

Medio: Revista

Sección: Comer

Espacio: 598,5 cm<sup>2</sup>

## GUIA DE MADRID

4-10 de marzo de 2005

Audiencia: 931.000

Difusión: 322.000

Valor Publicitario: 4.636'70 €



# COMER

ACTUALIDAD 64 | RESTAURANTES CAPITAL 66 |



Fotos: Sigefredo

La «caipirinha-nitro», de La Terraza del Casino

### Cocinar con nitrógeno

## Que viva el espectáculo

#### JULIA PÉREZ

La sofisticación en la cocina está superando sus propios límites, si es que alguna vez los tuvo. Para sorprender a tantos paladares ávidos de novedad y con cierta tendencia al *snobismo*, los cocineros ya no saben qué hacer y algunos se pierden por vericuetos imposibles en pos de la ultramodernidad.

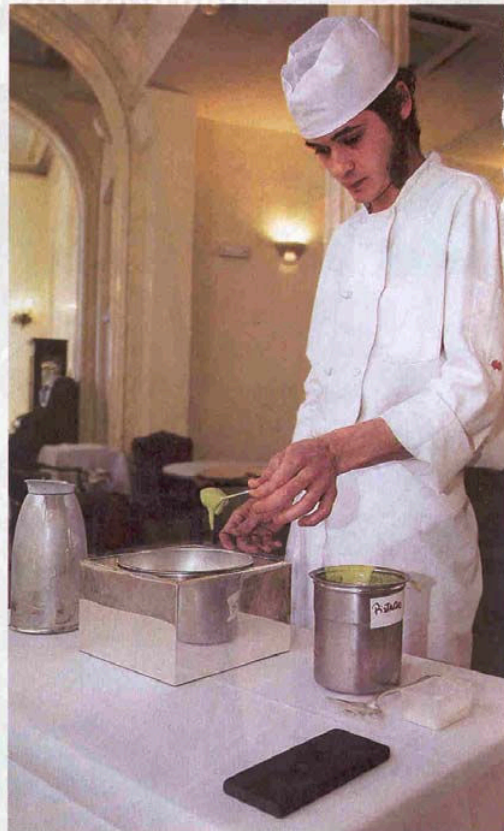
Tras las espumas, las gelatinas y los aires le ha llegado el turno al frío glacial del nitrógeno –tal vez sea cocina de temporada, si tenemos en cuenta el clima polar que padecemos en las últimas semanas–. Por una vez, la novedad no llega con la patente «El Bulli», aunque sí son Adriá y sus muchachos los que más bombo han dado al invento pergeñado por el británico Heston Blumenthal y que en España también ha desarrollado el malagueño Dani García, ex-Tragabuches y flamante fichaje del grupo hotelero Meliá, que le ha puesto al frente de Kalima, el nuevo restaurante del Gran Meliá don Pepe de Marbella, que está a punto de inaugurarse.

**Investigación gastronómica**  
Vayamos por partes. La criococina, o cocina del nitrógeno, está bien como divertimento y es una interesante línea de investigación gastronómica; pero, cuidado con la tentación de convertirla en

imprescindible o querer incluirla en los menús del día: como mucho sirve de aperitivo. La técnica no es sencilla, pues manipular nitrógeno líquido tiene sus riesgos: a -196° C el frío quema y todo lo que está en contacto con dicha sustancia se congela casi en el acto, lo que resulta muy llamativo, por lo que se puede hacer un sorbete a la vista de los clientes, por ejemplo.

El nitrógeno, como ya se habrán imaginado, no se come, sólo se utiliza para transformar los alimentos. El brutal descenso térmico que sufre el producto al entrar en contacto con él, provoca, entre otras cosas, la modificación de la textura: el aceite, por ejemplo, se convierte en un polvo ligerísimo; los purés se transforman en burbujas sólidas con interiores líquidos; los sólidos, en sustancias etéreas... En fin, un muestrario de nuevas sensaciones gustativas que, más que alimenticias, resultan curiosas, porque quién nos iba a decir que tomaríamos polvo de aceite o palomitas de tomate *raff*.

El único restaurante de Madrid en el que, por el momento, se practica la criococina es La Terraza del Casino. Paco Roncero ha llevado el espectáculo al comedor y lo ha dejado en manos de un magnífico equipo de sala que, entre humos y brumas nitrogenadas, prepara an-



En pleno proceso de criococina, en la misma sala del restaurante

te los comensales la «caipirinha-nitro», las trufas de pistacho o el nitromaíz. Ahora el *maitre*, en lugar de presentarse con un faisán o unos crepes *suzette* y trincharlo o flambearlos, según mandan los cánones de su oficio, despliega menaje de acero y termos humeantes –en ese momento, uno no sabe si está en un laboratorio o en un aquelarre–, y, tras varios minutos de remover con varillas la mágica sustancia que se oculta el interior del moderno caldero, reparte deliciosos sorbetes de caipirinha, de textura novedosa y singular y sabor reconocible, lo que, después de la primera y apocalíptica impresión, se agradece. Pero,

### Dirección

**-LA TERRAZA DEL CASINO.**  
Alcalá, 15. ☎ 91 532 12 75.

cuidado; si el «nitrobocado» se come antes de tiempo o demasiado deprisa es probable que el paladar se quede insensible unos minutos y una gélida sensación se apodere de usted. Y es que para esta cocina de última generación se sigue necesitando manual de instrucciones. Por suerte, no sólo de nitrógeno vive el hombre y el resto del menú es espléndido, como siempre.