



Ultima edición

Bahía Blanca • República Argentina

martes 25 de Enero de 2005

Cor

Primera

Titulares

Portada

Ediciones Anteriores

SECCIONES

El país

Economía y negocios

La ciudad

La región

Punta Alta

Opinión

El mundo

Deportes

Policiales y judiciales

Vida cotidiana

Fallecimientos

Arte y espectáculos

Humor

SERVICIOS

Clasificados

El clima

Cines

Farmacias

Transportes

Datos útiles

MERCADOS

Liniers

Cereales

Cierres futuros

LA RADIO



En Vivo

Panorama

Equilibrio

Informe 2

Radiovisión

Boletín 9 Hs

Boletín 18 Hs

GASTRONOMIA Y MUCHO MAS

Siempre se puede cocinar con una pizca de ciencia

Expertos gastronómicos sostienen que si a alguien se le explica lo que es un proceso de aglomeración o la función de cada ingrediente, bien podría preparar sin necesidad de receta cualquier comida. Hervé This, doctor en Física y Química, explicó que cualquier plato puede describirse a través de una fórmula, gracias a un formalismo de su invención que usa las variables agua, aceite, sólidos y gas.

MADRID (Télam-SNI) -- Sin la ciencia, las creaciones mágicas de la alta cocina, como los humos de pescado o las espumas de tortilla serían imposibles, pero los conocimientos científicos son también la clave para la solución de problemas tan "bajos" como las flatulencias que producen las habas.

Así lo indicaron los investigadores en esta materia Toni Massanés, Joaquín Pérez Conesa y Hervé This y el *chef* de alta cocina Pierre Gagnaire, estos dos últimos responsables de una clase magistral sobre gastronomía molecular en el congreso MadridFusión, celebrado ayer en la capital española.

Autor de ideas como el huevo cocido a 65 grados, que mantiene intacta la yema, This presentó en MadridFusión un modelo para "construir" estructuras que "retardan" el final de una comida para mayor disfrute de los comensales.

This aseguró que si Ulises hubiera regresado a Itaca directamente, no habría historia; al escribir *La Odisea*, Homero recurrió a elementos retardantes, y en cocina esos elementos "son los que se mastican", y no "las espumas, gelatinas o líquidos".

Rico y creativo

Por su parte, Gagnaire precisó que la cocina no tiene que ver con fórmulas increíbles, sino con el gusto, y se sirve de la ciencia para ganar tiempo o fomentar la creatividad.

Massanés, director de la Fundación Alicia, dedicada a la investigación gastronómica, comparte esta opinión porque lo aplicado debe ser agradable al paladar, y valoró la disposición de cocineros y científicos españoles para colaborar en cada vez más investigaciones.

Entre las ya publicadas destacan, según el químico Pérez Conesa, un estudio sobre la aplicación del nitrógeno líquido a la alta cocina o la investigación sobre el *foie-gras* desarrollada por la Universidad de Granada, además de las colaboraciones de la propia Alicia con *chefs* como Francisco Roncero, con quien estudia las texturas del aceite, o Joan Roca, interesado en las destilaciones de aromas.

Coquinología

Pérez Conesa estima que la coquinología --la ciencia de la cocina-- surgió en 1994, precisamente a raíz de los trabajos de This y de Nicholas Kurtz, quien justificaba sus experimentos porque se conoce mejor la temperatura que hay dentro del sol que la que hay dentro de un *souflé*.

Este científico, autor del libro *Cocinar con una pizca de Ciencia*, defiende el uso de la coquinología fuera de los restaurantes, y es que, en su opinión, lo común no es saber cocinar, sino conocer unos cuantos platos aprendidos por tradición o un recetario.

"Si a alguien se le explica lo que es un proceso de aglomeración o la función de cada ingrediente podría preparar sin necesidad de receta cualquier comida.

"La ciencia --añadió-- también ayuda a algunos de los problemas culinarios cotidianos, como las flatulencias que producen las habas, que son provocadas por la rafinosa, un oligosacárido que no es digerible por el estómago y que puede disolverse en agua".

Así, si las habas se hierven durante cinco minutos, se habrá extraído la mayor parte de la rafinosa. Basta tirar esa agua y seguir cocinando con agua nueva.

"La ciencia también permite definir la cocción más adecuada", indicó Pérez Conesa, quien relató que para evitar el "empaste" de la paella, la capa de arroz, de

Me



N

EN EL AIRE

Panorama**LINKS****Municip. de B.Blanca****Revista Nueva**

granos enteros, debe ser de un centímetro para que no suelte almidón, mientras que el cordero, con abundante tejido conectivo y colágeno, debe cocinarse con temperaturas descendentes en un ambiente húmedo.

[-- MENU GENERAL --](#)[-- SERVICIOS --](#)

© Copyright 2004, prohibida su reproducción total o parcial sin expresa autorización de "Diario La Nueva Provincia S.R.L."