

Raúl Ruiz enseñó a los alumnos del curso de la UAL 'El Vino y la gastronomía molecular' a sacar 'sabor de la ciencia'

(19/7/2006 11:31) | Almería > Universidad



ADRA.-El curso de verano de la UAL 'El Vino y la Gastronomía Molecular' que se celebra durante esta semana en Adra ha continuado en la tarde de hoy lunes, 17 de julio, con un taller sobre 'Gastronomía Molecular' que ha sido impartido por Raúl Ruiz, investigador del Grupo ALCOTEC de la Universidad de Zaragoza. En este taller los participantes en el curso han podido conocer aspectos y técnicas que aportan a los alimentos nuevos colores, sabores o texturas. Para ello, Raúl Ruiz, ha realizado una serie de ilustraciones técnicas con la realización de diferentes platos que han despertado un gran interés entre los alumnos y oyentes del curso.

Antes de comenzar a poner en práctica en el taller diversas técnicas empleadas en la gastronomía molecular, Raúl Ruiz, ha explicado a los asistentes en que consiste el Grupo ALCOTEC, del cual él es investigador. Se trata de una iniciativa puesta en marcha por la Universidad de Zaragoza, cuyo objetivo es dar apoyo científico a todas aquellas personas que soliciten ayuda o asesoramiento en cuestiones relacionadas con la alimentación. El Grupo ALCOTEC está compuesto por un equipo multidisciplinar, integrado por expertos en diferentes materias, que se encargan de reproducir los procesos físicos-químicos que tienen lugar en la cocina. Entre esos expertos se encuentran "cocineros, que son los que aportan la visión práctica de la gastronomía molecular", según ha señalado el investigador. En la actualidad el Grupo ALCOTEC presta diversos servicios como asesoramiento a restauradores involucrados en la alta cocina, realiza informes técnicos y trabaja con productos novedosos en la cocina actual, entre otras cuestiones.

El taller ha contado con la reproducción de uno de los laboratorios en los que el Grupo ALCOTEC desarrolla su trabajo. Con diversos utensilios atípicos en las cocinas convencionales como un baño termostático o un equipo de filtración, Raúl Ruiz, ha elaborado, mediante procesos físicos y químicos, una serie de platos en los que se han conseguido colores, texturas, sabores o aromas diferentes a los tradicionales.

Bajo el título 'El sabor de la ciencia', Raúl Ruiz ha desarrollado este taller en el que ha explicado conceptos fundamentales a tener en cuenta a la hora de abordar el estudio de la gastronomía molecular, una disciplina nacida hace algo más de 20 años, y cuyo objetivo es explicar los procesos químicos y físicos que se desarrollan en la cocina. Frente a ella se encuentra la cocina tradicional "basada fundamentalmente en el conocimiento empírico, y la cocina actual que se acerca más a la gastronomía y que está basada en un conocimiento empírico muy elevado, creatividad y un importante apoyo científico". El investigador del Grupo ALCOTEC también ha señalado la importancia que está adquiriendo en los últimos años la industria alimenticia para la gastronomía molecular al suministrar productos empleados en ésta como emulsionantes o aditivos, entre otros.

Otras de las cuestiones analizadas en el taller de 'Gastronomía Molecular' han sido la cocina al vacío o a baja temperatura, así como nuevas técnicas para el ahumado o la microfiltración. Para explicar a los asistentes todas estas cuestiones en las que se basa la gastronomía molecular, el investigador de ALCOTEC ha preparado una serie de platos ante los alumnos y oyentes del curso, para que los pudieran conocer de primera mano gracias a la práctica.

Uno de los platos elaborados ha sido un gazpacho refrescante elaborado a base de filtraciones, proceso que le aporta una textura, color y sabor diferente al gazpacho tradicional. También se ha atrevido con un 'Cocktel de aceite 0,60°' elaborado a base de espesantes. De igual modo, Raúl Ruiz ha explicado a los participantes en este novedoso curso de verano de la UAL, alguno de los usos de los aditivos alimentarios. Otro de los platos cocinados en este taller han sido unos 'tallarines de almendra' elaborados a partir de la mezcla de diferentes gelificantes con la que se consigue obtener un alimento muy parecido a la pasta tradicional. Arroz negro o yema con tinta de calamar han sido otros de los platos elaborados a base de aditivos alimentarios como el alginato.

A lo largo de su intervención, el investigador del Grupo ALCOTEC ha dado a conocer las ventajas y desventajas que ofrecen, tanto la cocina al vacío, como a baja temperatura, así como los tipos de cocciones a bajas temperaturas existentes: las indirectas y las inmediatas. En este sentido, ha explicado las tablas de pasteurización y penetración del calor existentes para asegurar una óptima cocción a baja temperatura indirecta. De la cocción inmediata ha señalado que aunque aporta cuestiones muy interesantes, ofrece importantes riesgos al trabajar con temperaturas que se sitúan entre los 40 y 50 grados centígrados.

Otra de las cuestiones analizadas en el taller de gastronomía molecular han sido los ahumados, aportando formas diferentes a las empleadas en la gastronomía molecular. Raúl Ruiz, ha destacado en este sentido las ventajas que presentan los vegetales secos, permitiendo que el proceso de ahumado respete al máximo las características del alimento. Como dato curioso ha señalado que este proceso de ahumado consiste en la colocación de unas pompas de humo en las que se pueden emplear varios emulsionantes, que son colocadas sobre los alimentos, y explotadas justo antes del momento de que éstos sean ingeridos para garantizar un correcto ahumado de los mismos.

Por último, los participantes en el curso de verano 'El Vino y la Gastronomía Molecular' han tenido la oportunidad de conocer las propiedades del nitrógeno líquido y sus aplicaciones en la cocina, ya que permite trabajar con contrastes de temperatura y texturas en un mismo producto. Para mostrar las propiedades y el uso del nitrógeno líquido en la cocina, Raúl Ruiz ha elaborado un plato denominado 'Sémola de aceite'. Se trata de una especie de harina de aceite que se consigue con el nitrógeno líquido y que aporta esta textura similar a la harina al aceite, de ahí su nombre.

La destilación al vacío y a baja temperatura ha sido la última cuestión analizada en este taller para dar a conocer a

los asistentes en qué consiste, el investigador de ALCOTEC ha utilizado una rota vapor, que permite que la temperatura en ebullición sea menor por lo que permite recoger determinados aromas frescos. En este sentido, Raúl Ruiz, ha destacado la importancia que se le da al color de los alimentos frente al aroma, cuando éste último si forma parte del sabor frente al color". Con este utensilio se han elaborado diferentes bebidas, todas de color transparente pero con aromas distintos.