

UF0070: Cocina creativa o de autor

TEMA 1. Cocina moderna, de autor y de mercado

TEMA 2. Experimentación y evolución de resultados

OBJETIVOS

- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.



Cocina moderna, de autor y de mercado

1. INTRODUCCIÓN

El hombre, con el tiempo, ha evolucionado mediante la utilización de la inteligencia mejorando sus capacidades físicas y psíquicas según sus necesidades. La gastronomía se ha adaptado a esta evolución gracias al ámbito social que tiene la comida, es decir, alrededor de los alimentos el hombre se comunica, hace amistades, comparte sentimientos etc.

Para comprender la metamorfosis que se ha producido en nuestra gastronomía y alimentación, es necesario conocer la evolución de los seres humanos y su historia. La gastronomía española es el resultado de la suma de las diferentes culturas, guerras, invasiones, religiones, hambrunas, costumbres etc., todo esto ha sido asumido por la gastronomía, hasta formar nuestra cultura gastronómica actual.

- **Introducción**
- **Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización**
- **Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina**
- **Evolución de los movimientos gastronómicos**
- **Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias**
- **Pioneros franceses y españoles**
- **La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes**
- **De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual**
- **Cocina de fusión**
- **Cocina creativa o de autor**
- **Platos españoles más representativos**
- **Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa**





OBJETIVOS:

- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración
- Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias
- Explicar las nuevas técnicas culinarias, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen

Hoy en día, sumando a nuestra rica gastronomía el esfuerzo por el conocimiento, así como las ganas de presentar productos españoles al mundo con el uso de nuevas tecnologías, resulta nuestra cocina actual, conocida en todo el mundo como una de las mejores y más sanas.

2. FUENTES DE INFORMACIÓN Y BIBLIOGRAFÍA SOBRE COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO: IDENTIFICACIÓN, SELECCIÓN, ANÁLISIS, VALORACIÓN Y UTILIZACIÓN

El universo de la gastronomía es muy amplio, así como las diferentes fuentes, publicaciones, libros, videos, conferencias, revistas, etc. Todos estos materiales se pueden utilizar para ampliar conocimientos, ideas, técnicas, etc., ayudándonos a realizar cambios en los conceptos de cocina.

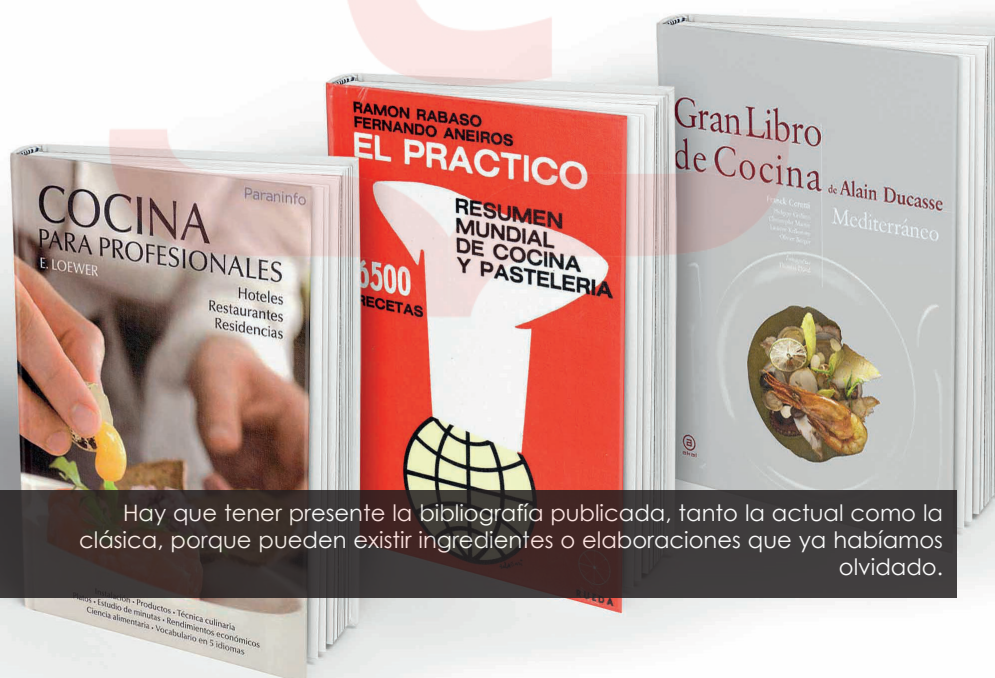
En este apartado se aportará una relación de bibliografía, tanto actuales como clásicas, que nos pueden ayudar a comprender la evolución de la gastronomía actual. El profesional del sector debería la mayoría de estos libros en su biblioteca personal.

