



Desarrollo creativo

por Gastón Vicenti

EAG
— 20 AÑOS —

Cocina Regional



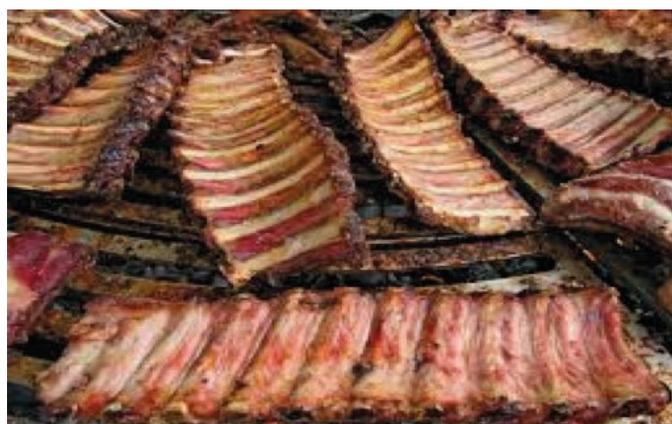
Humita en chala

Empanadas



Locro

Asado a la leña



Influencias: Nouvelle Cuisine



Tecnología



Deconstrucción

Podemos encontrar los orígenes de esta palabra a partir del pensamiento del filósofo francés Jaques Derrida, quien mencionaba que:

“Se deconstruye, pero para entender cómo se ha construido, para ver sus estructuras. Y lo que se ve es que no son o no son nada fijo, no hay "núcleo duro", nada impide, sin embargo, construir a partir de ahí, sencillamente se facilita la comprensión de la naturaleza artificial de lo que se construye”

En este caso el resultado termina siendo casi el objeto junto a su “proceso de construcción” y no el objeto en sí mismo.

Partiendo de esa idea y según el vocabulario de Ferrán Adriá presentado en el diario El País de España en 2004, la deconstrucción sirvió en su restaurante El Bulli para poner el nombre a un estilo que trata sobre todo de jugar con la memoria gustativa. (El primero fue re convertirlos; el segundo, descomposición, que no era adecuado en cocina).

Al comensal le llega un plato que visualmente no sabe lo qué es, pero al probarlo lo reconoce, siempre que el plato sea de su cultura.

En la deconstrucción se re-presentan las características que tradicionalmente en el pensamiento occidental determinamos como opuestos: hombre-mujer, negro-blanco, convertidas en suplementos donde se advierte que la presencia del negro es una consecuencia de la existencia del blanco y viceversa.

La desestructuración o deconstrucción de los platos es una corriente que aparece en la cocina al igual que en otros ámbitos a finales de los años 80's, donde se busca **recomponer recuerdos culinarios explotando la vinculación sensorial entre el individuo y el plato a través de potenciar sabores, texturas, vista, juego de temperaturas, etc.**



Deconstrucción Ensalada Waldorf

Dentro de la cocina se ha logrado generar la dependencia entre los distintos elementos que componen un plato en la medida que se han convertido en parte de la memoria colectiva. Tal podría ser el caso de una ensalada caésar o capresse para cualquier individuo occidental. Cada uno de estos platos (como conjunto), son reconocibles e identificables y al deconstruirlos, se les está otorgando a cada uno de los ingredientes productos, técnicas, sabores y todo lo que esto incluye un lugar imprescindible dentro de ese todo.

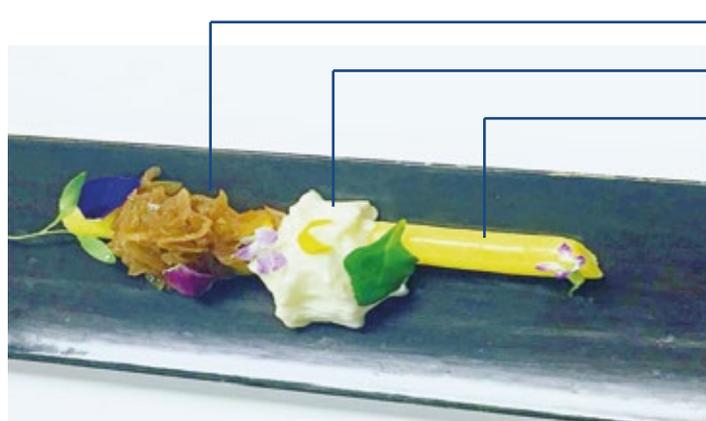
Así, la deconstrucción recompone conceptos globales y concretos, obligando al conocimiento del origen de éstos, para brindar una definición alternativa.

