

# Recetas para pasar el mal trago de la crisis: innovación y riesgo

Cocineros españoles explican en Alimentaria que darán clases en Harvard

A. PANTALEONI / R. RIVAS  
Barcelona

“El riesgo va a ser fundamental para salir de la crisis”. Ferran Adrià lo dice convencido sentado en una mesa del salón Alimentaria, que arrancó ayer en Barcelona. Un riesgo que se traduce en la innovación de la industria y en la capacidad de sorpresa de los cocineros más vanguardistas. La industria empezó con fuerza su banquete de la alimentación con novedades que mezclan la tecnología, los sabores y las formas. ¿Y los cocineros? No defraudaron. Anunciaron que ponen una pica en Harvard.

Chefs y científicos compartirán bata y delantal, fogones y aulas. La cocina se guisa en el laboratorio para que la coma todo el mundo. Ésta es la síntesis de la aventura cómplice entre la Universidad de Harvard ([www.seas.harvard.edu](http://www.seas.harvard.edu)) y la Fundación Alicia ([www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)). La ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, les dijo ayer a los cocineros: “Un gran complejo social y económico gira alrededor de vosotros. Sois nuestros mejores embajadores”.

La ministra Espinosa dijo que los chefs son los “mejores embajadores”

Turrón untado y jamones con chocolate, entre las novedades

» **Hervor en Harvard.** “Queremos inspirar a los estudiantes con las increíbles creaciones de los chefs”, explica Dave Weitz. Su universidad, Harvard, ha firmado “un acuerdo histórico” con la Fundación Alicia y Ferran Adrià para que cocineros de la vanguardia española “compartan y creen conocimientos” con los científicos. ¿Los destinatarios del saber? Estudiantes y, en ocasiones puntuales, público en general. “Aunque estudien literatura, arte o historia, queremos que comprendan el valor de la ciencia y que lo que aprendan en las clases lo apliquen en la vida”, insiste Weitz. “Los alimentos y la cocina abren vías de conocimiento, de pensamiento. Haremos experimentos en el laboratorio y aprenderemos de las creaciones de los chefs. Queremos enseñar profesionalidad y aplicación prácticas”. El flechazo con la vanguardia culinaria ocurrió en 2008, con una conferencia de Adrià en el prestigioso campus de Boston. Un investigador catalán en Harvard, Otger Campàs, le tiró los tejos y aquí



Arriba, foie al bombón de Jijona. Bajo estas líneas, espumoso con polvo de oro. Y los príncipes, junto a los chefs Ferran Adrià y Carme Ruscalleda, el presidente Montilla y otros asistentes a Alimentaria. / VINCENS GIMÉNEZ



Turrón de jijona para untar. / V. G.

están, con fecha de matrimonio “cocientífico”. El 7 de septiembre comenzarán cuatro meses de actividad y de laboratorio.

Los ilustres profesores, además de Adrià, serán Carme Ruscalleda, Joan Roca, José Andrés, Nando Jubany, Enric Rovira y Carles Tejedor. Por parte estadounidense, darán clase Gran Achatz, Dan Barber, Willy Du-

fresne y Bill Yosses. Éste, cocinero de la Casa Blanca, y el pastelero catalán Enric Rovira analizarán técnicas con chocolate. Y habrá más materia: estudios de espumas, de cocina al vacío, gelatinas y esferificaciones, emulsiones (mayonesa y *all i oli*)...

» **Turrón como nocilla.** Mejor que se coma todo el año para y no sólo por Navidad. Los Hijos de Manuel Picó Llorens, así se llama la empresa, llegan de Jijona con un turrón diferente. “Más que una crema es un untado, un producto energético con vitaminas y minerales”, asegura su gerente Manuel López Espi.

» **Un oro espumoso.** Este vino con burbujas añade un toque de *glamour*. Contiene polvo de oro comestible de 24 kilates, una dosis admitida por el cuerpo. Cuando se agita, Amber Rouge se llena de pequeños copos dorados. “El oro es el más elegante y glamuroso de los afrodisíacos”, explica Ricardo Martín, responsable de esta empresa ovetense.

» **Jamones para jóvenes.** Paquito piensa en los jóvenes que no pueden comprarse un jamón entero. Y, por eso, esta empresa española lanza un formato nuevo: cortan el jamón en fresco y lo venden en porciones pequeñas. También se atreven con los sabores: jamón con menta y vino, con plátano, con pistacho, y para los paladares más atrevidos con chocolate. Paquito es un viejo conocido en Alimentaria. Hace dos años presentó salchichones de sabores.

» **Mojito sin alcohol, mojito de Vichy Catalán.** Rives lanzó sus primeros licores sin alcohol a finales de los noventa. Ahora presentan un mojito sin alcohol al que sólo se tiene que añadir hielo picado y menta. Otra opción natural es el mojito con agua de Vichy Catalán que prepara Jordi Reig de la cotería barcelonesa Torres Rosa.

» **Minipirámides de foie.** Imitando al coulant, esta minipirámide de foie gras esconde turrón de Jijona. Una diminuta delicia de Mas Parés, un obrador ubicado en Girona y dedicado a los productos derivados de pato y oca.

» **Homenaje a tres Rocas.** Joan, Josep y Jordi Roca, el cocinero, el pastelero y el sumiller, son tres estrellas y las tienen en su Celler de Can Roca. Del mundo entero vienen a verlos y ellos son agradecidos: “Venimos de un barrio humilde de Girona y de pasar el tiempo entre perolas. La gran

lección de nuestra cocina es de Josep y Mercè”, reconocen. Y BCN Vanguardia quiso ayer darle homenaje a la familia Roca por la síntesis de tradición y vanguardia, por las bodas de oro con la cocina popular y la innovación de dos generaciones. El miércoles toca homenaje-brindis por Juan Mari Arzak: 32 años en activo, innovando sin cansarse.