



Cuina 2.0

Gastronomía digital

Balears fa ciència per a dia 4 de novembre 17

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'enrevolta.

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

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.



INDEX

- 1.- Videojocs gastronòmics
2. Cuina al Facebook
- 3.- Gadgets tecnològics i
gastronòmics



Videojocs gastronòmics.

Nintendo, un dels majors fabricants de videojocs i videoconsoles del món, ha descobert tot un filó amb els jocs i/o programes amb temàtica culinària

Les seves màquines, equipades amb la darrera tecnologia ens permeten, virtualment, batre ous, fregir, fer els menjar per als nadons o endinsar-nos a la creació de receptes de tots els indrets del Món, convertint-se en vertaders llibres de cuina digitals, acompanyats amb consells, reconeixement de veu i vídeo ajudes. Sens dubte unes màquines adreçades a jugadors de tots tipus de edats.

Però la cosa encara va més enllà, ja que amb aquest jocs podem planificar-nos la nostra dieta personal, controlar les calories del que menjar o fins hi tot confeccionar llistes de compra comptant amb el que tenim al nostre rebost.

Un dels grans jocs és **Hell's Kitchen (WII)**, un joc basat en el conegut programa del mateix nom de la TV Americana, que fins hi tot tingué la seva variant a la Espanyola protagonitzada pel cuiner Sergi Arola.



Juan L. Fernández
CUINER



També per a la (WII) aparegué Cuida lo que comes (WII), un joc que es presenta com un “*personal trainer*” d’alimentació: control de dieta, planificació d’exercicis, calories i receptes sanes i equilibrades, son les seves cartes de presentació. A més era compatible amb la “Balance Board”, una base que connectada a la WII ens pot calcular el nostre pes, l’IMC o vigilar que executem correctament els exercicis que ens proposa el programa. Es tracta d’un joc desenvolupat per experts en nutrició i alimentació.

Juan L. Fernández
CUINER



Però n'hi ha més: Iron Cheff América, Fast Food Panic, Ratatouille Food Frenzy, Imagine Happy Cooking , Cooking Guide, Cocina con...Jaime Oliver ,Diner Dash, Sushi Academy, Frantic Fry Cook, Cake Mania, Cocina Conmigo , Cooking Mama o Mi experto en cocina saludable, són una petita mostra del ventall de possibilitats que ofereix aquesta vessant gastronòmica.



Juan L. Fernández
CUINER



Els 3 jocs de “Cocina conmigo”, ens ofereixen receptes de tot el món, classificades per diferents temàtiques: ingredients, països, temps de cocció, etc. Amb consells i vídeos que fan més amenes les elaboracions. També ens ensenyen a preparar el menjar, tallar la carn, netejar el peix o embolicar les algues per al sushi, per exemple.



Dintre de la mateixa sèrie, “Cocina con Jamie Oliver”, ens presenta més de 100 receptes conduïdes per aquest famós i televisiu cuiner Angles. Aquest joc té un mode multi jugador per a competir amb altres cuiners.





Frescor e innovació són els dos aspectes bàsics de la sèrie “**Cooking Mama**”, de la que ja han vist la llum 3 jocs es poden denominar “simuladors de cuina”, ja que ens proposen desenes de reptes basats amb les arts culinàries per a preparar les més variades receptes i aprendre diferents tècniques. Lluny de lo que pugui parèixer aquest joc no es basa en l’explicació de receptes, malgrat si que s’arriben a veure per damunt els passos necessaris per a completar-les.



Doncs, on resideix el “nucli” del joc?. Amb un estil clarament oriental, característics dels dibuixos “manga” i amb dibuixos amb 2D, ens ofereix mini-jocs on hem de batre ous, tallar carn o fregir dins una pella, per posar alguns exemples; senzill però adictiu. Bàsicament te tres tipus de mode de joc: cuinar-ne plat individual, cuinar un plat combinat o superar reptes. També s’ha de dir que de tots els joc que hem vist fins ara “**Cooking Mama**” pot semblar el més simple e infantil, però en aquesta aparent simplicitat resideix el seu èxit.

Com veis la cuina es pot viure i aprendre des de molt de caires, i tots ells en ajuden a fer d’aquesta afició nostra un poc més universal...i si tot això del jocs gastronòmics ens porta a que els mes petits (i no tant petits) comencin a sentir-se atrets per la cuina i per una bona alimentació, benvinguda sia l’ajuda.

Ja ho deia el xef Auguste Gusteau de la pel·lícula Ratatouille: **“Tot el mon pot cuinar”**



Cuina al facebook

Lo més normal , fins no fa massa, si el que volies era aprendre alguna cosa sobre cuina tenies dos sistemes: o ho demanes a algú o ho llegies a un llibre. Ara s'ha afegit una nova modalitat ..internet.. pàgines web , blogs i foros gastronòmics són les webs més visitades a tot el mon. Però també podem usar les xarxes socials i més concretament el facebook.

Al facebook també podem trobar moltes pàgines de fotografia gastronòmica. Fotos que ben segur ens ajudaran a trobar aquella inspiració que ens falta per arrodonir aquell plat que feim o aquella idea que cerquem.

ChefsTalk, La alta gastronomia , The best Chef són tres pàgines de Minnessota, Espanya i Polònia, respectivament molt recomanables i que cada dia pugem multitud de fotografies molt bones de plats. També hi trobareu alguns vídeos.

Culinary Inspiration i Private Chefs Inc. Són dues pàgines de facebook que la meu parer estan un punt per damunt les anteriors. Per ventura la fotografia no es tant acurada però els plats són mes assequibles. Però hi ha un poc de tot.

