

Gastronomia molecular

A gastronomia molecular surgiu há mais de 40 anos, com o físico Nicholas Kurti e o físico-químico Hervé This, e tornou-se popular através de chefs de renome, como Ferran Adrià (El Bulli, Catalunha), Heston Blumenthal (The Fatduck, Inglaterra) e Pierre Gagnaire, com restaurante em nome próprio, em Paris.

A gastronomia molecular não é uma tendência, mas uma ciência que estuda os fenómenos físico-químicos aplicados a uma das mais antigas actividades humanas: comer bem e bem servir aqueles que nos acompanham, tornando o acto social da refeição num momento único e inesquecível. De facto, a utilização de métodos científicos para compreender as propriedades físicas, químicas e biológicas dos alimentos e tentar esclarecer os fenómenos que ocorrem nos processos culinários data de há alguns séculos. O tema torna-se controverso quando se fala em inovação científica aplicada aos alimentos, havendo defensores de uma cozinha mais tradicional sem interferências, quer tecnológicas, quer de aditivos químicos, apoiando-se na teoria de que estaríamos perante uma cozinha mais saudável. No entanto, o que seria da humanidade sem esta inovação? Continuaríamos a conservar as carnes em sal e nunca teríamos a oportunidade de provar o fiambre.

Ciência ao serviço da arte

Embora a gastronomia molecular tente abordar e aprofundar o conhecimento e o estudo de todos os tipos de culinária, aparece fortemente ligada à alta cozinha, uma vez que permite a criação de pratos mais elaborados, com o sabor realçado e uma nova aparência. O estudo das propriedades dos alimentos permite transformá-los e juntá-los de uma forma criativa, que antes parecia impossível, como é o caso da maionese. Actualmente, podemos confeccionar pratos únicos, que proporcionam um estímulo aos nossos sentidos, tornando as refeições não só numa busca pelos nutrientes de que o organismo necessita, mas também num acto de puro prazer. Com a aplicação da gastronomia molecular é possível elaborar espumas com o sabor desejado, técnica criada por Ferran Adrià [na foto] e que faz parte de muitos dos seus pratos, utilizando sífoes de chantilly ou um aditivo já há muito descoberto como emulsionante – a lecitina de soja. E como o acto de comer não consiste só no paladar, mas também no aspecto visual, porque não adicionarmos ao nosso menu um esparguete de vegetais e um caviar de frutas? Estas experiências de sabores são únicas e só são possíveis com a utilização de gelificantes de origem vegetal – o ágar-ágar e o alginato de sódio. Mas não ficamos por aqui, hoje em dia já podemos ir a um restaurante, escolher o sabor de um gelado e os ingredientes que mais gostamos e congelá-lo instantaneamente com a aplicação do azoto líquido, obtendo um gelado mais cremoso sem a formação de cristais de gelo, ou experimentar a fabulosa sensação de degustar uma gelatina quente – propriedade atribuída à metilcelulose.

Workshops no Visionarium

São ainda poucos os restaurantes que aplicam estas técnicas, e alguns tentam aplicá-las sem êxito, uma vez que não possuem os conhecimentos específicos necessários sobre os alimentos e respectivos aditivos. Na abordagem desta temática, o Visionarium promove workshops de gastronomia molecular que têm como principal objectivo a transmissão de ensinamentos e de práticas inovadoras. São abordados conceitos relacionados com as diferentes formas de confecção de alimentos, através da aplicação dos princípios da nutrição em novos processos de confecção. A actividade tem início com uma breve apresentação teórica, contextualizando a bioquímica alimentar na produção e confecção de alimentos, seguindo-se uma abordagem histórica da gastronomia molecular. A sessão incide na realização de diferentes actividades práticas com enfoque nas diversas técnicas e nas suas aplicações culinárias. No decorrer da actividade os formandos exploram o comportamento molecular de vários produtos, apurando técnicas de confecção e descobrindo novos ingredientes culinários.

Departamento de Conteúdos Científicos do Visionarium