



Ferran Adrià, ayer, saluda a la Princesa durante la inauguración de la Feria Alimentaria

La alta cocina entra en Harvard

Adrià, Joan Roca, José Andrés y Carles Tejedor impartirán el curso «Ciencia y cocina» en la universidad

Carlos Sala -Barcelona

La cocina empezó como una artesanía de tradición oral que pasaba de padres a hijos. Derivó en un arte refinado de grandes profesionales. Luego, pasó a convertirse en un eje principal de la cultura y motor de los grandes creadores. Ahora, la cocina ya es una ciencia capaz de ayudar a dar el paso definitivo a un mundo sin obesidad, sin malnutrición y sin hambre. Al menos, eso es lo que pretende la Universidad de Harvard, que en septiembre empieza las primeras clases que relacionan cocina y ciencia. Y todo gracias a un hombre, Ferran Adrià, que ha abierto tantas puertas a la cocina, de la filosofía a los museos, que la universidad era su única asignatura pendiente.

La Fundación Alicia, que preside el mejor cocinero del mundo, y la universidad de Massachusetts imparten, a partir del 7 de septiembre, el curso «Cocina y ciencia» con seis cocineros catalanes, Ferran Adrià, Nando Jubany, Joan Roca, Enric

Rovira, Carme Ruscalleda y Carles Tejedor, y un asturiano, José Andrés, que vive en Washington, como profesores. «Cuando empecé hace 25 años resultaba algo impensable. Por eso, que ocurra algo así es un sueño. En realidad, la filosofía del cocinero y la del científico son muy similares: comprender por qué suceden las cosas», aseguró ayer Adrià en Alimentaria.

Todos los estudiantes tendrán acceso a las clases, cuyo programa culinario dura hasta el 30 de noviembre. Del 4 al 11 de diciembre, los alumnos deberán presentar los tra-

«Es un orgullo, porque lo que hace Harvard lo imitan las demás», dice José Andrés

bajos finales y realizar los exámenes. Así, estas clases entrarán dentro de los créditos optativos que deben escoger todos los estudiantes, estén matriculados en ciencia, literatura o estudios sociales. «El curso pretende dos cosas. Por un lado, popularizar

la ciencia y darle un contexto práctico de actuación. Por otro, unir cocina y laboratorio para ayudar a comprender mejor los dos mundos», aseguró Dave Weitz, uno de los tutores científicos de la iniciativa.

Los chefs technoemocionales andan todavía con la boca abierta al pensar en la gran oportunidad que se les presenta. «Aún no podemos ser conscientes de lo que significa, pero hay que comprender una cosa, que Harvard es la universidad más importante del mundo y lo que hace lo imitan las demás. Que haya escogido a los cocineros españoles

para este proyecto es un orgullo inmenso», comenta José Andrés, que hablará en Massachusetts sobre la composición de los alimentos y la energía.

Del aceite al chocolate

Para algunos chefs se trata de una oportunidad de vengarse de la historia y el desprecio que han sufrido. «Nunca pensé que iría a la Universidad, y sin salir de mi pueblo. Tuve un profesor que me repetía que nunca haría nada importante, así que lo primero que hice al enterarme de la noticia fue decirle: "Adivina adónde voy, a enseñar a Harvard"», aseguró Nando Jubany, de Can Jubany, de Calldenes, que se centrará en las emulsiones.

El curso pretende ofrecer una visión integral de la cocina de hoy. Así, Enric Rovira, por ejemplo, impartirá lecciones sobre el chocolate, la materia del cacao y sus problemas técnicos; Carles Tejedor, sobre la viscosidad y el aceite de oliva; Joan Roca explicará qué es la técnica del vacío, y José Andrés ha escogido el tema de las gelatinas. «Es una oportunidad para acercar la cocina a nuevas cotas», concluyó Roca.



Ruscalleda, ayer en la feria

«Una excursión maravillosa»

La única chef del profesorado es Carme Ruscalleda, la mujer con más estrellas Michelin del mundo —posee tres en Sant Pau, situado en San Pol de Mar (Barcelona), y dos en su restaurante homólogo de Tokio—. En el estrado se centrará en «lo marrón» en la cocina: la caramelización, las cremas

quebradas y los fermentos. «Los científicos pueden ayudarnos a comprender mejor lo que buscamos por intuición, por gusto al placer y a la estética», afirmó. Calificó el viaje a Harvard como «una excursión maravillosa» y se mostró ilusionada de regresar «con un mayor horizonte de miras».