
Alumna: Sara Eslava

Tutora: Lourdes Gubert

Una pinzellada molecular a la cuina tradicional

Presentació

El meu treball porta el títol «Una pinzellada molecular a la cuina tradicional» perquè es basa en el desenvolupament i l'adaptació de receptes de plats tradicionals catalans a la cuina molecular. Escollir el tema del treball no va ser fàcil; de fet, la meua idea inicial era investigar els processos fisicoquímics que tenen lloc en les nostres cuines a l'hora de preparar un plat. Durant la recerca d'informació sobre aquest tema, em vaig trobar amb un concepte que per mi era desconegut: la *cuina molecular*, de manera que vaig decidir llegir i investigar en què consistia. Aquesta cuina es caracteritza per sotmetre els aliments o els ingredients que componen un determinat plat a processos capaços de transformar-los de manera innovadora, canviant-los les formes i les textures, però sempre mantenint el seu sabor original. Això és possible gràcies a les noves tècniques, productes i eines que engloba. Va ser en aquest moment que se'm va ocórrer una idea inicial sobre el meu possible treball de recerca: Com es podria aplicar la cuina molecular a plats catalans tradicionals que s'han cuinat durant anys de la mateixa manera? Podria la cuina molecular fer un canvi i proporcionar-nos una versió diferent d'aquests plats catalans? Els agradarien a les persones aquests tipus de canvis? O preferirien conservar el que és tradicional, el que ja coneixen?



Sava Ebova

L'objectiu principal del meu treball era respondre la pregunta: «Podria la cuina molecular arribar a ser un substitut de la cuina tradicional?»; i, partint d'aquí, em vaig plantejar els objectius generals següents:

- Determinar el coneixement de la població de Palamós sobre la cuina molecular i les tècniques que engloba.
- Determinar l'acceptació per part de la població de Palamós de l'aplicació de la cuina molecular per modificar plats tradicionals.
- Determinar si la població de Palamós prefereix la cuina molecular o la cuina tradicional.
- Determinar si les cuines casolanes estan preparades per dur a terme les tècniques moleculars.
- Determinar si per dificultat, preus i materials la cuina molecular és igual d'òptima que la cuina tradicional.

Un cop marcats els objectius generals em vaig plantejar cinc hipòtesis diferents, que esmentaré més endavant.

Aconseguir complir tots els objectius no va ser una tasca fàcil, ja que sempre sorgien complicacions que m'obligaven a prendre un camí diferent al que m'havia plantejat inicialment.

Metodologia

Per a la part teòrica, vaig fer una àmplia recerca i selecció d'informació que em permetés desenvolupar correctament els continguts necessaris per dur a terme la part pràctica del treball.

La part pràctica la vaig dividir en tres parts experimentals:

- Per començar, vaig fer una enquesta per determinar el grau de coneixement que tenia la població de Palamós sobre la cuina molecular i quina era la seva opinió sobre aquesta cuina.
 - La segona part del treball consistia a dissenyar i preparar plats tradicionals a partir de la cuina molecular. Tot i que els sis plats que constituïen el menú són molt reconeguts, no vaig trobar receptes per preparar-los molecularment, de manera que els vaig preparar quasi tots partint de zero. Primer, vaig fer un disseny inicial del plat, en el qual s'indicaven les presentacions i textures que volia donar-li. Després vaig fer una extensa recerca sobre com obtenir les textures i les formes desitjades, i vaig crear una recepta per a cada plat. Per fer-la vaig realitzar una comparació entre diferents receptes d'altres plats i en vaig extreure els punts en comú. Per comprovar que aquesta recepta era efectiva, vaig cuinar tots els plats fins a aconseguir un resultat que fos el més semblant possible al disseny inicial, de manera que vaig fer diversos intents fins a complir el meu objectiu. Per altra banda, també vaig cuinar els plats a partir de la recepta original per poder fer una comparació entre
-



Pa amb tomàquet molecular. Font: pròpia.

les dues cuines. Per tal d'exposar els resultats obtinguts, tant en els procediments tradicionals com en els moleculars, vaig fotografiar els plats en un petit estudi que vaig construir a casa amb la intenció d'obtenir un tipus de fotografia gastronòmica.

- La tercera part del treball consistia en una degustació dels plats preparats. Tenint en compte les diferents mesures de seguretat imposades per la situació sanitària, la vaig fer de la manera següent: vaig fer dos grups d'estudi, el primer grup va fer la degustació al migdia i el segon a la tarda. Un cop finalitzades les degustacions els vaig enviar 7 enquestes diferents, una per a cada plat, en les quals havien de valorar la seva textura i presentació i fer una valoració general dels plats. En l'última enquesta havien de marcar si preferien el plat preparat amb el mètode molecular o bé amb el mètode tradicional.

Estructura del treball

El treball està dividit, principalment, en un marc teòric, basat en la recerca d'informació del tema escollit, i un marc pràctic, on es realitza la recerca pròpiament dita i s'obtenen conclusions.

El marc teòric està dividit en tres capítols diferents. En el primer capítol explico la dieta mediterrània, que és el tipus de gastronomia que trobem a Catalunya. A més, exposo els sis plats tradicionals escollits i la seva preparació tradicional. Per acabar, presento cuiners representatius catalans. En el segon capítol explico la importància que tenen els sentits a l'hora de menjar, la manera com funcionen i les diferents tasques que duen a terme. Finalment, en el tercer capítol, que és la part central de

cos teòric, introdueixo i explico què és la cuina molecular. Explico l'aparició d'aquesta cuina i exposo les tècniques i productes que engloba. Per acabar, reservo un apartat per presentar el cuiner català Ferran Adrià, que fou el qui va donar popularitat a aquesta cuina.

