



# Arzak, una lección de proporción y perspectiva

Algunas claves para la armonía culinaria

TONI MASSANES 20/10/2019 07:26 Actualizado a 23/10/2019 13:57



Juan Mari Arzak y su hija Elena Arzak (Planeta Gastro)

Estaremos de acuerdo en que, si hay una regla de oro en la crítica, la crónica y hasta la opinión gastronómica, esta es no hablar nunca de nada que no se haya probado. Lógicamente, el paladar debe ser, siempre, la última instancia judicial para dilucidar qué vale o no la pena. La experiencia gustativa representa la prueba del nueve de la razón gourmet. Pues bien, hoy les pido un poco de confianza porque me voy a saltar esa regla. Hoy voy a glosar un plato, un postre de hecho, del que me enamoré la semana pasada en el restaurante Arzak sin ni siquiera llegarlo a catar.

Permítame introducir el contexto. En la Fundación Alicia, el laboratorio de comida responsable donde trabajo, desarrollamos actualmente diferentes proyectos de investigación relacionados con las combinaciones culinarias. Sabemos que, lo que define la cocina como estrategia alimentaria diferencial del ser humano es **que nuestra especie suele transformar y combinar los recursos alimentarios que están a su alcance antes de ingerirlos**. Consecuentemente, la tecnología culinaria ha intentado afinar cada vez más no sólo los procesos de transformación -tipos de corte, técnicas y temperaturas de cocción, control de la fermentación, formas de presentación, etc.- incluso se ha atrevido a buscar lógicas que permitan predecir qué parejas de ingredientes conseguirán mejores sinergias gustativas.

“La experiencia gustativa representa la prueba del nueve de la razón gourmet. Pues bien, hoy les pido un poco de confianza porque me voy a saltar esa regla”

Algunos de estos métodos de ayuda al maridaje son prospectivos y se basan en análisis estadísticos de frecuencias a partir de gran cantidad de recetas que, por efectivas, se han popularizado (el desarrollo del big data registrará además y ordenará por geografías, edades, economías y momentos de consumo las distintas elecciones y tendencias casi en tiempo real). Otros métodos son predictivos, proponiendo por ejemplo que **dos perfiles aromáticos dominantes parecidos** predisponen a una mejor aceptación de su combinación (es decir que, si dos productos comparten determinadas moléculas aromáticas, están predeterminados a armonizar).

Estas lógicas combinatorias están especialmente de moda desde que se ha generalizado el interés por la cocina creativa. Aunque no deja de tener un punto de contradictorio que la supuesta creatividad busque basarse en herramientas y mecánicas con soluciones preestablecidas, la paradoja concuerda con esa evolución de la consideración del conocimiento culinario que parece aspirar a superar su estatus de saber tradicional debatiéndose entre el paradigma artístico y el científico, cuando lo suyo es aprovechar lo mejor de ambos mundos pero sin olvidar que, aún hoy, la parte del león continúa procediendo de la extraordinaria riqueza que representan las sabidurías patrimoniales del planeta. Que tanto el método científico como las pretensiones artísticas deben surtirse del reservorio imprescindible que conforman las herencias culturales locales y las biodiversidades con las que han coevolucionado. Al menos, así lo vemos y lo desarrollamos donde trabajo un equipo multidisciplinar de tecnólogos, biólogos, químicos, nutricionistas, ingenieros agrónomos, antropólogos, historiadores y profesionales de la cocina.

“Tanto el método científico como las pretensiones artísticas deben surtirse del reservorio imprescindible que representan las herencias culturales locales y las biodiversidades con las que han coevolucionado”

Porque de hecho las cocineras (y después los cocineros, por orden cronológico) conocen ni que sea de manera intuitiva la combinación que representa la elección de cada ingrediente que se incorpora a la elaboración de un plato. Además del olor está el sabor, el contraste final de texturas, la apariencia, la seguridad alimentaria, la carga nutricional, el significado cultural, la percepción psicológica individual... Es necesaria toda la inteligencia compleja que se desarrolla en la intuición culinaria, la capacidad de modelar mentalmente la combinación o, en términos bullinianos, el paladar mental, para predecir el resultado. Y aún así, cualquier modelo, cualquier propuesta de maridaje o receta, sobre todo si tiene realmente un carácter creativo y no se queda en una variación más sobre un mismo tema, será siempre un **puro ejercicio de especulación intelectual hasta que la experimentación real**, en la cocina y luego en el paladar demuestre su validez. Aquí sí se impone el método científico, o su precedente bíblico de ver, tocar, probar y hasta digerir para creer.

“Todos los que en algún momento nos hemos dedicado a interpretar recetas antiguas, donde están elididas las cantidades de cada ingrediente, sabemos lo difícil que es, sin esta parte de la ecuación, llegar a resultados satisfactorios”

Las cantidades y su razón pueden llegar a ser más decisivas en una receta que la naturaleza exacta de los componentes porque el universo y la vida están regidos por **relaciones proporcionales** y las matemáticas son el lenguaje que nos permite interpretarlas.

“Toni... ¡El postre de Arzak!”

