

<http://www.elcordillerano.com.ar/>

## **GASTRONOMÍA MOLECULAR: NUEVA CIENCIA DE OLLAS Y SARTENES ( Daniel Lorenzo)**

Cuando la cocina se transforma en un laboratorio y el delantal en un guardapolvo

El Centro Atómico Bariloche, los magníficos restaurantes de la ciudad y nuestra escuela de gastronomía están más cerca de lo que creíamos. Una nueva tendencia culinaria, la gastronomía molecular, bucea a fondo en el fenómeno científico de la cocina. Viene de Europa y ya se extiende en todo el país. Poco ha de faltarle para hacer pie en Bariloche, polo científico tecnológico argentino.



Mariana Koppmann, Juan Pablo Lugo y Silvia Grünbaum indagan en la ciencia de los sabores

Este fin de semana el Hospital de Clínicas José de San Martín de Buenos Aires será sede de un encuentro singular.

Lo organiza el Instituto de Química y Metabolismo del Fármaco, y el Laboratorio de Investigaciones Sensoriales, ambos del CONICET.

Es dirigido a profesionales y estudiantes interesados en los aspectos químicos, biológicos, sensoriales y tecnológicos... del sabor.

¡Es un congreso de cocina! Ni más ni menos: "Un enfoque multidisciplinario para el análisis del sabor".

Entre otros tópicos, el encuentro versará sobre las técnicas psicofísicas para evaluar el sabor, la preservación de la calabacita criolla, el análisis sensorial del mate y la química que encierra el sabor del café.

Al suplemento "Sobre Gustos" la invitación llegó de la mano de los amigos de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular.

¿Y qué es esto tan raro? Pues una nueva tendencia en materia de cocina, que justamente combina ciencia y artes culinarias.

Ellos mismos definen a la gastronomía molecular como "la exploración científica de las transformaciones y fenómenos culinarios".

El objetivo de esta disciplina es entender qué es lo que realmente sucede "dentro" de los alimentos en nuestras ollas, batidoras, hornos y heladeras.

La Asociación organiza talleres experimentales entre cocineros y científicos, encuentros y seminarios que exploran entre otros temas la relación entre la gastronomía y la ciencia, el arte, la antropología; el uso de tecnologías científicas no tradicionales en la cocina, la transferencia de productos de la industria a la cocina tradicional, el análisis sensorial y la exaltación de los sabores como así también el uso de la gastronomía como recurso didáctico para la enseñanza de la ciencia.

"La filosofía de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular es transformarse en 'el' espacio de encuentro entre la ciencia y la gastronomía", expresan.

La entidad surgió en diciembre de 2004 y se presentó a la comunidad el 27 de abril del 2005. Está formada por diez miembros, y la comisión directiva por tres de ellos: Mariana Koppmann (presidenta), Silvia Grünbaum (secretaria) y Juan Pablo Lugo (tesorero). En el año 2006 se abrirá la inscripción a socios.

Mariana Koppmann es bioquímica, consultora de Seguridad e Higiene de Alimentos, y coordinadora de las áreas de Seguridad e Higiene y de Química Culinaria en el IAG.

Juan Pablo Lugo inició sus estudios universitarios en la UBA en la Licenciatura de Física y luego decidió emprender sus estudios de Pastelería en IBAHRS. Se desempeñó profesionalmente en diversos hoteles y restaurantes. En la actualidad es Coordinador y docente del área de Pastelería en el IAG. Es docente junto a Mariana Koppmann de "Química en la Pastelería".

Silvia Grünbaum trabajó 16 años como bióloga molecular en el área médica en diagnóstico e investigación. En agosto de 2004 terminó la carrera de cocinera en el IAG y desde abril del 2004 tiene, junto a tres cocineros, un emprendimiento de catering gourmet.

De la Asociación es Miembro Honorario Hervé This, fundador del movimiento en el mundo.



Los fundadores de la Asociación Mariana Koppmann, Juan Pablo Lugo y Silvia Grünbaum junto al emblema

### Precisando

A la hora de las definiciones, precisan que la gastronomía molecular no es un "tipo de gastronomía".

"Surge como disciplina hace aproximadamente 20 años, cuando el físico de la Universidad de Oxford Nicholas Kurti y el profesor de química Hervé This, de Francia, la definen como la exploración científica de las transformaciones y los fenómenos culinarios".

"El objetivo de esta disciplina es entender qué es lo que realmente sucede dentro de los alimentos en nuestras ollas, batidoras, hornos y heladeras. Esto quiere decir que cualquier cocinero (no importando su especialidad) puede hacer gastronomía molecular porque lo que estará haciendo será utilizar las descripciones que le aporta la ciencia para desarrollar sus nuevos platos o mejorar su técnica culinaria".

"En cuanto a la aceptación que esta disciplina está teniendo en nuestro país, ya tenemos una base de datos de 650 personas interesadas en el tema (de todo Latinoamérica, España, Italia, Portugal, Francia, entre otros, y provienen de diversas áreas: científicos, cocineros, educadores, gente de la industria alimentaria, artistas, historiadores, público en general, etc.) y los seminarios que hemos organizado han tenido concurrencia completa".

Esta gastronomía llega a aquellos restaurantes cuyos cocineros se han acercado a la gastronomía molecular y han utilizado los conocimientos de alguna manera.

"Además de estar motivados por el conocimiento de las bases físicas, químicas y sensoriales de los fenómenos gastronómicos; estamos especialmente interesados en colaborar en la construcción de un lenguaje que acerque a la ciencia y a la gastronomía en beneficio de ambas", definen.

### Para saber más

La Asociación Argentina de Gastronomía Molecular tiene una página web en construcción ([www.gastronomiamolecular.com](http://www.gastronomiamolecular.com)) y una dirección de correo electrónico para consultas ([asociacion@gastronomiamolecular.com](mailto:asociacion@gastronomiamolecular.com)). Además, su teléfono es (011) 48320161.

Y recomiendan la siguiente bibliografía:

- Barham, Peter. La cocina y la ciencia. Editorial Acribia
- This, Hervé. Los Secretos de los pucheros. Editorial Acribia
- Pablo Schwarzbaum, Diego Golombek. El cocinero científico Universidad Nacional de Quilmes y Siglo XXI editores.

---

Mariana Koppmann, Silvia Grünbaum y Juan Pablo Lugo  
[www.gastronomiamolecular.com](http://www.gastronomiamolecular.com)  
[asociacion@gastronomiamolecular.com](mailto:asociacion@gastronomiamolecular.com)  
(005411)48320161