

Creatividad y resultados excelentes con recursos escasos

El pasado 14 de febrero compartimos todos juntos un “Taller de los sentidos” organizado por Hudson y MLA en el que pudimos comprobar que **ver, oler, oír, tocar y probar la comida desde otro punto de vista**, pueden hacer que la experiencia gastronómica vaya infinitamente más lejos de lo que podemos imaginar.

Oscar Ferrando, formador del Valencia Club Cocina realizó un **repaso por los cinco sentidos y cómo los utilizamos en el acto de comer**.

Gracias a al **vista** descubrimos los colores, formas, tamaños de los alimentos, pero a veces la vista nos puede engañar:



Pollo tarta con fondat



Naranja (dulce de membrillo)

El **oído** es un sentido que influye menos pero que nos evoca recuerdos: la cafetera a punto de hacer café, el *chup-chup* del cocido en la olla, el sonido del hielo al caer en una copa, el estallido al abrir una lata de cerveza...

El **tacto** nos permite descubrir las texturas de la comida. Los alimentos que se dividen en 7 tipos según su textura : líquidos, geles, fibrosos, aglomerados, untuosos, frágiles y vítreos.

El **gusto** es el sentido por excelencia de la comida, pero está muy relacionado con el sentido del olfato, ya que el 90% del gusto lo compone el olfato.

El **olfato** es el primer sentido que ponemos en marcha y nos determina los 4 tipos de sabores existentes: dulce, salado, amargo y ácido, más un quinto que sólo se utiliza en oriente, el sabroso.

La granada

*¡Qué hermosa esta granada, Platero! Me la ha mandado Aguedilla, escogida de lo mejor de su arroyo de las monjas. Ninguna fruta me hace pensar, como ésta, en la **frescura del agua que la nutre**. Estalla de **salud fresca y fuerte**. ¿Vamos a comérmola?*

*¡Platero, que **grato gusto amargo y seco** el de la difícil piel, **dura y agarrada** como una raíz a la tierra! Ahora, el **primer dulzor**, aurora hecha breve rubí, de los granos que se vienen pegados a la piel. Ahora, platero, **el núcleo apretado, sano, completo, con sus velos finos**, el exquisito tesoro de amatistas comestibles, jugosas y fuertes, como el corazón de no sé qué reina joven.*

*¡Qué llena está, Platero! Ten, come. ¡Qué rica! ¡Con qué fruición se pierden los dientes en la abundante **sazón alegre y rosa**! Espera, que no puedo hablar. **Da al gusto una sensación como la del ojo perdido en el laberinto de colores inquietos de un calidoscopio**. ¡Se acabó!*

Durante la jornada los participantes pudieron comprobar cómo la **falta de información por no poder usar los cinco sentidos** en el acto de comer puede causar **desconfianza, inseguridad y miedo**, pero en contrapartida genera interés, curiosidad y sorpresa que son la llave que abre la caja de la **creatividad**

Los invitados realizaron diversas **actividades prácticas** en las que se les **privó de algún sentido** para comprobar cómo se distorsiona la información del alimento: probar “peta zetas” con los ojos vendados, saborear yogures de diferentes sabores sin verlos y con la nariz tapada y, por último, probar diferentes especias sin verlas ni olerlas.



Por último se dio paso al **ejercicio final de creación, competición, exposición y defensa de un plato o concepto culinario** a partir de unos ingredientes y utensilios diferentes para cada equipo. Quedó ampliamente sobrada la capacidad de los participantes de conseguir unos resultados excelentes con unos recursos de tiempo limitados. He aquí sus creaciones:

Equipo 1:

“Pirámide de tomate, queso e hinojo”



Equipo 2:

“Paisaje natural deconstruido o Pitufilandia”



Equipo 3:

“Cóctel de salmorejo con ibérico”

Y la **foto de familia** de todos los participantes **con los platos elaborados**:



*La **creatividad** es “la **excelencia**”, sin ella la evolución y la innovación no es posible, junto a ésta van ligados los cinco sentidos así como el buen uso que hagamos de ellos. Es por ello que debemos “**desaprender**” para dejar a un lado aquellos cánones que nos nublan los sentidos y “**aprender de nuevo**”, en definitiva “**abrir la mente**” a la creación.*