

## ‘Modernist Cuisine. El arte y ciencia de la cocina’, el libro más importante desde Escoffier

Posted on [noviembre 10, 2011](#)

Copiado íntegramente de [7CANÍBALES](#)

Reproducimos el artículo publicado por Alessia Cisternino en “La Información”.



Los distintos tomos de “Modernist Cuisine”

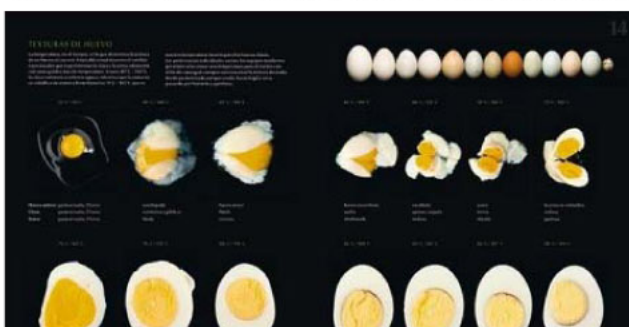
‘Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina’ se considera el compendio definitivo sobre las técnicas, pero también las magias, de la cocina de vanguardia. Saldrá en España el próximo 20 de noviembre publicado por la editorial Taschen, la corrección de la traducción al castellano ha sido realizada por la Fundación Alicia. 6 volúmenes por un total de 20 kg, 2 de los cuales son de tinta. 2.438 páginas, 3.216 imágenes, 1.500 recetas, 399 euros. Podríamos llamarlo libro de cocina sin más, pero es evidente que *‘Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina’* es mucho más que un libro de cocina, para lo bueno y para lo malo.

El libro, que estará disponible en España a partir del próximo 20 de noviembre, en Estados Unidos ya va por su tercera edición. Tim Zagat lo define como “[el libro más importante en las artes culinarias desde Escoffier](#)” y no es para menos. Ferran Adrià y Heston Blumenthal firman las introducciones y otros cocineros con estrellas como David Chang y Grant Achatz se asoman a través de algunas de sus recetas adaptadas al uso. Otra cosa es que el libro sea asequible y de fácil comprensión para simples aficionados de la cocina.

### La ciencia de la cocina y la magia de la alta cocina

Nathan Myhrvold es la persona que está detrás de esta hazaña. Licenciado en Matemáticas, Geofísica y Física Espacial por la UCLA, doctor en Economía Matemática y Física Teórica por la Universidad de Princeton, Myhrvold es un inventor que luce más de 250 patentes, ha trabajado con Stephen Hawking y con Bill Gates siendo el primer jefe de tecnología de Microsoft (a través de [este enlace](#) se puede ver qué opina el mismo Gates sobre el libro) y presume también de una formación culinaria de alto nivel.

Los dos coautores de *Modernist Cuisine*, Chris Young y Máxime Billet, también mezclan en sus curriculum tanto preparación y conocimientos científicos como experiencia en restaurantes de alta cocina. De allí la doble alma – científica y culinaria – de *Modernist Cuisine*, un compendio exhaustivo sobre cómo la ciencia y la innovación tecnológica han abierto el camino a nuevos sabores y texturas.



## El modernismo de Ferran Adrià

Estamos acostumbrados a pensar en la cocina como arte. Es más: estamos acostumbrados a pensar en la cocina como magia, sin pensar que lo que hacemos desde hace siglos en nuestras cocinas todos los días es ciencia aplicada a la práctica culinaria. Cocina molecular en su sentido originario: el que el científico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti le dieron en 1969.

Que el café se enfríe al echar la leche es el resultado de más fenómeno físicos – como se explica en el libro – pero nos vale también el ejemplo del pan cuyo esponjamiento es debido al CO<sub>2</sub>; o del vino, resultado de la fermentación del mosto, que es un proceso bioquímico, o de la salsa *guacamole*, a la que solemos echar zumo de limón para que el aguacate no se oxide.

Porque la cocina de Ferran Adrià y de sus innumerables discípulos desperdigados por el mundo es una revolución y la cocina molecular, en su sentido estricto, no lo es, Nathan Myhrvold ha optado por el adjetivo “modernista”, acercando este tipo de cocina a los movimientos artísticos revolucionarios que surgieron en los siglos XIX y XX. Así que el mensaje de *Modernist Cuisine*. El arte y la ciencia de la cocina parece bastante claro desde el principio: la cocina de vanguardia es una revolución y sus armas de lucha son la ciencia y la tecnología.

Pero esto no significa reducir el arte culinario a un proceso mecánico, sin alma ni corazón. Saber qué pasa cuando se asan unas hamburguesas en una barbacoa, cómo funciona realmente la cocción al vacío o por qué el agua hierve al alcanzar los 100°C no resta magia a la cocina, tal y como saber de astronomía no quita encanto a un cielo lleno de estrellas.