



Balears fa ciència.

(Temp 15-16)

17 d'octubre de 2015

Sopar a les fosques i altres noves fòrmules per al mon de la discapacitat.



Assaborir un sopar dins la més absoluta obscuritat s'ha convertit en una de les darreres tendències gastronòmiques. Després d'èsser un èxit a Paris, s'està exportant a altres indrets d'Europa i d'estats Units. A Barcelona trobareu un dans le Noir a

DANS LE NOIR ? *Restaurant / Bar / Lounge* Paseo Picasso 10
www.danslenoir.com

Dins aquest tipus de locals el llum està prohibit, amb l'excepció del de l'entrada, on es pot escollir el menú. Un cop a dintre els cambrers, persones invidents, acompanyen als clients al seu lloc i comencen el ritual del servei amb la més absoluta normalitat, amb la diferència lumínica, es clar.

Ara entren en joc els sentits del comensal, que a altres bandes estaven en segon pla; l'olfacte, l'oïda, el tacte i el gust. Una nova forma d'entendre el menjar ja que la presentació del mateix careix de tota rellevància.



També d'aquesta manera s'assoleix l'altra fita social , com és donar feina als invidents i atracar el mon de la foscor, als qui hem tingut la sort de poder veure i comprendre el que és una vida sense color.

També s'ha de dir que alguns clients no aguanten la pressió d'estar dues hores a les fosques i han de sortir abans de les postres.

Amb un filosofia semblant també podem optar per el **Nocti vagus de Berlín.**

Un establiment literalment a les fosques. Res de làmpares, res de llums tènues ... per no veure, a la seva pàgina web t'asseguren que no seràs capaç de distingir ni la teva pròpia mà davant la cara. La fi del restaurant és gaudir el menjar amb la resta dels sentits. No només es tracta de gust i olfacte, sinó que els seus espectacles com el "teatre fosc", "música en directe" o "nits eròtiques " s'encarreguen d'estimular la fisiologia del comensal.

L'única llum que veuran en tota la nit serà la subtil bombeta del lounge-bar, on es poden examinar les cartes amb els plats ofereixen. Com a dans le noir el personal de l'Nocti vagus és invident.

Projecte llibertat

Dins de les discapacitats, una molt important és la de mobilitat i malgrat que sabem que moure al carrer a una persona amb cadira de rodes li resulta més que complicat, fer-ho dins de la seva pròpia cuina, tampoc resulta senzill. Coses tan senzilles de fer com pot ser manipula aliments sobre el taulell per rentar-los, tallar-los o remoure'ls quan estan a l'olla o fins i tot una cosa tan simple com obrir la nevera i agafar alguna cosa, pot ser gairebé una missió impossible.

Per això quan he vist el projecte Llibertat, de l'equip de disseny de l'empresa Whirlpool, especialment pensat per a totes aquelles persones que han de fer servir una cadira de rodes he volgut no deixar passar l'oportunitat de comentar-lo en aquesta sessió d'avui.

Amb un disseny amb un enfocament innovador, que presenta una cuina modular amb una més que correcta gestió de l'espai. A més de zona de



Juan L. Fernández
CUINER

refrigeració, microones, àrea de cuina, de rentat, rentadora i aire condicionat, també disposa d'un sistema de reciclatge d'aigua, alguna cosa totalment nou en una de les nostres cuines actuals.

La configuració de la cuina és totalment adaptable a les necessitats individuals, tant en la distribució de les diferents àrees com en altura a la que ha d'estar.

A més de ser una cuina dissenyada per a la comoditat del treball d'una persona en cadira de rodes, també és molt bonica, podrien presentar-la tranquil·lament com la "cuina del futur".





Juan L. Fernández
CUINER



WEB

Per a acabar la jornada gastronòmica d'avui podeu visitar la web <http://www.independi.es/personas-mayores/textil-hogar/utensilios-de-cocina.html> on trobareu estris de cuina dissenyat per a esser usats per persones amb discapacitat : ajudes dinàmiques, tassons amb dues anses, ganivets, varilles o plats . Tot un seguit d'estrils que faciliten la vida a les persones amb alguna problemàtica, visual, motriu o psíquica.

Eines com el Sistema de Preparació d'Aliments –



Ajuda a la cuina per preparar, subjectar, fixar i tallar tot tipus d'aliments. Podrà batre sense



Juan L. Fernández
CUINER

problemes salses, ous, i qualsevol aliment sense por a abocar-lo. Gràcies a la seva brida subjecta bols, llaunes o tasses. També podrà fixar els aliments per a esser tallats .

Llibre recomanat





“ Hoy cocino yo” és el primer receptari de cuina adreçat a persones amb discapacitat intel·lectual i format per receptes de sis restauradors, dos d'ells amb una estrella Michelin i un altre premi nacional de pastisseria, els cuiners Francis Paniego, Diego Arechinalaza, Ignacio Echapresto, José Félix Rodríguez, Ventura Martínez i Juan Ángel Rodrigálvarez. Al costat d'ells han participat joves que van elaborar les receptes

L'organització no governamental Rioja Intereuropa ha publicat aquest receptari

El llibre, inclou 18 receptes molt senzilles en la seva elaboració i ingredients, ja que bàsicament són ou, pasta, patata, arròs, verdures i xocolata.

En realitat més que l'elaboració de plats d'alta gastronomia -com els que aquests cuiners realitzen a les seves restaurants- la finalitat d'aquest projecte era oferir als joves amb discapacitat intel·lectual la possibilitat d'entrar a la cuina i tenir pautes senzilles per elaborar plats.