Exploración espacial y gastronomía

# LA PATATA MARCIANA

Un desafío dirigido a los profesionales del mundo de la restauración

## UN PROBLEMA

Según la FAO, en el mundo pasan hambre 842 millones del personas.
Las pertinaces sequías causadas por el cambio climático disparará esta cifra en los próximos años. Debemos encontrar nuevos cultivos resistentes y viables en condiciones ambientales extremas

## UNA FASCINACIÓN

De todos los planetas del Sistema Solar, Marte ha sido quien más ha fascinado a la Humanidad. En 1962 comenzó un programa de exploración que no ha terminado, y en el que nuestros investigadores han desarrollado una importante labor desarrollando instrumentos y técnicas de análisis

## UN SUEÑO

En 1986, la Comisión Nacional del Espacio de EE UU definió el objetivo a largo plazo de su programa espacial: el establecimiento de sociedades libres en otros mundos, “...desde las tierras altas de la Luna a las planicies de Marte”. Gracias la cooperación internacional es posible que para la década de 2030 ese sueño se cumpla

# HISTORIA DE UNA IDEA

## 2015

### NACE PATATAS EN MARTE

Will Rust, director creativo de Memac Ogilvy en Dubai, convence a los científicos para cultivar patatas en condiciones marcianas en busca de una solución al hambre en el mundo

## 2016

### PRIMEROS ENSAYOS

Se lanzan una serie de experimentos para ver si las patatas pueden crecer en condiciones marcianas, y de ahí si son capaces de desarrollarse en condiciones extremas en la Tierra.

## 2017

### LA SORPRESA

Los investigadores descubren que hay patatas capaces de crecer en suelos con salinidad extrema

## LA PREGUNTA

# ¿Por qué cultivar patatas en Marte?

¿Qué hay mejor para luchar contra la hambruna producida por el cambio climático que crecer cultivos en un planeta que murió hace dos mil millones de años?

EL RETO

## ¿CÓMO LA COCINAREMOS?

# CONCURSO DE LA PAPATA MARCIANA

Ciencia y gastronomía unidas en un ejercicio de creatividad

PATATAMARCIANA.COM

# ¿Qué buscamos?

Una receta innovadora y original, con una buena preparación, que se pueda cocinar en una futura base marciana.

Esto significa que :

- Los métodos aplicados deben ser lo más prácticos posibles: no se pueden tener mucho instrumental de cocina en una base marciana

- Preparación que implique un uso eficiente de la energía en todas las fases del cocinado y una generación mínima de residuos

- Que su aporte nutritivo sea el adecuado para el desarrollo del trabajo que llevarán a cabo los exploradores marcianos

# LA PATATA MARCIANA

# CALENDARIO

## DESDE 20 DE OCTUBRE DE 2018

Inscripción y presentación de recetas

## 10 DE DICIEMBRE DE 2018

Fin de la recepción de recetas

## 10 DE ENERO DE 2019

Comunicación de los finalistas

## 20 DE FEBRERO DE 2019

Gran final

# Organizadores

CENTRO DE ASTROBIOLOGÍA
ASOCIADO AL NASA ASTROBIOLOGY INSTITUTE
CSIC INTA

Es un centro español de investigación en astrobiología, dependiente tanto del Instituto Nacional de Técnica Aeroespacial (INTA) como del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

ALBIREO
CULTURA CIENTÍFICA

Tiene el objetivo de revelar al conjunto de la sociedad la ciencia que se oculta bajo su vida cotidiana, tanto en el ámbito laboral como familiar y de ocio. También hace una clara apuesta por la llamada Tercera Cultura, que busca la superación del divorcio existente entre la cultura humanística y la científica.

Es uno de los mayores centros dedicados a la investigación científica en el mundo en papa, camote, yuca y otros tubérculos y raíces, con el objetivo de obtener el pleno alcance de sus capacidades alimenticias para beneficiar a los países en vías de desarrollo.

CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA
CIP

UTEC
UNIVERSIDAD DE INGENIERÍA & TECNOLOGÍA

Es una universidad privada sin ánimo de lucro que cuenta con el apoyo de diversos sectores económicos de Perú y sustentada en el diseño de un modelo educativo, orientado a satisfacer las necesidades del mercado laboral.

Contacto de prensa
Leticia Hernández +34 630 97 32 62
hernandez@fundacionalbireo.com
Juan Ángel Vaquerizo +34 915 201 630 / 918 131 264
jvaquerizog@cab.inta-csic.es

# Con la colaboración de

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

FECYT
FUNDACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

COTEC
FUNDACIÓN COTEC PARA LA INNOVACIÓN

# Media partner

muy INTERESANTE

Contacto de prensa
Leticia Hernández +34 630 97 32 62
hernandez@fundacionalbireo.com
Juan Ángel Vaquerizo +34 915 201 630 / 918 131 264
jvaquerizog@cab.inta-csic.es