

## Gastronomia Molecular: Desconstruindo Vinte Anos de uma Tendência

Revista Rosa dos Ventos  
5(2) 293-300, abril-jun, 2013

© O(s) Autor(es) 2013

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Joana Pellerano<sup>1</sup>

### RESUMO

A gastronomia molecular gera interesse e controvérsia desde que foi criada, em 1992, nos workshops de Erice, na Itália. Da curiosidade dos cientistas Nicholas Kurti e Hervé This, que desenvolveram a disciplina, à aplicação prática encontrada por chefs de todo o mundo, a gastronomia molecular é perseguida por parecer ser mais complicada do que realmente é: o estudo meticuloso dos alimentos. O objetivo desse artigo é descrever o seu surgimento e o que trouxe ao cenário contemporâneo enquanto tendência gastronômica. Para tanto, foi realizada uma revisão bibliográfica em livros e citações na imprensa estrangeira, o que permitiu descrever os motivos para que essa forma de cozinhar cause tanta polêmica.

**Palavras-chave:** História da alimentação. Gastronomia molecular. Culinária.

### ABSTRACT

**Molecular gastronomy: deconstructing 20 years of a trend -** Molecular gastronomy generates interest and controversy since its creation in 1992, in the workshops of Erice, Italy. From the curiosity of scientists Nicholas Kurti and Hervé This, who developed this discipline, to the practical usage adopted by chefs worldwide, molecular gastronomy is persecuted for being seemingly more complicated than its purpose: study food meticulously. This paper's goal is to understand how the most popular gastronomic trend in recent decades was created and what does it bring to the table. For this, we conducted a literature review in books and in the international press, which allowed us to understand the motivation behind molecular gastronomy and why this way of cooking causes so much controversy.

**Keywords:** Food History. Molecular Gastronomy. Cooking.

<sup>1</sup> Joana Pellerano - Mestranda em Ciências Sociais PUCSP. Jornalista. Docente do Centro Universitário Senac.

## INTRODUÇÃO

A tendência culinária mais excitante das últimas décadas atende pelo nome de gastronomia molecular. São vinte anos de 'novidade' e muitos adeptos espalhados por cozinhas de diferentes idiomas e localizações geográficas. A exploração científica da cozinha a fim de conseguir melhores resultados à mesa criada pelos cientistas Nicholas Kurti e Hervé This e interpretada pelos maiores chefs do planeta é também uma polêmica revisão do jeito como se cozinha desde o século XIX.

Entre 2005 e 2009, estive no topo da lista *The World's 50 Best Restaurants*<sup>2</sup>, produzida pela revista *Restaurant*, com *El Bulli* (restaurante do chef Ferrán Adrià na Catalunha, Espanha) e *The Fat Duck* (comandado na Inglaterra por Heston Blumenthal). Hoje um pouco mais diluída no caldeirão de novidades constantes do mundo da gastronomia, ainda se faz presente em cardápios inventivos com caviar falso feito com alginato de sódio e de cálcio, gelatinas quentes e sorvetes feitos com nitrogênio líquido. Sua influência ultrapassou os limites da alta cozinha, chegou a restaurantes menos cobijados, aos bares e até às cozinhas domésticas com kits que lembram os que introduziam as crianças no mundo da química há algumas décadas.

Tal influência justifica um olhar mais cuidadoso para essa disciplina. O que é e como surgiu a gastronomia molecular? E, mais importante, o que ela trouxe de inovador para o cenário gastronômico mundial? O objetivo do presente trabalho é tentar responder a essas questões com reflexões baseadas em uma revisão bibliográfica em livros e na imprensa internacional.

## O NASCIMENTO DA NOVA CIÊNCIA CULINÁRIA

“É triste a reflexão de que conhecemos melhor a temperatura do interior das estrelas que a do interior de um suflê”. Assim o físico húngaro Nicholas Kurti, cientista da bomba atômica, teria sintetizado sua frustração quanto à falta de tratamento científico dado às artes culinárias, nos anos 1960 (apud O’Connell, 2006, p. 54). Em 1980, também o físico-químico francês Hervé This vivia agruras na cozinha: receberia amigos para jantar e foi preparar um suflê de roquefort seguindo receita da revista feminina *Elle*. Quando leu a indicação de acrescentar as gemas de duas em duas, achou pouco racional, colocou todas de uma vez e acabou com um prato horrível (Ibidem).