Un gran ejemplo para percibir lo que la deconstrucción supuso en gastronomía queda perfectamente plasmado por Adriá en 1994 con su emblemática receta de la menestra o minestrone (sopa clásica a base de vegetales y pasta) en texturas, plato que marcó el comienzo de la abstracción en gastronomía: mousse de maíz, puré de tomate, granizado de melocotón, espuma de remolacha, mousse de coliflor, helado de almendras, gelatina de albahaca y dos almendras enteras frescas. ¡Una menestra fría, sin caldo, con los ingredientes separados y su textura modificada (deconstruida), de apariencia visual impactante y plena de sabores auténticos!

Si bien este trabajo propuesto inicialmente por Adriá constituyó un modo vanguardista de hacer comida, también abrió el camino para la investigación y la creación de nuevas técnicas culinarias dejando atrás la base química de la cocina del siglo XX para pasar a la búsqueda de un cambio físico en los alimentos en el actual siglo XXI.



Menestra en texturas por Adriá



- * Cebolla caramelizada
- * Espuma de papa
- * Yema cocida a 62 °c (vacío)

Deconstrucción

Sopa Borsch



Cocina Molecular (Tendencia)



Cocina de Autor

Postre Vigilante “Queso y Dulce”



Alta Cocina

EAG
— 20 AÑOS —



Cocina de vanguardia

Ultima tendencia



Afinidad y contraste

Tomado de Revista Squire (por Thomas Keller)

Desde que fuimos niños descubrimos el sabor de las cosas por nuestros padres. Aprendemos qué es lo que sabe bien junto, como la mantequilla de maní y jalea. Pero después, cuando fuimos a la casa de un amigo para la cena, la experiencia nos dio un punto de referencia diferente, comimos alimentos diferentes, la casa olía diferente utilizaron un tipo diferente de mantequilla de maní, era extraño y tu casa parecía tan extraña a tu amigo cuando él hizo lo mismo.

Aún así, la mantequilla de maní y jalea son similares en cualquier casa, casi no importa la marca que se utiliza. La deliciosa y dulce jalea contrasta con la gruesa sensación de la mantequilla de maní salado y ambos se combinan por la masticación blanda del pan. Los alimentos tienen lo que llamamos perfiles de sabor, que son algo así como las clasificaciones de su sabor. Las personas desarrollan diferentes gustos en función de su origen cultural o incluso nivel económico, así como los hábitos de sus padres o de quien los alimentó cuando eran niños. Pero hay que decir que algunas combinaciones simplemente funcionan.

Hay sólo unos pocos principales perfiles de sabores: **dulce, salado, amargo y, por supuesto, la grasa**. Se tienen además, factores como **picor, acidez y textura** para jugar.

La textura es importante porque confronta a los ingredientes unos contra otros de manera satisfactoria es por eso que hay migas de pan en ensaladas. La sal y la acidez son los únicos componentes que realmente realzan sabores. Cuando se está preparando cualquier plato ya sea un plato en un prestigioso restaurante o un bocadillo de medianoche en su cocina, todo lo que tienes que hacer es mantener esas ideas en mente y empezar a emparejar ingredientes con diferentes perfiles de sabor para ver si saben bien.

Algunos ejemplos de esto son:

Dulce + Ácido

Grasa + Con cualquier cosa

Ácido + Sopa

Picante + Dulce

Dulce + Salado

Almidones + Con cualquier cosa

Sin embargo también encontramos una forma más "científica" de poder elegir correctamente los alimentos que pensamos pueden combinar.

Es ahí donde aparece el **Food Pairing**.

Food Pairing

Para poder definirlo correctamente debemos decir que se trata de una idea que nace de un bio ingeniero belga, Bernard Lahousee y a grandes rasgos consiste en **establecer una lista de los aromas de un alimento y buscar los mismos aromas en otros alimentos y así establecer uniones para desarrollar recetas**. Las combinaciones son increíbles. De esta forma, en primer lugar, se desglosan las propiedades organolépticas de un alimento para establecer una lista de las moléculas aromáticas que lo componen; y en segundo lugar, en buscar otros alimentos que comparten con el primero una parte de esas moléculas

Un sistema que llevan utilizando desde hace muchos años enólogos o perfumistas pero que Bernard Lahousse aplica ahora al mundo de los alimentos, sistematizando una práctica que hasta la fecha se desarrollaba de una manera más.

