

El Mercurio

Diurne, 17 d'abril de 2016

Pere Castells señala que la ciencia le ha aportado a la cocina "un poco de organización, de meticulosidad y de estructura de investigación", necesarias para reproducir una buena receta.



Pere Castells dictará una conferencia Encuentros en Chile:

El químico que puso una pizca de ciencia en la olla cuenta cómo ve la cocina del futuro

Asesor científico de Ferran Adrià y académico en la Universidad de Barcelona, el investigador esboza un mundo donde cocinar y comer será mucho más variado, rápido y fácil. Aquí dice cómo.

PAULA LEIGHTON W.

Hay dos cosas por las cuales Pere Castells Esqué debe dar explicaciones continuamente: por lo que más le gusta cocinar y por lo que menos le gusta echarse a la boca.

Lo primero, como buen catalán, son los caracoles, "que la verdad es que me quedan muy buenos", dice sin falsa modestia, "pero, al fin y al cabo, son insectos y a mucha gente eso le perturba un poco".

La segunda es el vino, que definitivamente no disfruta con ninguna preparación, "porque su sabor astringente me parece que oculta los sabores... pero yo sé cómo manejarlo cuando me ofrecen", confiesa vía Skype desde su oficina en el Campus de la Alimentación de la Universidad de Barcelona (UB).

Castells, licenciado en Ciencias Químicas, ha llevado la ciencia a la cacerola. Hace 13 años derivó a la investigación gastronómica como parte del equipo y luego gestor del Departamento Científico de elBulli, el restaurante del aclamado Ferran Adrià. De ahí pasó a la Fundación Alicia (alimentación y ciencia), un centro de investigación dedicado a la innovación tecnológica en cocina.

Hoy, como coordinador general de la Unidad Bullipedia de la UB, donde intenta "academizar la cocina", divide su

tiempo entre la docencia, colaboraciones en revistas científicas y el reciente lanzamiento de su libro "La Cocina del Futuro", que llegará a librerías del país dentro de una semana, coincidiendo con su visita a Chile, donde —entre otras actividades— dictará charlas aca-

démicas y de divulgación... y, seguramente, tendrá que rechazar más de una copa de vino.

Insectos y robots

En "La Cocina del Futuro", Castells dice que ha plasmado "el bagaje adquirido en los últimos 10 o 15 años y mi visión de hacia dónde irá dentro de poco la cocina".

En los platos de ese futuro cercano y con cada vez mayor demanda de nutrientes, Castells vislumbra como cotidianos una serie de alimentos que hoy nos hacen arriscar la nariz, incluyendo algas, medusas, plancton e insectos en todas sus fases: desde crisálidas de gusano de seda y larvas de mosca, hasta chinches y escarabajos.

"Si algo ha mostrado la cocina en Cataluña, es que nada es descartable y todo se debe poner sobre la mesa, analizar, mirar, desechar, reintroducir. Y hay cosas evidentes que no podemos despreciar: ¡es mucho más sostenible producir insectos que vacas!", sentencia.

La elaboración de alimentos traerá cambios interesantes. "Las preparaciones van a ser como más rápidas, mucho más fáciles y mucho más automatizadas". Aquí serán fundamentales herramientas culinarias como termómetros



El científico apuesta por una cocina donde los insectos tendrán mayor demanda. En la imagen, una ensalada de grillos fritos.

Encuentros

Pere Castells dictará el 28 de abril la conferencia La Cocina del Futuro, como parte del ciclo Encuentros - El Mercurio (Av. Santa María 5542, Vitacura). Entradas a la venta en encuentroselmercurio.cl

ha sido relativamente débil hasta ahora, aunque ganando presencia".

En retirada

Castells cree que nada de lo que conocemos hoy en la cocina se extinguirá. Pero sí hay tradiciones que se volverán más residuales o esporádicas. Aquí caen aquellas preparaciones que requieren largos procesos de elaboración, las que quedarán relegadas solo a ocasiones especiales. Y también la actual cocina de fuego directo.

La llama azul bajo la olla dará paso a la masificación de técnicas más seguras y controlables, sostiene, como la cocción con placas de inducción, los hornos automáticos y versiones más evolucionadas del clásico microondas, para el que este químico solo tiene halagos: "No hay otro aparato para cocinar que sea tan rápido, tan limpio, tan energéticamente sostenible y barato".

De hecho, confidencia, "hay muchos grandes cocineros que están trabajando con inducción e, incluso, con microondas... a veces sin decirlo".



El libro, editado en Chile por Catalonia, estará en librerías la semana del 25 de abril.