

Diálogos: Gastronomía/Astronomía

Elena Regis (Italia-Ristorante)

Nicola Caon (Italia-Instituto de Astrofísica de Canarias)
elenaregis74@gmail.com, nicola.caon@gmail.com

Elena a Nicola: A parte de conocimiento, ¿la astrofísica puede, en algún momento, ayudar al ser humano a descifrar tantas cosas inconclusas, como por ejemplo curas a algunas enfermedades u otras cosas?

Nicola: Está claro que no es tarea de la astrofísica buscar remedios prácticos a los problemas (médicos, sociales, tecnológicos, etc.) de los que sufre la humanidad. Sin embargo, por otro lado, la investigación astrofísica ha contribuido muchísimo a mejorar nuestra vida. Por ejemplo, es gracias a la invención del telescopio, que luego se desarrolló toda una variedad de instrumentos ópticos, como microscopios, cámaras fotográficas, entre otros. O el descubrimiento de cómo «funcionan» las órbitas de los planetas y las leyes físicas subyacentes ha permitido mandar al hombre a la Luna y poner en órbita satélites artificiales para las telecomunicaciones, mapeo de la superficie terrestre, estudio de la atmósfera, y más. Recientemente he leído un artículo donde se decía que algunas técnicas para analizar imágenes astronómicas de objetos muy débiles y lejanos se están aplicando en el campo médico para buscar e identificar células cancerígenas.

Nicola a Elena: Es curioso que, aunque se diferencien por una simple consonante, astronomía y gastronomía sean dos disciplinas tan distintas. ¿La gastronomía es una ciencia o un arte?

Elena: Las dos cosas a la vez. Considero que la gastronomía es un arte; es feeling y, a nosotros los italianos, normalmente se nos facilita. A mis clientes les hago una comparación: «Aquí en Suramérica se ven niños de tres años que bailan mejor que un europeo después de dos años de cursos; lo llevan en la sangre. Y en Italia llevamos la cocina, la buena mesa y el buen vino». Ahora, la nutrición sí creo que es una ciencia y muy importante para el buen funcionamiento del cuerpo, porque la buena salud depende de eso.

Elena a Nicola: ¿Hace cuánto ejerces tu profesión y cuál sería tu máximo logro en ésta?

Nicola: No sé si existe un «máximo logro» en mi profesión. Aunque quizá el premio Nobel se acercaría bastante... Posiblemente un buen logro sería, por ejemplo, un descubrimiento en un campo de gran impacto en el público, como es el caso de la búsqueda de planetas extrasolares. Para esto, además de trabajo, hace falta una pizca de suerte. Yo, desafortunadamente, trabajo en un campo menos glamuroso. Así que mi logro personal es simplemente que mi labor de investigación sea valorada en la comunidad astronómica, que tenga colaboradores muy válidos, que sea un buen enseñante para mis estudiantes y, por supuesto, que el trabajo que llevo a cabo cada día sea siempre novedoso y gratificante.

Nicola a Elena: Tanto la tecnología como la informática son claves en el campo de la astrofísica (y de la ciencia en general). ¿En tu trabajo como chef usas herramientas informáticas o electrónicas (obviamente excluyendo simples aparatos eléctricos como batidoras, mezcladoras, etc.)

Elena: Todos los días la tecnología está más presente en todo tipo de cosas. Me caracterizo por tener una cocina artesanal. Hacemos pasta fresca, con una máquina semi-industrial estrusora y el pan, en hornos muy sofisticados, totalmente electrónicos. Y para llevar la contabilidad y el control, programas de computador para restaurantes. Lo mío es algo rústico, pero hoy en día, en restaurantes modernos y grandes, podemos ver cómo el mesero le toma la orden y la envía de forma digital a la cocina.

Elena a Nicola: El Universo es algo tan desconocido y tan grande, que el hombre ha especulado mucho. Se han hecho películas y se sueña constantemente con ello. ¿Puedes considerarte un soñador romántico también?

Nicola: No tanto. Soy más bien una persona racional y fría, que un soñador romántico; pero esto no quiere decir que no aprecie y goce de las bellezas naturales, tanto en nuestro planeta (el mes pasado estuve recorriendo los Parque Nacionales de Yellowstone y Grand Teton en Estados Unidos) como fuera del mismo. También, quizá un poco por «deformación profesional», aprecio la «belleza» en el campo tecnológico, como puede ser un instrumento astronómico puntero, o un programa informático, especialmente bien hecho y amigable.

