IDEAS QUE MUEVEN ANDALUCÍA

Raimundo García del Moral Garrido

Los paradigmas gastronómicos (IV): Ferrá Adrià y la 'abstracción culinaria'

Raimundo García del Moral Garrido
Catedrático de Anatomía Patológica en la Universidad de Granada y Gastrónomo.

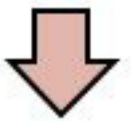
Cátedra de Gastronomía de Andalucía
UNIVERSIDAD DE CORDOBA

CUARTO PARADIGMA GASTRONÓMICO: LA ABSTRACCIÓN CULINARIA (1994-2008)

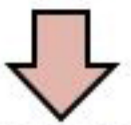
Raimundo García del Moral
Catedrático de Anatomía Patológica y
Diletante Gastronómico

LA COCINA NO ES MÁS QUE LA REPRESENTACIÓN EN LA MESA DE LAS ILUSIONES Y CONFLICTOS DE LA SOCIEDAD DE CADA ÉPOCA

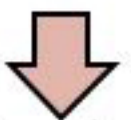
La Revolución Francesa y la ruptura con la opulenta cocina de la sociedad monárquica predecesora o Primer Paradigma Gastronómico: El nacimiento del restaurante, el chef y el crítico gastronómico



La eclosión de la alta burguesía durante la 2ª revolución industrial o Segundo Paradigma Gastronómico: La Alta Cocina Clásica Francesa



El mayo de 1968 y la búsqueda de nuevas sensaciones y experiencias : Tercer Paradigma Gastronómico o Nouvelle Cuisine Francesa



El nacimiento y desarrollo de la burbuja económica española o Cuarto Paradigma Gastronómico: La Alta Cocina Española de Vanguardia

LAS GUÍAS GASTRONÓMICAS

UN IMPORTANTE HITO EN MI VIDA PERSONAL Y PROFESIONAL

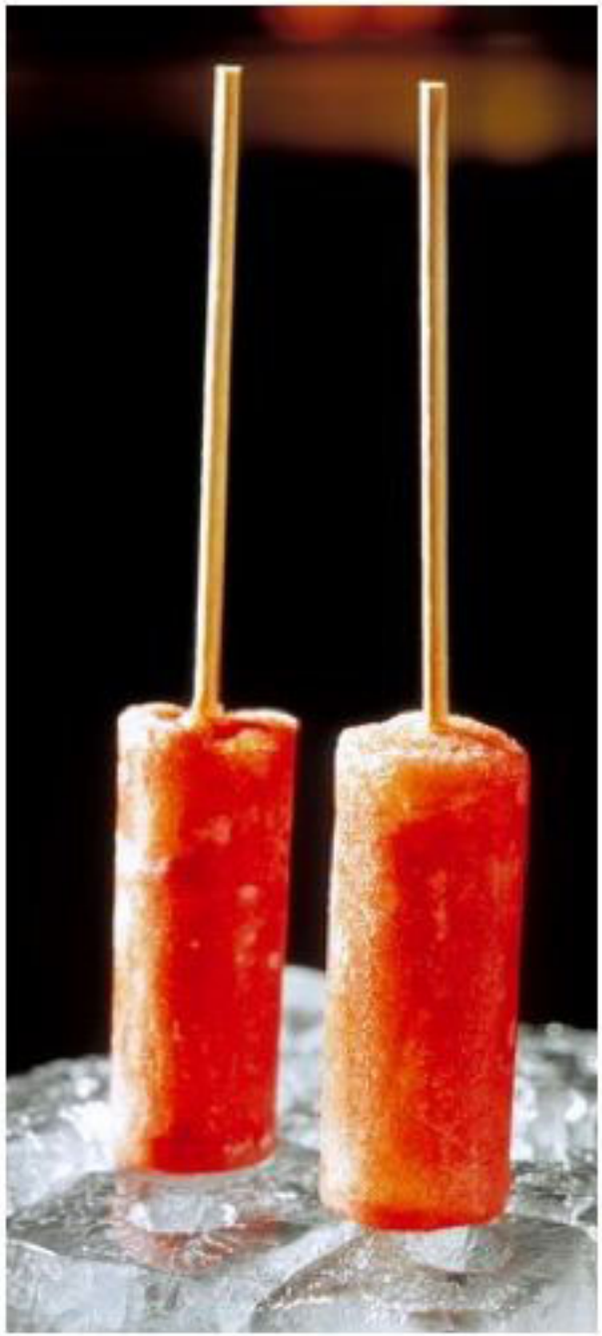
The Second European Kidney Research Forum (EKRF)

