

PRESENTACIÓN DEL LIBRO “MODERNIST CUISINE” EN ESPAÑOL

Publicado el 17 octubre 2011 por orges



El viernes estuvimos unos cuantos miembros de la red INDAGA en [La Terraza del Casino](#), en la presentación de la versión en español del libro “[Modernist Cuisine](#)”. La razón por la que fuimos invitados es que, como se comentó aquí no hace mucho tiempo, hemos colaborado en la corrección de la traducción del mismo, fundamentalmente atendiendo a los asuntos técnicos y científicos.

He de decir que la versión en castellano aún no está preparada, con lo que la presentación quedó un tanto descafeinada. Para dar un poco el pego, se presentaron los volúmenes en inglés pero con las tapas en castellano (que por cierto, cambian de color con respecto a la versión anglosajona: del blanco al negro). Había visto el libro en pdf (para la corrección de la traducción), pero en papel es una auténtica pasada. Se trata realmente de una enciclopedia por su tamaño y sus contenidos, y la parte gráfica te deja continuamente con la boca abierta. Para la versión castellana la editorial elegida ha sido [Taschen](#), una editorial internacional conocida por la calidad de la edición de sus libros, y creo que es una suerte que hayan sido ellos, puesto que sin duda la edición fotográfica es una parte fundamental de la obra. Como por su tamaño el manejo no es sencillo, han decidido incluir un cuadernillo encuadernado en espiral que contiene un esquema de numerosas recetas, lo que facilita un uso más práctico. No obstante, creo que es un error considerar a esta obra como un libro de recetas (en un foro he leído críticas en ese sentido, achacándole la complicación técnica de muchas de sus preparaciones), puesto que se trata más bien de un libro de consulta, en el que las recetas pueden tomarse como una ejemplificación. Por otra parte, las indicaciones detalladas de los tiempos y temperaturas de cocción no tienen precio. ¿Es 399€ un precio elevado? Según. ¿Es el Ipad caro? ¿Son caros los Mercedes?

Durante la presentación, Nathan Myhrvold (el autor principal) hizo una sucinta descripción de los contenidos del libro, y se centró en explicar la parte gráfica del mismo, con explicaciones de algunas de las fotografías y algunos datos (muy americanos) de su magnitud y del esfuerzo que había supuesto la obra. Después estuve hablando con él y se alegró de que la traducción hubiera contado con una corrección científica.

En la presentación hubo mucho periodista gastronómico, pero la verdad, eché de menos algunos famosetes del mundillo. Como chef solamente vi a [Paco Roncero](#), que actuaba de anfitrión y presentador. Por cierto que en el cóctel todo estuvo riquísimo. No sé si quedarme con las castañuelas de Ibérico (la castañuela es la glándula salivar mandibular del cerdo, y no las amígdalas, como he visto en [algún sitio](#)) o con una suerte de gelatina de foie con un fondo oscuro. Por cierto que antes de comenzar la presentación, un par de personas de sala estuvieron elaborando unos cócteles muy “moleculares”: una espuma de mojito, un sorbete de whisky y unas trufas de pistacho congeladas en nitrógeno líquido.

El cuadro es “Panettone” de Luigi Benedicenti.

Esta entrada fue publicada en Eventos y etiquetada gastronomía molecular. Guarda el enlace permanente.