



DOCUMENTACIÓN

Libros

(En esta sección publicaremos una reseña de las obras que recibamos un ejemplar para nuestra Biblioteca)

The essence of gastronomy. understanding the flavor of foods and beverages. – CRC Press. – Boca Raton, FL, USA. – XXI + 323 páginas. – ISBN 978-1-4822-1676-9.

En los últimos años se ha producido una revolución en las cocinas en las que poco a poco se han ido introduciendo nuevos conceptos y técnicas, lo que ha dado lugar a lo que hoy en día se conoce como “gastronomía molecular”, que amplía considerablemente lo que tradicionalmente se conocía como gastronomía. De estas aportaciones se están nutriendo muchos de los actuales chefs que, junto con su creatividad, están modelando una nueva cocina. Este libro trata de aunar y resumir estas nuevas tendencias enfocándolas principalmente hacia el entendimiento del sabor de alimentos y bebidas. Su autor, que compagina años de investigación en vinos con sus orígenes en el sector de la restauración (creció entre fogones en el restaurante familiar), da su visión de la gastronomía actual en este libro.

El libro está dividido siete capítulos. El capítulo 1, titulado “Introducción”, trata de poner de manifiesto la importancia del sabor y el sabor en la gastronomía, que actúa como motor de la creatividad de los gastrónomos. También comenta el importante papel que estos atributos tienen en el bienestar que nos producen los alimentos (19 páginas, 10 referencias). En el capítulo 2, que se titula “Modelando el sentido del gusto”, se hace un primer repaso sobre el sentido del gusto y el olfato y de cómo percibimos olores y sabores, y también se analizan los factores extrínsecos e intrínsecos del sabor (39 páginas, 82 referencias). “Comprendiendo el sabor” es el título del capítulo 3 y en él se analizan los distintos tipos de sabor y los factores que influyen en él. Se presta especial atención a las distintas formas de describir el sabor, a cómo se generan los distintos perfiles de un sabor, y al efecto del agua, lípidos, proteínas y carbohidratos (49 páginas, 25 referencias). El capítulo 4 se titula “El sabor en la cocina”. Se inicia describiendo las materias primas y cómo la forma en la que se obtienen influye en el sabor de los alimentos. Posteriormente se estudia cómo las distintas técnicas culinarias (incluyendo las más modernas como el nitrógeno líquido o las esferificaciones) afectan el sabor. Finalmente se analiza el efecto de los diferentes ingredientes que usualmente componen una receta y los factores que influyen en el éxito culinario (65 páginas, 20 referencias). El capítulo 5, titulado “El sabor de las bebidas”, está dedicado a estudiar el papel del agua en el sabor así como a la generación de sabores en diversas bebidas como el café, el té o la cerveza. Al vino se le presta una especial atención, indicando diversos factores que afectan al sabor del mismo (54 páginas, 24 referencias). El capítulo 6 lleva por título “Combinando alimentos y bebidas. Los fundamentos”. En él se analizan cómo los distintos sentidos se ven afectados por el maridaje de alimentos y bebidas, para concluir con una serie de reflexiones gastronómicas (39 páginas, 13 referencias). Por último, el capítulo 7, titulado “Apreciación y disfrute de los alimentos”, se inicia con el estudio de cómo el cerebro percibe los sabores y de cómo la palatabilidad influye en el disfrute y preferencia de los alimentos. Se estudia, asimismo cómo factores externos afectan a la elección de los alimentos y de cómo disfrute no tiene que ver con precios o calidades (35 páginas, 45 referencias). El libro concluye con un epílogo en el que se incluyen una serie de reflexiones sobre gastronomía (4 páginas, 3 referencias).

En resumen, se trata de un volumen que nos lleva a pensar en la gastronomía como la ciencia del sabor y del gusto y nos conduce a través de sus intrincadas relaciones. Es un buen libro que resultará de interés para todos aquellos que tengan interés en descubrir nuevas facetas de este apasionante mundo.

R. Zamora