24-27 May 1996, Bergamo-Baveno (Lake Maggiore), Italy

The FORUM is the second biannual joint meeting of investigators involved in kidney-related research in Europe. The forum will provide an informal platform to discuss research advances in various disciplines related to physiology, biochemistry, cell and molecular biology, immunology, pathophysiology and diseases of the kidney.

Organizers and scientific committee:
C. Antignac, Paris; A. Aperia, Stockholm; P. Ekblom, Uppsala; R. Green, Manchester; R. Greger, Freiburg; J. Pfeilschifter, Basel; A. Rees, London; G. Remuzzi, Bergamo; D. Schlöndorff, München; B. Sterzel, Erlangen; J. Weening, Amsterdam; J. Williams, Cardiff

For further information, please contact:
EKRF Secretary, c/o Guiseppe Remuzzi, Mario Negri Institute for Pharm. Research, Negri Bergamo Laboratories, Via Gavazzeni, 11, I-24125 Bergamo, Italy, Tel. +39 35 - 319 888, FAX: +39 35 - 319 331



Polo de tomate con
Rosas y guindilla (1996)

Huevo de codorniz
caramelizado (1996)

Moluscada
(1996)

Lenguado a los aromáticos (1996)

Plato de las especias (1996)

Tiramisú (1996)

Epilepsy Research (2009) 85, 162–171

journal homepage: www.elsevier.com/locate/epilepsyres

REVIEW

Delusions, illusions and hallucinations in epilepsy: 1. Elementary phenomena

Brent Elliott[a], **Eileen Joyce**[b], **Simon Shorvon**[b,*]

[a] *National Hospital for Neurology and Neurosurgery, United Kingdom*
[b] *UCL Institute of Neurology, University College London, United Kingdom*

Received 31 October 2008; received in revised form 8 March 2009; accepted 15 March 2009
Available online 6 May 2009

NL PRT
CRANEO
CENTRO TRAUMA GRANADA
FP

NL PRT
CRANEO
L
PF

"Gourmand syndrome":

