Científicos y cocineros se alían para conseguir platos imposibles

Raimundo García del Moral, catedrático en Medicina, lleva 11 años de **investigación para mejorar la cocina de vanguardia**

ÁNGELES HUERTAS
20 MINUTOS

¿Por qué se endurece la carne o cómo debe cocinarse el bacalao? Preguntas como éstas llevaron a García del Moral, profesor de la Facultad de Medicina, «a estudiar los alimentos bajo el microscopio».

Los científicos, afirma el catedrático, «tienen las herramientas y la formación para conocer los procesos químicos y físicos de los alimentos, y los cocineros disponen de la sabiduría de los fogones».

La conjunción de estos dos saberes ha permitido que la cocina de vanguardia avance a sabores y platos insospechados hace años.

García del Moral, que en la facultad centra su labor investigadora en combatir el cáncer, hizo posible que Dani García, que se hizo famoso en el restaurante Tragabuches de Ronda, se convirtiera en el primer cocinero en trabajar con nitrógeno líquido en la cocina salada.

«Me preguntó si se podrían manipular alimentos a temperaturas más bajas de menos cuarenta grados y se vinieron a la facultad a probar con el nitrógeno».

De este experimento salieron las sémolas y el polvo helado de aceite de oliva. El descubrimiento fue Premio de Innovación Tecnológica en 2005 y ha supuesto una revolución en la cocina.

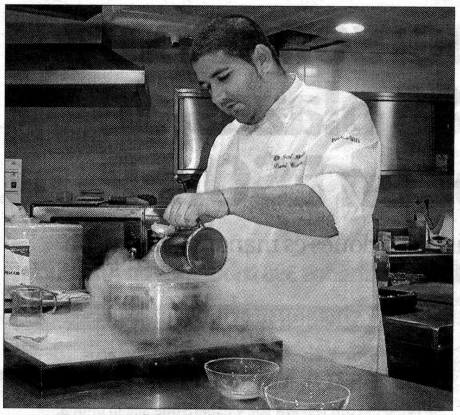
El profesor trabaja en la actualidad con José Luis Navas, del restaurante La Espadaña en Jaén, para conseguir emulsiones estables. «Vinagretas, espumas de cítricos, mahonesas sin huevos... lograr que no pierdan su textura, tengan color y no estén contaminados con otros sabores», explica.

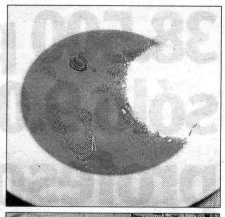
La investigación ha dado sus resultados con la utilización del aerosil. Este derivado del silicio, que convierte el agua en polvo, y usado en cosmética y cerámica, permitiría a las empresas de *catering* cocinar los productos con tiempo suficiente y que no pierdan sus propiedades.

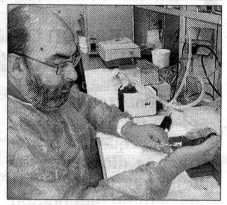
Las conclusiones de este trabajo científico las presentarán cocinero e investigador este verano en la Exposición Universal de Zaragoza.

Del 'foie-gras' al bacalao

Raimundo García del Moral, catedrático de Anatomía Patológica, lleva 11 años trabajando con cocineros de vanguardia. En este tiempo ha colaborado con el restaurante granadino Ruta del Veleta en la preparación de la carne, también ha escrito varios artículos sobre las características que debe tener un buen *foie-gras* o en cómo cocinar el bacalao. «La mejor forma para este pescado es tres minutos en el microondas», asevera el científico.







Dani García, cocinando con hidrógeno, y R. García, en su laboratorio. Arriba, gazpacho de cerezas con nieve de queso.

El Consistorio exige a la Junta que quite el tejado para pillar a las culebras

El bloque de Motril es de propiedad autonómica. El Ayuntamiento motrileño ya no puede más y ha mandado el caso de las culebras al tejado de la Junta de Andalucía. El Consistorio considera que la única solución para atrapar a la treintena de serpientes que tienen atemorizados a los vecinos desde hace semanas es retirar total o parcialmente el tejado para poder capturarlas.

Por eso, han solicitado a la Delegación Provincial de Vivienda de la Junta su «colaboración urgente» para acometer las obras precisas o que proponga otra alternativa al problema. Según han constatado los bomberos del municipio, el tejado está muy deteriorado pese a haber sido arreglado por la Junta hace poco.

El Ayuntamiento también ha informado de que las culebras que viven en el tejado del piso son de una especie protegida e «inofensivas». Ayer los vecinos se concentraron frente al Consistorio y cortaron una avenida de la localidad para protestar por su problema, ya que el lunes fueron desalojados durante doce horas de sus casas para que fumigaran a los animales, y éstos sobrevivieron.

> «Las culebras son inofensivas. Su alimentación no se basa en comer conejos ni ratas, sino pequeños insectos»
>
> **AYTO. DE MOTRIL**
> Área de Medio Ambiente