As angústias de Kurti e This os fizeram duvidar dos enunciados empíricos das receitas, como a indicação de que salgar a água de cozimento de vegetais incrementa seu sabor e cor ou a suposta necessidade de marinar a carne de um dia para o outro, para dar-lhe gosto, e de fritá-la em alta temperatura para selar os sucos dentro da peça. Paralelamente, os dois começaram a experimentar tais crenças, ainda como um hobby, até que seus caminhos se cruzaram em 1988. Neste ano, uniram suas pesquisas e batizaram a iniciativa de gastronomia molecular (Struwe & Yek, 2008). Em um depoimento, registrado em vídeo, This explica a motivação por trás dessa disciplina:

Na cozinha existem muitas frases feitas. Se continuamos agindo por inércia e não somos capazes de comprovar tudo [...], seguiremos atuando como marionetes por séculos. Já é hora de acabar com essas frases ilusórias. Não com todas, porque algumas são verdadeiras. [...] É hora de continuar fazendo o de sempre, se funciona, mas para saber se funciona, é preciso comprovar.

<sup>2</sup> A lista é elaborada com base em votos de 800 pessoas ligadas ao mundo dos restaurantes no mundo todo. É divulgada anualmente e pode ser acessada em <http://www.theworlds50best.com>.

Essa é a essência do meu trabalho de pesquisa, para isso existe a gastronomia molecular (Maistre, 2006).

Tratava-se de uma enorme inovação. Não havia colaborações concretas entre cozinha e ciência desde que o cientista francês Louis Pasteur descobrira que a decomposição orgânica ocorria devido à ação de organismos vivos e desenvolveu a técnica de pasteurização dos alimentos, no século XIX. No século passado, os acontecimentos nesse campo se resumem à eletrificação de equipamentos até então manuais, como a batedeira, e à criação do forno micro-ondas, na década de 1940.

Mas, o olhar científico sobre as artes da mesa não nasceu com a dupla Kurti-This. Em 1783, o químico francês Antoine-Laurent de Lavoisier avaliou a qualidade da preparação de caldos medindo a densidade do produto final. Onze anos mais tarde, o físico norte-americano Benjamim Thompson percebeu o quanto a arte culinária poderia melhorar com a aplicação de descobertas científicas e químicas, chegando a inventar uma máquina de fazer café. Em 1852 foi a vez de o químico alemão Justus von Liebig dar o seu pitaco: ele defendeu que os sucos da carne tinham alto valor nutricional, e a única maneira de preservá-los era selar a peça em altas temperatura (Dória, 2009; Mcgee, 1992; This, 2008 e 2006).

Mesmo quem não era cientista via uma ligação entre a área e as panelas. Em *Fisiologia do gosto*, de 1825, o célebre gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (2001) afirma que gastronomia é o conhecimento racional de tudo que o que diz respeito à alimentação humana. E, em 1896, a norte-americana Fannie Farmer começava seu livro de receitas, *The Boston cooking-school cook book*, com trinta páginas dedicadas à composição dos alimentos (Mcgee, 1992).

Pode-se dizer que a gastronomia molecular nasceu na cidade italiana de Erice, na Sicília, com a realização do Workshop Internacional de Gastronomia Física e Molecular, que Kurti e This organizaram em 1992, juntamente com o norte-americano Harold McGee, escritor especialista na área.

## CONCEITOS E USOS DA GASTRONOMIA MOLECULAR

Com os seminários e em suas pesquisas conjuntas, Kurti e This investiam em um ramo da ciência aplicada ao que se passa dentro das panelas, que buscava

[...] a investigação dos provérbios culinários, a exploração laboratorial das receitas, a introdução de novos equipamentos, ingredientes e métodos de cozinha, a invenção de novos pratos e, finalmente, a utilização da gastronomia molecular para ajudar o público a compreender como a ciência pode contribuir para o bem estar da sociedade (Dória, 2007, p. 8).

Mesmo com a morte de Kurti, em 1998, This continuou seu trabalho de desconstrução físico-química da cozinha (Dória, 2006, p.115). Sua percepção de que comemos complexos sistemas dispersos permitiu a sintetização de todos os clássicos molhos franceses, do Sauce Africaine<sup>3</sup> ao Sauce Zingara<sup>4</sup>, passando pelos cerca de 200 catalogados por Escoffier e outros tantos, em apenas 23 categorias. This também já coletou mais de 25 mil truques culinários presentes nas

<sup>3</sup> Derivado do molho espanhol, feito à base de caldo de carne, o Africaine é temperado com vinho branco, alho, louro, tomilho, tomate, cebola e pimentão.

