

Caso de estudio 5:

Gastronomía molecular en los restaurantes de los Chefs más famosos

En los últimos años el uso de las técnicas y la ciencia molecular en la cocina se ha introducido en la elaboración de recetas de los principales cocineros del mundo, quienes encuentran en la gastronomía molecular el modelo de cocina ideal. Pero la química siempre ha estado presente en la gastronomía, aunque su uso era efímero.

Las recetas de cocina molecular incluyen procedimientos ancestrales, no es todo utilización de novedosos artefactos y realizaciones de mediciones exactas. De acuerdo al estudio de las propiedades fisicoquímicas que se realizan de los alimentos es posible aplicar ciertos procesos que generan una transformación específica.

Los chefs más famosos que han practicado la gastronomía molecular en sus restaurantes son:

- Pierre Gagnaire (Paris, Londres, Tokyo)
- Ferran Adrià (Cataluña, España. Restaurante: “el Bulli”)
- Heston Blumenthal (Berkshire, Inglaterra. Restaurante: The Fat Duck)
- Homaro Cantu (Chicago, EEUU. Resturante: Moto)
- Wylie Dufresne (New York, EEUU. Restaurante: wd-50)
- Grant Achatz (Chicago, EEUU. Restaurante: Alinea)
- José Andrés Minibar (Washington DC, EEUU. Restaurante: Café Atlantico)
- Jeff Ramsey (Mandarin Oriental Hotel Tokio. Restaurante: Tapas Molecular Bar)
- Hector Santiago (Atlanta, EEUU. Restaurante: Pura Vida)
- Thomas Keller (Estados Unidos)
- Tetsuya Wakuda (Australia)
- Michel Bras (Francia).

La experiencia de cenar en Elbulli

El chef Grant Achatz escribió para The New York Times de su primera experiencia en elBulli:

Aquella noche había ido pronto a The french Laundry para poder preparar una mesa VIP cuando vi que Thomas Keller entraba en la cocina y venía en mi dirección. Todas las mañanas estrechaba la mano de los cocineros y dependiendo del momento, lo hacía con una sonrisa. Conforme se acercaba noté que llevaba algo en la mano. Dejó el ejemplar de octubre de 1999 de Gourmet en el mostrador de acero inoxidable y me pidió que lo abriera por la página marcada con una nota. Pasé las páginas y hallé la imagen de un chef desconocido con semblante hosco rodeado de naranjas que volaban. ¿Quién será? Me pregunté y ¿Por qué hace malabares con cítricos? En poco tiempo esa persona se convertiría en el mejor jefe de cocina del Mundo. Era Ferran Adriá.

Keller miró la revista y comentó: Léelo cuando llegues a casa, su cocina parece muy interesante, la ideal para ti. Creo que deberías hacer unas prácticas allí este verano. Siete meses más tarde, después de aterrizar en Barcelona, mis prácticas empezaron al día siguiente.

Al llegar a elBulli Julio Soller me recibió, y yo esperaba que me dieran la chaquetilla en ese momento. Pero Ferran quería que cenara con el grupo. Me sentí como un parásito, pero acepté.

Era un segundo jefe de cocina con 25 años en el mejor restaurante del mundo. Había crecido en ese ambiente desde que tuve 5 años y me había licenciado en la mejor escuela de hostelería del mundo según muchas personas. Creía que sabía lo que era la cocina y los alimentos.

No tenía ni idea de lo que nos esperaba. Cuando los platos empezaron a aparecer me sentí confundido y sorprendido, asombrado y deslumbrado. Llegaron las huevas de trucha rebozadas en una fina y perfecta tempura. Mordimos el primer bocado, del tamaño de un chicle...No parecía haber ningún aglutinante que mantuviera unida las huevas y estaban frías ¡crudas! ¿Cómo había conseguido que se mantuvieran unidas y rebozarlas sin que se dispersaran en cientos de bolitas? ¿Y por qué estaban crudas? ¡Qué maravilla!

Llegó un cuenco pequeño. Ah! Polenta con aceite de oliva-pensé- En cuanto me llevé la cuchara a la boca sentí una explosión de sabor a maíz. Pero enseguida la textura asociada con la polenta desapareció, y quedé asombrado.

Referencia:

Gastronomía molecular en los restaurantes de los Chefs más famosos. Publicado el 17 de abril de 2012 por GASTRONOMÍA MOLECULAR. Recuperado de:

<https://gastromolecular.wordpress.com/category/dondeencontrarla/establecimientos-destacados/>