Eating passion associated with right anterior lesions

Marianne Regard, PhD, and Theodor Landis, MD

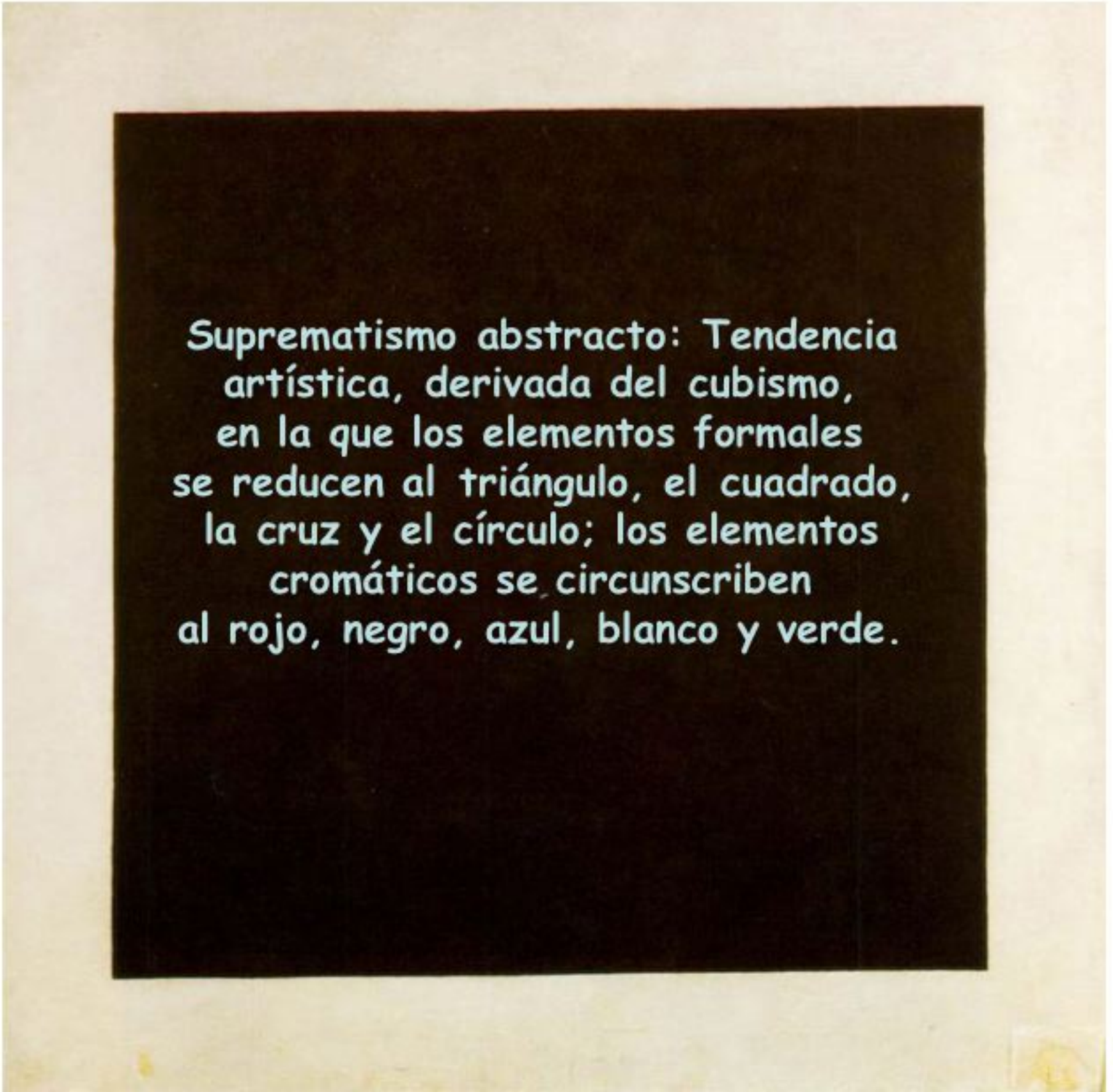
Article abstract—We present a new benign eating disorder associated with lesions involving parts of the right anterior cerebral hemisphere. This "gourmand" syndrome describes a preoccupation with food and a preference for fine eating. Two exemplary case reports illustrate this new syndrome. Analysis of the clinical and anatomical data of 36 patients who displayed this behavior revealed, in 34, a strong association with lesion location in the right anterior part of the brain involving cortical areas, basal ganglia, or limbic structures. Our finding provides further evidence of a correlation between right hemispheric damage, eating, and other impulse control disorders. We conjecture that the serotonergic system subserves different functions in the left and right hemisphere.

NEUROLOGY 1997;48:1185–1190

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA LIDERADA POR LOS COCINEROS ESPAÑOLES SUCEDIÓ A LA NOUVELLE CUISINE

Según la Real Academia Española de la Lengua abstraer es "*separar por medio de una operación intelectual las cualidades de un objeto para considerarlas aisladamente o para considerar el mismo objeto en su pura esencia o noción*".

Cuadrado negro
Kazimir Malevich
1915



LA ABSTRACCIÓN EN EL ARTE PICTÓRICO: EL CUBISMO

Las Señoritas de Avignon, Picasso, 1907

Y dijo Picasso: Para mí un cuadro es una suma de destrucciones. Primero desplegando figuras en forma geométrica (cubismo analítico) y luego construyendo espacios a partir de ellas (cubismo sintético). Picasso rompe la perspectiva; geometriza al Hombre y a la naturaleza.

LA ABSTRACCIÓN EN EL ARTE PICTÓRICO: EL CUBISMO

EL BESO
(1969)

LA ABSTRACCIÓN EN EL ARTE PICTÓRICO: EXPRESIONISMO ABSTRACTO

Jackson Pollock: eyes in the heat, 1946

Una libre, espontánea y personal expresión emocional del artista empleando el vehículo abstracto, sin formas reconocibles; solo sugerentes evocaciones del inconsciente creativo.