<sup>4</sup> O Zingara é uma combinação de demi-glace (feito com molho espanhol e caldo de vitela), molho de tomate, trufas, cogumelos, presunto e língua de boi.

receitas, e testa sua autenticidade na Fundação Ciência e Cultura Alimentar e nos grupos de pesquisa sobre gastronomia molecular que preside no Instituto Nacional de Pesquisa Agrônômica (INRA, em francês) e no Instituto AgroParisTech, todos na França (This, 2006).

This também delimitou o terreno da nova fisiologia do gosto (Dória, 2009). Neurobiólogos descobriram que a língua não era o território geográfico dividido em quatro sabores básicos - doce, salgado, ácido e amargo -, como se imaginava no século XIX (ideia reforçada pela obra *Fisiologia do gosto*, de Savarin) e, sim, recheada de milhares de botões gustativos, que reconhecem os sabores e enviam a informação, elaborado em conjunto com os outros sentidos, para o cérebro. Encontraram até um novo sabor, o *umami*, presente no glutamato monossódico e em aspargos, trufas, tomates e até no leite materno.

Era necessário reinterpretar o mundo dos sabores a partir dessa nova complexidade de sensações. Logo, This percebeu que tinha saído um pouco do campo da ciência com os objetivos de seu ramo de estudo, e modificou-os (This, 2009). Seguiu testando a veracidade das histórias das donas-de-casa sobre cozinha, mas passou a explorar, também, a arte e o amor presentes na culinária, que são essenciais para atingir o principal objetivo da cozinha: deliciar os convidados (This, 2006).

Para cozinhar algo é necessário uma parte técnica, sem dúvida. Se aplico uma parte técnica obtenho meu suflê. Mas se faço suflê com queijo beaufort, se não acrescento uma pitada de noz moscada, não me agrada. Por isso [existe] a parte artística [...]: meu suflê vai subir se eu acrescentar ou não a noz moscada. E se eu colocar um queijo bom ou ruim, o suflê vai subir também da mesma forma. [...] Quem conhece a técnica não conhece nada, porque cozinhar é, acima de tudo, arte (Maistre, 2006).

## CHEFS NO LABORATÓRIO

A aproximação entre as cozinhas e os laboratórios físico-químicos permitiu aos chefs a realização da maior revolução na gastronomia desde a sistematização da culinária francesa do *Le guide culinaire*, de Georges Auguste Escoffier, em 1903; e a *nouvelle cuisine*, de Paul Bocuse, Alain Chapel e dos irmãos Troisgros, entre outros, no início da década de 1970, ambas mudanças que começaram na França e se espalharam por todo o Ocidente. Alguns chefs se tornaram conhecidos justamente por suas aplicações práticas da ciência. Em 2000, This associou sua teoria à prática do cozinheiro francês Pierre Gagnaire, que comanda um restaurante que leva seu nome em Paris. Desde então, o cientista escreve mensalmente sobre suas descobertas no site do chef e este responde com receitas, praticando o que chamam 'construtivismo culinário' (Gagnaire & This, s.d.).

Outros cozinheiros da área são os irmãos Joan, Josep e Jordi Roca, do restaurante El Cellar de Can Roca, também na Catalunha (conhecidos por suas sobremesas inspiradas em perfumes famosos); Andoni Luis Aduriz, do Mugaritz, no País Basco, Espanha (que serve uma pedras feitas de batata como aperitivo); Heston Blumenthal, do Fat Duck, na Inglaterra (famoso por seus pratos quiméricos como sorvete de bacon com ovos); e os norte-americanos Grant Achatz, do Alinea, em Chicago (criador do Black Truffle Explosion, uma espécie de ravioli recheado com caldo quente de trufas negras); Wylie Dufresne, do WD-50, em Nova York (cuja especialidade é conserva de língua de boi com maionese frita); e Homaro Cantu, do Moto, também em Chicago (especialista em papel comestível).

