



CUINA D' AUTOR

PER LA COMPETICIÓ DE VELA MÉS EXTREMA

Pere Castells, coordinador de la Unitat d'Estudis i Recerca en Ciència i Cuina del Campus de l'Alimentació

Projecte de recerca Liofilització

Introducció, l'alimentació dels navegants oceànics de competició és un aspecte essencial a l'hora de suportar dels condicions extremes de la regata. Per això, la FNOB i la Unitat d'Educació i Recerca en Ciència i Cuina del Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, dirigida per Pere Castells, va coordinar un projecte d'investigació adreçat a millorar les característiques culinàries dels aliments que fan servir els tripulants de la Barcelona World Race.

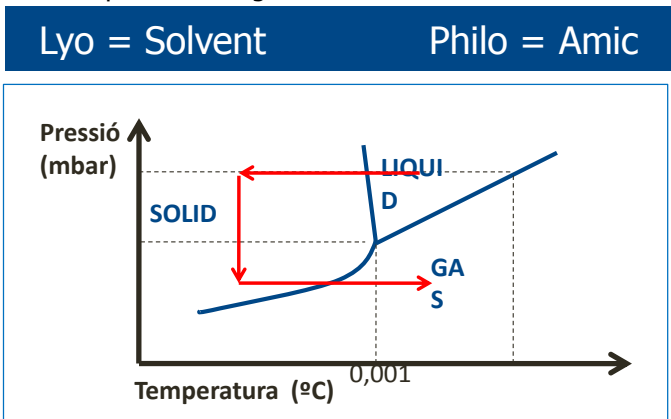
Objectiu: aconseguir productes liofilitzats que s'adaptessin als rigors de la navegació i a les necessitats nutricionals dels navegants, però també que tinguessin bon sabor i es basessin en la dieta mediterrània.



La liofilització

és un procés d'assecatge a partir del producte congelat. L'aigua del producte congelat es va deshidratant per sublimació (pas directe de sòlid a gas), degut a la baixa pressió parcial del vapor d'aigua.

La tecnologia de la liofilització ja la utilitzaven els Inques per obtenir "chuño", patates conservades amb un procés que tenia el fred a la nit i l'escalfor del sol durant el dia i a baixes pressions degut a l'altitud.



Anàlisi amb els navegants dels seus gustos alimentaris

es van desenvolupar dissenys de plats d'alta cuina elaborats per xefs dels restaurants El Celler de Can Roca i Les Cols, amb la col·laboració de Victòria Pons del Centre d'Alt Rendiment de Sant Cugat. Aquests dos restaurants, que se situen al cim de la gastronomia mundial. L'experimentació es va basar en 6 elaboracions: Humus, salmorejo, arròs amb calamars en llauna, patates en salsa, farinetes de fajol i arròs amb llet conformaran la dieta dels regatistes.



Els aliments han de pesar el mínim, resistir un entorn humit i de grans variacions tèrmiques i estibar-se de forma segura i organitzada.

...l' alimentació al gust és l' èxit del rendiment esportiu extrem...

Repte de futur millorar en els requeriments alimentaris i nutricionals a la Vela Oceànica de competició i proveir-los per les exigències d'una activitat física i mental molt dura i sotmesa a les condicions climàtiques més extremes. A rel d'aquesta experiència s'està desenvolupant un projecte, més extens, entre FNOB, Gastrocultura Mediterrània S.L i EATLYO S.L. per anar avançant en la línia de les demandes i necessitats dels navegants, combinat amb la Cuina d'autor.