2.1 Biblioteca técnica profesional y diccionarios

Son todos aquellos libros utilizados para terminología, técnicas, recetas, etc.; es decir, información útil.

- Colección El Gran Libro de..., Editorial Everest.
- Del campo a la cocina. Alimentación natural, Culinaria Kóneman.
- Diccionario de Gastronomía, Alteza. Delgado, C.
- Diccionario de Hostelería, Paraninfo. Gallego, J. E. y Peyrolón, R.

- El buen gusto de España, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- El Gran Diccionario de Cocina. Alimentos, técnicas y recetas, Montague.
- Eurodelices los maestros de la cocina europea invitan a comer. V.V.A.A. Kóneman
- Gran Larousse de la Cocina, Ed. Larousse.
- Guía completa de las técnicas culinarias, Duchene, L. y Janes, B., Blume.
- Léxico científico gastronómico, Planeta.
- Los maestros de la cocina europea, Kóneman.
- Principios y aplicaciones de la técnica del vacío, CB Ediciones.
- El práctico. Rabaso, R. y Aneiros, F.
- Formulario práctico del pastelero. Villardell Jornet
- Formulario práctico de pan y bollería. Francisco Granados
- Le Cordón Bleu VV.AA.
- Tratado de pastelería salada y cocina fría. Rolan Bilheux, Alain Escoffier, Denis R.
- Tratado de carne y charcutería artesana. Marcel Contienceau, Jean- François, Deport, Jean-Pierre O., Jesús L.



Hay que tener presente la bibliografía publicada, tanto la actual como la clásica, porque pueden existir ingredientes o elaboraciones que ya habíamos olvidado.

- Resumen mundial de cocina y pastelería, Ed. Rueda
- Un paseo gastronómico por España, Ed. Koneman.

2.2 Libros de texto

Con el auge de las cocinas se ha creado una necesidad de mayor formación, por lo que se han abierto nuevos centros educativos de cocina. Esto ha supuesto que se editen más libros de texto para formar a los alumnos, llegando incluso a reeditar libros antiguos o manuales que estaban en desuso.

Ejemplo de este punto son las siguientes publicaciones:

- Cocina para profesionales, Loewer, E., Paraninfo 1996.
- Cocina profesional I, II, Centeno, J. M., Paraninfo 1996.
- Cocina, Regidor, V., McGraw Hill 1995.
- Cocina Actividades, Cano Balsera, E. M. y otros, McGraw Hill 1997.
- Curso de cocina profesional, Garcés, Manuel. Paraninfo.
- Guía completa de las técnicas culinarias. Nright, J. y Tréuitlé, E., Le Cordón Bleu, Blume.
- Guía práctica de técnicas culinarias para el profesional Fradera Vila, J., Cooking Books.
- Procesos de cocina, VV. AA., Akal.
- Técnicas culinarias, Pérez Oreja, N. y otros, Síntesis.
- Técnicas culinarias, Pozuelo, J. y Pérez, M. A., Paraninfo.
- Vademécum de las salsas, Daro, J. M., Cúpula.

2.3 Cocina de autor

Hoy en día, la cocina está en auge y todos los cocineros muestran sus cocinas a través de sus libros. En ellos nos enseñan sus secretos, sus técnicas, su vida, sus experiencias, etc., contribuyendo a la sabiduría y experiencia en la cocina, así como a su evolución. A continuación, se indican algunos ejemplos:

- 25 años de la nueva cocina vasca. Mikel Corcuera. Aizkorri
- Aprender a hacer pan es fácil, Tejero, F., Montague.
- Bacalao – Tabula monográficos de cultura gastronómica, Andoni Luis Aduriz, Santos Bregaña, Edorta Agirre.
- Bras, Michel Bras.
- Calendario de nuestra cocina tradicional, Martin Berasategui
- Cocina contradicción García, D., Everest.
- Cocinero, Rizar, L., Urumea.
- Colección de gastronomía, VV.AA., Trea.

