Tragos de laboratorio

*Con gran creatividad, la Universidad Nacional de Quilmes presentó la Cocina Molecular en Caminos y Sabores. Utilizando herramientas de laboratorio, un grupo de alumnos elaboró una serie de tragos empleando principios físicos y químicos que ayudan a conservar sus colores, sabores y aromas.*

“Ciencia, amor y cocina” fueron los ingredientes de la presentación que hicieron los alumnos de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQUI). Todo bajo la tutela de Anahí Cuellas, directora del curso de Cocina Molecular de esa casa de estudios.

Chefs de guardapolvo blanco con guantes de cirugía e instrumentos de laboratorio fueron los artífices de una serie de tragos afrodisíacos que fueron generando y convidando al público de Caminos y Sabores mientras se les atribuía los símbolos y personajes de la mitológica Afrodita, diosa griega del amor, la lujuria, la atracción física y el sexo.

“La cocina molecular es la aplicación de procesos físicos y químicos para provocar cambios y transformaciones a los alimentos –explicó Cuellas a los asistentes-. Jugamos con los cambios de textura, con los cambios de temperatura, rescatamos aromas y una de nuestras propuestas es que lo que se toma se come y lo que se come se toma”.

“En esta presentación fusionamos la ciencia con la mitología, trabajamos con una barra molecular de carácter afrodisíaco con la que representamos en cada uno de los tragos distintas partes y personajes de una historia mitológica”. A través de criotécnicas, espumas, geles y aromas, los bartenders de la UNQUI plasmaron el mito en los tragos “La Espuma de Afrodita”, los “Círculos de Ares” y el “Fuego de Hefesto”. Así, jugando con las texturas, las temperaturas y las densidades, “reconstruimos recetas tradicionales para generar nuevas versiones moleculares”.

Cuellas destacó el aporte de la universidad pública para el desarrollo de la cocina molecular y comentó que ya están en condiciones de comenzar a autofinanciarse ofreciendo sus barras moleculares para servir tragos en encuentros, ferias y congresos.