Pues una evolución mucho más modesta aunque similar ha ocurrido en la alta cocina española durante las dos últimas décadas

Azafrán
Mark Rothko
1957

Azafrán de
Mark Rothko
con salmonete
Quique Dacosta
El Poblet
Denia, 2008

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA DE FERRÁN ADRIÁ EN EL BULLI A FINALES DEL SIGLO XX

Los protagonistas:

Jacques Derrida (1930-2004)

Ferrán Adriá (1962)

El lugar: Restaurante El Bulli (Rosas, Gerona)

Las ideas (I):

1) **En filosofía,** deconstruir es una dialéctica de trabajo frente al sistema binario de antagonismo occidental: lenguaje-escritura; mente-cuerpo, religión y laicismo

2) **En la cocina de Adriá:** "La deconstrucción en cocina consiste en utilizar (y respetar) armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura (….) manteniendo cada ingrediente o incluso incrementando la intensidad de su sabor" (Los Secretos de El Bulli, 1998)

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA DE FERRÁN ADRIÁ EN EL BULLI A FINALES DEL SIGLO XX

Ferrán Adriá (1962)

Las ideas (II):

Todo comenzó con **la deconstrucción** (recuerdan las palabras de Picasso hablando de la destrucción en pintura), que no fue solo una alternativa para impresionar al comensal sino también un modo de "deshacer analíticamente los alimentos para mejorar su percepción"; se cambió su textura, no se modificaba su fondo químico; el sabor y el aroma incluso se amplifican.

Los productos:

Adriá ha sido, y continúa siendo, el primer **cocinero global** de la historia: de los productos mediterráneos a los ingredientes más exóticos preferentemente del mundo vegetal y marino, entre ellos docenas de nuevos texturizantes.

MENESTRA EN TEXTURAS F. ADRIÁ
EL BULLI. 1994

MOUSSE DE MAÍZ

MOUSSE DE COLIFLOR

PURÉ DE TOMATE

GRANIZADO DE MELOCOTÓN

ESPUMA DE REMOLACHA

HELADO DE ALMENDRAS

GELATINA DE ALBAHACA

DOS ALMENDRAS FRESCAS

FRÍA

SIN CALDO!!

NO ES UNA DEMOLICIÓN TOTAL

DECONSTRUCCIÓN = DESMONTAJE EN LADRILLOS

SIN OLOR

NUEVAS TEXTURAS Y FUERTE SABOR

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA DE FERRÁN ADRIÁ

El protagonista:

Ferrán Adriá (1962)

Las ideas (III):

Aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza del sabor original.

Los productos y elaboraciones de otros países se someten al propio criterio de cocina.

Existen dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores y emocionar al comensal: a través de la memoria gustativa (deconstrucción, conexión con lo autóctono, adaptación de recetas tradicionales o modernas anteriores), o a través de nuevas y sorprendentes combinaciones.

Al igual que en el arte se desintegraron las formas en la cocina de Ferrán se deshicieron las texturas naturales para crear otras nuevas.

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA DE FERRÁN ADRIÁ

El protagonista:

Ferrán Adriá
(1962)

Las ideas (IV):

La filosofía de Adriá está recogida en su decálogo de 23 puntos, en casi todos se hace referencia a la importancia de las materias primas:

2: Se da por supuesta la utilización de productos de máxima calidad…

3: Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico, independientemente de su precio.

4: Se utilizan preferentemente productos del mundo vegetal y del mar; predominan también los productos lácteos, los frutos secos y otros productos que en conjunto configuran una cocina ligera. En la última etapa se hace muy poco uso de la carne roja y de aves en grandes piezas.

Roles en la sala:

La palabra como herramienta principal hay que contar las recetas. De la ceremonia gestual al espectáculo

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA DE FERRÁN ADRIÁ EN EL BULLI A FINALES DEL SIGLO XX

Parafraseando a **Giuseppe di Lampedusa en El Gatopardo**, podría decirse: *"Si queremos que todo siga como está, es preciso que todo cambie. (…..) Para que todo quede tal cual. Tal cual, en el fondo"*. Y podría añadirse: *"aunque con una prodigiosa gama de texturas"*.