- El Bulli 1994-1997, Adrià F.
- El Bulli 1998-2000, Adrià F.
- El Bulli I, II, III, Catálogos, Adrià, F. RBA.
- Los postres de El Bulli, Adrià, A., Península.
- Los secretos de El Bulli, Adrià, F., Altaya.
- El sabor del Mediterráneo, Adrià, F., El Bulli, Antártida.
- El sueño de Pedro Subijana, Everest.
- Foie-Gras, Bonnaure, A., Montague.
- Gran Libro de cocina, Ducasse A., Akal.
- La alta cocina vaca en miniatura –pinchos y picas, Peio García.
- La cocina al vacío, Roca, J. y Burgués, 5., Montague.
- La cocina de Akelarre, Subijana, P.
- La cocina de las emociones, Freddy Girardot.
- La cocina de los postres, Balaguer, O., Montague.
- El gusto de la diversidad. Santamaría S. Editorial Everest.
- La cocina es Bella, Santamaría, Santi. Editorial Everest.
- La cocina de Santi Santamaría. (El Racó de Can Fabes). La ética del gusto, Santamaría, Santi. Editorial Everest.
- La cocina espontánea Girardot, F., Argos/Vergara.
- La nueva generación de la confitería española, VV.AA. Montague.
- La pastelería de Pierre Hermé, Hermé, P., Montague.
- Larousse de los postres VV.AA., Larousse.
- Las recetas de Arzak, Arzak, J. M., El País Aguilar.
- Los 40 grandes maestros de nuestra cocina. V.V.A.A.
- Lúcido & Lúdico, Gagniere, P., Montague.
- Mano de cocinero, Ramón Freixa y Carles Allende.
- Más allá de los sabores, DaCosta, Q., Ingenting.
- Nuevas técnicas creativas. Michel Roux y Martin Brigdale.
- Nuevo tratado de panificación y bollería, Calaveras J., Mundo-prensa.
- Pastelería y panadería. Humanes Carrasco, McGraw-Hill.

- PH10, Hermé, P., Montague.
- Quique Dacosta. El libro, Dacosta, Q., Montague.
- Recetas, Arzak, J. M., Baint.
- Renovación, Rosich, E., Montague.
- Técnica y contrastes, García, D., Montague.
- Técnicas de pastelería para la restauración, Puigbó, L., Cooking.

2.4 Historia, ensayo, ciencia y clásicos

Aquí podemos encontrar el soporte de la gastronomía occidental, considerada como la base culinaria.

- El arte de la cocina, pastelería bizcochería y conservería. Francisco Martínez.
- Cocinar hizo al Hombre, Cordón, F., Tusquets.
- Contra los gourmets, Vázquez Montalbán, M.: Tusquets.
- Crítica de la Gastronomía pura Pardos, A., R&B.
- De cocina antigua (viaje gastronómico desde Roma a Al-Ándalus), Gallardo, J. Sanguino Collado, J.F., Ed. Sanguino Gallardo.
- Diccionario del gourmet Méndez Riestra, E., Prontuario histórico-gastronómico, Zoom.
- El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes. Es la única traducción de la obra de Carême al español, y forma parte de L'art de la cuisine Française au XIX. Perteneciente a Marie-Antoine.
- El libro de la Cocina española Luján, N. y Perucho, J., Tusquets.
- Historia de la alimentación Montanari M. y Flandrin, J-L., Trea.
- Historia de la comida, Fernández Armesto, F., Tusquets.
- Historia de la Gastronomía española, Ed. Nacional. Martínez Llopis, M.
- Historia de la Gastronomía Luján, N., Plaza y Janés.
- La cocina medieval Lladonosa i Giro, J., Laia. Barcelona 1984.
- La cocina y la ciencia, Acribia. Barham P.
- La cocina y sus misterios This, H., Acribia.
- L'art de la cuisine Française au XIX, obra que consta de 5 volúmenes.
- Le Cuisinier parisien (1828) Marie-Antoine.
- Los secretos de los pucheros, Acribia. This, H.
- Química culinaria Coenders, A., Acribia.
- Teoría elemental de la Gastronomía Cruz J., Eunsu.

2.5 Nutrición

En la actualidad todos los menús están diseñados nutricionalmente, están ajustados a las necesidades nutricionales tanto para jóvenes, adultos o personas enfermas.

Además, las cocinas se han adaptado a los diferentes estilos de alimentación, así como a las diferentes dietas por lo que el cocinero, tiene que estar preparado nutricionalmente para componer menús adecuados.

- Alimentación y dietoterapia, Cervera, P. y otros, McGraw-Hill Interamericana.
- Alimentación y nutrición, Vázquez, C., De Cas, A. L. y López-Namdedeu, C., Díaz de Santas.
- Nutrición para educadores, Mataix Verdú, J. y Carazo, E., Díaz de Santas.
- Control e higiene de los alimentos, Larrañaga, L., McGraw-Hill.
- Publicaciones periódicas e internet: Gracias a las nuevas tecnologías y fuentes de información el mundo de la cocina esta revolucionado, ya que además de las publicaciones tradicionales tenemos los blogs, webs etc., todo un mundo de información y de técnicas y recetas, desde las más caseras a las más innovadoras.
- <http://www.ambigu.net>: Ambigú, revista digital de gastronomía, ocio y turismo.
- <http://www.gamberorosso.it>: Gambero Rosso, revista especializada en temas gastronómicos.
- <http://www.gourmets.net>: Club de Gourmets, revista mensual de gastronomía y turismo, editada por el grupo Gourmets.
- <http://www.hyma.com>: Comer y beber, revista mensual de cocina y gastronomía de calidad, dirigida al gran público, editada por el grupo Hyma.
- <http://www.montagud.com>: La confitería española, revista mensual de pastelería, heladería y gastronomía para profesionales.



