

Síntesis de la cocina de elBulli.

A mediados de la década de 1990 comenzaba a fraguarse un nuevo estilo de cocina. Hoy, este estilo está plenamente consolidado y se define a través de los siguientes puntos:

1. La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura.
2. Se da por supuesta la utilización de productos de máxima calidad, así como el conocimiento de la técnica para elaborarlos.
3. Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico, independientemente de su precio.
4. Se utilizan preferentemente productos del mundo vegetal y del mar; predominan también productos lácteos, frutos secos y otros productos que en su conjunto configuran una cocina ligera. En los últimos años se hace muy poco uso de la carne roja y de aves en grandes piezas.
5. Aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard.
6. Las técnicas de cocción, tanto clásicas como modernas, son un patrimonio que el cocinero debe saber aprovechar al máximo.
7. Como ha sucedido a lo largo de la historia en la mayoría de los campos de la evolución humana, las nuevas tecnologías son un apoyo para el progreso de la cocina.
8. Se amplía la familia de
14. La estructura clásica de los platos se rompe: en los entrantes y en los postres hay una verdadera revolución en la que tiene mucho que ver la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado; en los segundos platos se rompe la jerarquía "producto-guarnición-salsa".
15. Se potencia una nueva manera de servir la comida. Se produce una actualización del acabado de platos en la sala por parte del servicio. En otros casos, son los comensales los que participan en este acabado.
16. Lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria. La comunión con la naturaleza complementa y enriquece esta relación con el entorno.
17. Los productos y elaboraciones de otros países se someten al propio criterio de cocina.
18. Existen dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores: a través de la memoria (conexión con lo autóctono, adaptación, deconstrucción, recetas modernas anteriores), o a través de nuevas combinaciones.
19. Se crea un lenguaje propio cada vez más codificado, que en algunas ocasiones establece relaciones con el mundo y el lenguaje del arte.
20. La concepción de las recetas está pensada para que la armonía funcione en raciones pequeñas.

los fondos y, junto a los clásicos, se utilizan fondos más ligeros que ejercen idéntica función (aguas, caldos, consomés, jugos de verduras clarificados, leches de frutos secos, etc.).

9. La información que da un plato se disfruta a través de los sentidos; también se disfruta y racionaliza con la reflexión.

10. Los estímulos de los sentidos no sólo son gustativos: se puede jugar igualmente con el tacto (contrastes de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual, etc.), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear.

11. La búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa.

12. Se crea en equipo. Por otra parte, la investigación se afirma como nueva característica del proceso creativo culinario.

13. Se borran las barreras entre el mundo dulce y el mundo salado. Cobra importancia una nueva cocina fría, en la que sobresale la creación del mundo helado salado.

21. La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitos, siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.

22. El menú degustación es la máxima expresión en la cocina de vanguardia. La estructura está viva y sujeta a cambios. Se apuesta por conceptos como snacks, tapas, avant postres, morphings, etc.

23. El conocimiento y/o la colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial, etc.) es primordial para el progreso de la cocina. En especial, la cooperación con la industria alimentaria y la ciencia ha significado un impulso fundamental. Compartir estos conocimientos entre los profesionales de la cocina contribuye a dicha evolución.