



NESPRESSO

GASTRONOMIA ACTUAL

AÑO XXV / 4,25 € / CANARIAS 4,50 €

2 1 8

El sumiller ganador

M^a JOSÉ VÁZQUEZ ES LA NUEVA Y FLAMANTEGANADORA DE LA NARIZ DE ORO 2009

Agua fuente de vida

EXPERTOS ESCOGEN LAS MEJORES OPCIONES PARA TERMÓMETROS AL ROJO VIVO.

Cuaderno de cata

EXPERTOS ESCOGEN LAS MEJORES OPCIONES PARA TERMÓMETROS AL ROJO VIVO.



Pimientos en armonía

PRODUCTOS DE LA HUERTA FRESCOS, SANOS Y ECOLÓGICOS PARA MEJORAR LA MESA DIARIA Y HACER DISFRUTAR EL PALADAR COMO ANTAÑO.



Gastronomía Molecular / Una nueva tendencia en se aplican técnicas novedosas y presentaciones únicas y espectaculares de platos. Pero, Será esta la cocina del futuro?





Freixenet

edi tor ial

Más allá de las fronteras del dulce, salado, ácido y amargo, existe otro mundo, desconocido, innombrado, al menos en la sociedad occidental. Otros sabores vienen a enriquecer ni nuestro vocabulario palatino asegurando que podemos reconocer perfectamente al probar, por ejemplo, en un alga, su sabor a umami. o que las espinas a sardina saben a calcio. Gracias a las últimas investigaciones científicas descubrimos una

mayor riqueza de registros palatales, o de la falta de ellos. Al probar, por ejemplo, su sabor a umami. La aparición de esta nueva página web de Mania coincide con el estreno de una nueva etapa en la cual el colectivo de personas vinculadas a Acefal deseamos dar un nuevo impulso a las actividades que hemos venido llevando a cabo desde hace cinco. Mania-web quiere ser, por un lado, un escaparate para aquellos números de la revista que han salido a la luz hasta el momento presente, y, al mismo tiempo, una propuesta de futuro, aprovechando las posibilidades que nos ofrece este nuevo medio electrónico.

En el trasfondo de este proyecto que ha sido y sigue siendo Mania existe la voluntad de superar una cierta imagen de la filosofía, artificialmente restrictiva y especializante, en beneficio de una concepción integradora, sensible al amplio abanico de experiencias en las que se manifiesta la creatividad humana.

La aparición de esta nueva página web de Mania coincide

personas vinculadas a Acefal deseamos dar un nuevo impulso a las actividades que hemos venido llevando a cabo desde hace cinco años.

Mania-web quiere ser, por un lado, un escaparate para aquellos números de la revista que han salido a la luz hasta el momento presente, y, al mismo tiempo, una propuesta de futuro, aprovechando las posibilidades que nos ofrece este nuevo medio electrónico.

En el trasfondo de este proyecto que ha sido y sigue siendo Mania existe la voluntad de superar una cierta imagen de la filosofía, artificialmente restrictiva y especializante, en beneficio de una concepción integradora, sensible al amplio abanico de experiencias en las que se manifiesta la creatividad humana.

Mania-web quiere ser, por un lado, un escaparate para aquellos números de la revista que han salido a la luz hasta el momento presente, y, al mismo tiempo, una propuesta de futuro, aprovechando las posibilidades que nos ofrece este nuevo medio electrónico.

En el trasfondo de este proyecto que ha sido y sigue siendo Mania existe la voluntad de superar una cierta imagen de la filosofía, artificialmente restrictiva y especializante, en beneficio de una concepción integradora, sensible al amplio abanico de experiencias en las que se manifiesta la creatividad humana. En el trasfondo de este proyecto que ha sido y sigue siendo Mania existe la voluntad de superar una cierta imagen de la filosofía, artificialmente restrictiva y especializante, en beneficio de una concepción integradora, sensible al amplio abanico de experiencias en las que se manifiesta.

un escaparate para aquellos números de la revista que han salido a la luz hasta el momento presente, y, al mismo tiempo, una propuesta de futuro, aprovechando las posibilidades que nos ofrece este nuevo medio electrónico. En el trasfondo de este proyecto que ha sido y sigue siendo Mania existe la voluntad de superar.

Más allá
de la
alimentación

nº

128

AÑO 2009

3 PICOTEO

5 GASTRONOMÍA MOLECULAR



Una nueva tendencia donde se aplican técnicas novedosas y presentaciones únicas y espectaculares de platos. Pero, será esta la cocina del futuro?. Nos acostumbraremos a comer pequeñas porciones, sabrosas pero muy pequeñas y elaboradas porciones de comida?

