

Gastronomia Molecular: Novas memórias para uma nova cozinha

Paulo Ricardo Los

Sou professor e, um dia, chegaram para mim e falaram assim: Topa o desafio de assumir a disciplina de criatividade e inovação? E eu, muito criativo que me sentia, disse: TOPO!

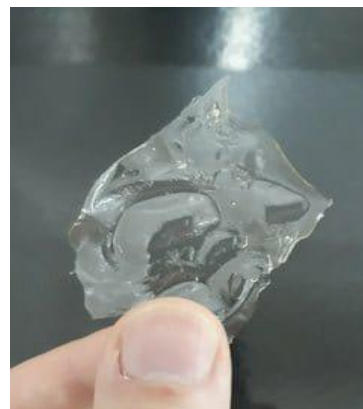
No fundo não era bem assim, quando me vi em meio à necessidade de criatividade dentro da gastronomia, e precisei inovar, e estudar algo que até então para mim só era exclusividade do Master Chef, entrei em desespero. A tal da Gastronomia Molecular.

Não vou negar, no começo parecia um bicho de sete cabeças, mas confesso também que a formação em engenharia de alimentos e um mestrado em ciência e tecnologia ajudaram um bocado quando o assunto era fórmulas químicas e interações físicas. Ok, ponto para mim, mas também tinha ciência de que não eram números, cálculos e combinações que iriam saltar aos olhos e atrair a atenção de consumidores. E como transformar cálculos em cores, sabores e texturas?

Na primeira aula, eu sem saber muito sobre o assunto ainda, comecei falando de criatividade, métodos criativos e tipos de raciocínio para entender como chefs como Ferran Adriá e Hervé This pensavam em misturas de ingredientes inusitados. Nesse momento percebi que talvez pudesse ter entrado numa furada, porque a mistura de salmão com café, para mim não fazia o menor sentido. Mas fiz de conta que era um “must” e continuei com o estudo de processos criativos.

Fomos para as práticas, estudei muito sobre os hidrocoloides, ágar, alginato, cálcio, gelatina, gomas e amidos. Uma maravilha! Muitas ideias, criações lindas, reais obras de arte e processos muito diferenciados das técnicas clássicas utilizadas. Sifão pra cá, sous vide pra lá, géis, espumas e cremes e um mundo totalmente novo para uma cozinha totalmente nova.

No final da primeira aula prática, sobre transparência, chegou a hora de experimentar a tal da batata frita transparente e achei o aspecto um máximo, como vocês podem ver na foto, mas e o sabor? Inexplicável, o cheiro, o gosto, a textura, tudo muito interessante, lembrava muito a batata, mas você sabia que não era, porque não existe batata transparente.





E trabalhamos com cores, e texturas. Esponjas de cenoura, géis de espinafre com manjerição, espuma de beterraba, esferas de azeitona, pra fazer uma salada que lembra um quadro do Pollock, tudo muito inusitado. Foi nesse momento que percebi o encanto da gastronomia molecular, o fato do sabor aliado ao aspecto e texturas diferentes, fazerem desse mundo molecular algo totalmente surpreendente.

O espanto, o diferente, a experiência, que brincam com as memórias, novas associações e dissociações, pois nunca comemos nada parecido com isso o que faz dessa cozinha o seu princípio.

A criatividade e inovação, como uma forma de brincar com os nossos sentimentos, trazendo novas experiências. A proposta toda é de quebra, desde à molecular aos paradigmas. Rever e experienciar formas, sabores, cores e texturas. A cozinha que exige a criatividade de ambas as partes, onde o chef e o consumidor precisam estar abertos à inovação e à criatividade.

Toda vez que me perguntam: É gostoso? Eu só respondo: é diferente, experimente, experiencie, viva!