

PRÓLOGO

Yo siempre he tenido un respeto reverencial hacia los científicos. Por eso, muchas veces me dan pánico esas grandes palabras que a veces rodean a la cocina como «molecular» o «tecnocientífica». Los cocineros siempre hemos sido y seguiremos siendo básicamente artesanos, pero ello no nos impide reconocer que en todas las actividades, hasta en el amor, existe la química, que no es sino una disciplina científica.

Yo pongo a veces ejemplos muy elementales. Un automóvil no se ha transformado tanto desde los años ochenta a la actualidad, un periodo en el cual la tecnología ha avanzado muchísimo. Pero un coche sigue siendo un coche. En la cocina tenemos nuevas técnicas e ingredientes, pero básicamente lo que seguimos haciendo es cocinar y emplatar para servir los platos que cocinamos.

Lo que sí es nuevo es que gastronomía y ciencia caminan cada vez más de la mano y ya no son esas disciplinas cuyos caminos se bifurcan, como ocurría antaño. Y de ella hablan algunos otros grandes cocineros del mundo, que se cuentan entre mis mejores amigos, como el británico Heston Blumenthal o el francés Pierre Gagnaire.

Manifiesto gastronómico

La «Síntesis de 23 puntos» que presenté el pasado año en «Madrid Fusión» creo que resumía mis pensamientos en torno a las complejas relaciones entre cocina y ciencia. Partiendo de la base de que las nuevas tecnologías son un apoyo para el progreso de la gastronomía, señalaba también que «aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original». Porque, como resumía en el punto final: «el conocimiento y la colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial, ciencia) es primordial para nuestra evolución».

Por tanto, creo que en estos tiempos de expectación científica, lo que seguimos haciendo básicamente es cocinar, aunque nos hemos acostumbrado a que nos hagan falta cada vez más utensilios. Pero convendría recordar que algunas de estas supuestas complejas máquinas son muy elementales, como el sifón, un aparato muy útil que hay que utilizar para cosas muy sencillas. Por ejemplo, cualquiera puede comprar un helado de caramelo, ponerlo en la nevera una noche y, al día siguiente, llenar un sifón. Saldrá una mousse de caramelo rápida y fácil. Si pones cosas raras en el sifón, el resultado será más discutible, pero la culpa será siempre del cocinero, no de la máquina.

La actividad del restaurador consiste en combinar, con técnica e imaginación, sabores, texturas, aromas y temperaturas, para crear fórmulas supuestamente insólitas, como a algunos les pueden parecer las croquetas líquidas, las gelatinas, las deconstrucciones y otras recetas con nitrógeno líquido. Son modelos de vanguardia, pero, desde el punto de vista del desarrollo científico, tampoco resultan tan diferentes a las genialidades que inventaron nuestros antepasados y que han servido para alimentarse a tantas generaciones.

Fundación Alicia

A mí, las relaciones entre cocina y ciencia me han preocupado siempre, tanto que por eso impulsé la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia), desde la que promovemos investigaciones alimenticias para paliar los

efectos de enfermedades graves e intentamos mejorar la comida de las personas afectadas por determinadas dolencias.

El Departamento Científico de Alicia es uno de los auténticos motores de la fundación. Químicos y tecnólogos de los alimentos trabajan al lado de los mejores cocineros y expertos universitarios de diferentes campos para acercar el conocimiento científico a la praxis culinaria, favoreciendo la creatividad y la innovación. Aparte de los programas de investigación específicos en colaboración con los equipos de los restaurantes más prestigiosos, este mismo año empezarán a aparecer en el mercado manuales desarrollados expresamente por el Departamento Científico para convertirse en herramientas de ayuda a los cocineros. Por ejemplo, el *Léxico Gastronómico-Científico*, que unifica el rigor de la ciencia con un lenguaje comprensible en cuanto a las necesidades de conocimiento que tienen los profesionales sobre los productos y los procesos culinarios. Este *Léxico* nos servirá para explicar qué es un producto natural y qué no lo es. Porque artificial no es igual a malo, como a veces nos quieren hacer creer.

«Ciencia con buen gusto»

Desde hace más de cuatro años, el seminario «Ciencia con buen gusto» del Colegio Internacional SEK-Ciudalcampo está trabajando en la divulgación científica de los fenómenos implicados en el cocinado de los alimentos entre los alumnos de Enseñanza Secundaria. Toda la experiencia reunida se pone ahora al alcance de los aficionados en este libro, en el que se combinan informaciones teóricas, explicadas de modo sencillo pero riguroso, con otras de tipo práctico para que se puedan realizar fácilmente con los utensilios disponibles en cualquier cocina doméstica.

En las páginas siguientes se les invita a «dar una vuelta a la ciencia en la cazuela» (de algún modo, a mirar un poco en el interior de un huevo frito), desde el análisis sobre de qué está hecha la comida al estudio de los materiales («menaje de laboratorio» lo llaman), las singularidades científicas de los pescados y las carnes, el arroz y la pasta. Y todas las informaciones son amenas y pedagógicas, como lo que envuelve al co-

nocimiento científico. Les recomiendo, sobre todo, que lean con detalle los contenidos de las recetas, porque no se limitan a las fórmulas en sí, sino que están llenas de singularidades y secretos que interesarán, sobre todo, a los cocineros.

Creo que por todo lo apuntado y muchas otras cosas que descubrirán a lo largo de esta obra, la llamada Tecnología de los Alimentos no hace menguar ni un ápice la esencia de la materia prima, y que aunque nuestras cocinas puedan parecerse a veces a los más complejos laboratorios y de ellas salgan geles, burbujas y espumas, seguimos siendo pacientes alquimistas en busca de la quintaesencia del sabor.

Ferran Adriá

Presidente del Consejo de Cátedra.

Cátedra Ferran Adriá de Cultura Gastronómica
y Ciencias de la Alimentación.

Universidad Camilo José Cela