24 AGUA FUENTE DE VIDA

Nuestros expertos escogen las mejores opciones para termómetros al rojo. Frescura y jovialidad.

28 EL SUMILLER

M^a Jose Vázquez, sumiller del restaurante Guggenheim (Bilbao), es la ganadora de la Nariz de Oro 2009. En este encuentro desvela cómo llegar a lo más alto.



29 PIEMIENTOS EN ARMONIA

Productos de la huerta frescos, sanos y ecológicos para mejorar la mesa diaria.

28 Sergio Arola

“La dieta mediterránea ayuda a conservar la biodiversidad y el mundo rural”



33 ESCAPADAS

Ecológicas al cien por cien, desde Turín y su lado más “slow”, hasta la alta cocina silvestre Danesa.

36 CUADERNO DE CATA

Rejuvenece gracias a una selección de frescos vinos verdes portugueses, a los que acompañan de una propuesta nacional de blancos, rosados para aliviar el calor.



*En el Día de la Hispanidad,
hay algo que nos une y nos llena de orgullo.*



Jamón de Huelva
Denominación de Origen

Orgullo Ibérico

Con la gastronomía molecular la ciencia mete cuchara en la cocina

ciencia

LAS ABUELAS HACEN MAGIA, HASTA EINSTEIN LO ADMITIRIA, PERO ANALIZAR QUÍMICAMENTE Y FÍSICAMENTE LOS INGREDIENTES DE CADA PLATO Y SU FORMA DE COMBINARLOS PUEDE SER BENEFICIOSO PARA EL PALADAR.

Como sabemos, es una nueva tendencia donde se aplican técnicas novedosas y presentaciones únicas y espectaculares de platos. Pero, será esta la cocina del futuro?. Nos acostumbraremos a comer pequeñas porciones, sabrosas pero muy pequeñas y elaboradas porciones de comida? el nitrógeno, protagonista de esta historia, ya que con el se realizan muchas elaboraciones, tendrá efectos secundarios a futuro en nuestro organismo? Tan caro y tan poco?, después de una gran comida y variedad de platos consumidos el comensal deberá de ir a otro restaurante porque simplemente no quedo satisfecho?

Presente y futuro?

Son muchas las preguntas que nos podemos hacer poniendo en duda el éxito total de esta nueva tendencia culinaria. Considero que al ser personas que siempre buscamos lo mas novedoso, exótico, diferente, bonito y llamativo, deberíamos probar así sea una vez en nuestras vidas esta comida, ya que en verdad parece ser algo espectacular e inolvidable, según me han dicho, pero hasta ahí. A mi parecer esta novedosa idea, de meter la ciencia en la cocina, no es mas que una nube pasajera de esas que no duran a en la cocina, no es mas que una nube pasajera de esas que

mucho o que simplemente atraerá a muchos turistas pues será algo novedoso para las personas que provengan de un país donde no se practique ni se vea este gran espectáculo. Por lo tanto, en conclusión, lo veo como una forma diferente de mostrar la comida, pero se debe tener en cuenta que no cubre con las necesidades de alimentación del ser humano.

Nitrógeno líquido

La criocongelación con nitrógeno líquido, es otra técnica que podemos encontrar habitualmente en algunos platos . Es un sistema de congelación de tejidos animales y vegetales, que mejora las texturas y el grado de hidratación de los alimentos. Algunas preparaciones de este tipo son las sopas heladas, las texturas en el aceite de oliva, las espumas y la solidificación de capas finas de materias grasas, como si fuera un baño sobre el plato. Para culminar la experiencia, nada mejor que la roca de chocolate, de imponente aspecto, que se deshace rápidamente en el paladar y deja una sensación de frescura. Tal vez sea el postre que mejor sintetiza las técnicas de la cocina molecular. Para culminar la experiencia, nada mejor que la roca de chocolate, Para culminar la experiencia, nada mejor que la roca de chocolate,

