



## | Firo Vázquez en Madrid Fusión 2012



La ponencia de **Firo Vázquez en Madrid Fusión 2012** fue una de esas que despiertan interés y saben a poco, le correspondió uno de los denominados 'microespacios' diez minutos de tiempo en el que tiene que hacer una presentación muy rápida y escueta. Un fallo por parte de la organización o distribución de los tiempos en este congreso, cuando hay algo interesante que contar no hay que escatimar minutos, los congresistas acuden a [Madrid Fusión](#) para escuchar, ver y aprender.

Seguramente estarán de acuerdo con nosotros en que la pérdida de este preciado tiempo mostrando cómo se [escaldan](#) unas verduras una a una, para después ponerlas en hielo una a una, bien podría haberse empleado para que por ejemplo, **Firo Vázquez** estuviera acompañado del equipo del departamento de Nutrición de la Universidad de Murcia para que junto al cocinero del Restaurante El Olivar de Moratalla nos contaran más sobre **Elaborina**.

Conocíamos la colaboración de **Firo Vázquez** con la universidad cuando presentó las [cartas de menús comestibles](#) (fue posterior a la presentación del Quijote comestible, cada página con un sabor diferente), de ello nos habló el cocinero en esos minutos que le cedieron en [Madrid Fusión 2012](#), empezaron con obleas pintadas con tinta de calamar, pero no estaban satisfechos del todo con los sabores y olores que obtenían. La meta era que la propia oblea fuera un plato elaborado, así que decidido, coge una paletilla asada al estilo segoviano y la lleva a la Universidad de Murcia, y de ella hacen una harina.

Lo que Firo Vázquez nos presenta en esta edición de la Cumbre Mundial de la Gastronomía se llama **Elaborina**, son harinas elaboradas a partir de platos elaborados listos para consumir, [recetas tradicionales](#) como la tortilla de patatas, la merluza en salsa verde, el conejo con castañas, la fabada asturiana o la paella de marisco entre otras, son convertidas en harina tras un proceso científico técnico del que el cocinero no se encuentra capacitado para explicar. Por eso hubiera

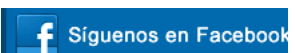
Publicidad



## | suscripción por email

Puedes suscribirte por correo electrónico, te enviaremos un email cuando se publiquen nuevos contenidos

Publicidad



sido interesante que le hubieran acompañado los expertos del departamento de nutrición de la universidad.



La aplicación de estas harinas es muy interesante, ya no en la aplicación en el mundo gastronómico, sino en el ámbito de la medicina. Según el cocinero, **Elaborina**, las harinas elaboradas, conservan todos los nutrientes, aromas y sabores, con ello se abre un mundo de nuevas creaciones culinarias poco habituales, como un **bizcocho** de tortilla de patatas, un brioche de **castañas** o unos churros con sabor a tosta de setas con trufa, pero además, el bocado aportará las propiedades nutricionales de la elaboración que aporta sabor a través de la harina.

Para una **dieta** habitual de una persona sana y con la actividad 'estándar' (floja) de la población de hoy en día, no sería conveniente su consumo porque estaría ingiriendo en un bocado muchos más carbohidratos, grasas, fibras, etc., de las necesarias, como declara el chef, no son harinas aromatizadas, es la propia elaboración la que genera la harina (nos encantaría conocer el proceso con el que la obtienen). Pero estas harinas elaboradas serían muy interesantes para aplicaciones médicas, para alimentar a personas con problemas de masticación o deglución entre otros.

¿No os parece incluso más interesante que el concepto de **dietas trituradas presentadas por Ferrán Adrià y la Fundación Alicia**?, con Elaborina se aportaría a la dieta de muchos pacientes la riqueza nutricional necesaria, facilitando la deglución, la digestión... y haciéndoles disfrutar comiendo a través del sabor. Esperamos que pronto se pueda conocer más información sobre estas **harinas elaboradas** y los beneficios que aporte a la medicina nutricional.



» Escrito por [VeiSid](#) el 27 de enero de 2012 | Categorías: [Chefs](#), [Eventos Gastronómicos](#)

Etiquetas: [cocineros](#), [Congreso](#), [Madrid](#), [Madrid Fusión](#)

[sin comentarios](#) | [comentar](#) | [Enviar](#) | [Imprimir](#)

[f](#) 7 | [t](#) 14 | [g+](#) 0

[Síguenos en Twitter](#)

[Sigue nuestro RSS](#)

[Síguenos en Google+](#)

### categorías del blog

- » [Bebidas](#) (186)
- » [Chefs](#) (504)
- » [Diccionario de cocina](#) (544)
- » [Dónde comprar](#) (73)
- » [Enología](#) (393)
  - » [Bodegas](#) (24)
  - » [Diccionario enológico](#) (15)
  - » [El Sumiller](#) (14)
  - » [Eventos Enológicos](#) (158)
  - » [Noticias Enológicas](#) (208)
  - » [Vinos](#) (37)
- » [Eventos Gastronómicos](#) (1305)
- » [Formación](#) (95)
- » [Historia de la gastronomía](#) (8)
- » [Hoy Cocinas Tú](#) (651)
- » [Libros de Cocina](#) (258)
- » [Materia prima y productos](#) (7)
- » [Muebles de cocina](#) (17)
- » [Noticias gastronómicas](#) (1533)
- » [Nuevas tendencias](#) (113)
- » [Recetas](#) (1794)
  - » [Aperitivos](#) (234)
  - » [Carne y Pescado](#) (318)
  - » [Entrantes](#) (567)
  - » [Pan y varios](#) (174)
  - » [Pinchos y Tapas](#) (97)
  - » [Pizza, bocadillo, sandwich](#)
  - » [Postres](#) (469)
  - » [Recetas con FusionCool](#)
  - » [Recetas de salsas](#) (105)
- » [Recetas de los Chefs](#) (97)
- » [Recetas y cocina de escuela](#) (3)
- » [Recursos en la red](#) (181)
- » [Restaurantes](#) (66)
- » [Taller I+D](#) (40)
- » [Técnicas culinarias](#) (164)
- » [Todo Salud](#) (471)
- » [Transgénicos y OMG](#) (240)
- » [Trucos de Cocina](#) (61)
- » [Turismo gastronómico](#) (85)
- » [Utensilios de cocina](#) (434)
- » [Vídeos](#) (330)
- » [Vídeos de cocina](#) (91)

### Entradas Relacionadas