

Parlem de cuina

# Cuina 2.0. Gastronomia digital. Gadgets tecnològics i gastronòmics

Que la gastronomia forma part inherent de la nostra vida en múltiples aspectes no és nou per a ningú. Música, literatura, poesia, cinema, viatges i altres tantes coses i situacions que podríem unir al fet de menjar i tot el que l'envolta.

Però hi ha una dimensió gastronòmica relativament nova: la gastronomia digital o Cuina 2.0, com l'he batida. I aquesta es pot manifestar de formes que no ho haguéssim pensat mai.

En aquesta mateixa secció ja he xerrat amb anterioritat de webs gastronòmiques, cuina al facebook i fins i tot videojocs gastronòmics. Avui donarem una volta més al tema i parlarem dels dispositius tecnogastronòmics. El que està clar és que la cuina, la gastronomia i el bon menjar estan de moda i aquesta moda ha arribat fins als nostres dispositius digitals

Des d'impressores amb tintes comestibles o que directament imprimeixen menjar en 3D, passant per neveres intel·ligents que et fan la llista de compra; fins a cuines i forns que bé podrien pertànyer a una pel·lícula futurista per les seves prestacions. Cuina i tecnologia van de la mà i ben segur que en un futur tindrem coses que ara ni podem imaginar. Com ni podríem imaginar que podríem comprar kits d'impressores que venguessin amb paper de sucre, paper chocotransfer, i 5 cartutxos de tinta comestible de color... i a més l'impressora du escàner i wifi.

En aquest apartat vull destacar també la impressió d'aliments en 3D directament. Segurament si a la nostra padrina li haguessin dit de jove que amb els anys la llet s'escalfaria al microones o que un robot de cuina deixaria el menjar preparat, no s'ho

hauria cregut. Una cosa semblant passa quan es planteja la següent revolució gastronòmica: les impressores 3D d'aliments. Sona a ciència ficció o a pel·lícula fantàstica. De fet, l'agència aeroespacial està investigant aquesta possibilitat perquè els astronautes imprimeixin el seu menjar en l'espai, però a poc a poc s'està introduint aquesta possibilitat a la cuina.

Es podria dir que un dels equips pioners és *JustMake*, primer centre d'impressió 3D d'Espanya, que l'any 2012 ja va presentar la seva proposta comestible per primera vegada a la fira *The Future in The Making* (Milà).

Si ja és sorprenent imprimir pròtesis de plàstic, imagineu imprimir aliments. El més senzill és imprimir amb sucre, xocolata fosa o qualsevol ingredient que tingui greix o certa textura viscosa perquè quan s'imprimeixi no s'escampi. És a dir, pots imprimir una hamburguesa amb carn picada, però un filet no. Pots introduir la pasta i fer els teus propis espaguetis. Perquè ens fem una idea: funciona com una xurrera o una mànega pastissera, solament que robotitzat i amb més precisió. Tot primer treballat a l'ordinador i després directe a l'impressora: alta cuina en 3D.

Paco Morales és un dels xefs espanyols que s'ha atrevit a experimentar amb la impressió 3D de receptes i fins i tot imprimeix en 3D la seva vaixela de ceràmica, anomenada *Cocoon*. La recent inauguració del seu restaurant Noor a Còrdova podria convertir-lo en referent de l'avantguarda gastronòmica gràcies a l'aplicació de tecnologia a la seva àmplia experiència als fogons de Mugaritz,

Guggenheim o el Bulli de Ferran Adrià. El següent pas en l'evolució de la impressió 3D és la seva arribada a les cases, i per això va sorgir la "start-up" espanyola *Natural Machines*. El seu invent -la màquina Foodini-, funciona amb càpsules d'aliments que la màquina va imprimint per capes fins a crear una pizza, per exemple. Queda pendent que es pugui enforar la massa i els "toppings" a la mateixa impressora; una tecnologia de cocció que està en desenvolupament però encara no existeix.

## Geleres intel·ligents

Ja sabem que tot i tots estem connectats en aquest món digital que ens envolta, doncs la cuina no havia d'esser menys. Ja ha arribat es dia en que el nostre frigorífic té més memòria que nosaltres.

Imaginau que heu perdut la llista de la compra, o que anau a agafar un iogurt i us adonau que en el millor dels casos ha caducat fa tres setmanes? No hi ha problema, tot té solució. La resposta es diu frigorífic intel·ligent: càmeres interiors que analitzen des de la data de caducitat a si falta algun element habitual, connexió a Internet, avisos automàtics... talment ciència ficció.

Queden pocs elements de les nostres cases que ja no tinguin l'etiqueta de "intel·ligent" o "connectat", i l'anomenada nevera, ara s'apunta al carro tecnològic. Actualment l'eficiència energètica és la clau dels frigorífics; però ara també ens ofereixen pantalles tàctils, internet i gran quantitat de sensors.

