

## GASTRONOMIA MOLECULAR

### Desmistificando as receitas tradicionais

Nem sempre uma receita culinária fica igual à foto nem com o gosto daquela das avós. Isso porque, em geral, os livros de receita estão errados. Não que seus autores tenham escondido algo, mas simplesmente uma parte crucial das instruções não foi escrita, sentença Kak Silva, chef especializado em gastronomia molecular e sócio no Gastronomy Lab, empresa que dá cursos sobre o tema.

A gastronomia molecular (ou simplesmente GM) trata de revelar a ciência nas receitas tradicionais, repassando cada detalhe, desmistificando os segredos, quase arqueologia.

Os criadores do termo GM vieram das ciências exatas: Nicholas Kurti, físico húngaro que participou do Projeto Manhattan (que desenvolveu a bomba atômica norte-americana); e Hervé This, químico francês, ligado ao Instituto Nacional Francês de Pesquisas Agrônomicas (Inra). Em março de 1986 comecei a investigar alguns mitos culinários que donas de casa idosas costumavam contar, lembra This.

O primeiro workshop sobre o tema intitulado Gastronomia física e molecular foi feito em 1988. A partir de 1992 essas reuniões se tornaram mais constantes. Quando Nic morreu, em 1998, a física saiu do nome, completa.



Bolo de fubá com caramelo de isomalte, baunilha e espuma de tangerina

**CETICISMO NA COZINHA** Os livros de culinária franceses, grande parte escrita no século XVI, estão cheios de misticismo. "O que This fez foi testar essas receitas de uma forma crítica, entendendo os procedimentos e limpando esses excessos. Ele deixou de lado o cotidiano doméstico da cozinha e passou a tratar gastronomia de uma forma séria, no sentido de sistematizar essas receitas", explica Enrique Rentería, professor de design de alimentos da PUC do Rio de Janeiro e presidente da Sociedade de Gastronomia Molecular. Mas o interesse em tecnologias alimentares é mais antigo. Pasteur, na França, desenvolveu pesquisas nessa área no século XIX e, antes dele, havia diversas outras pesquisas: sopa pronta de meados desse mesmo século, e o caldo de carne do final dos anos 1800, aponta Rentería. A gastronomia molecular tem a

Fotos: Gastronomy Lab



Espaguete de agar agar. GM reúne design, ciência e técnica

ver com a compreensão do que ocorre com os alimentos quando se cozinha. Se você perguntar a um cientista como definir as transformações moleculares que ocorrem enquanto se cozinha ele vai responder de uma maneira muito simples. Ciência é uma atividade que olha para os mecanismos de um determinado fenômeno, e cozinhar algo que é cheio de diferentes fenômenos ocorrendo simultaneamente, da carne mudando de cor ao sofrer crescimento, diz Hervé. Mas não estamos falando em mecanização, como ocorre na indústria alimentícia. A GM é um método que auxilia na execução de um projeto de alimento, garantindo uma maior segurança no processo. A ideia é preparar o alimento com controle total do processo, não porque você sabe os truques, mas porque entende o fenômeno, aponta Rentería. A GM partiu dos conhecimentos tradicionais da cozinha, os reformulou e avançou, ao passo que a culinária artesanal, ficou tendo apenas a tradição como referência, completa Kak Silva.

Enio Rodrigo Barbosa