es de unas 200 personas. Seguro que resultará muy interesante, si tienes oportunidad, no te lo pierdas.