Nicola a Elena: Cuando trabajas, ¿te gusta escuchar música? ¿De qué tipo?

Elena: Sí, me encanta la música y mi labor depende bastante lo que oigo. Normalmente me gusta el rock clásico, regge, música italiana y, a veces, clásica y relajante; pero mis empleados en ocasiones me piden ritmos de estos lados, como salsa, merengue, vallenato, bachata... y se los concedo.

Elena a Nicola: ¿Has tenido contacto directo con algún otro tipo de vida? ¿Crees que existe?

Nicola: No, no he tenido la suerte de tener contacto directo con vida (inteligente o no) extraterrestre, y creo que nadie tampoco haya tenido esa suerte. No hay ninguna prueba sólida de que alguien haya sido abducido por alienígenas, o que haya ovnis que aparecen y desaparecen con tanta rapidez, que ponen en gran peligro el tráfico aéreo. Esto, por supuesto, no quiere decir que no existe vida fuera de la Tierra. Por lo contrario. La probabilidad de que seamos solo nosotros en el universo es casi nula. De hecho, se está buscando activamente vida orgánica en los planetas y satélites de nuestro Sistema Solar, y se están analizando las señales recogidas por los radiotelescopios para buscar pautas artificiales (es decir, que no pueden ser descritas con base en los fenómenos físicos conocidos). Hasta ahora no ha habido suerte.

Nicola a Elena: ¿Es proporcional el precio de las varias entradas en el menú al costo de los ingredientes y al tiempo necesario para prepararlas? ¿O refleja esto más bien el precio que los clientes están dispuestos a pagar?

Elena: Antes de abrir un restaurante, hoy en día se hacen pruebas de platos, donde todos se calculan por gramaje y adicionalmente se debe calcular cuánto queda pesando un alimento después de cocinado. Como bien sabrás, pierden agua. Después de calcular el valor de la materia prima, se le agregan otras cuentas y, aproximadamente, el valor del plato es el de la materia prima multiplicado por tres. De allí deben salir los gastos administrativos, los fijos y la utilidad. Se necesita un buen flujo de gente para que resulte. Claro que hay restaurantes con trayectoria o un chef muy famoso, que cobran lo que quieren.

Elena a Nicola: Me imagino que eras un niño inquieto que miraba el cielo e imaginaba cuánta cosa cruzaba por su mente. ¿Cuándo y cómo descubriste que tu vocación es explorar lo que nos rodea mas allá de este planeta?

Nicola: No recuerdo muy bien cómo nació mi vocación, pero cuando tenía siete años, pedí a «Papá Noel» que me trajera un telescopio, cosa que «Papá Noel» efectivamente hizo (o así creí en aquel entonces...) Usaba el telescopio para mirar la Luna, los planetas, las estrellas, y las montañas (Prealpes y Dolomitas) que se veían lejos desde Venecia. Luego empecé a comprar libros de astronomía, aunque en las librerías me los desaconsejaban porque decían que eran demasiado difíciles para un niño tan joven como yo. Luego, durante el «cole», encontré otros amigos aficionados a la astronomía, entonces entré en un círculo de astrófilos, que tenían unos telescopios bastante más grandes que el mío.

Nicola a Elena: Si tuvieras que encargarte del menú de una compañía aérea para viajes intercontinentales en clase económica, ¿qué propondrías?

Elena: ¡Hace unos diez años me encantaba la comida de avión! ¡Tenía hasta mis aerolíneas favoritas! Sin embargo, hoy ni siquiera hacen bien el café. No creo que se pueda cambiar mucho el esquema de menú que ya existe, porque es importante que tener en cuenta que hay alimentos que se dañan muy rápido. No obstante, sería este:

Entrada: ensalada caprese (tomate, mozzarella, albahaca, aceitunas negras)

Plato fuerte: rollo de pollo con jamón de cordero y salsa de coco, arroz blanco y habichuelas

Postre: Brownie

Elena a Nicola: ¿Dónde y qué estudiaste?

Nicola: Cuando terminé el «Liceo Científico», vino la hora de decidir en qué carrera universitaria matricularme. Claro que el corazón decía astronomía, pero la cabeza barajaba otras posibilidades, como medicina o ingeniería. Una «charla de orientación», impartida por un profesor de astrofísica, despejó mis dudas, la cual me aseguró que la mayoría de los estudiantes que se licenciaban efectivamente encontraban trabajo como astrónomos. Terminada la carrera en la Universidad de Padua, me fui a Trieste para conseguir primero el máster y luego, el doctorado en astrofísica. Posteriormente, obtuve una beca postdoctoral en Estados Unidos, precisamente en Baltimore, donde estuve tres años. Luego vine aquí, a Islas Canarias, donde estoy ahora con otra beca postdoctoral, hasta que salió la vacante como jefe del (pequeño) departamento que dirijo.

