

GASTROINSIDER

Recetas para 'gourmets' desde el arte y la ciencia

Marta Fernández. Madrid
Promete ser un libro clave en la biblioteca de expertos del sector gastronómico y, por qué no, de *gourmets*. Su título augura, sin duda, su vocación modernizadora del universo culinario: *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Este libro, editado por Taschen y que acaba de presentar su versión en castellano en España, trata de dar soporte técnico a la cocina a través de la investigación de una firma dedicada a la innovación, The Cooking Lab.

Su artífice es Nathan Myhrvold, director general de Intellectual Ventures, una firma tecnológica estadounidense dedicada a la innovación. Myhrvold, con una carrera que mezcla formación culinaria en restaurantes de Seattle con trayectoria en el mundo de la tecnología, desarrolló durante cinco años una ardua labor de investigación apoyado en Chris Young y Maxime Billet, ambos con experiencia en el equipo de experimentación The Fat Duck (Bray, Reino Unido), actualmente quinto mejor restaurante del mundo.

Young y Billet son los colegas y socios ideológicos de Myhrvold en The Cooking Lab, una compañía que ha conseguido desarrollar nuevas texturas. Este trío, autor del libro, defiende la existencia de un movimiento artístico-tecnológico que bautiza como "cocina

modernista" y que se basa en una mezcla de técnicas de laboratorio, innovación tecnológica y creatividad.

La obra es una colección de 2.438 páginas repartidas en seis volúmenes, con 3.216 fotografías y un millón de palabras, a través de las que se muestran recetas y técnicas. ¿Su objetivo? Textualmente, "reinventar la cocina", como señaló su autor.

En realidad, Tim Zagat, que creó con su mujer, Mina, las guías estadounidenses sobre restaurantes Zagat, desde

En marzo de 2011 se publicó en EEUU y se agotó en pocos días. La tercera edición saldrá a final de 2011

El creador de Zagat asegura que es "el libro más importante en las artes culinarias desde Escoffier"

el pasado septiembre en manos de Google, asegura que la obra es "el libro más importante en las artes culinarias desde Escoffier". La afirmación es, sin duda, atrevida, ya que el francés Auguste Escoffier fue el padre hace más de un siglo del germen de la cocina moderna. Para apoyar las tesis de Zagat, hay un argumento más. "Este libro cambiará el modo en que entendemos la cocina", ha asegurado Ferran Adrià.

Cuando en marzo de 2011 se publicó el libro en Estados Unidos, se agotó en pocos días. Su tercera edición saldrá en ese país a finales de este año. ¿Quiere saber cómo se elabora un *ossobuco* a la milanesa o una simple hamburguesa? Para un *gourmet*, esta inabarcable obra gastronómica tiene su interés, ya que en el libro, con un precio de 399 euros, encontrará información sobre técnicas, ingredientes y trucos, pero también sobre pistas prácticas, sobre todo, en el volumen titulado *Recetas listas para servir*. Y, de paso, podrá conocer las recetas de algunos de los

mejores cocineros del mundo como Ferran Adrià, el estadounidense Grant Achatz o el británico Heston Blumenthal.



Portada del libro "Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina", editado por Taschen.