Mas o maior dos chefs moleculares, talvez, seja o catalão Ferrán Adrià, que até 2011 comandou o El Bulli, na Catalunha, Espanha. Mas rejeita o título: o chef chegou a fazer um manifesto em que afirma que as pesquisas de Kurti e This devem, sim, carregar esse nome, mas que cozinhar com base nelas não implica em realizar uma gastronomia molecular (Adrià, 2012). Adrià descobriu a gastronomia molecular por acaso, em um seminário; segue seus preceitos e deve boa parte de sua fama a seus menus criativos e cheios de artifícios, compostos por espumas, molhos aerados estabilizados com óxido nitroso, entre muitas outras inovações.

Os novos processos de trabalho acabaram gerando uma indústria de novos equipamentos, como o PacoJet, processador de alimentos que os emulsiona, criando purês que podem ser transformados em sorvetes doces ou salgados; Gastrovac, equipamento que permite cozinhar a vácuo; Termostato Runer, que permite criar um banho-maria com temperatura constante; e Termomix, um processador de alimentos com funções da cozinha, incluindo aquecimento direto, que marca presença na lista de sonho de consumo de todas as donas-de-casa espanholas (Atala & Dória, 2008).

### O QUE É UM NOME?

Quando começaram suas pesquisas na área, Kurti e This queriam entender o comportamento das quatro moléculas comestíveis básicas – água, carboidratos, proteínas e gorduras –, quando cozidas, e melhorar a forma de interação entre elas para obter resultados mais eficientes e saborosos no prato. Batizar seu ramo de estudo de gastronomia molecular e física – o nome seria encurtado após a morte de Kurti – parecia o caminho óbvio (This, 2009). This (2008) conta que “o termo ‘molecular’ estava muito em moda na época (biologia molecular, embriologia molecular, e assim por diante), mas era também indispensável se íamos limitar o escopo da nossa empreitada” (p.2). Mas, aparentemente, este nome evoca imagens de laboratórios químicos e cientistas loucos que mexem com o brio de chefs e críticos gastronômicos, que depreciam a disciplina e insistem em chamá-la de moda passageira mesmo duas décadas depois de seu surgimento.

A polêmica pede uma obrigatória – e redundante – defesa do uso da ciência na cozinha. Para começar, o ato de cozinhar é uma grande reação química. E as técnicas pesquisadas atualmente pela turma da gastronomia molecular são velhas conhecidas das indústrias de bens alimentícios, que há tempos nos fornecem criações como o *chicken nugget*, que “não tem na memória o dia em que foi galinha botadeira, se é que o foi”, como brinca Nina Horta (1996, p.30). O que faltava era oferecer essas descobertas ao público em geral, que pode, no mínimo, entender como funcionam as leis da culinária e passar a oferecer melhores pratos para as visitas.

O problema, aparentemente, está no nome. O chef Heston Blumenthal, por exemplo, acredita que “o termo cria barreiras artificiais” (The Observer, 2008, s.p.). Mas essa não foi a única sugestão para denominar a aplicação da nova ciência à mesa. O chef Grant Achatz, por exemplo, batiza o que sai da sua cozinha de “progressive American” (Struwe & Yek, 2008). De acordo com a jornalista Heather Sperling, “os espanhóis estabeleceram alguns termos, como ‘vanguardista’ e ‘tecnocemotional’. [...] Adrià sugeriu ‘gastronomia científica’, mas não pegou. McGee sugeriu que ‘gastronomia’ bastava, já que significa ‘arte e ciência da preparação da comida’ (Sperling, 2009, s.p.). Mas, como diria o Romeu, de Shakespeare, à sua Julieta, “o que é um nome?”.

Tanto Savarin quanto This escreveram com o objetivo de estabelecer parâmetros de ampla aceitação para a consideração do gosto como fenômeno da vida material à qual todos estamos afetos. No dizer de Savarin, a 'ciência culinária' se apóia sobre a fisiologia do gosto e a sua obra tem o sentido de 'estabelecer as bases teóricas da gastronomia, a fim de que ela possa se colocar entre as ciências'. Não é muito distinto o propósito atual de Hervé This (Atala & Dória, 2008, p.70).

