

image not found or type unknown



# Gastrofísica

## Charles Spence

**Fecha de publicación:**  
20/06/2017

¡Atención! Este libro puede cambiar radicalmente tu forma de comer.

**Sello Editorial:**  
Ediciones Paidós

¿Por qué comemos un 35% más cuando comemos con otra persona, y un 75% más cuando somos tres? ¿Por qué el 27% de bebidas a base de zumo de tomate se consumen en los aviones? ¿Qué planes tienen los grandes chefs y las empresas alimenticias para transformar nuestras experiencias gastronómicas? Y lo más importante, ¿qué podemos aprender de estas revoluciones para preparar platos memorables en casa?

## Contacto de prensa

**Nombre:** Paloma Cordon

Estos son sólo algunos de los ingredientes de *Gastrofísica*, un libro en el que el brillante profesor de Oxford, Charles Spence, nos muestra cómo nuestros sentidos se relacionan de formas extraordinarias, y la importancia de todos los elementos «más allá del plato» en la comida: el peso de los cubiertos, el color del plato, la música de ambiente, y mucho más. Bien sea comiendo solo o en una fiesta, en un avión o delante del televisor, el autor nos ayuda a entender qué estamos saboreando y a influenciar en la experiencia de los demás.

**Teléfono:** 93 492 86 33

**Email:**  
pcordon@planeta.es

## Charles Spence

**Charles Spence** es director del Laboratorio de Investigación de Modalidad Cruzada (*Cross-Modal*) y catedrático de Psicología Experimental de la Universidad de Oxford. Ha pasado las últimas dos décadas investigando el modo en que percibimos el mundo a nuestro alrededor, ganándose así una reputación internacional como experto en percepción multisensorial y diseño de experiencias. Ha asesorado a varias multinacionales como PepsiCo, Unilever o Nestlé y ha realizado investigaciones con varios chefs de renombre mundial, entre ellos, Ferran Adrià.