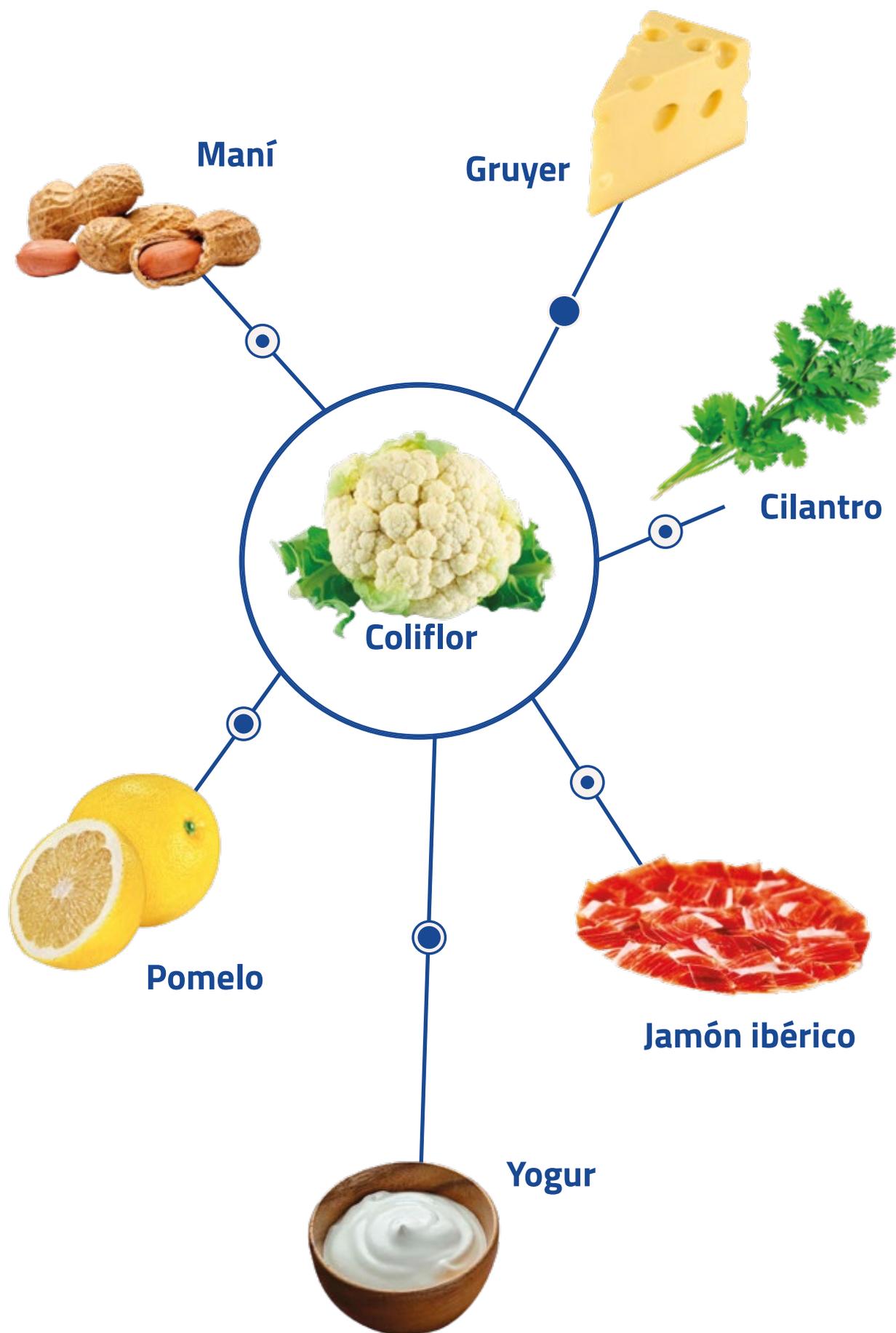
Para crear platos basados en combinaciones gustativas innovadoras sólo se trataría de aislar el componente molecular de un producto y ver con que funciona. Justificándose siempre por afinidades químicas. El roquefort y la piña no combinaría por afinidad porque es grasa y agua, salado y dulce, sino gracias al componente que los une, el hexanoato que en palabras comunes se traduciría al aroma.

