



## ARTIGO | ARMANDO RICARDO PUCCI (\*)

Abril de 2009

### A ciência põe a mesa!



Existente há mais de quarenta anos e recentemente popularizada em grande escala através da divulgação midiática de chefs e cientistas como Ferran Adriá e Hervé This, a gastronomia molecular não é uma tendência do mercado de restaurantes ou inovação passageira como pode pensar quem acompanha as páginas de gastronomia dos grandes jornais. Trata-se de uma ciência que, através da pesquisa e experimentação, auxilia o homem a ter mais prazer e extrair mais sabor do que leva à sua mesa. É o estudo dos fenômenos físico-químicos aplicados a uma das mais antigas e familiares atividades humanas: comer bem e servir bem àqueles com quem dividimos uma refeição. A gastronomia molecular se alimenta de arte e rigor científico para propor a manipulação de ingredientes e sabores em novas combinações de cor e aroma.

Conhecer os processos científicos envolvidos na preparação das receitas ajuda a respeitar corretamente os pontos de cocção e texturas dos ingredientes e também a explorar novas possibilidades de paladar. No caso dos pescados e frutos do mar, por exemplo, alguns dos alimentos mais antigos com que os homens travaram contato, a preocupação em manter a consistência e o sabor sempre entrava em conflito com as altas temperaturas e condimentos necessários ao preparo. Com as modernas técnicas de cocção a vácuo, é possível inovar nos temperos dos peixes e controlar a preservação da umidade e das texturas originais. Novos equipamentos como os termo-circuladores emprestados de laboratórios e técnicas de congelamento em fases e ciclos diferenciados também ajudam a fazer do ato de comer um bom pescado uma experiência que envolve todos os sentidos.

Quando há mais de 40 anos, o professor Nichola Kurti proferiu a palestra "O físico na cozinha" no *Royal Institute of Great Britain*, ele talvez não imaginasse que dava os primeiros passos em uma nova onda culinária. A popularidade que a gastronomia molecular ganhou ao ser objeto de atenção da imprensa também tem se traduzido, muitas vezes, em críticas conservadoras que apontam preocupação excessiva com a inovação e em detrimento do sabor por parte dos chefs de cozinha. Pensar assim é esquecer que a gastronomia tem sempre caminhado lado a lado com a tecnologia desde o descobrimento e utilização do fogo e da refrigeração a invenção de eletrodomésticos.

Entretanto é preciso estar atento a alguns cuidados. A mesma fama que métodos como as esferificações e espumas alcançaram trouxe também problemas: muitos estabelecimentos buscam replicar as receitas sem o conhecimento necessário. Alguns cozinheiros tentam repeti-los com a utilização de materiais inadequados, confundindo, por exemplo, o alginato de uso culinário com o material de mesmo nome utilizado por dentistas na criação de próteses. Certamente, o resultado além de sabor desagradável, não alcançará o mesmo efeito.

Por fim, é preciso lembrar que os fundamentos da cozinha científica levam em conta princípios como a utilização de produtos orgânicos e o respeito à disponibilidade de suas safras naturais. Com honestidade intelectual e postura de harmonia com a natureza, a gastronomia molecular eleva a culinária cotidiana - importante na sua relação com a nossa nutrição e conforto - a um patamar de arte.

(\*) **Armando Ricardo Pucci**, Gastronauta, consultor em foodservice e técnicas culinária com mais de 20 anos de carreira internacional em empresas de tecnologia para cozinha. Atualmente dá aulas na escola do Chef Laurent Suadeau em São Paulo e assessora restaurateurs e chefes de cozinha.