“¡Voy! La proporción es tan importante que incluso se ha identificado una relación numérica en concreto que parece especialmente efectiva a la hora de ordenar diferentes aspectos de la naturaleza (el desarrollo de los ciclones tropicales, la forma de las caracolas, la disposición de los pétalos de las flores, el orden de crecimiento de las hojas...) y hasta de crear belleza artística. Se trata de la llamada secuencia de Fibonacci, descubierta hace más de 800 años por Leonardo de Pisa cuando intentaba, según dicen, calcular la productividad de la cría de los conejos, y en la que la suma de cualquier par de números seguidos da como resultado el número siguiente. A saber (0) 1 1 2 3 5 8 13 21 34 55 89 144 y así hasta el infinito. El cociente entre cada número y el anterior de esta sucesión se acerca cada vez más al llamado número phi, un número de los llamados irracionales que llamado 1,6180339 y no acaba nunca, que resulta de la división de a partido por b cuando se cumple la siguiente ecuación  $(a + b) / a = a / b$

y que por cierto ya describieron los pitagóricos en el mundo antiguo...”

“TONI!!!!!!”

“Perdón. La cosa es que a esta proporción se la llama la **proporción aurea** porque se acepta que las formas que la respetan son especialmente armoniosas, sea en la pintura, la arquitectura, incluso en la música... Pues bien, siguiendo este principio, en Arzak han creado un postre de chocolate, café y avellanas que pretende guardar esta proporción y la presentan como un rectángulo vertical cuyos lados también cumplen esta divina geometría aurea.

“En Arzak han creado un postre de chocolate, café y avellanas que pretende guardar esta proporción y la presentan como un rectángulo vertical cuyos lados también cumplen esta divina geometría aurea”

Me emociona este postre porque ya saben que me entusiasman las ideas, creo que ellas son la auténtica base de la creatividad y su valor. Y claro, sin olvidar nunca que lo más importante del comer es alimentarnos, **me encanta la comida para pensar**, la dimensión intelectual que conecta la cocina con el arte conceptual.

Y pensando, pensando, este homenaje culinario a la proporción desarrollado en una cocina liderada por una mujer me lleva a considerar el aspecto para mí más relevante en la reciente edición de San Sebastián Gastronomika 2019 que fue la que me llevó a Donostia. La normalidad con la que se vivió esta edición de **un congreso tan importante dirigido por una mujer** y en la que se presentó a una periodista gastronómica, el menú de maridaje de aguas minerales fue cocinado por una chef y su hija, se homenajeó con cocina estelar y vinos de Tenerife a una cocinera universal y varias de las mejores ponencias, de las que demostraron más potencia, inteligencia y personalidad, de las que más aportaron y captaron el interés del público fueron impartidas por mujeres.

Lo mejor fue que esta proporción de protagonista femenino no se percibió en ningún momento como cuota. **Nadie dudó ni por un momento de que cada persona que participó en el congreso lo hizo por méritos propios**. Lo extraordinario fue que, en un mundo donde aún estamos muy lejos de la proporcionalidad, este congreso fue una luz que señala el camino. La necesidad de que una buena perspectiva de género ayude a construir estructuras armónicas en todos los aspectos de la vida.

“Lo mejor fue que esta proporción de protagonismo femenino no se percibió en ningún momento como cuota”

Precisamente sobre su presencia en el mundo de la alta gastronomía y cómo es percibida por ser mujer nos compartió **unas inteligentísimas reflexiones Elena Arzak** mientras compartíamos café con ella y ese mito de la cocina creativa, la empatía y la inteligencia emocional que es el gran Juan Mari Arzak. También reflexionó Elena sobre la proporción del menú degustación entre creatividad, divertimento y elegancia y hasta sobre el número, cantidad y características de los platos que considera que deben componerlo. Justo acabábamos de saborearlo, deleitándonos con bocados como el Pan chino con ají, los abalones confitados en su concha, un bogavante excelente acompañado con filigranas de puerro y plátano, txipirones de anzeulo en su tinta tradicionales y a la vez contemporáneos o un pichón “buscando setas” en el bosque merecedor del cum laude entre otras suculencias perfectamente maridadas con dos vinos tranquilos y un espectacular espumoso Torelló de añada.

No, yo no probé el Chocolate aureo, a mí me tocó el Kurstaal. Yo y equipó acababan de presentar en su ponencia del Puro. Una enigmática y muy bien balanceada creación a partir de la ancestral técnica de las flores de sartén. El dulce basado en la proporción aurea le correspondió a mi amigo Pau y, para cuando me di cuenta, ya se lo había terminado.

No, yo no llegué a probar el postre aureo, pero Pau me dijo que estaba riquísimo. Y si él lo dice, no duden que es verdad.

Contenido patrocinado

Prepara este exquisito bocadillo cantibrasco con anchos

Diez errores que estropean tu sabroso pescado a la plancha

Los alimentos que más te hacen enferm

Cómo cocinar calamares con ajo y perejil para que queden tiernos

Así se consigue un arroz con leche cremoso

El truco para madurar (rápido) los aguacates que están muy verdes

Otras noticias

Estupeción por un 'twerking' frente a las llamas en Barcelona

Ciberseguridad: cómo trabajan los guardaespaldas de la era digital

La UMH desarrolla un sistema pionero de sujeción externa para marcapasos que minimiza riesgos e infecciones

Deliciate con una sabrosa sopa de fideos japoneses y carpaccio

Rafa Nadal y Mery Rogerelló comparten las primeras fotografías de su boda

El atleta busca en Tel Aviv su primer triunfo ya con urgencias

Normas de participación

Últimas noticias

Una atleta paralímpica belga recurre a la eutanasia para morir

DANA en Catalunya: Así ha quedado la carrera entre Les Borges Blanques y Cervià, en Lleida

Boye podrá acudir a la vista de Puigdemont

Un muerto y seis heridos en la AP-7 en Girona

Una pequeña isla dentro de Sitges

La música del futuro suena en coreano