A la hora de seleccionar una bibliografía tenemos que tener en cuenta el autor, la temática, la estructura, diseño o técnicas novedosas, etc., siendo difícil que una sola obra cubra todas las características que necesitamos, para completar nuestra formación.

- <http://www.vilbo.com>: Dulcypas, revista mensual de pastelería para profesionales. Restauradores, revista de interés para gurmés con 10 números al año.
- Apicius, revista semestral de alta gastronomía.
- Mi vino, revista mensual en torno al mundo del vino, dirigida por el experto en vinos Carlos Delgado.
- Molinería y panadería, revista mensual de panadería para profesionales.
- Saber y sabor, revista técnico-profesional de hostelería y restauración.
- Sibaritas. revista de hostelería y restauración
- Sobremesa. revista de hostelería y restauración
- Viandar, revista mensual de gastronomía y cocina editada en el País Vasco.

Cabe destacar que esta relación de publicaciones es solo una mínima representación la oferta disponible en la actualidad.

Lo que hay que tener presente es que, en todos los manuales, encontraras algún conocimiento que desconocías y que te ayudará a mejorar tus cualidades profesionales.

3. FUNDAMENTOS. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE ESTOS TIPOS DE COCINA

La evolución de una cocina privada o familiar a una cocina pública ha fomentado que se perfeccione y profesionalice la restauración. Como consecuencia del servicio público que ofrecen estos nuevos establecimientos se ha producido una mejora tanto de los profesionales de cocina como de sala.

Cada día los nuevos profesionales son capaces de reinterpretar las recetas, sustituir ingredientes, improvisar o adaptar la receta a las nuevas tendencias sin necesidad de seguir la receta fielmente, solo siguiendo su propio estilo en la elaboración de cualquier plato.

El profesional posee el conocimiento necesario para poder combinar la técnica, tecnología, conocimientos nutricionales, dietéticos etc. Esto se representa en los grandes restaurantes, en el equipo de trabajo, en la dedicación o en la especialización (salsa, postres, asados etc.). Las nuevas tendencias de cocina moderna están basadas en los siguientes fundamentos básicos.

3.1 La imaginación e innovaciones tecnológicas

Los nuevos profesionales intentan acabar con la rutina del recetario tradicional heredado y considerado como una cocina perfecta. Con la imaginación se consigue un mayor atractivo para la persona que come fuera de su casa, ya que podemos transformar un plato tradicional en algo extraordinario.

La hostelería se ha adaptado a una clientela que come fuera de su casa, ya sea por motivos laborales o por placer, y que cada día quiere sorprenderse con la comida y disfrutarla. Por ese motivo en los establecimientos se están eliminando las cartas tradicionales por cocinas de mercado o de autor.



Imaginación del cocinero al diseñar la vajilla y la presentación

El profesional busca captar la atención de los clientes a través de sentidos tan olvidados como el gusto, el tacto, el sabor, el aroma, la textura etc., intentan estimular recuerdos y que el cliente se introduzca en un océano creativo, que se regocije con cada bocado y evoque recuerdos placenteros.

Hoy en día se ha conseguido que predomine y se potencie la cocina del lugar y regional gracias a la imaginación de los profesionales que han reinventado las recetas tradicionales, a diferencia de lo que ocurría antes con la alta cocina internacional que era idéntica en todos los lugares.

Hoy en día la cocina está altamente relacionada con la ciencia: hay nuevas maquinarias, técnicas experimentales, etc. Todo ello consigue unas innovaciones que mejoran muchos de los aspectos de la gastronomía en la búsqueda de la perfección de las elaboraciones culinarias.

Existe un control exhaustivo de las temperaturas, de los aspectos higiénico-sanitarios y de las texturas de los productos. Las nuevas tecnologías permiten una mayor variación de técnicas para satisfacer a los clientes, así como sus necesidades y curiosidades.



Incorporación de hielo seco al plato, lo que da mucha espectacularidad

3.2 La cocina de mercado, la importancia del producto principal y la ligereza de la comida

La cocina de mercado consiste en preparar lo que la tierra ofrece en cada momento y en cada lugar, siendo una cocina regional y local a la que añadimos productos de origen remoto y en perfectas condiciones.

Para este tipo de cocina la tecnología ocupa un lugar destacado, pero sin abandonar por ello la temporalidad de los productos y su lugar de procedencia.

Hoy día, a la hora de nombrar un plato, no se suelen utilizar las denominaciones internacionales que podrían inducir a error al cliente. Los platos suelen tener nombres largos y explicativos, se describe tanto