GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Què és la cuina molecular?.

Opinió | 26/10/2008 | 05:58

La cuina molecular s'està convertint potser en la cuina tradicional dels anys 2007 a 2012.

El terme "gastronomia molecular i física" va ser creat en 1988 pel físic anglès Nicholas Kurti i el químic francès Hervé This. Ambdós estudiaven des de feia anys els fenòmens que es produeixen en les transformacions culinàries.

A quina temperatura cou un ou? Para què serveix el nitrogen líquid en la cuina? Des de fa 20 anys, els científics estudien qüestions com aquestes, mentre que els cuiners, a la recerca de nous horitzons culinaris, conviden a la ciència als seus fogons i creen la cuina molecular.

Hervé This va dedicar una tesi i diversos llibres a la "gastronomia molecular". La idea va seduir a diversos xefs, que es van llançar a la recerca de nous sabors, teixidures i formes. El català Ferran Adrià és el més cèlebre representant d'aquesta tendència culinària, encara que ell refusa la denominació "cuina molecular", preferint la de "avantguarda creativa". Al seu restaurant El Bulli de Roses, que ostenta tres estrelles Michelin, Adrià proposa una cuina els pilars de la qual són "el gust, els contrastos de temperatures i de teixidures" i, sobretot, "el plaer dels sis sentits, el sisè és l'emoció, la sensibilitat".

La cuina molecular no s'oposa a la cuina tradicional, sinó que la cuina va sempre pegada a la societat en la qual està. La cuina molecular s'està convertint potser en la cuina tradicional dels anys 2007 a 2012, encara que actualment sigui tan criticada com ho va anar en els anys 70 del segle passat la "nouvelle cuisine".

Autor: Jesus_D
Jesus_D

https://gironanoticies.com/noticia/9619-que-es-la-cuina-molecular.htm