El marc pràctic està estructurat en quatre capítols diferents. El primer capítol es basa en l'enquesta realitzada, on exposo les respostes de cada pregunta, amb el suport visual de gràfics i taules. A més, hi ha una petita discussió sobre els resultats obtinguts en cada pregunta, i una anàlisi de dades on es mostren els càlculs fets per obtenir uns percentatges concrets. El segon capítol se centra en la preparació dels plats amb incorporacions moleculars. En aquesta part explico quines modificacions s'han fet als plats i els procediments que s'han seguit. Exposo les complicacions sorgides i faig observacions sobre possibles millores a fer. A més, es pot fer un seguiment de l'evolució de les receptes a mesura que es feien els plats, ja que explico tots els intents realitzats. A continuació faig una comparació entre els materials i productes utilitzats en les preparacions moleculars i els utilitzats en les preparacions tradicionals, per poder fer una comparació de preus. Aquesta comparació entre cuina tradicional i cuina molecular també la faig sobre les dificultats sorgides. Per acabar, hi ha una petita conclusió de cada plat. El tercer capítol tracta de la degustació feta, i els resultats obtinguts a partir del suport visual de les taules.

Conclusions

A l'inici del treball em vaig plantejar cinc hipòtesis diferents, que segons la seva afirmació o negació em permetrien respondre la meua pregunta inicial, de manera que en les conclusions s'afirmen o es neguen les diferents hipòtesis a partir de les dades obtingudes durant el desenvolupament del treball.

- La primera hipòtesi del treball («Pot ser que la gent de Palamós tingui coneixements sobre la cuina molecular») no s'ha verificat, ja que el grau de desconeixement és del 58,55 % mentre que el de coneixement és del 41,45 %.
 - Tenint en compte els resultats obtinguts tant en l'enquesta de la pràctica 1 com en la degustació s'arriba a determinar que la segona hipòtesi («Pot ser que la població de Palamós mostri una bona resposta davant la modificació de les textures i presentacions dels plats tradicionals a través de la cuina molecular») s'afirma, ja que el percentatge de resposta positiva és del 77,21 % i que el de resposta negativa és del 22,79 %.
 - A partir de la valoració dels resultats obtinguts en l'enquesta i la degustació es conclou que la tercera hipòtesi del treball («Pot ser que la població de Palamós mostri una bona resposta davant l'aplicació d'aquesta cuina innovadora, però així i tot prefereixi les presentacions i textures de la cuina clàssica») es confirma, ja que el grau de preferència per la cuina tradicional és del 54,8 %, mentre que prefereix la cuina molecular un 45,2 %.
-

-
- Després de dos mesos dins la cuina, i d'estar en contacte directe amb la cuina molecular, a partir de la comparació dels diferents procediments i l'observació dels resultats obtinguts es pot determinar que la quarta hipòtesi («Pot ser que les cuines casolanes no estiguin preparades per dur a terme les tècniques de la cuina molecular») es confirma, ja que la major part del material necessari no el trobem en les cuines de casa i tampoc no es poden substituir per altres elements que sí que es trobin en la majoria de cuines. Per aconseguir fer els plats molecularment s'han hagut de comprar tots els productes i materials necessaris, en cas contrari no s'haurien pogut fer els plats.
 - Finalment, partir de l'observació duta a terme durant la segona part experimental, s'aconsegueix fer una comparació, a partir de la qual s'arriba a determinar que la cuina molecular és molt més cara de fer que la cuina tradicional, i que el seu nivell de dificultat és molt alt en comparació amb el de la cuina clàssica, ja que durant els processos d'elaboració molecular sorgeixen moltes complicacions que no apareixen durant els procediments tradicionals. De manera que l'última hipòtesi del treball («Pot ser que la cuina molecular no sigui igual d'òptima que la cuina tradicional, ja que potser és més cara i més difícil de fer») es confirma, ja que és més complicada de fer i requereix molt de temps, i una inversió de diners més gran, i consegüentment s'obté menys producte com a resultat, és a dir, que per fer un plat molecular es necessiten el doble d'ingredients que per fer el mateix plat de la manera tradicional. Després de quasi un any de recerca, un cop confirmades les hipòtesis plantejades i assolits els objectius proposats, vaig poder respondre la pregunta plantejada inicialment: «Podria la cuina molecular arribar a substituir la cuina tradicional?», i determinar que la cuina molecular no podria arribar a substituir la cuina tradicional.

Bibliografia web

— A la carta, 2018. <<https://www.rtve.es/alacarta/videos/imprescindibles/imprescindibles-sinfonia-estrellas-carme-ruscalleda/4805219/>> — Adrià, A.; Adrià, F. <<http://www.albertyferranadria.com>> — <<https://aprendeconmireia.com>> — <<https://www.alambique.com>> — <<https://canalcocina.es>> — <<https://www.amazon.es/Cocina-molecular-Eduardo-Casalins-ebook/dp/B00BWSCYY>> — <<https://ceramica.fandom.com/wiki/Gelificaci%C3%B3n>> — <<https://www.ucm.es>> — <<https://www.youtube.com/watch?v=pwMfGzGagAw>> — <<https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista.html>> — <<https://www.youtube.com/watch?v=kMmtp140cAg>> — <<https://cooks-torming.com/2017/tecnica-de-esferificacion>> — <<http://cristinacuastumal.blogspot.com/2014/10/emulsificacion-una-emulsion-es-la-union>> — <<http://unabiologiaenlacocina.wordpress.com/2017/10/11/ciencia-en-la-cocina-a-lo-ferran-adria-las-espumas-y-aires-comestibles/>> — El Celler de Can Roca. <<https://cellercanroca.com/ca/el-celler-de-can-roca/>> — <<https://elbullifoundation.com/biografia-ferran-adria/>>
