



Revista

Navas representa a Andalucía en Zaragoza

Los últimos avances gastronómicos

El restaurador jiennense José Luis Navas representará a Andalucía en las jornadas gastronómicas Ciencia y creatividad que se desarrollarán en el Pabellón de España en la Exposición Internacional de Zaragoza 2008.



Antonia Merino / Jaén

El lunes 30 de junio, la sala multiusos del Pabellón de España de la Expo será el marco para la celebración de unas jornadas técnicas, impulsadas desde Madridfusión, relativas a los trabajos realizados entre universidades españolas y cocineros.

I+D+G (Investigación, Desarrollo y Gastronomía) es el título del foro bajo el que se agruparán algunos de los trabajos pioneros en la cocina que cuenta con un interés comercial, científico y gastronómico. El encuentro servirá para conocer los últimos progresos realizados en España en distintos campos de la cocina.

Investigación. Entre ellos cabe citar el que realiza el cocinero del Restaurante La Espadaña de la capital, José Luis Navas, que desde hace un año trabaja en la investigación de "nuevas técnicas de estabilización para emulsiones con el empleo de suspensiones minerales". El restaurador jiennense estará acompañado, en la ponencia, por el catedrático del Departamento de Anatomía Patológica de la Facultad de Medicina de la [Universidad de Granada](#), Raimundo García del Moral. Ambos se encargarán de explicar el desarrollo científico acerca de técnicas de estabilización para emulsiones con suspensiones minerales. Navas recordó que esta técnica ya se presentó en el Congreso Internacional "Vive las verduras", celebrado hace un año en Navarra. Fue en este congreso donde se dio a conocer los atributos del "aerosil" (un mineral derivado del sílice). El responsable de la cocina de La Espadaña explica que se trata de un agente que permite crear emulsiones estables. Según Navas, variando la temperatura de un líquido y la cantidad de aerosil se pueden obtener resultados muy distintos. "Se consigue un efecto espesante que, en breves instantes, transforma un caldo de guisantes en puré al aumentarle la temperatura y añadirle una mayor cantidad de aerosil". Otra de las demostraciones es ver cómo el aceite de oliva añadido a un caldo vegetal se emulsiona perfectamente gracias a la adición de aerosil". José Luis Navas no sólo defiende el uso de un mineral que no logra alterar el sabor de los platos sino que destaca la utilización de un "producto natural en la cocina". En este sentido, aludió a una técnica con la que lleva más de un año trabajando con la colaboración de García del Moral.

Los últimos avances gastronómicos

El 30 de junio, el Pabellón de España servirá como expositor para conocer el progreso español en materia gastronómica y que ha contribuido, a su vez, a colocar a la cocina en la vanguardia del mundo. La iniciativa parte de la Sociedad Estatal para Exposiciones Internacionales y de Madridfusión impulsores de la propuesta gastronómica que se presentará en la Expo de Zaragoza, que se celebrará desde el 14 de junio al 14 de septiembre. Este encuentro pondrá de manifiesto los trabajos que se realizan entre universidades españolas y cocineros. Las ponencias arrancarán con la Microfiltración de líquidos de la Universidad de Zaragoza. Le seguirá el reciclado de la morralla de la pesca de arrastre de la Universidad de Cádiz. Por su parte, la institución de León presentará la reología de los alimentos. La jornada continuará con las nuevas herramientas para la cocina clásica que propone la Universidad de Cáceres. Mientras Murcia se centrará en papeles y cartas comestibles. Desde Barcelona se hablará de la evolución de la cocina al vacío que estudia la Fundación Alicia.

© DIARIO JAEN S.A. 2008.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN: Calle Torredonjimeno, número 1.

Polígono de los Olivares, 23009 Jaén.

Apartado de correos número 81. Teléfono: 953 21 11 11 Fax: 953 21 11 25.