

Il percorso attraverso la multisensorialità a cura del Comitato “Libro Parlato” San Vito si concluderà quest’anno con l’esplorazione del gusto in una conversazione fra lo chef neurologo Miguel Sánchez Romera e Albarosa Catelan.

### **La rivelazione del gusto**

Cucina come “spazio totale” è la filosofia dello chef neurologo Miguel Sánchez Romera, che la interpreta come un luogo in cui accendere la curiosità o la memoria, affinare il senso del bello, esplorare il complesso intreccio delle sfere sensoriali. La trasformazione delle sostanze nella creazione di un piatto è un’operazione che nasce, prima ancora che come procedimento tecnico, da un atto mentale e artistico, perché, secondo Romera, la cucina unisce ed esalta sensazioni e pensieri, corpo e mente, natura e cultura. E nella sua forma più compiuta rivela l’essenza dell’armonia.

### **Cenni biografici**

Nato in Argentina, dove ha studiato Medicina e Belle Arti, Miguel Sánchez Romera ha lasciato il paese sudamericano negli anni più bui della dittatura militare e si è stabilito definitivamente in Spagna. Esercita la professione di neurologo, specialista in neurofisiologia clinica, e da dieci anni è chef e proprietario del ristorante L’Esguard di Sant’Andreu Llavaneres (Barcellona). Dal 1998 è professore di Scienza e Tecnologia Culinaria all’università di Vic a Barcellona. E’ considerato uno degli chef più innovativi d’Europa ed è noto in tutto il mondo per il suo stile colto ed elegante. Ha scritto *La cocina de los sentidos* (La cucina dei sensi) e *Total Cooking*.

In attesa di venire a Pordenone...

March 28, 2007 -- HE'S a neurologist and scientist who also has a Michelin rating. **Dr. Miguel Sanchez Romera**, one of Europe's most innovative chefs, is bringing his pots, pans and test tubes to Manhattan. He's combined his neuroscience background and the culinary arts to create dishes that have wowed top chefs including **Alain Ducasse**, **Thomas Keller** and **David Bouley**. Sanchez Romera is now scouting for space here to open a branch of his famed Barcelona eatery, L'Esguard. "We're looking for a place where we'll be able to maintain a greenhouse," his U.S. rep **Steven Hall** told The Post's **Braden Keil**. A Village townhouse with a large rooftop would be ideal. On Friday, Sanchez Romera will prepare his dishes for the first time in America at a fund-raiser for the James Beard House at \$1,250 per person.