

NO SIN MI BATIDORA

Desde máquinas tecnológicamente sofisticadas hasta utensilios de toda la vida, todos tenemos nuestros instrumentos favoritos entre fogones. Cinco profesionales de la gastronomía revelan los suyos. Por **Mikel Iturriaga**. Fotografía de **Caterina Barjau**.



“Queremos a la Gastrovac porque costó mucho inventarla”

Javier Torres (en la imagen), chef del restaurante Dos Cielos (Barcelona)

Hace más de un lustro, los hermanos Torres alumbraron la Gastrovac en la Universidad Politécnica de Valencia, donde Sergio trabajó tres años con un equipo de dietistas y físicos para crear esta olla mágica. “A través de una bomba de vacío extrae todo el aire del interior. Sin él, el agua hierve a partir de 35 grados y conseguimos cocer a muy baja temperatura, sin pérdida de vitaminas y de carotenos, y sin cambios en la estructura celular del alimento”, explica Sergio. Las verduras y los pescados son los alimentos para los que la suelen utilizar Javier y él en su restaurante de Barcelona, Dos Cielos. A pesar de su precio (unos 3.000 euros), la Gastrovac ha sido un éxito en el mundo de la alta cocina y ya se vende en más de 150 países. “Le tenemos cariño. Costó mucho esfuerzo inventarla”.

El flechazo se produce cuando los vemos en la tienda. Al principio nos dejamos fascinar por su aspecto físico, y luego la relación se normaliza atendiendo más a los aspectos prácticos. La convivencia con ellos puede ser difícil, sobre todo si son un poco raritos. Y la ruptura, si llega, es un drama.

Así son las relaciones con nuestros instrumentos favoritos de cocina, parecidas de alguna forma a las amorosas. Nadie que frecuente los fogones puede negar haber quedado a su cuchillo cebollero, a la cazuela que hace tan bien los garbanzos o al molde de horno en el que los pasteles salen perfectos. Ahora bien, con la abundancia nos hemos vuelto promiscuos y tendemos a enamorarnos de nuevos artefactos cada vez más bonitos, tecnológicos, específicos y, en muchas ocasiones, inútiles.

La oferta actual de instrumental para cocinar es apabullante. Los *gadgets* culinarios, que antes solo se vendían en ferreterías y grandes almacenes, han invadido nuevos territorios como el diseño y la decoración, e incluso han pasado a ser protagonistas de tiendas especializadas. El fenómeno se alimenta, cómo no, de la fiebre por la gastronomía que ha vivido España en los últimos años. “Los cocinillas se están especializando y ya no se conforman con el cuchillo mella-do que utilizaban sus padres en casa”, explica Marta Miranda, autora del blog *Deliciosa Miranda*. “Quieren cocinar con un punto profesional, y las firmas se han puesto las pilas para ofrecerles desde un juego de cuchillos ultrasónico hasta un molde diseñado exclusivamente para hacer *macarons*”.

Las tendencias que mueven el mundo de la cacharrería son diversas y a veces están marcadas por cambios sociales. “La gente quiere cocinar y comer más sano cada día, pero le falta tiempo para poder hacerlo. Por eso triunfan los cortadores de frutas y verduras variados, así como utensilios para cocinar al vapor”, asegura Xavier Gener, propietario de la tienda barcelonesa *Gadgets Cuina*. “El mundo del *tupper*, por otro lado, ha sido



“Es mi primer recuerdo culinario”

Ana López de Lamadrid, propietaria del restaurante Iguelo (Barcelona)

