

# Regata y Cocina

(1) Una alianza de ciencia, cocina y deporte de élite ha permitido que un proyecto de alimentación del futuro navegue a toda vela.

Los regatistas de la Barcelona World Race han probado en versión liofilizada<sup>1)</sup> seis platos elaborados en dos de los mejores restaurantes del mundo, El Celler de Can Roca y Les Cols. Gastronomía de alto nivel servida en un sobre.



(2) Patatas en salsa y aceite de eucalipto,

arroz con calamar, gachas de trigo sarraceno, arroz con leche, *hummus* con atún con pimiento rojo y salmorejo. Todo para mezclar a bordo con agua caliente o fría (los tres últimos platos). El hecho de poder mezclar los ingredientes en frío es una de las novedades del proyecto, ya que los alimentos liofilizados (a los que se extrae la parte húmeda tras un proceso de descongelación y vacío) que se utilizan habitualmente precisan agua caliente, explica Pere Castells. Castells es responsable de la Unidad de Investigación de Ciencia y Cocina en el Campus de la Alimentación de la Universidad de Barcelona, donde se encarga de la Bullipedia<sup>2)</sup>, y que ha coordinado con la nutricionista Vicky Pons un curso de gastronomía y alimento de alto rendimiento.

(3) Esta comida para condiciones extremas ha sido impulsada por la Fundació Navegació Oceànica Barcelona (FNOB) y se volverá a utilizar en la próxima edición de esta vuelta al mundo a vela. “Lo que los regatistas nos transmitían es que querían productos frescos, porque todo lo que encontraban en el mercado eran productos guisados, que al final te cansan porque tienen todos un sabor muy parecido. En cambio, no había nada de lo que llamamos dieta mediterránea”, comenta Castells.

(4) “Como están en situaciones extremas de cansancio y frío, es una alegría comer algo caliente, algo confortable, en un ambiente que no lo es”, dice Pere Planagumà, jefe de cocina de Les Cols. “Partimos de elaboraciones tradicionales en el menú del restaurante. El plato mantiene el sabor y sus propiedades”.

35, un requisito indispensable era la potencia energética, pero también se ha jugado con las texturas. Castells ve esta opción de los liofilizados como “algo con futuro”, para excursionistas o viajeros que transporten de forma ligera “alimentos ricos y saludables”. Y es una forma de “mantener alta la ola de innovación gastronómica española”.

*adaptado de: El País, 11-04-2015*

noot 1 liofilizar = vriesdrogen

noot 2 la Bullipedia = een databank voor gastronomische kennis ontwikkeld door Ferran Adrià, een wereldberoemde Catalaanse chef-kok