

Medio: Revista

Sección: Paladar

Espacio: 2.262 cm²

FUERA DE SERIE

Julio de 2005

Audiencia: 90.000

Difusión: 60.000

Valor Publicitario: 14.902'78 €



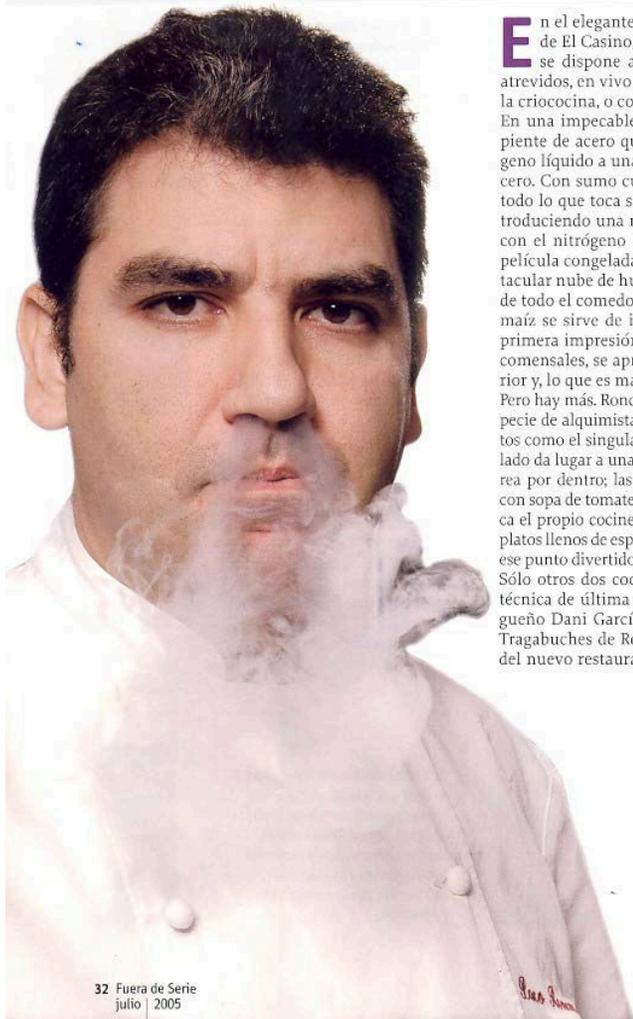
PALADAR Cocina del nitrógeno

Espectáculo en la mesa

Una nube blanca se eleva ante los sorprendidos comensales y comienza el espectáculo. En pocos minutos, aparece el alimento congelado por fuera y con una nueva textura en su interior. Es lo último en gastronomía, la cocina del nitrógeno, que únicamente tres cocineros –Ferrán Adriá, Paco Roncero y Dani García– practican en España.



TEXTO DE MARICAR DE LA SIERRA
FOTOGRAFÍAS DE MIGUEL SAYAGO



32 Fuera de Serie
julio | 2005

En el elegante y clásico comedor de La Terraza de El Casino, en Madrid, el chef Paco Roncero se dispone a mostrar a los comensales más atrevidos, en vivo y en directo, cuál es el secreto de la criococina, o cocina del nitrógeno.

En una impecable mesa auxiliar se coloca el recipiente de acero que contiene medio litro de nitrógeno líquido a una temperatura de 196 grados bajo cero. Con sumo cuidado, ya que a esa temperatura todo lo que toca se congela de inmediato, se va introduciendo una mousse de maíz, que en contacto con el nitrógeno líquido queda recubierta de una película congelada. Todo se envuelve en una espectacular nube de humo blanco, mientras los clientes de todo el comedor miran ya sin disimulo. El nitro-maíz se sirve de inmediato en los platos y tras la primera impresión fría y para gran sorpresa de los comensales, se aprecia toda la cremosidad del interior, y lo que es más, un sabor reconocible.

