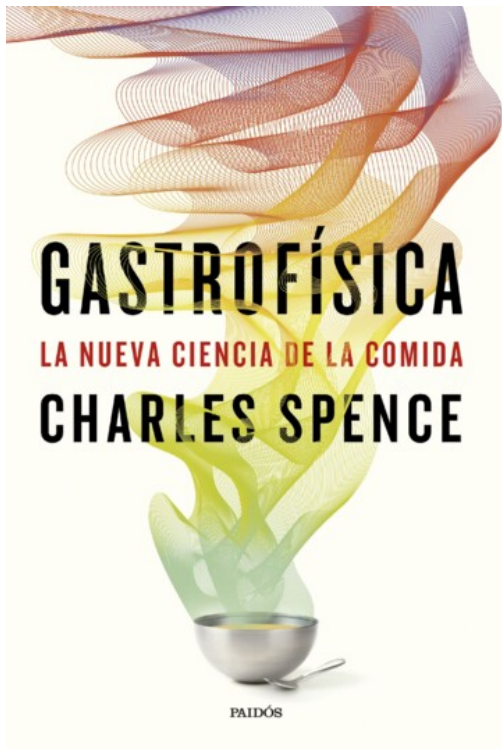




Fecha de publicación:
21/05/2025

Sello Editorial:
Ediciones Paidós

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 93 492 86 33

Email: pcordon@planeta.es

Gastrofísica

Charles Spence

Recuperamos *Gastrofísica*, en que el mayor experto en ciencia multisensorial nos descubre cómo se relacionan nuestros sentidos y los elementos que pueden mejorar nuestra hora de la comida.

Recuperamos *Gastrofísica*, en que el mayor experto en ciencia multisensorial nos descubre cómo se relacionan nuestros sentidos y los elementos que pueden mejorar nuestra hora de la comida.

El mayor experto en ciencia multisensorial sale de su laboratorio para descubrirnos los secretos mejor guardados de la comida.

¿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 alimentarias para transformar nuestras experiencias gastronómicas? Y lo más importante, ¿qué podemos aprender de estas revoluciones para preparar platos memorables en casa?

Estos son solo algunos de los ingredientes de *Gastrofísica*, un libro en el que Charles Spence, el brillante profesor de Oxford, 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 de la vajilla, la música de ambiente y muchos más.

Bien sea si comemos solos o en una fiesta, en un avión o delante del televisor, el autor nos ayudará a comprender qué experimentamos en ese momento y a influir en cómo comen los demás.

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.