

Jamón ‘bulliniano’ e intercultural

Adrià y Joselito crean un laboratorio 2.0 con recetas para universalizar el ibérico

ROSA RIVAS, Madrid

El jamón ibérico 2.0. Mil y una recetas para aprender a comer el jamón más allá de la buena loncha y para saber cocinar. La carne, los huesos, la grasa... Si del cerdo se pueden aprovechar hasta los andares, de la pata también. Y tenerla inmovilizada meses en un restaurante de China, de Australia o de Japón no tiene ningún sentido, ni gastronómico ni comercial, opinan Ferran Adrià (el chef más influyente de la cocina contemporánea) y José Gómez, responsable de Joselito (jamón de Guijuelo catalogado como el mejor del mundo y presente en 55 países).

Para “reinventar la manera tradicional de consumir el jamón” ambos han lanzado Joselito Lab. Es un aula de cocina digitalizada, con puertas abiertas en ordenadores, teléfonos y tabletas inteligentes. Las recetas de los platos —que salen a la mesa en 12 idiomas— están en formato audiovisual, los ingredientes y el modo

de emplearlos están esquematizados en palabras y vídeos.

Entre las propuestas (de momento 40, que se irán actualizando periódicamente): croquetas rellenas de jamón picado y coronadas con una lonchita (a semejanza de una pieza de *sushi*, lo que Adrià llama *croquenigi*, en un guiño al japonés *nigiri*), *envoltini* de espárragos verdes, tostadas de anchoa con lascas de jamón, gazpacho con virutas, consomé con huesos cocidos a fuego lento, verduras confitadas con la grasa, *toro* (ventresca de atún) pintado con grasa, cerezas con mantequilla de jamón... Porque si se logra una consistencia cremosa de la grasa de jamón también se puede



Croquenigi, croqueta de jamón servida como pieza de sushi, y (abajo) cereza con mantequilla de jamón.

emplear como una mantequilla. Y, en forma líquida, como un aceite sabor intenso a jamón para aliñar ensaladas y preparar vinagretas o elaborar cuajados y gelatinas (con agar-agar y xantana).

Todas estas recetas han sido creadas por cocineros como Marc Cuspinera, Oriol Castro y Eduard Xatruch, del equipo de el Bulli, donde se ha experimentado con las declinaciones (construcciones y deconstrucciones) del jamón ibérico desde los años ochenta. El Joselito Lab se ha ultimado en los últimos seis meses, pero “llevamos dos años dándole vueltas”, dice el titular de el Bulli, quien recuerda cómo un *ri-*

sotto ajamonado en una cena casera con Arzak y José Gómez les dejó el gusanillo investigador.

Y como en todo laboratorio, la ciencia de cocinar con jamón es una investigación abierta. A las innovaciones de los profesionales (y aficionados) y a todas las culturas gastronómicas. “Queremos que cada cocinero entienda el valor del jamón y lo adapte a su manera y esto es una herramienta”.

“De aquí a cinco años habrá miles de restaurantes de tapas en todo el mundo”, pronostica el cocinero, y subraya que este proyecto “es sectorial, para todas las marcas de jamón y para la industria alimentaria”. Y es extrapolable, añade, a cualquiera de los

productos españoles de calidad. “Tenemos que vender mejor fuera el jamón, los quesos, los aceites, las extraordinarias conservas... Debemos aprender de países exportadores como Francia e Italia”, incita Adrià.

Un discurso, el de la promoción de los productos nacionales, que el chef plantea lo mismo en España que en Estados Unidos, adonde irá ahora a Harvard y al Media Lab del MIT, en su camino de la conceptualización del nuevo Bulli y del “genoma del proceso culinario”. “Yo no vuelvo a cocinar hasta que comprenda el porqué de todo esto”. Y ese porqué es la ciencia detrás de cada elaboración, de cada plato.