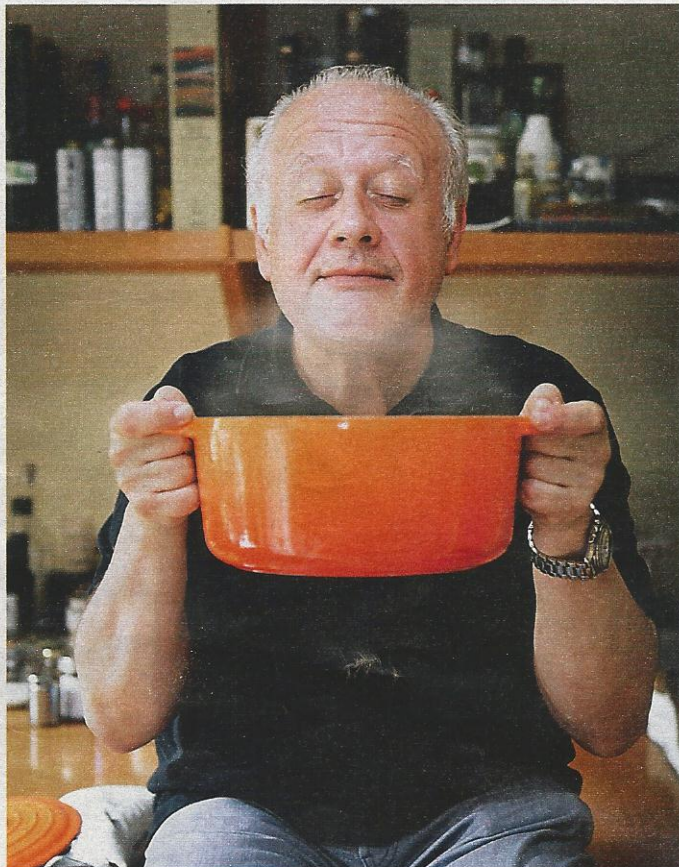
Los trastos para cocinar no solo viven en las casas, sino también en las canciones y en la memoria. El favorito de Ana López de Lamadrid aparece en un tema del escritor y músico francés Boris Vian, *La complainte du progrès*. “La canción, que trata del amor y el desamor, y de cómo los instrumentos de cocina intervienen en el paso de uno a otro, habla de una *tourniquette* para hacer la *vinaigrette*”, dice la propietaria del restaurante Iguelo, en Barcelona, que sigue usando la batidora manual para ese mismo cometido, tal y como hacía cuando era pequeña en la cocina de su madre. “Es mi primer recuerdo culinario. Era lo único que me dejaba hacer”, afirma.

“A mí me entierran con esta olla”

Juan Echanove, actor y presentador de 'Un país para comérselo' (TVE-1)

La olla favorita de Juan Echanove está consagrada a una actividad: cocinar alubias de Tolosa. “Las guiso sola”, asegura el actor, *gourmet* y presentador junto a Imanol Arias del programa *Un país para comérselo*. La cazuela, de la marca francesa Le Creuset –“el Rolls Royce de las ollas”–, es un regalo del también presentador, cocinero y tragón David de Jorge. Echanove no se desharía de la cazuela por una versión moderna de la misma, ni aunque tuviera mejores

prestaciones: “Ni de coña. A mí me entierran con la Le Creuset. Y fuera de temporada la dejo que hiberne hasta el año que viene”. El actor, que se autodefine como “acumulador compulsivo de *gadgets* de cocina”, prefiere gastar una cantidad importante en un buen instrumento “que muchas no importantes en algo mediocre”. Aunque reconoce haber picado con trastos inútiles: “Un pelador de guisantes y habas que era un timo, y una heladera que nunca he utilizado”.



“Mi rodillo y yo somos almas gemelas”

Angelita Alfaro, ama de casa y presentadora de Canal Cocina

No hay más que ver cómo lo acaricia para entender que lo de Angelita Alfaro y su rodillo es una historia de amor. La presentadora de Canal Cocina y autora de 14 libros culinarios lo tiene desde hace 50 años, cuando se lo regaló en su boda una tía. “Es de madera maciza, y nunca he encontrado uno mejor. Ya me conoce, y yo a él. Somos como dos almas gemelas”. Tras hacer con él mantecados, hojaldre, empanadas o huevos en servilleta, lo cuida limpiándolo con un paño y

untándolo con aceite. Aunque los expertos dicen que no hay que lavar los rodillos con agua, Angelita reconoce que lo ha hecho durante años. “Es de ley y lo aguanta todo”. A la riojana, y pamplonica de adopción, le encantan los instrumentos de cocina, pero no muestra entusiasmo por algunas novedades de los últimos tiempos. “A los moldes de silicona no les encuentro la gracia. Se me desmayan. Prefiero los de aluminio: los bizcochos tienen más sabor de madre”.

> impulsado por la crisis. Y por último, funcionan bien los utensilios para pastelería, por moda y porque son perfectos para introducir a los niños en la cocina y realizar una actividad con ellos”. “También nos está tentando mucho lo tecnológico”, añade Miranda. “Hay muchos Adriàs en bata y zapatillas que se lo pasan bomba con sus deshidratadoras y máquinas para cocinar al vacío”.