### SERÁ O FIM?

Quando Ferran Adrià anunciou que fecharia o El Bulli – para reabri-lo em dois anos como um centro de pesquisas (Abend & Montjoi, 2012) –, muitos declararam a morte da gastronomia molecular. O chef francês Ludo Lefebvre, responsável por abrir vários restaurantes temporários em Los Angeles, nos Estados Unidos, chegou a dar uma entrevista declarando tal óbito: "Por que você acha que Ferran fechou o El Bulli? O negócio ainda era bom, ele poderia ter continuado por mais cinco anos. Mas ele sabia que tinha acabado" (apud Birdsall, 2012, s.p.). Porém, no mercado gastronômico, essa nova forma de observar a ciência continua presente. Está em restaurantes menos sofisticados: o Cayena Bistrô, em Campinas, São Paulo, serviu caldo verde desconstruído no Festival Gastronômico da cidade, em 2012; e o Porcão, de Belo Horizonte, Minas Gerais, desconstruiu o feijão tropeiro para o festival Brasil Sabor do mesmo ano. Há ainda os bares: a mixologia molecular cria coquetéis com as técnicas popularizadas na cozinha, como as esferas de vodca e suco de cranberry WD-50 e o Physalis Mule do MyNY Bar, em São Paulo, finaliza com espuma de gengibre à mistura de vodca, sucos de physalis e limão-siciliano, mel e ginger beer<sup>5</sup>. E a cozinha doméstica também se aventura: kits que lembram os laboratórios de química que as crianças usavam há algumas décadas e livros de receita de grandes chefs<sup>6</sup> incentivaram até algumas mães na tentativa de reinventar os vegetais para seus filhos chatos para comer (Dickerman, 2012).

Alguns poderiam encarar esse movimento como um efeito colateral do desmantelamento da gastronomia molecular que teria começado no topo, com o fechamento do El Bulli. Mas sua influência continua a ser percebida entre os melhores do mundo. Em 2011 e 2012 os espanhóis El Celler de Can Rosa e Mugaritz ficaram respectivamente com prata e bronze na lista The World's 50 Best Restaurants. O chef Rene Redzepi, chef do Noma, em Copenhague, Dinamarca, que encabeça a lista desde 2010, estagiou no restaurante de Adrià e declarou: "A coragem e liberdade para fazer o que fazemos no Noma veio daqui. Agradeço ao El Bulli por ter ajudado a libertar minha imaginação" (apud Abend & Montjoi, 2011, s.p.). Aqui no Brasil, as técnicas utilizadas pelos chefs precursores da gastronomia molecular podem ser encontradas no Fettuccine de Palmito Pupunha, de Alex Atala, do D.O.M, em São Paulo; e na feijoada esferificada de Helena Rizzo, do também paulista Maní, respectivamente o quarto e o 51º melhores na lista The World's 50 Best Restaurants em 2012.

A parceria entre cientistas e chefs de cozinha permanece também na academia. A universidade norte-americana Harvard realizou, em 2012, uma série de palestras gratuita chamada Science and cooking: From haute cuisine to the science of soft matter (ou Ciência e cozinha: da alta gastronomia à ciência da matéria mole, em português), com Ferran Adrià, Joan e Jordi Roca, Wylie Dufresne e Harold McGee, além de Nathan Myhrvold, autor do livro

<sup>5</sup> Bebida fermentada não alcoólica de gengibre e limão.

<sup>6</sup> São exemplos: *A day at El Bulli*, de Ferran Adrià; *The big Fat Duck cookbook*, de Heston Blumenthal; e *Ten speed press*, de Grant Achatz.

*Modernist cuisine: The art and science of cooking*, considerado o abre-alas da nova face do movimento iniciado por Nicholas Kurti e Hervé This.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em seu aniversário de vinte anos, a gastronomia molecular ainda mantém parte do frescor de quando foi criada nos seminários de Erice, na Itália, pela dupla de cientistas Nicholas Kurti e Hervé This. De 1992 aos dias de hoje, viu sua ascensão por meio de chefs estrelados e sua disseminação para outros extremos do mercado gastronômico mundial, além de contar com a recepção entusiasmada de alguns cozinheiros domésticos. Ainda que alguns acreditem que seu movimento de queda tenha começado quando Ferran Adrià, seu maior representante, fechou as portas do restaurante El Bulli, a parceria entre ciência e cozinha se mantém presente e se reinventa a cada prato. Mesmo seu nome continua motivo de discussão entre chefs e acadêmicos.

