

DESDE LA COCINA

POR DANIEL CARNERO · Chef ejecutivo de Catering Club 21

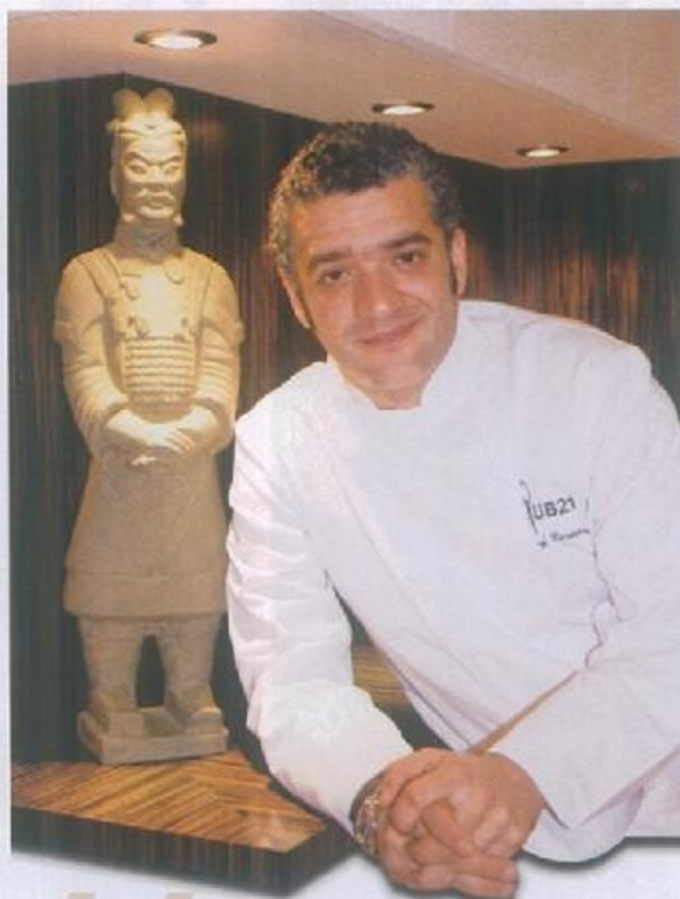
Las pasarelas de la tecnología

Hoy día poseemos un sinfín de *gadgets* y pequeños robots auxiliares que amplían infinitamente las posibilidades de nuestra cocina, y a veces parece que estuviésemos en un laboratorio industrial o en una pasarela de la tecnología, cada vez más lejos del fogón tradicional.

A todos los adelantos mecánicos (nuevos sifones, sopletes, batidores, emulsionadores, máquinas de vacío, de congelado rápido, decenas de tipos de hornos...) hay que sumar un calendario cada vez más apretado de congresos, ponencias, etc., donde se explican técnicas culinarias que se adelantan a los paladares para seguir desarrollando sabores y texturas que sorprendan al comensal.

Ante la avalancha de novedades culinarias, cabe preguntarse: ¿Es preocupante, andan los cocineros dando palos de ciego? En absoluto. Nos encontramos ante un paraíso de opciones gastronómicas, de ideas para poder desarrollar diferentes cocciones, texturas, temperaturas... en definitiva, un marco incomparable de combinaciones que suman, y no restan, soluciones y recetas bien resueltas.

No seré yo quien pretenda explicar la utilidad o conveniencia de todas las *nuevas tecnologías*, pues con algunas de ellas aún no he trabajado, y no sé si lo haré, pero sí creo que no debemos desaprovechar el proceso de investigación y desarrollo en el que están embarcados algunos de los grandes cocineros de nuestro país. Pero, ante todo, hay que tener claro que no debemos perder el norte de nuestros fogones. Y digo esto porque nos convendría comprometernos en entender esas maravillosas ideas, en sacarle más partido, en estudiarlas y



SON MUCHAS LAS TECNOLOGÍAS A NUESTRO ALCANCE, pero, en la mayoría de los casos, nos aburriríamos pronto o las tendencias avanzan tan rápido que no nos queda tiempo para poder desarrollarlas y sacarles todo el jugo que poseen.

desarrollarlas aún más, en exprimir las como exprimimos el zumo de un limón, pero entendiendo todo esto con mesura y desde el respeto al producto y a la rica tradición gastronómica de nuestro país.

Es cierto que últimamente son muchas las tecnologías a nuestro alcance, pero también que, en la mayoría de los casos, que nos aburriríamos pronto o que las tendencias avanzan tan rápido que no nos queda tiempo para poder desarrollarlas y sacarles todo el jugo que poseen, o por lo menos a mí me pasa a menudo.

Como ejemplo, recuerdo una ponencia de Ferrán Adriá en Madrid Fusión de hace unos años en la que retomó la técnica de los crujientes, una técnica que podríamos considerar como *antigua*, pero que no está todo lo explotada o estudiada que debiera. ¿Por qué aparcamos algunas buenas técnicas a cambio de otras más snobistas sin llegar a completar su desarrollo? ¿Es tan sensible la cocina a las modas? No lo sé, pero la coloración no entiende de tendencias, ni la ebullición de épocas, ni la cocción por intercambio sabe de calendarios... hay cosas que funcionan porque son sencillas, aunque se estile lo complicado.

No aparcemos algunas de las maravillosas técnicas que nos han dado grandes (y algunos pequeños) maestros en estos últimos años en el baúl de los recuerdos a la espera que un *gurú* de la cocina o

algún crítico (ya hablaremos de ello) de la gastronomía la despierte a su libre antojo.

Trabajemos con todas las técnicas a medida de nuestras necesidades, ni antes ni después, ni más ni menos, y siempre intentando sacarles el máximo rendimiento al margen de las perecederas modas del momento. Sólo trabajando de esa forma conseguiremos un manual gastronómico impresionante y dejaremos un legado con cimientos sólidos para el futuro. Sólo así esta pasarela de la tecnología tendrá sentido en nuestras cocinas.