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA DE FERRÁN ADRIÁ EN EL BULLI A FINALES DEL SIGLO XX

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA COMO MATERIALIZACIÓN DE UNA IDEA DESNUDA: LAS ACEITUNAS ESFÉRICAS F. ADRIÁ.EL BULLI, 2005

LOS GELIFICANTES ALIMENTARIOS SON PRICIPALMENTE TEXTURA

- GELATINAS
- AGAR AGAR
- ALGINATOS
- CARRAGENANOS
- DERIVADOS DE LA CELULOSA
- GOMAS EXUDATIVAS
- GOMA GELLAN
- GOMA KONJAC
- GOMAS DE SEMILLAS
- ALMIDONES MODIFICADOS
- PECTINAS
- GOMA XANTANA

¡¡UNA CASI INFINITA GAMA DE TEXTURAS QUE HA CONVERTIDO A LA COCINA ESPAÑOLA DE VANGUARDIA EN LA MÁS SALUDABLE DE TODOS LOS TIEMPOS!!

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA: RECONSTRUCTIVISMO (1999-2008)

Los protagonistas:

F. Adriá

Q. Dacosta

D. García

P. Subijana

H. Cantu

Las ideas:

1) Manipulación física de los alimentos frente a su cocción
2) Introducción de nuevos ingredientes (hidrocoloides) y procedimientos en la cocina (nitrógeno líquido, cocción al vacío, Paco Jet, etc.)

La filosofía: Hacer de la textura de los alimentos la línea conductora central de la gastronomía

Roles en la sala:

La palabra como herramienta principal: hay que contar las recetas
De la ceremonia al espectáculo