Gastronomia 3.0 és una de les meves pàgines preferides, tal vegada per que te un punt un poc més docent i combina fotografies i article prou interessants sobre cuina i temes relacionats. A part de la facebook <https://www.facebook.com/Gastronomia3.0/> ; també la podeu seguir per l'instagram http://instagram.com/gastronomia_3.0 . Molt recomanable.

Sabores, <https://www.facebook.com/upsoclsabores/>

Sabores, te més de onze milions de seguidors a la seva pàgina, ofereix diàriament vídeos amb temptadores receptes. A l'hora de definir la seva tasca, ells mateixos es descriuen: *Compartim coses que són importants en el món. Coses que inspiren, coses que intriguen, i coses que haurien de ser vistes.*



Tip Hero , <https://www.facebook.com/tiphero/>

Tip Hero, per la seva banda, supera ja els 19 milions de seguidors. Aquesta pàgina, a més de vídeos amb receptes, comparteix guies i consells per estalviar diners. També aporta un espai perquè els mateixos usuaris comparteixin els seus consells i suggeriments. Esta en anglès però es molt visual.

BuzzFeed Food <https://www.facebook.com/BuzzFeedFood/>

Aquesta i la següent pertanyen l'empresa de mitjans de comunicació d'Internet nord-americà "BuzzFeed". Són semblants, perpo aquest és un poc menys coneguda, sols te uns escassos 23 milions de seguidors.

Tasty o Buzzfeddtasty <https://www.facebook.com/buzzfeedtasty/>

Seguint amb ordre de nombre de seguidors trobam aquesta pàgina de facebook . Tasty, amb gairebé 90 milions de "M'agrada" , es dedica íntegrament a compartir continguts de cuina. Segur que alguna vegada l'heu vista perque qualque amic la publicada en el seu mur. Pero si encara no la coneixeu us la recomano. Un dels vídeos de la pàgina amb mes reproduccions ,és un d'un restaurant xines fent truites quadrades . L'heu de veure, aixó si que és productivitat. <https://www.facebook.com/buzzfeedtasty/videos/2004058553180117/>

Però hi ha més material per a descobrir al facebook:

Chatni Dolç del company Rafel Soler <https://www.facebook.com/Chatni-Dol%C3%A7-1687364234838274/> . Una pàgina molt saborosa

Guindalia , sa tenda de dolços de na Mònica Femenia <https://www.facebook.com/guindalia/> , molt interessants els cursos de rebosteria que ofereix.

També molt actius trobam a varis bons companys com en Marc Fosh , en Guillem Méndez , en Bernabé Caravotta, que acaba d'obrir el restaurant Vandal a Palma, o N'Igor Rodríguez del Restaurant Ham, del port de Sóller. Gent molt activa i que val molt la pena de fer-s'hi seguidors.

Gadgets tecnològics i gastronòmics

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 be podrien pertànyer a una pel·lícula futurista per les seves prestacions. La cuina i la tecnologia van de la ma i ben segur que en un futur tindrem coses que ara n'hi podíem imaginar.

Com n'hi podíem imaginar que podríem comprar kit d'impressores que vinguessin amb paper de sucre , paper chocotransfer , i 5 cartutxos de tinta comestible de color ...a i amés l'impressora du escàner i wifi.



[+ Info](#)

[KIT IMPRESION MULTIFUNCION CON WIFI Y SCANNER](#)

Codigo: MIKITT5050

Oferta Kit de Impresion Comestible Multifuncion:

Conjunto de todo lo que necesitas para arrancar un servicio de impresion comestible en tartas, pasteles, galletas y cupcakes con fotos.

La impresora puede imprimir en papel de azucar, Papel de Oblea y chocotransfer con la misma tinta comestible para todo.

1 X Impresora de tinta comestible TS5050 con WIFI y SCANNER.

1 X Juego de Tinta comestible (5 cartuchos).

1 X Juego de cartuchos de limpieza (5 cartuchos).

1 X Papel de Azúcar A4 (25 hojas).

1 X Papel de Oblea A4 con brillo 0.7mm (75 hojas).

2 años de garantía directamente de nosotros, usando nuestras tintas comestibles. Esta garantía no la cubre Canon.



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 i pel·lícula de la NASA -de fet, l'agència aeroespacial està investigant aquesta possibilitat perquè els astronautes imprimeixin el seu menjar en l'espai, aquí queda això-, 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 pròtesi 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 la tecnologia a la seva àmplia experiència en els 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 Illes 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.



Gelers intel·ligents:

Ja sabem que tot i tots estam connectats en aquest mon digital que en envolta, dons la cuina no havia d'esser menys .

Ja ha arribat es dia el nostre frigorífic te més memòria que nosaltres .

Imagina't que has perdut la llista de la compra, o que vas a agafar un iogurt i t'adones que en el millor dels casos ha caducat fa tres setmanes? No et preocupis, tot té solució.

La resposta als teus mals es diu frigorífic intel·ligent: càmeres interiors que analitzen des de la data de caducitat a si falta algun element que compris habitualment, connexió a Internet, avisos automàtics ... talment Ciència ficció

Queden pocs elements de la llar que ja no tinguin l'etiqueta de "intel·ligent" o "connectat". Però n'hi ha un d'ells, l'anomenada nevera, que ara s'apunta al carro tecnològic

Actualment l'eficiència energètica és la clau dels frigorífics; però ara també en 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.