

Modernist Cuisine. El Arte y la Ciencia de la Cocina, la nueva Biblia de chefs y amantes de la cocina | Quelujo Gastronomía y Vino

De [Presentación Modernist Cuisine. El Arte y la Ciencia de la Cocina. Nathan Myhrvold](#)

Existen muchos libros en el mercado sobre técnicas de la cocina, pero son todas técnicas clásicas.

Hay muchos libros sobre la ciencia en la cocina, pero no contienen recetas.

Hay libros sobre una técnica específica, pero hay más técnicas sobre las que no trata ningún libro.

Hay libros de cocineros reconocidos modernistas pero es sólo su visión de la cocina.

*En **Modernist Cuisine** explicamos todas las técnicas de la cocina moderna al igual que explicamos la ciencia que está detrás de esas técnicas. Así la gente puede entender estas técnicas.*

Así comenzaba **Nathan Myhrvold** la presentación de su último libro, "**Modernist Cuisine. El Arte y la Ciencia de la Cocina**" el pasado viernes en la Terraza del Casino de Madrid.

Con una increíble sonrisa y sentido del humor, nos estuvo describiendo Modernist Cuisine en cifras para que nos hiciéramos cargo del significado de 6 años de trabajo en su laboratorio de Seattle.

Este licenciado en matemáticas, geofísica y física espacial, y doctor en economía matemática y física matemática, que fue director de tecnología de Microsoft, cambió el rumbo de su vida profesional hacia el mundo de la gastronomía, más concretamente, el de la cocina.

"Son trabajos muy diferentes en muchos aspectos, pero también parecidos. En Microsoft aprendí a gestionar grandes proyectos y a sacar lo mejor de un equipo, y las dos cosas han sido necesarias en Modernist Cuisine", comentaba hace poco en una entrevista.

Director general y uno de los fundadores de **Intellectual Ventures** desde donde se propone a diario innovar y estimular la capacidad creativa de su equipo, **Nathan Myhrvold**, cree en el significado de cocina modernista, y no en el de molecular. Al igual que es de la opinión que **cocinar es un arte**, y hacerlo bien implica conocer las técnicas y los materiales necesarios. **También es un acto empírico**, en el que existe un componente teórico procedente de la ciencia que puede ayudar mucho.

La ciencia nos proporciona información y nos ayuda a cocinar sabiendo lo que hacemos, pero no sustituye la habilidad de un cocinero ni la experiencia. Aun así, cada dato científico aumenta enormemente la eficacia de los experimentos. Y cuando la gente entiende lo que aporta la ciencia su creatividad entra en acción, lo que les da más libertad para explorar nuevas técnicas y aplicaciones. De modo que las técnicas modernas ofrecen un mayor control y permiten ser más creativo.

De ahí el origen de Modernist Cuisine. El Arte y la Ciencia de la Cocina.

De [Presentación Modernist Cuisine. El Arte y la Ciencia de la Cocina. Nathan Myhrvold](#)

Una muestra de lo que vamos a descubrir

Por qué sumergir los alimentos en agua helada no detiene el proceso de cocción

- Por qué sumergir los alimentos en agua helada no detiene el proceso de cocción
- Cuándo cocer en agua es más rápido que al vapor
- Por qué subir la parrilla no reduce el calor
- Por qué el horneado es principalmente un proceso de secado
- Por qué los alimentos fritos se doran mejor y saben más si el aceite se ha utilizado previamente
- Cómo pueden las modernas técnicas de cocina conseguir resultados perfectos sin el tiempo exacto o la buena suerte que requieren los métodos tradicionales

Incluye aspectos cruciales como:

Los sorprendentes principios científicos que encierran los métodos tradicionales de preparación de los alimentos, como asar, ahumar y saltear

- La guía más completa publicada hasta la fecha sobre la cocina al vacío, con las mejores opciones para baños María, materiales de envasado y equipos de sellado, estrategias de cocción y consejos para solucionar problemas
- Más de 250 páginas sobre carnes, pescados y marisco y 130 páginas sobre frutas, verduras y cereales, incluidas cientos de recetas paramétricas y técnicas paso a paso
- Extensos capítulos que explican cómo obtener conseguir resultados increíbles utilizando modernos espesantes, geles, emulsiones y espumas, incluidas recetas de muestra y muchas fórmulas
- Más de 300 páginas de nuevas recetas con presentaciones listas para servirse en restaurantes de alta cocina, además de recetas adaptadas de grandes chefs como Grant Achatz, [Ferran Adrià](#), Heston Blumenthal, David Chang, Wylie Dufresne y David Kinch, entre otros.

Espero volver a verle muy pronto, pues en enero regresa a España con motivo de la décima edición de Madrid Fusión.

Os dejo la Presentación de en la Terraza del Casino de Madrid:

[“The Modernist Cuisine” Editorial Taschen PVP 399 euros. Edición en español prevista para noviembre 2011](#)