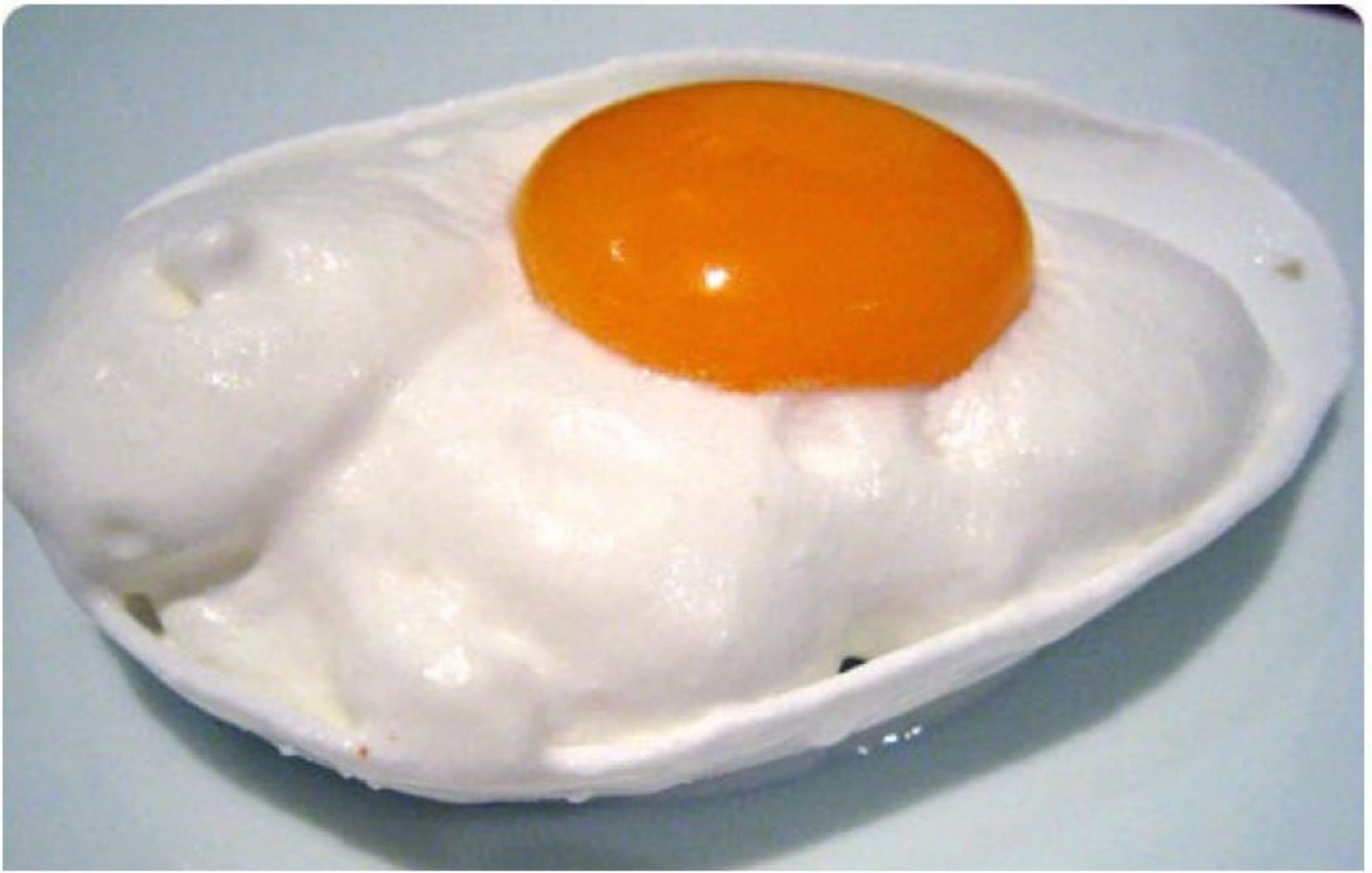
TAGLIATELLE DE CONSOMÉ A LA CARBONARA
F. ADRIÁ. EL BULLI, 1999

CAVIAR DE MELÓN
FERRÁN ADRIÁ. EL BULLI, 2003

FABRICANDO CAVIAR DE MELÓN

JUDIONES CON ALMEJAS. PACO RONCERO
LA TERRAZA DEL CASINO, MADRID, 2007

HUEVO CON CLARA DE ESPUMA DE COCO Y YEMA ESFERIFICADA DE MANGO. F. ADRIÁ. EL BULLI 2006



EL PAISAJISMO GASTRONÓMICO: UNA SOFISTICADA VERSIÓN DE LA GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA DONDE EL IMPACTO ESTÉTICO ES LA CLAVE

EL JARDÍN MEDITERRÁNEO
JORDI ROCA - EL CELLER DE CAN ROCA (GIRONA)

Fórmula:

Sorbete de hibisco

- Helado de níspola
- Fresas
- Mermelada de limón
- Dulce de naranja
- Membrillo confitado
- Flores de azahar

DESHIELO, 2005. FERRÁN ADRIÁ, EL BULLI (ROSAS)

OSTRA GUGGENHEIM-BILBAO, 2005
QUIQUE DACOSTA, EL POBLET (DENIA)

LA OTRA LUNA … DE VALENCIA, 2007
QUIQUE DACOSTA EL POBLET (DENIA)

EL FONDO DEL MAR MEDITERRÁNEO, 2007
DANI GARCÍA, CALIMA (MARBELLA, MÁLAGA)

EL FONDO DEL MAR MEDITERRÁNEO, 2007
DANI GARCÍA, CALIMA (MARBELLA, MÁLAGA)

EL BOSQUE ANIMADO, 2007
QUIQUE DACOSTA EL POBLET DENIA

BRUMA, 2008
QUIQUE DACOSTA EL POBLET (DENIA)

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA: PAISAJISMO GASTRONÓMICO

¿TIENE SENTIDO LA INTEGRACIÓN DE CONCEPTOS VISUALES TAN ATRACTIVOS Y DIFÍCILES DE RECREAR EN PLATOS CUYO DESTINO FINAL ES SER COMIDOS?
¿ES EFÍMERO EL ARTE? ¿LA ALTA COCINA ES ARTE O ARTESANÍA?

LO ÚNICO CIERTO ES QUE LA ABSTRACCIÓN CULINARIA BASADA EN EL DESARROLLO DE NUEVAS TEXTURAS Y UNA ESTÉTICA TAN SINGULAR COMO LA DESCRITA HA LLEVADO A LA COCINA ESPAÑOLA A CONQUISTAR EL MUNDO

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA: TECNOCOCINA (2005-2009)

Los protagonistas:

H. Blumenthal
The Fast Duck

W. Dufresne
DW-50

Sweet shop,
H. Blumenthal, 2006

El lugar: Los restaurantes interactivos

La filosofía: "*comer es un proceso multimodal que afecta a todos los sentidos… pues intervienen tanto factores fisiológicos como psicológicos…. El proceso de percepción de los alimentos es multisensorial… e influyen la experiencia personal, las emociones y la memoria…*". (Heston Blumenthal, web de The Fast Duck)

Roles en la sala: El maître y los camareros como tecnólogos en imagen, sonido y psicología

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA: TECNOCOCINA

Las ideas:

La aparición del tecnochef, sobre cuya existencia predomina el escepticismo incluyendo el del propio Ferrán Adriá.