La ciencia se metió en la cocina

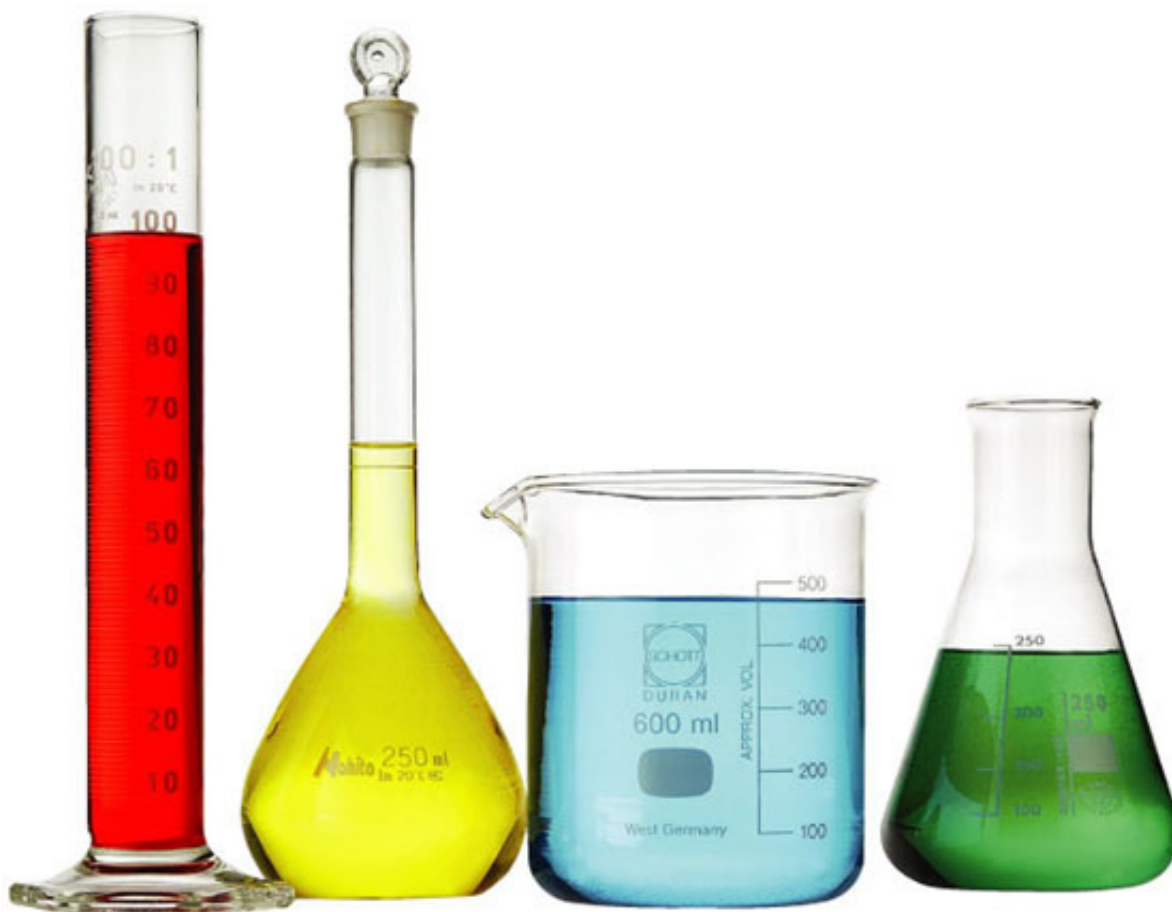
Ahora cocinar no es solo una cuestión de comer, ni un arte, ahora la ciencia se une a la cocina creando la gastronomía molecular, la cual logra nuevos platos con nuevos sabores y una mayor calidad, donde las ollas y cucharas tradicionales, usadas desde siempre, son reemplazadas por tubos de ensayo, termómetros y sifones de nitrógeno. Desde que el hombre descubrió el fuego mostró gran interés y curiosidad por la cocción de la comida agregando especias y técnicas para lograr diferentes sabores con los cuales tiende a evolucionar en búsqueda de nuevos platos que sacien su necesidad del buen gusto. Así nace la gastronomía molecular, como búsqueda de algo diferente y algo nuevo, se muestra como una disciplina científica que promete ampliar los horizontes del clásico mundo de ollas y sartenes. "Este es un momento en la historia de la cocina en el que ya no basta con hablar de creatividad, sino que esa palabra debe ir acompañada por otra: investigación", le comenta a Clarín, desde Barcelona, el chef Ferran Adria, uno de los que aplica esa disciplina en su restaurante El Bulli. le comenta a Clarín, desde Barcelona, el chef Ferran Adria, uno de los que aplica esa disciplina en su restaurante El Bulli.

Esta nueva tendencia surge a partir del pensamiento de unos científicos que se plantearon y se propusieron en entender el qué es lo que realmente pasaba dentro de los alimentos cuando estaban dentro de nuestras ollas, batidoras, hornos y heladeras.

Como uno de los ejemplos de esta nueva técnica tenemos a Pino Maffeo, chef de un restaurante en Boston, quien utiliza un sifón para darle un toque de nitrógeno a sus platos, lo que hace que logre convertir una sopa en algo con tal dureza como la cáscara de un huevo.

Otro de los ejemplos que podemos ver es con la carne asada. Al sacarla, ya cocida, del horno, tiende a secarse y a perder su sabor y tono, entonces un cocinero molecular puede utilizar una jeringa para inyectarle la dosis exacta de agua para evitar este "deterioro".

