

Conjugan el arte y la ciencia para crear tragos únicos



La Habana, 29 junio (RHC)- La mixología molecular representa un ingenioso procedimiento que conjuga hoy ciencia y arte para crear tragos únicos, a través de la fusión de sabores y texturas, concluyen en el contexto del IX Festival Internacional Varadero Gourmet, que sesiona en este balneario del occidente cubano hasta el 30 de junio.

Según el Instituto Nacional para la Investigación Agronómica, la fórmula busca “manipular los estados de la materia y lograr nuevas sensaciones y efectos visuales en las bebidas.”

En palabras del reconocido chef y máster barman Gabriel Orta (Colombia), 'más que labor química simboliza en realidad una forma de cocinar diferente para darle al consumidor una experiencia nueva'.

Aunque el procedimiento deriva de la gastronomía molecular con más de dos siglos de historia, la mixología molecular es relativamente joven al emplearse en los últimos 20 años.

Mientras el término mixología se refiere al arte de crear cocteles, molecular describe la deconstrucción de los ingredientes con implementos y técnicas usados normalmente en gastronomía.

Entre las técnicas empleadas comúnmente está asar, flamear, congelar o ahumar la bebida entera o alguna parte, y usar ingredientes para transformar texturas, como ácidos, proteínas y gelatinas.

Por otra parte, el nitrógeno líquido, dióxido de carbono, Iota carrageenan (extracto de alga marina roja) y alginato de sodio representan los elementos básicos de la elaboración.

(PL)

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/cultura/134105-conjugan-el-arte-y-la-ciencia-para-crear-tragos-unicos>



Radio Habana Cuba