Samsung, ha posat a la venda models amb una pantalla tàctil de 8 o 10 polzades, wifi i un sistema operatiu Android. Pot executar aplicacions com Twitter o youtube; però el més destacable són les funcions que afegeix relacionades amb l'electrodomèstic en si. De fet, per exemple, té accés a Evernote, de manera que configurar una llista de la compra és senzill en base al que hi ha o no a l'interior. control de temperatura interior, receptari,



sincronització amb Google Calendar, advertència al mòbil de l'usuari si la porta s'ha quedat oberta... I algunes funcions interessants més, com la possibilitat d'introduir la data de caducitat dels aliments i que el frigorífic es s'encarregui de avisar. A més, gràcies al reconeixement d'imatges, una aplicació de receptes ajuda l'usuari a saber què pot preparar amb els aliments que té dins: l'usuari veu la imatge del que hi ha a la nevera, fa clic en els quals vol fer servir, i el receptari s'encarrega de la proposta.

Un futur prometedor? ...no? ...però hi ha més: pelles intel·ligents, bàscules amb sensors, cuina al buit, termòmetres digitals connectats al mòbil...

parlemdecuina@hotmail.com. Bona setmana i fins d'aquí a set dies.

Juan A. Fernández



Divulgació

## Tots Sants o Halloween?

S'ha fet molt famosa per tot el món la festa de Halloween, i Sòller no en va ser l'excepció. A la nit de les ànimes molts de nins i joves sortiren al carrer disfressats amb vestimentes estrafolàries i tètriques per demanar dolços per les cases, fent extensible la "festa nord-americana".

Idò no, els orígens d'aquesta festa no tenen res a veure amb els Estats Units. Una de les coses que més em va cridar l'atenció dels meus anys d'estudiant a Galícia, va ser que ells per Tots Sants fan una festa molt

semblant, però li diuen Samain. Resulta que el Samain dels gallecs, o el Samahin dels irlandesos, era la festa més important dels pobles celtes, dels que descendeixen la cultura gallega, irlandesa, escocesa i bretona. A totes aquestes zones va ser la festa més important de l'any fins a l'arribada del cristianisme, que es celebrava la nit del 31 d'octubre per festejar el final de les collites, i considerat el seu cap d'any. De fet, amb la llengua dels celtes vol dir literalment final d'estiu.

Pel que em contaren els meus amics gallecs, els celtes creien que era una nit on les ànimes de les persones mortes tornaven a la terra per visitar els seus familiars. Però igual que a la vida mateixa hi ha gent bona i gent dolenta, també pensaven que hi havia esperits bons i dolents, i que aquesta nit tots tornaven a la terra. Per tal d'evitar que els mals

esperits entressin a les cases, la gent apagava tots els focs i llumetes de les cases, i els druides (que eren els sacerdots dels celtes) encenien grans focs als afores dels pobles per atreure aquests mals esperits. De fet, em recorda molt a les fogueres de Sant Joan o els foguerons de Sant Antoni. Però evidentment a la gent no l'hi agradava la idea que els familiars més estimats que ja havien abandonat aquest món i intentaven tornar a casa per veure a la família vaguessin sense sentit tota la nit, i encenien un petit ciri dedins d'una carabassa, que no es vés de molt enfora, però fos suficient perquè les ànimes dels éssers estimats poguessin tornar a casa per una nit, però no suficient per atreure els mals esperits que els druides s'encarregaven de tenir controlats. Això és la versió que em varen contar a mi, però si ho mirau per internet, podreu veure moltes versions d'aquesta mateixa història, però totes coincideixen que és una festa celta.

Però clar, totes aquestes idees varen ser tatxades de supersticions pels cristians, però és molt difícil de cop i resposta llevar la festa més important de l'any a tanta gent, i la varen oficialitzar el 741 com a festa a tots els màrtirs, que amb el temps es va anar convertint amb la festa de Tots Sants, que es

va passar a celebrar pels cristians, convertint una festa d'origen celta amb una festa cristiana celebrada per tots els cristians. En aquest punt va ser que a Mallorca també es degué començar a celebrar Tots Sants i la nit de les ànimes, amb una idea molt similar a la celta, on els morts en certa forma visiten els vius, per a l'endemà anar els vius a visitar als morts als cementiris. Pel que he pogut aclarir, també amb una idea igual al ciri dintre d'una carabassa, pel pla no era d'estranyar que ho fessin buidant un meló. Després el dia de Tots Sants els padrins de fonts regalaven als seus fillols rosaris d'encarabaçat, ara transformats moltes vegades amb rosaris de llaminadures, i després compartir amb tota la família els panellets d'ametlles i pinyons. És a dir, la festa de Tots Sants és una festa amb una forta tradició a Mallorca, i crec que és una pena deixar perdre ses nostres tradicions, com està passant també amb festes com les verges, on ja és molt difícil veure grups de joves cantant les típiques serenates.

Andreu Oliver