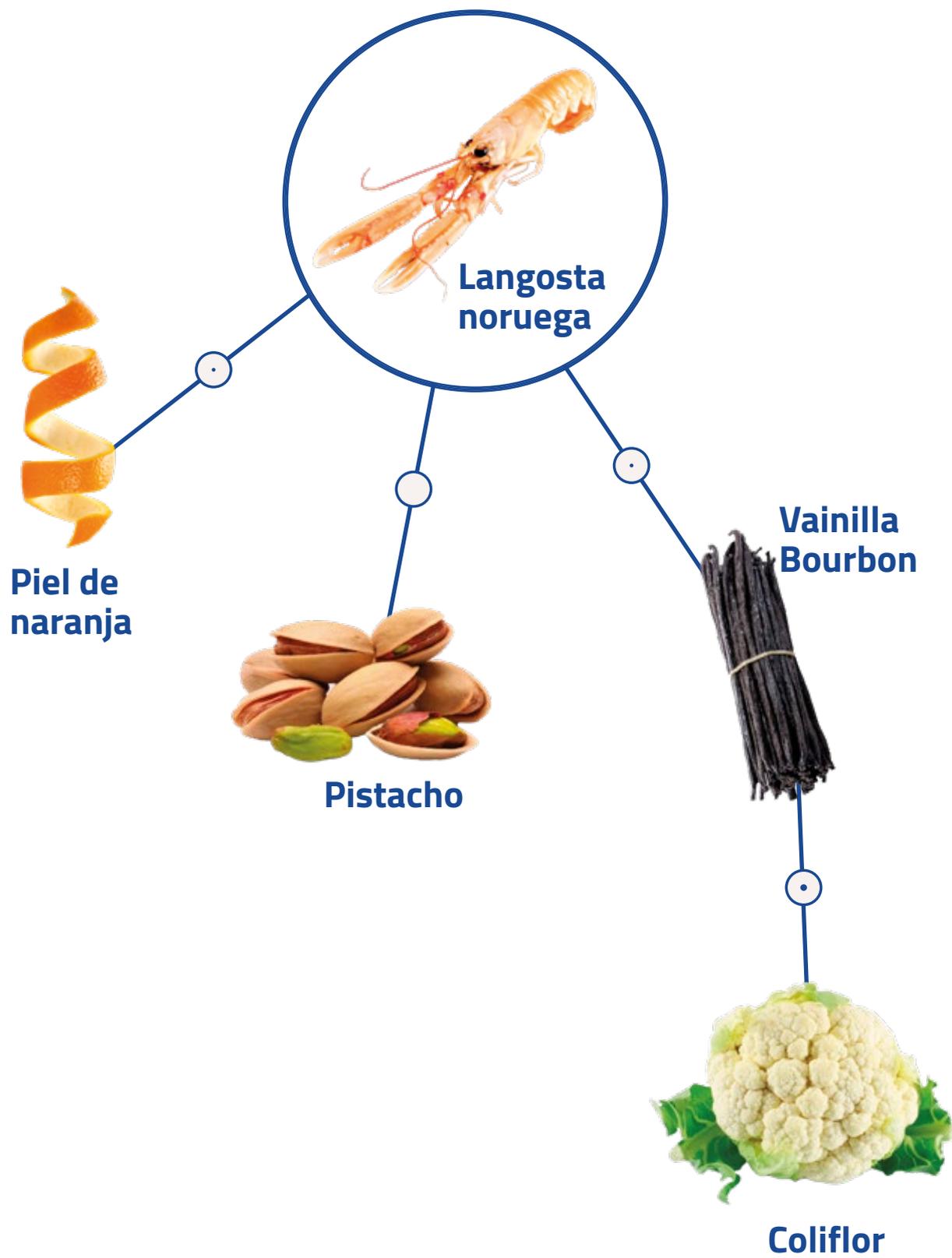
Pero ¿Realmente necesitamos este sistema para saber que el tomillo funciona con la zanahoria? ó ¿El aceite de oliva con las pieles de limón o mandarina?

En todos estos casos el Food Pairing podría ser más una justificación a posteriori que otra cosa.

Generalmente, el cocinero con un buen paladar psicológico y un bagaje culinario bien cargado suele llegar al mismo resultado, tal y como lo menciona Thomas Keller.

El food pairing sería entonces una excelente comprobación de las "intuiciones" documentadas del buen cocinero.