Principales características del tecnochef:

a) aprendizaje de muchos de los conceptos culinarios analizados por la ciencia a finales del siglo XX

b) conocimientos nutricionales básicos y de fisiología digestiva

c) aplicación de la psicología conductual al disfrute gastronómico

d) Algunas técnicas propuestas por H. Blumenthal: estimulación con moléculas químicas del olfato y gusto; manipulación de los sonidos; retorno a la infancia por parte del comensal, etc..

LA ABSTRACCIÓN CULINARIA: TECNOCOCINA

Angelo Po a la Mejor Innovación Conceptual o Técnica

Dani García y Raimundo García del Moral

Aunque Dani García lleva años triunfando con una culinaria enraizada en la serranía rondeña en la que deslumbra su revolución conceptual y técnica de las sopas frías andaluzas, necesitaba ese punto de esencialidad y madurez que le permitiera marcar un estilo propio entre los grandes cocineros españoles. Y fue el encuentro con Raimundo García del Moral, catedrático de Anatomía Patológica y pionero en el empleo del nitrógeno líquido en el laboratorio, la clave de su proyección definitiva al estrellato. Y es que detrás de las creaciones de los grandes cocineros siempre hay una novedosa técnica que respalda la genialidad, de ahí la importancia de la colaboración entre la ciencia y la cocina que defendemos. Porque ha sido el empleo del nitrógeno líquido, un fluido a muy baja temperatura (–196 °C) capaz de modificar la organización de las moléculas de lo que en él se sumerge, lo que ha proporcionado a Dani García el perfecto instrumento para aflorar la creatividad que dentro de sí llevaba. Un torbellino de nuevas ideas, muchas de ellas ya plasmadas en los grandes platos de 2004 que apoyan este premio.

Modificaciones en la ordenación molecular de los alimentos para proporcionar «sorpresas textuales», como la sémola helada de aceite de oliva con pan tostado y ajo, el «coulant» de ajoblanco o la mantequilla de aceite con caviar; el juego de texturas empleando emulsiones coloidales congeladas, cuyo mejor ejemplo son las palomitas de jugo de tomate raf con quisquillas de Motril o el huevo con jamón ibérico o los platos con contrastes de temperaturas como la sopa caliente de maíz con perlas heladas de gazpacho de aguacate.

Localidad 29400 Ronda (Málaga) **Dirección** José Aparicio, 1 ✆ 952190291
E-mail tragabuches@tragabuches.com

Tragabuches

2005

lo mejor de la gastronomía

Rafael García Santos

LMG

DESTINO

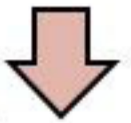
Ediciones Destino

IMPLICADOS O INVOLUCRADOS

LA COCINA NO ES MÁS QUE LA REPRESENTACIÓN EN LA MESA DE LAS ILUSIONES Y CONFLICTOS DE LA SOCIEDAD DE CADA ÉPOCA

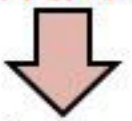
La Revolución Francesa y la ruptura con la opulenta cocina de la sociedad monárquica predecesora o Primer Paradigma Gastronómico: El nacimiento del restaurante, el chef y el crítico gastronómico

La eclosión de la alta burguesía durante la 2ª revolución industrial Segundo Paradigma Gastronómico: La Alta Cocina Clásica Francesa



El mayo de 1968 y la búsqueda de nuevas sensaciones y experiencias : Tercer Paradigma Gastronómico o Nouvelle Cuisine Francesa

El nacimiento y desarrollo de la burbuja económica española o Cuarto Paradigma Gastronómico: La Alta Cocina Española de Vanguardia



El pinchazo de la burbuja económica y la llegada de la crisis o Quinto Paradigma Gastronómico: El existencialismo gastronómico