Pero hay más. Roncero, convertido esta vez en una especie de alquimista postmoderno, va elaborando platos como el singular ajoblanco, donde el cremoso helado da lugar a una espuma congelada por fuera y aérea por dentro; las trufas de pistacho; el aceite-nitro con sopa de tomate; o la caípirinha nitro. Como explica el propio cocinero, "esta técnica me permite crear platos llenos de espíritu, reflexión y, por supuesto, con ese punto divertido al que nunca renunciaremos". Sólo otros dos cocineros en España practican esta técnica de última generación. El primero, el malagueño Dani García, que comenzó su carrera en el Tragabuches de Ronda y ahora es el flamante chef del nuevo restaurante Kalima del hotel Meliá Don

La vanguardia de la cocina está ya indisolublemente unida a la ciencia y la tecnología



PALADAR Cocina de nitrógeno

Pepe de Marbella, recién inaugurado (ver número 62 de Fuera de Serie, diciembre de 2004). García, en colaboración con el catedrático de la Universidad de Granada Raimundo García del Moral, ha investigado sobre el aceite y el gazpacho, elaborando múltiples recetas con este sistema, como las palomitas de tomate raf y aceite de oliva con quisquillas. En paralelo, Ferrán Adriá, en El Bulli, presentaba también platos con nitrógeno líquido.

La cocina laboratorio

La idea de utilizar nitrógeno en la cocina comienza en los laboratorios del británico Peter Barham, profesor de física en la Universidad de Bristol y experto en la ciencia de los alimentos, con diversas obras publicadas como *La cocina y la ciencia*. Su colega y amigo, Hervé This, químico molecular, gran comunicador y colaborador de los cocineros de vanguardia, ensaya la idea en colaboración con el cocinero francés Michel Bras preparando un sorbete con nitrógeno líquido ante las pantallas de televisión.

This también compartió el experimento con el cocinero Heston Blumenthal, que realmente es quien desarrolla la idea. Propietario del restaurante The Fat Duck, a unos cincuenta kilómetros de Londres, con tres estrellas Michelin, Blumenthal es considerado por su amigo Adriá como "el cocinero más innovador de Europa". Este treinteaño inglés y autodidacta, tiene muy claro que "para hacer una bue-



Por supuesto que el nitrógeno, incoloro, inodoro e insípido, no se come, pero sí cambia la textura de los alimentos, provocando nuevas sensaciones gustativas. Para conseguir su estado líquido, es preciso bajar su temperatura hasta los 196 grados bajo cero. Cuando se le añade un alimento, el nitrógeno se evapora absorbiendo el calor de la mezcla, que se congela de forma instantánea. Por efecto del frío, en esa mezcla se forman pequeños cristales de hielo, mientras el nitrógeno pasa del estado líquido al gaseoso, de ahí la nube blanca que rodea todo el proceso. De esta forma, la textura del aceite se convierte en un polvo finísimo; las cremas se transforman en burbujas sólidas con interiores líquidos, y los sólidos en sustancias etéreas.

Por ahí va el futuro de la gastronomía y Ferrán Adriá, "el mejor cocinero del mundo", lo demuestra dándole una vuelta de tuerca elaborando, por ejemplo, un caviar de café con blinis. Estos últimos se preparan en el teppan nitro, un instrumento de su invención que es en realidad una plancha que en lugar de funcionar con calor lo hace con frío mediante el nitrógeno.

En cualquier caso, todavía queda mucho por ver y degustar porque la investigación es imparable en cocina, como lo demuestra el hecho de que varios cocineros estén trabajando en la NASA. ■

"La buena cocina es más que elaborar un plato a la perfección; tiene



que ver con la educación de los sentidos”

na cocina es imprescindible un buen producto, pero es mucho más que ejecutar a la perfección un plato; tiene mucho que ver con la química molecular y la percepción sensorial, con la educación de los sentidos encaminada al disfrute total”. Con esta tesis, Blumenthal elabora platos como la mousse de lima y té verde cocinada en nitrógeno líquido que le han elevado al estrellato vanguardista británico.

Nuevas sensaciones

Ningún gran cocinero niega ya que la vanguardia gastronómica va íntimamente ligada a la ciencia. Y la técnica del nitrógeno es buena prueba de ello. Una técnica, por cierto nada cara, ya que el litro de nitrógeno cuesta un euro y se vende en tanques de 160 litros, aunque es necesario reunir una serie de condiciones para conseguirlo.