La gente quiere cocinar y comer más sano, pero le falta tiempo para hacerlo. Por eso triunfan algunos ‘gadgets’

La aparición de nuevos materiales, como la silicona, o de electrodomésticos todopoderosos, como la Thermomix, ha cambiado para siempre el arsenal de nuestras cocinas. Ya no nos conformamos con que los instrumentos funcionen, sino que les exigimos atractivo estético. Sin embargo, la comparación de la oferta actual con la del pasado suscita debate: unos creen que los trastos

modernos están a años luz en rendimiento, mientras que otros añoran la solidez y duración de los antiguos.

"Es un tema muy sensible", reconoce Jorge Ibáñez, de la tienda *online* Cuisine Paradiso. "Por un lado, ahora se puede fabricar con más calidad que nunca por los materiales y las herramientas de los que se dispone. Esto tiene un coste que se repercute en el producto, pero hay quien disfruta comprando una pieza que sabe que durará años y envejecerá con dignidad. Al mismo tiempo existe una feroz batalla por el precio: hay quien lo prioriza, no le da importancia a la calidad, y cuando el producto se rompa, comprará otro nuevo y barato".

Para no naufragar, en el sector recomiendan apostar por unos básicos sólidos. "Un par de buenos cuchillos, tabla, espátulas o cucharas de calidad, pinza, mandolina y sartén", enumera Ibáñez. "Y si la economía lo permite, una *cocotte*. A medida que cocinemos más, nos irán surgiendo nuevas necesidades e incorporaremos utensilios más específicos". No olvidemos que lo barato puede salir caro. "Para tener una buena sartén o un buen cuchillo hay que aflojar el monedero", opina Marta Miranda. "Siempre he huido de los ofertones, y cuando he sucumbido, esos cacharros no me han durado nada".

En el momento actual del instrumental culinario, en el que hay artefactos para casi todo, quizá lo más difícil sea resistirse a los caprichos inútiles. Esos que cuando los encontramos nos parecen el invento del siglo y luego acaban criando polvo en un cajón o un armario. "No existe demasiada locura", niega Xavier Gener. "En tiempos de crisis se impone la racionalidad del consumidor".

Sin embargo, el cocinilla que no haya comprado algún *gadget* absurdo, que tire la primera piedra. "Utilizo casi todo, pero el sífon de espumas, la *fondue* y el molde para hacer nidos de patata no tienen nada que envidiar al conde de Montecristo", confiesa Marta Miranda. "Aprovechando el *boom* gastronómico se están vendiendo muchas chorradas. Lo sé porque yo he comprado varias", secunda la bloguera Sandra Mangas. "De la compra que más me arrepiento es de una Chef 2000 que en teoría hace de todo. Con este robot parece que vas a tener a Arguiñano en casa cocinando, pero sin sus chistes malos. Al final no es más que una olla a presión que cuesta 1.000 euros, con un libro de recetas inventadas que nunca salen bien. La uso solo para hacer lentejas. Las lentejas más caras del mundo". ●



"La rasqueta es un trozo de plástico, pero imprescindible"

Sandra Mangas, autora del blog 'La receta de la felicidad'

Los instrumentos más valiosos no tienen por qué ser los más caros. La rasqueta de panadero de Sandra Mangas costó menos de dos euros, pero la autora del blog *La receta de la felicidad* difícilmente podría pasar sin ella. "No es más que un trozo de plástico, pero imprescindible si vas a trabajar con masas de pan y bollería: sirve para mezclar los ingredientes sin pringarte los dedos, para separar la masa del bol sin desgarrarla y sin que pierda aire, para cortarla en porciones y para despegar los restos que quedan pegados a la superficie de trabajo... Encima es sencillísima de limpiar y casi no ocupa espacio". Mangas —que con cierta vergüenza confiesa poseer "un aparato para sacar punta a las zanahorias, un molde para dar forma de coche a los huevos cocidos y otro para darles forma de pez"— ha adquirido otras rasquetas en materiales más profesionales, pero nunca tan satisfactorias como la de plástico. "No la cambiaría por nada. No se le puede pedir más".