Cinco Días

PAÍS: España
PÁGINAS: 30
TARIFA: 7747 €
ÁREA: 732 CM² - 61%

FRECUENCIA: Lunes a sábados
O.J.D.: 20845
E.G.M.: 31000
SECCIÓN: DIRECTIVOS

30 Enero, 2018

LA MÁQUINA COREANA QUE REVOLUCIONA LAS COCINAS

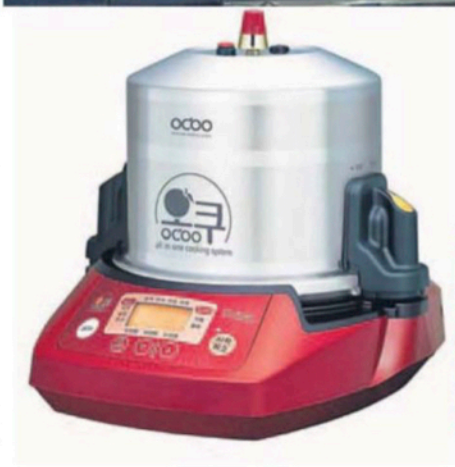
Primero fue el sifón de Adrià, luego el Roner, de Joan Roca, y el Clarimax, de Ángel León

Ahora llega OC'OO, un aparato que sirve para casi todo

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

La innovación a la cocina ha llegado de la mano de los grandes cocineros, pero también de la tecnología. Algunos de los chefs más importantes de las últimas décadas son los impulsores de nuevas máquinas que están revolucionando la gastronomía, y que, poco a poco, se van incorporando a los hogares españoles, traspasando nuestras fronteras. Así ocurrió con el famoso sifón de Ferran Adrià, que permite, mediante una inyección de óxido nitroso (N20), convertir cualquier materia prima en espuma. De ahí, las famosas espumas de elBulli, que han dado la vuelta al mundo, gracias a su alianza en 1997 con ICC (*International Cooking Concepts*). También Joan Roca ha aportado más de un invento al mapa innovador de la cocina, al desarrollar el Roner, un sistema de cocción que permite cocinar a baja temperatura, o el Rocook, ideado por los tres hermanos de El Celler de Can Roca, de uso más doméstico que controla la temperatura tanto del líquido de cocción como del producto a cocinar.

Por su parte, el gaditano Ángel León, del restaurante Aponiente, que este año se alzó con la tercera estrella Michelin, ha desarrollado conjuntamente con la Universidad de Cádiz el Clarimax, una máquina que sirve para clarificar los caldos y obtener un líquido sin grasas, limpio y transparente. De los televisivos hermanos Torres, del restaurante Dos Cielos de Barcelona, que acaba de conseguir la segunda estrella Michelin, partió hace años el Gastrovac, un equipo desarrollado conjuntamente con la Universidad Politécnica de Valencia y los cocineros de La Sucursal de Valencia y de El Rodat, de Jávea.



Presentación de OC'OO en Madrid Fusión, la semana pasada en Madrid.

Este aparto no deja escapar el vapor mientras se cocina, y mantiene todos los aromas gracias a una cocción controlada

Son una breve muestra de la innovación que parte de las cocinas españoles, donde también tienen cabida otras máquinas procedentes de otros lugares del mundo. La última en hacer su aparición ha sido la máquina coreana OC'OO (544,5 euros, en Klimer), que mezcla la cocción en cerámica con el control de presión y temperatura de los robots de cocina más desarrollados. Algunas de sus múltiples posibilidades fueron presentadas en vivo por Eduard Xatruch y Oriol Castro, del restaurante Disfrutar (dos estrellas Michelin) de Barcelona, en el escenario de Madrid Fusión, cita gastronomía internacional celebrada la semana pasada en Madrid.

Los dos cocineros exbullinianos realizaron varias recetas, como un plato de almendra inspirado en el ajo blanco, con este aparato, desarrollado en el año 2000 por un emprendedor coreano cansado de que las mejores ollas para cocer arroz, la base de la cocina asiática, solo se fabricaran en Japón. Pero no quería quedarse solo en esto, sino que comenzó a idear un aparato con doble presión automática que fuera revolucionario en el mundo, y que empezó a comercializar en 2004, y del que lleva vendidas millones de unidades en todo el mundo. "Ofrece un abanico de posibilidades, y nos permite sacar el máximo partido del producto. La creatividad es muy importante, pero vivimos de la tradición", explicó Xatruch.

OC'OO no deja escapar el vapor mientas se cocina, manteniendo todos los aromas, y combina diferentes técnicas culinarias, a través de 13 programas, gracias a una doble cocción a presión y temperatura controlada. Las opciones, dicen los chefs que lo utilizan, son infinitas: maceraciones, fermentación de masas, ajo negro y confitados de productos en miel, estafados...