Matices

- * El sabor se convierte en la prioridad absoluta, el resto de variables (técnica, emplatado, estética...) son vehículos, medios, no fines. Debemos marcar los sabores siendo fieles al sabor original.
- * El sabor como prioridad absoluta.
- * Se aprecian los sabores contrastados, las puntas de sabor, matizando así los excesos, al fin y al cabo un plato es un equilibrio.
- * El abanico gustativo se amplía (dulzor, salado, amargo, acidez, picante, agridulce...).
- * Contrastes gustativos.
- * La introducción de nuevas técnicas, productos y utensilios nos permiten un mayor control sobre el sabor, hasta ahora impensable (mycryo, ovoneve, ronner, gelificantes, pastas puras de frutos secos, deshidratados, paco-jet, productos liofilizados...). Todo ello sumado a las antiguas técnicas de cocina (respeto a la tradición).
- * Escoger la técnica más adecuada a cada ingrediente se convierte en una decisión capital. Se debe tener en cuenta la propia naturaleza de los ingredientes y la agresividad de las técnicas aplicadas.
- * Respeto a la tradición + introducción de técnicas, productos y utensilios que nos permiten un control muy preciso sobre el sabor.
- * Mayor control técnico.
- * El montaje como argumento cobra mayor importancia. La disposición de los ingredientes en el plato se convierte en una variable esencial, ya que dependiendo de dónde y cómo los dispongamos el sabor es diferente.
- * La estética no es la prioridad, el sabor sí lo es.
- * El montaje como variable que manipula el sabor.

- * Contamos con otro nuevo argumento: La inmediatez, con todo lo que ello conlleva en términos de montaje y de temperatura (montajes con volumen, juegos de frío-caliente y sus múltiples combinaciones).
- * La inmediatez nos da más alternativas a la hora de concebir un plato.
- * Estrechas relaciones con el mundo de la cocina dulce (sinergias). De hecho compartimos un mismo espacio físico. Ello nos hace estar en contacto directo con otros productos, técnicas, herramientas y mentalidades que sin duda nos influyen y enriquecen.
- * Sinergias entre el mundo de la cocina y la pastelería. Enriquecimiento mutuo.
- * En un plato no solo es valorable la perfecta conjunción entre sabor, técnica y emplatado sino que existen elementos intangibles que lo pueden convertir en algo más complejo. De éstos, el más importante es la existencia o no de un discurso (idea, concepto, hilo conductor, argumento...) que traspasando de forma invisible a todos los componentes, subyace tras una falsa apariencia de casualidad.

Matices: conociendo los de mis productos, es un punto de enlace para combinar ingredientes, dos productos que comparten los mismos matices, se relacionan por afinidad.

Por ejemplo: Jengibre Fresco no es lo mismo que en polvo, ya que deshidratado pierde lo cítrico: lo podríamos definir con respecto a sus matices como cítrico, picante.
Lemon grass: tiene matiz cítrico.

Estos dos elementos al compartir el matiz cítrico, podemos decir que los relacionamos por afinidad.

Contraste

Otra forma de relacionar dos productos a la hora de maridarlos.

Este tipo de enlace lo puedo utilizar como contrapunto a la hora de bajar un exceso de algo en mi plato.

Contrastes primarios

Salado

En contraste con lo dulce, da la sensación que hay menos azúcar.

En contraste con la grasa da la sensación que hay menos grasa.

Ejemplo: caramel beurre salé.

También como potenciador de sabor: Potencia algo que ya existe.

Amargo

Lo asociamos a lo negativo, al veneno, a la muerte, por eso no debe ser mi protagonista, si no utilizarlo como contraste, debe venir envuelto de algo más amable, como punta de sabor, en pequeñas dosis.

Contra el exceso de **dulce**.

Contra el exceso de **grasa**.

Ácido

Refresca, limpia, es desinfectante, ideal para un pre postre o menú de varios pasos a la hora de barrer grasa. Contrasta perfectamente con los excesos de dulzor, de grasa, de astringencia.

En un prepostre, lo utilizamos para que estimule, que no tenga un sabor concreto utilizarlo como si hubiésemos pasado un lija. Lo ideal sería dejar una sensación balsámica.

Contrastes secundarios

Agridulce: ácido-dulce. Ejemplo: chutney.

Agrio: acidez-fermento (olor y sabor), generalmente asociamos lo agrio a algo en mal estado, en realidad tiene que ver con lo ácido-fermento, por ejemplo en lácteos (keffir),

**¡Gracias por ser parte
de nuestro aniversario
número 20!**

EAG

— 20 AÑOS —