Lo que hace esta gastronomía molecular es ampliar fronteras, busca nuevos sabores y texturas combinando la ciencia con la cocina, a pesar que desde siempre ha sido así, logrando nuevas técnicas novedosas que llaman la atención de muchos cocineros en el mundo de la gastronomía. ■



picoteo



ALIMENTARIA 2010

Alimentaria es el Salón Internacional de Alimentación y Bebidas más importante de España y uno de los principales en el ámbito internacional. Su decimoctava edición tendrá lugar del 22 al 26 de marzo de 2010 en Fira de Barcelona. El salón mostrará las últimas novedades de la industria alimentaria internacional, los canales de distribución y los gustos de los consumidores. Alimentaria 2010 espera congrega 5.000 empresas líderes en la fabricación y distribución de alimentos y bebidas de las principales marcas, a la espera de la participación de cerca de 150.000 compradores profesionales procedentes de más de 155 países.

GRANDES CAFES NESPRESSO

Nespresso elige muy cuidadosamente los países productores que suministran el café y que entran en la composición de sus mezclas (blends). Repartidos en varios continentes, estos países productores son: Brasil, Colombia, Costa Rica, Guatemala, Togo, Kenia y Etiopía. A esta lista, se añaden cada año diferentes orígenes que nuestros Expertos descubren en el transcurso de sus búsquedas para ofrecerle los mejores Grandes Cafés del planeta. Son los cafés de las variedades "Special Club" o "Limited Edition" que se escogen en función del año de cosecha o de la personalidad sorprendente de su aroma.

AUTÉNTICO RON DE CARIBE

Es un aguardiente producto de la melaza de la caña de azúcar fermentada que luego de su destilación es añejado en barriles de madera de roble no chamuscada, decolorizado, filtrado, y suplementado con jarabes que le dan el color. En algunas ocasiones se añaden aromas de frutas. Después se añeja durante varios años. Se elabora en todos los países bañados por el Mar Caribe, y las islas antillanas principalmente. El producto obtenido en la destilería resulta incoloro. Si se le añade caramelo, adquiere una tonalidad ámbar característica. Se envejece en toneles de madera de roble, y existen numerosos tipos de ron.

UNA PAREJA IRREPETIBLE

Para regalar o por puro disfrute hedonista, Bodegas Arrayán presenta Arrayán Merlot y Arrayán Cabernet Sauvignon en un único pack a un precio asequible para tiempos difíciles, 28€. Esta nueva presentación permite a los no iniciados adentrarse en el mundo de las distintas variedades de uva, y a los expertos disfrutar de la franqueza de unos vinos hechos en el viñedo. Arrayán Merlot 2005 se caracteriza por su color rojo picota, finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso, con notas tostadas. Arrayán Cabernet Sauvignon 2005 ofrece un color cereza profundo y elegante estructura, es perfume de grosellas con notas de madera.



GRAN FINAL DE LA NARIZ DE ORO 2009 GANADORA: MARÍA JOSÉ VÁQUEZ

Más de 80 sumilleres han competido este fin de semana en Madrid para ver quien de ellos tiene "La Nariz de Oro 2009".

Al final, la sumiller bilbaína María José Vázquez del Restaurante Guggenheim, ha demostrado ser la poseedora de "La Nariz de Oro 2009". Una competición que premia a aquel sumiller capaz de identificar un vino en una copa negra, guiado tan solo por su olfato.

Después de cinco semifinales celebradas, desde el mes de noviembre de 2008 en Andalucía, Euskadi, Comunidad Valenciana, Madrid y Cataluña y por las que han pasado en total 400 profesionales, 80 sumilleres han llegado a Madrid para competir en la final "Nariz de Oro 2009".

Esta final está compuesta por dos exámenes previos y tras esta selección sólo los mejores llegaron a "La Gran Final de la Nariz de Oro 2009": Conrado López (Mesón Conrado, en Segovia); Sergio Gómez (Restaurante Las Delicias de Francia, en Barcelona); Yolanda Villegas (Viblioteca Tast i Vins, de Barcelona); Mario López (Grupo Collados, en San Javier, Murcia); Antonio Albiol (Vinoteca Divins, en Barcelona) y la ganadora, María José Vázquez (Restaurante Guggenheim, de Bilbao).

Después de situarles en un estrado en la mitad de la sala y servirles cinco copas de vino negras, que debían identificar llevándoselas solo a la nariz.

Alimentaria 2010

Salón Internacional de la
Alimentación y Bebidas

Barcelona 22 - 26 Marzo
Fira de Barcelona - Gran Vía

www.alimentaria-bcn.com



Alimentaria  Exhibitions

FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE