

NOTA DE PRENSA (1 página)

23/11/2023

EL MUSEO DE LA CIENCIA CELEBRA EL SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE LA FINAL DEL CONCURSO AMATEUR DE TAPAS ‘CON UN TOQUE DE SABER’

- **Certamen organizado en colaboración con la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo**
- **Tras la entrega de premios, tendrá lugar el espectáculo multisensorial ‘Oliendo sabores, saboreando olores’**

El Museo de la Ciencia de Valladolid– Fundación Municipal de Cultura celebra el sábado 25 de noviembre la final del concurso amateur de tapas ‘Con un toque de saber’. Un certamen para familias, organizado con la colaboración de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo, que proponía a los participantes relacionar cualquiera de los contenidos científicos del Museo con el formato gastronómico más representativo de nuestra ciudad, las tapas.

De esta forma, y **desde las 10 h**, las 5 familias finalistas elaborarán sus propuestas *in situ* en el laboratorio del Museo ante un jurado formado por: David Miranda (Las Kubas), Víctor Vaquero (Vables) y Juan Carlos Jiménez (Miel y Mostaza), profesionales designados por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid (APEHVA) y ganadores del II Concurso de Tapas por Barrios de Valladolid 2023; y Beatriz Gutiérrez Alberca y Ruth Albillo, representantes del Museo de la Ciencia y la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo, respectivamente.

Tras la presentación y explicación de las tapas, los miembros del jurado se reunirán para valorar la originalidad de las mismas y su relación con los contenidos científicos del Museo, así como su diseño visual, sabor y textura.

A las 12 h, en el Auditorio del Museo se anunciarán los ganadores del certamen quienes obtendrán un premio de 500 € y se concederá una mención especial a la segunda mejor tapa que consistirá en un carné de familia amiga del Museo de la Ciencia y un lote de publicaciones de la institución.

Una vez finalizado el acto, de acceso libre, el Auditorio acogerá el **espectáculo ‘Oliendo sabores, saboreando olores’**.

Una sesión multisensorial, dirigida a niños y niñas a partir de 5 años, en la que a través de la narración y varias propuestas olfativas y gustativas los asistentes descubrirán cuál es la química del olor y del sabor. La entrada es gratuita hasta completar aforo.