Nicola a Elena: ¿Prefieres especializarte en unos pocos platos, para mejorarlos continuamente, o te gusta más variar e incluso inventar?

Elena: Trato de cambiar constantemente algunos platos de la carta y me baso en el mercado colombiano, para que los clientes no se aburran y tengan siempre un motivo para venir a visitarnos. También hago pruebas de mezclas con ingredientes de aquí y recetas clásicas del viejo mundo, precisamente la *pasta a la marinara* del restaurante es el resultado de ello.

Elena a Nicola: ¿Te gusta la gastronomía? ¿Cocinar o comer?

Nicola: Digamos que soy demasiado perezoso para ser buen cocinero. De hecho, por lo general me preparo platos sencillos y relativamente rápidos (por ejemplo, pasta). Comer sí me gusta bastante, y aquí también prefiero comida casera y genuina, en vez de platos demasiado sofisticados (nada de *nouvelle cuisine*, gastronomía molecular, etc.) Sin embargo, a veces, cuando voy de viaje con amigos y alquilamos un apartamento y cocinamos por nuestra cuenta, sí me gusta tomarme todo el tiempo que haga falta (pueden ser varias horas) para preparar mis especialidades: «pasta alla carbonara» y tiramisú.

Nicola a Elena: ¿Qué tan importante es acompañar un plato con el vino apropiado? ¿No será que un plato realmente exquisito no necesita nada más, y quizá se aprecie mejor su sabor bebiendo agua?

Elena: El vino tiene una historia de más de cinco mil años y es realmente interesante. Creo que es muy importante acompañar una buena comida con un buen vino, no solo por gusto, sino también por «digestión». El vino ayuda a digerir mejor. Aquí en Colombia acompañan las comidas con jugos, y eso es malo para el organismo, porque las frutas son procesadas en el intestino, mientras la comida sólida permanece en el estómago un largo tiempo. Por lo tanto, al llegar (el jugo) al intestino, ya estará fermentado, y nuestro cuerpo no obtendrá ningún beneficio.

Elena a Nicola: En la cocina manejamos un nivel de estrés o adrenalina bastante alto cuando el negocio está lleno y la vida de un chef es bastante agitada y apretada. Tengo la idea que la tuya debe ser, por el contrario, muy calmada. ¿Es así?

Nicola: No tanto. Es cierto que podemos tener periodos relativamente tranquilos, con un ritmo de trabajo «funcionario», como dirían aquí en España, pero hay muchas situaciones donde la actividad se hace frenética y, a menudo, estresante. Por ejemplo, tenemos que preparar la charla que vamos a dar en un congreso, y siempre falta tiempo para finiquitarla (y se hacen los últimos cambios en el avión o minutos antes de tu turno); o queremos presentar una solicitud para obtener tiempo de observación en algún observatorio, con plazos muy estrictos, y la complicación de que hay que interactuar con colaboradores repartidos en diferentes husos horarios. Otra fuente importante de estrés son los viajes. He ido unas cuantas veces a Chile (donde están instalados los grandes telescopios europeos), para campañas de observaciones: entre las muchas horas de vuelo, las subidas al observatorio, el trabajo nocturno, la comida y más, uno vuelve realmente agotadísimo (pero supercontento si todo ha ido bien. Aunque a veces el mal tiempo impide hacer las observaciones y el viaje ha sido inútil).

Nicola a Elena: Creo que nunca me cansaría de comer espaguetis con salsa de tomate, mi plato preferido. Incluso, varias veces los comí como desayuno. ¿Cuál es tu plato preferido y por qué?

Elena: Mi plato favorito es la pasta en general. Por cierto, nos destacamos por la salsa de tomate en mi restaurante (Regis) porque la hago de forma artesanal, como la hacía mi mamá y antes que ella, mi abuela. ¡Y a los comensales les encanta! Mi salsa favorita para la pasta... la carbonara. Sin embargo, depende un poco también del clima y del ánimo. Por ejemplo, si hace mucho calor, me encanta una primavera, fresca y ligera.

Elena a Nicola: ¿Eres creyente? ¿Cuál religión es la tuya?

Nicola: Creo que se puede decir que soy más bien agnóstico. Aunque he tenido una sólida educación católica y comparto muchos de los principios fundamentales de la religión y de la cultura cristiana.

