

Entrevista Nathan Myhrvold. Empresario y autor de 'Modernist Cuisine'

"Cocinar es un arte, pero es preciso conocer su técnica"

Elena Solera - Madrid - 15/10/2011 - 07:00

La editorial Taschen trae a España Modernist Cuisine, una obra que aspira a convertirse en el tratado de la gastronomía moderna y que firma el empresario estadounidense Nathan Myhrvold, director general de la firma tecnológica Intellectual Ventures. Su trabajo de cinco tomos, a la venta por 399 euros, es fruto de cinco años de investigación y presta una atención singular a la gastronomía española.

¿Por qué decidió escribir Modernist Cuisine?

Conocí la cocina moderna comiendo en restaurantes como elBulli y me di cuenta de que no existía un gran libro sobre este tema. Creía que sería muy útil tener un manual que recogiera todas las técnicas y las ideas de los cocineros más vanguardistas desarrollan en todo el mundo, así como explicaciones sobre funcionan estas técnicas e información científica sobre la comida. Todo esto solo puede aprenderse hoy si se trabaja en uno de estos restaurantes durante un tiempo, pero no estaba disponible para el resto de la gente.

¿Puede darnos algunos datos que nos ayuden a valorar la envergadura de esta obra?

He estado trabajando en él cinco años. Durante dos estuve solo y al tercer año formé un equipo de 18 personas que han estado trabajando en él tres años. Tiene 2.438 páginas, pesa 20 kilos, de los que dos son tinta.

En su obra considera la gastronomía una ciencia, ¿por qué?

Desde mi punto de vista cocinar es un arte. Pero para comprender un arte hay que entender sus técnicas. Los arquitectos deben saber cómo hacer que sus edificios se tengan en pie. Debe haber cierta ingeniería dentro de cada disciplina artística. Por ello, el resultado de cocinar siempre será mejor si el cocinero entiende el proceso.

¿Ha contactado con cocineros españoles para escribir su libro?

Por supuesto. Hemos hablado con Ferran Adrià, Joan Roca, Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz, Carme Ruscalleda, José Andrés, esos son los principales, y también hemos contactado con otros.

¿Qué opina sobre el momento que vive la gastronomía española?

Es un momento muy interesante para comer. La diversidad de platos que puedes comer ahora es mucho mayor que en cualquier otro momento de la historia. Ello se debe a que hay muchos alimentos importados, pero no solo eso, sino que también se han inventado muchas recetas. Ha sido muy influyente en este proceso de innovación.

¿Qué recetas de la gastronomía tradicional española ha incluido en este libro?

Se incluyen algunas como paella o gazpacho, que son más sencillas, pero también platos de grandes chefs como Ferran Adrià.

¿Se atrevería a dar consejos a un español sobre cómo elaborar una tortilla española?

Pues sí. Si a la hora de preparar la mezcla, añades por cada dos huevos enteros solo la yema del tercero, cambia la textura y el sabor de la tortilla.

¿Y cuál es su plato favorito?

La tortilla y el estofado de carne.