

Cuina creativa. Transformació d'un menú de tardor

Autor: Liam Grayston

Tutora: Mònica Giner

El meu interès per aquest tema neix de la passió per la cuina i de la curiositat que sempre he tingut per saber què hi ha darrere de cada plat. El descobriment del concepte "cuina molecular" i de tècniques com la gelificació o l'esferificació a quart d'ESO va incrementar encara més el meu interès, fent-me veure la gastronomia com una disciplina complexa i apassionant basada en la creativitat, la innovació i la recerca constant. L'objectiu d'aquest treball és explorar de primera mà com l'aplicació de tècniques d'avantguarda pot transformar un menú tradicional en una nova proposta capaç de sorprendre visualment i sensorialment al comensal, mantenint sempre el gust original.

La part teòrica s'ha centrat en l'estudi dels orígens i l'evolució de la cuina molecular, els seus principis científics i les tècniques més representatives, així com la influència de Ferran Adrià i d'El Bulli en la revolució gastronòmica contemporània. Per completar-la, vaig realitzar entrevistes i trobades amb professionals del sector com Jaume Biarnés i Oriol Castro.

A partir de la informació obtinguda, vaig desenvolupar la part pràctica, estructurada en tres eixos:

1. Una visita al Restaurant Disfrutar per entendre el funcionament i l'organització d'un establiment de primer nivell d'alta cuina.
2. L'elaboració i el disseny preliminar d'una proposta de menú tradicional de tardor compost per un entrant, un plat principal i unes postres.
3. Una jornada de treball experimental al restaurant de l'Hotel Casa Fuster amb el xef Oriol Canillas per aplicar tècniques d'avantguarda (com l'ús de l'obulato, la maltodextrina o l'estèncil) i transformar aquest menú.

Les conclusions reflecteixen que la cuina molecular representa una evolució natural de la gastronomia que combina ciència i art. El treball demostra la viabilitat de reinterpretar plats tradicionals modificant la seva textura i aspecte visual per oferir una experiència multisensorial única sense perdre l'essència dels seus sabors originals.