Nicola a Elena: Los astrónomos (y los científicos en general) solemos publicar los resultados de nuestro trabajo en revistas especializadas, y presentarlos en congresos y *workshops*. ¿También los chefs tienen revistas especializadas y participan en congresos y conferencias? ¿Cuáles temas se discuten allí?

Elena: Hay muchas ferias gastronómicas, revistas y congresos también. Hay mucho de qué hablar sobre la cocina. Por ejemplo, el servicio, nuevos ingredientes, como frutas o verduras aún no utilizadas en algunos campos, y el buen funcionamiento de una cocina. No podemos hablar de resultados, pero sí de avances en el campo culinario y la logística en el funcionamiento de un restaurante o una fábrica de comida.

Elena a Nicola: Se especula tanto sobre el 2012 y catástrofes, cambios que podrían ocurrir, profecías y muchos documentales. Si fuera cierto lo que dicen los Mayas, hablan de una alineación de planetas que podría causar desastres. ¿Hay algo que el ser humano puede hacer al respecto o simplemente se acabaría una época?

Nicola: Espero que con el 2012 se acabe realmente una época, la época en la cual demasiada gente cree en estas profecías o supersticiones. Es cierto que uno de los calendarios Maya termina en diciembre de 2012, pero eso no tiene más trascendencia que el hecho que mi calendario de sobremesa termine el 31 diciembre de este año. Creer que habrá catástrofes por el simple hecho de que se acaba el calendario es igual a creer que tu automóvil se desintegrará cuando el «cuentakilómetros» llegue y supere 99999.9. En 2012, no habrá ninguna alineación planetaria, un evento bastante espectacular, ya que en el cielo se ven los planetas muy cercanos entre sí, pero sin ninguna importancia, ni científica ni práctica.

Nicola a Elena: Cuando vas a comer a algún otro restaurante (por ejemplo, de viaje, o te invitan), ¿tienes la tendencia o la tentación de valorar profesionalmente lo que estás comiendo, y pensar en cómo lo hubieras hecho tú (por ejemplo: «A esta sopa le hubiera echado menos sal» o «Esta salsa no pega con el solomillo»)?

Elena: ¡Me encanta que me inviten a restaurantes! No evalúo normalmente el sabor de los platos. Eso está en uno. Cada persona sacará algo distinto, así tenga los mismos ingredientes. La cocina es sensitiva. De modo que solo pienso: «Me gusta, o no me gusta, o interesante» Aunque a veces tomo ideas (pero sin tratar copiar), sí examino la presentación de los platos, el precio comparado con la cantidad que te están sirviendo, y los tiempos de entrega. Siendo eso lo que más dolores de cabeza me da en la cocina, porque a veces hay clientes que no están dispuestos a esperar.

Elena a Nicola: La tendencia en los restaurantes de hoy es bien variada ¿Imaginas uno con el tema de astrología, por ejemplo: cada mesa es un planeta, decoración que hace alusión al espacio, telescopios, meseros disfrazados y el menú con nombres de planetas, galaxias, etc.? ¿Y de qué tipo de comida te gustaría que fuera?

Nicola: ¡Esta sí que sería una buena idea! Un restaurante así no lo he visto nunca, ni en los comedores de los observatorios astronómicos donde he estado. Tampoco sé si existe por algún otro lado. Claramente debería ser un tipo de comida «universal». Ya me imagino *pasta a los ocho planetas, ensalada galáctica, solomillo al agujero negro*, y más. Sin embargo, ahora que lo pienso, quizá una temática de este tipo sería más apropiada para una pizzería, ya que los nombres de las pizzas normalmente son bastantes fantasiosos. Incluso se podrían crear pizzas en las cuales la disposición de los ingredientes de alguna forma imite a un objeto celeste (por ejemplo, Saturno y sus anillos). Ah, el tema del restaurante o pizzería sería más bien la astronomía, que la astrología (que, a pesar del nombre muy parecido, son dos cosas completamente distintas e incluso antitéticas).

Nicola a Elena: Ahora existen muchas web donde se encuentran reseñas y comentarios de clientes sobre hoteles, restaurantes, y demás. Yo mismo utilizo estos sitios cuando estoy de viaje para orientarme sobre dónde hospedarme y dónde ir a comer. ¿Tú lees frecuentemente las opiniones sobre tu restaurante? ¿Te parece que son en general correctas? ¿Las usas para corregir problemas o defectos (si los hubiera) y para mejorar tu cocina o el servicio?