Se vinte anos não foi o bastante, agora é hora de esquecer os dicionários e entender a importância da intervenção da ciência nas panelas. Ainda que a gastronomia molecular tenha perdido força nas cozinhas, ela é a responsável por trazer à tona uma discussão maior, que incentiva um raciocínio multidisciplinar sobre o que vai à mesa. Bem mais interessante que discutir como batizar essa iniciativa, serão as descobertas decorrentes do olhar mais atento focado no interior quente e sussurrado de um suflê.

## REFERÊNCIAS

Abend, Lisa & Montjoi, Cala. (2011). *The Night elBulli Danced: The World's Most Influential Restaurant Shuts Down*. Disponível em <http://www.time.com/time/world/article/0,8599,2086218,00.html>. Acesso em 1 nov. 2012.

Adrià, Ferran. (2011). *Leia manifesto de Ferran Adrià sobre a cozinha molecular*. Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/comida/953397-leia-manifesto-de-ferran-adria-sobre-a-cozinha-molecular.shtml>. Acesso em 30 abr. 2012.

Atala, Alex & Dória, Carlos Alberto. (2008). *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Senac.

Birdsall, John. (2012). *Ludo Lefebvre is fed up with complicated food*. Disponível em <http://eater.com/archives/2012/10/17/whos-hating-on-molecular-gastronomy-now-ludo-lefebvre.php>. Acesso em 1 nov. 2012.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Optima.

Dickerman, Sara. (2012). *Eat your spherified vegetables!* Trying out molecular gastronomy on my picky son. Disponível em [http://www.slate.com/articles/life/food/2008/10/eat\\_your\\_spherified\\_vegetables.html](http://www.slate.com/articles/life/food/2008/10/eat_your_spherified_vegetables.html). Acesso em 1 nov. 2012.

Dória, Carlos Alberto. (2009). *A cozinha materialista*. São Paulo: Senac.

Dória, Carlos Alberto. (2007). *O nascimento da gastronomia molecular*. A ciência na cozinha: a química e a física invadem as panelas, v. 1, p. 8.

Dória, Carlos Alberto. (2006). *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac.

Gagnaire, Pierre & This, Hervé. (s.d.). *Art et Science*. Disponível em: <http://www.pierre-gagnaire.com/francais/cdthis.htm>. Acesso em: 29 abr. 2009.

Horta, Nina. (1996). *Não é sopa: crônicas e receitas de comida*. São Paulo: Companhia das Letras.

Maistre, Gilles de (direção). (2006). *Los Alquimistas de la cocina*. Madrid: Divisa Home Video. 1 DVD (155 min), son., color. Dublado em espanhol.

O'Connell, Sanjida. (2006). *Kitchen chemistry*. BBC Focus. Disponível em: <http://www.sanjida.co.uk/articles/kitchenchemistry.pdf>. Acesso em 15 abr. 2012.

Mcgee, Harold. (1992). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Londres: Harper Collins Publishers.

This, Hervé. (2003). *Um cientista na cozinha*. São Paulo: Ática.

This, Hervé. (s.d.). *Et si l'on cuisinait assis?* Disponível em: <http://www.cuisinecollective.fr/dossier/this/articles.asp?id=79>. Acesso em 20 jun. 2012a.

This, Hervé. (s.d.). *Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat*. Embo Reports. Disponível em: <http://www.nature.com/embor/journal/v7/n11/full/7400850.html>. Acesso em 15 abr. 2012b.

This, Hervé. (2008). *Molecular gastronomy: Exploring the science of flavor*. Columbia: Columbia University Press.

Sperling, Heather. (2009). *What's in a name? The story behind food's most problematic title: molecular gastronomy*. Star Chefs. Disponível em: [http://www.starchefs.com/features/editors\\_dish/molecular\\_gastronomy/whats\\_in\\_a\\_name/index.shtml](http://www.starchefs.com/features/editors_dish/molecular_gastronomy/whats_in_a_name/index.shtml). Acesso em 30 abr. 2012.

Struwe, Kurt & Yek, Grace S. (2008). *Deconstructing molecular gastronomy*. Food Technology. Disponível em <http://members.ift.org/NR/rdonlyres/FFB5F58C-ECF0-40C1-B90F-A3F5BB3549DB/0/0608featgastronomy.pdf>. Acesso em 15 abr. 2012.

The Observer. (2008). *Molecular Gastronomy is Dead – Heston Speaks Out.,.* Disponível em <http://observer.guardian.co.uk/foodmonthly/futureoffood/story0,,1969722,00.html>. Acesso em 15 abr. 2012.