

Estás en: [Ocio](#) > [Gastronomía](#) > [Noticias](#)

Noticias | Gastronomía

"Los elementos del entorno son los que determinan una buena cocina"

Pere Castells, investigador gastronómico y científico - Licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Barcelona, su ciudad natal, su nombre va ligado a El Bulli, el restaurante de Ferrà Adrià

04:30

g. rodas. palma Pere Castells, el químico de El Bulli, el famoso restaurante que dirige Ferrà Adrià y que cerrará a finales de mes para volver a abrir en 2014, destapó ayer sus esencias en el CaixaFòrum de Palma, donde pronunció una conferencia que, organizada por el Instituto de Física Interdisciplinar y Sistemas Complejos, se centró en la actual revolución culinaria.

Reconoce Castells que primero fue la Química –se licenció por la Universidad de Barcelona– y luego apareció su auténtica "pasión", la cocina. En cualquier caso aclara ser "científico por formación antes que cocinero", un oficio que va ligado a la "habilidad, la sabiduría y la creación de nuevos conceptos", expresa. En 2003 entró en el equipo de investigación del Bullitaller y un año después se situaba al frente del departamento de investigación gastronómica y científica de la Fundació Alicia (Alimentació i Ciència), centro dedicado a la innovación tecnológica en la cocina y a la difusión del patrimonio agroalimentario, en estrecha colaboración con el establecimiento de Ferrà Adrià, "un trabajador nato que domina la cocina como pocos".

"Adrià es un innovador, un creador, alguien único. Si se hubiera dedicado a la pintura o la arquitectura, también habría sido un grande. Ha revolucionado la cocina, ha intervenido en el lenguaje culinario, en las combinaciones, y lo más importante, ha tenido la visión de relacionar la cocina con la ciencia, el arte o la economía de modo ejemplar", valora el científico.

Para Castells, El Bulli es un lugar para "experimental", un restaurante que guarda similitudes con "la alta pasarela o un box de Fórmula 1". Comer en una de sus mesas es "una experiencia para llorar, algo superior", y al alcance de unos pocos privilegiados (precio medio por persona, 320 euros). "Es como escuchar a Pavarotti a corta distancia o ver al Barça en directo", asegura.

El científico catalán afirma que "la cocina es una técnica para el 99 por ciento y un arte para el resto". Sobra decir donde incluye a Adrià. Aunque muchos le asocian con la denominada gastronomía molecular, "la explicación científica de fenómenos culinarios", apunta, Castells se desmarca de él para adscribirse al movimiento en que la ciencia funciona como apoyo de la cocina, "como una herramienta más".

En su quehacer diario trabaja en grupos que incluyen a cocineros y científicos, todos volcados en la investigación. "La reproducción de un proceso culinario, hasta mil veces, nos ayuda mucho", afirma. "De lo que se trata es de no modificar los productos, que no pierdan su esencia", añade. En su opinión, un buen plato lo puede lograr cualquiera, basta con "saber combinar diferentes elementos arraigados con el territorio. Son los elementos del entorno los que determinan la buena cocina", subraya.

Castells prefiere hablar de creatividad antes que de perfección, "aunque hay chefs que aseguran que ésta sí existe". Dispuesto a predecir se imagina un siglo XXII marcado por "la seguridad y alejado del fuego directo", con la introducción de nuevos cultivos y productos.

Su gran obsesión es la de "intentar que la gente coma mejor" y en este sentido asegura que "cada vez comemos mejor. Antes, hace 50 años, se comía muy mal, con muy poca seguridad alimentaria. Muchos morían. Yo mismo padecí de tifus. Hoy en día la seguridad es total, hay más controles y desde el punto de vista gustativo los productos son excelentes". Lo que sucede es que "tenemos idealizada la comida de nuestros abuelos, pero te aseguro que la paella de mi madre era más mala que la que hacemos ahora".

Para acabar, un consejo: comer siempre acompañado, porque "hacerlo solo es muy desagradable, aunque comas algo espectacular"; y una confesión: "Solo llegar a Palma he comprado una ensaimada, que para mí es una obsesión. Quizá un día me atreva con un mousse de sobrasada".



Pere Castells, ayer en el CaixaFòrum de Palma. guillem bosch

Últimas Noticias