Elena: Toda crítica o sugerencia es buena para mejorar. Claro que estoy pendiente y se puede decir que sufro cuando algo no funciona. Soy bastante exigente con la calidad. Así que el primer sentimiento es el de derrota. Después pienso un poquito y «pongo mano» en el asunto a cambiar. Si quieres ver algo nuestro por Facebook, busca *Regis Ristorante*. Ahí encontrarás fotos.

Elena a Nicola: Nuestro Sistema Solar se encuentra en la Vía Láctea y láctea es una palabra que lo lleva a uno a pensar sobre la leche y sus derivados. ¿Quizá me puedas explicar por qué ese nombre y quizá si te aventuraras a darle otro?

Nicola: Vía Láctea es una palabra latina, y efectivamente quiere decir «camino de leche», nombre que se deriva de la apariencia que tiene en el cielo, como una mancha de luz de contornos pocos definidos. La mitología griega lo explica como la *leche derramada* por la diosa Hera al darse cuenta que está mamando un bebé que no es suyo. La Vía Láctea no es otra cosa que la proyección de la galaxia en la que está nuestro Sistema Solar. Si la observamos a través de un telescopio o incluso de unos simples prismáticos, la mancha que vemos a simple vista se transforma en una infinidad de estrellas. La Vía Láctea es más espectacular si se ve desde el hemisferio austral, ya que allí está su centro, y resulta más luminosa, más ancha y cruzada por bandas oscuras. Además, cerca de la misma, también se notan las dos nubes de *magallanes* (que son galaxias enanas). Por cierto, el mismo término «galaxia» proviene del griego, y significa lácteo.

Nicola a Elena: No sé exactamente qué ritmo de vida te impone tu trabajo como chef, ¿pero tiendes a ser una persona madrugadora o trasnochadora?

Elena: No sé si alguna vez has oído que un restaurante es un trabajo sacrificante... ¡y mucho! Definitivamente si no te gusta este trabajo, es mejor ni acercarse a una cocina, porque se trabaja a toda hora y nunca terminan las labores. Por cierto, a veces me siento agotada, pero ver a mis clientes salir felices me da ánimo para continuar. Mi restaurante queda en medio de una montaña. Por lo tanto, aquí cerramos temprano, tipo 10 de la noche, aunque, a veces, los clientes se quedan hasta las 12 y otras hasta las 3 de la madrugada. Y por cierto, no me gusta trasnochar, pero soy bastante madrugadora.

Elena a Nicola: En un billete colombiano, el de 20.000, aparece un personaje llamado Julio Garavito, astrónomo, y sería interesante que me contaras si lo conoces o has leído algo de él y qué opinas sobre sus logros.

Nicola: Nunca había oído ese nombre. Así que me fui a ver en la Wikipedia quien era y parece que fue un científico muy polifacético, ya que obtuvo títulos de matemático y de ingeniero civil, y trabajó en el campo de la ingeniería, la astronomía, la física óptica y la economía. Como astrónomo, en concreto se ocupó de mecánica celeste, o sea, el estudio del movimiento de los cuerpos celestes. En 1970, la *Unión Astronómica Internacional* dio reconocimiento a su trabajo y bautizó con su nombre un cráter lunar (aunque en su cara oculta). Me alegra que le hayan escogido como personaje de los billetes de 20.000 pesos.

Nicola a Elena: Los astrónomos observacionales solemos pasar varias noches por año (quien más, quien menos) trabajando en observatorios ubicados en altas montañas (típicamente entre los 2.000 y los 3.000 metros, hay algunos más altos aun). Normalmente, la única comida del día es la cena (ya que durante el día se duerme), y es mi experiencia que esta comida tiende a ser un poco pesada. Luego uno intenta aguantar como pueda la noche con café, snack y alguna bebida. ¿Qué tipo de comida recomendaré para que sea al mismo tiempo nutritiva y ligera, y adecuada para mi ritmo de trabajo nocturno?

Primero te cuento que mi restaurante queda a 3.070 metros de altura, por lo que permanentemente estoy arriba; pero esa no es la pregunta. A ver, necesitan buenas calorías... así que unos quesos curados con prosciutto o bresaola, que aunque no es muy liviano, a esa altura es perfecto. Sin embargo, todo depende también de la estación, de modo que tu especialidad, la pasta a la carbonara, será perfecta con algo de carne de caza, como jabalí, cabro acompañado con un poco de polenta, y ensaladas como caprese, o lechugas, champiñones, tomates, apio, y claro, no puede faltar el pan.