

El Combate del Combo

Chefs peruanos meten su cuchara en el debate sobre la cuestionada gastronomía molecular.



FOTO: VÍCTOR CH VARGAS

La *cocina al desnudo*, último libro del chef Santi Santamaría, ha encendido el fogón contra los cultores de la llamada 'nueva cocina' o 'gastronomía molecular'. Sobre todo contra su figura más representativa, el dueño de el restaurante El Bulli, Ferran Adrià. Premiado el pasado 14 de mayo con el I Premio de Hoy por la rigurosidad de su ensayo-libro, Santamaría denuncia el derecho del público de conocer los aditivos químicos que utilizan los internacionalmente premiados restaurantes españoles. Finalmente, blandió el cuchillo en alto al llamarlos "pretenciosos" que abogan

por una "cocina espectáculo" que "ni ellos mismos comerían".

La gastronomía molecular consigue emparentar la tabla periódica con el menú, marinando ciencia y tradición. Lógico, pues toda culinaria es un proceso químico y toda preparación implica un cambio físico. Esta disciplina busca ampliar la lista de ingredientes y estimular los sentidos mediante el factor sorpresa, haciendo de la cocina una experiencia total. La ciencia aplicada a la buena mesa pretende cambiar el estado físico de los insumos. Convertir en granizado un *shot* de leche de tigre. Gelatinizar el vino,



FOTO: EFE

Arriba: Héctor Solís, cabeza del restaurante Fiesta, a punto de cocinar un mero a la manera tradicional. Abrió un local en Cusco a fin de año. Izquierda: dieta vegetariana de la llamada 'nueva cocina'. Derecha: Laureado Ferran Adrià, hoy cuestionado.



FOTO: EFE

Acceso inmediato al resto de este artículo, a todo el contenido de CARETAS y a una serie de servicios adicionales suscribiéndose en www.caretas.com.pe