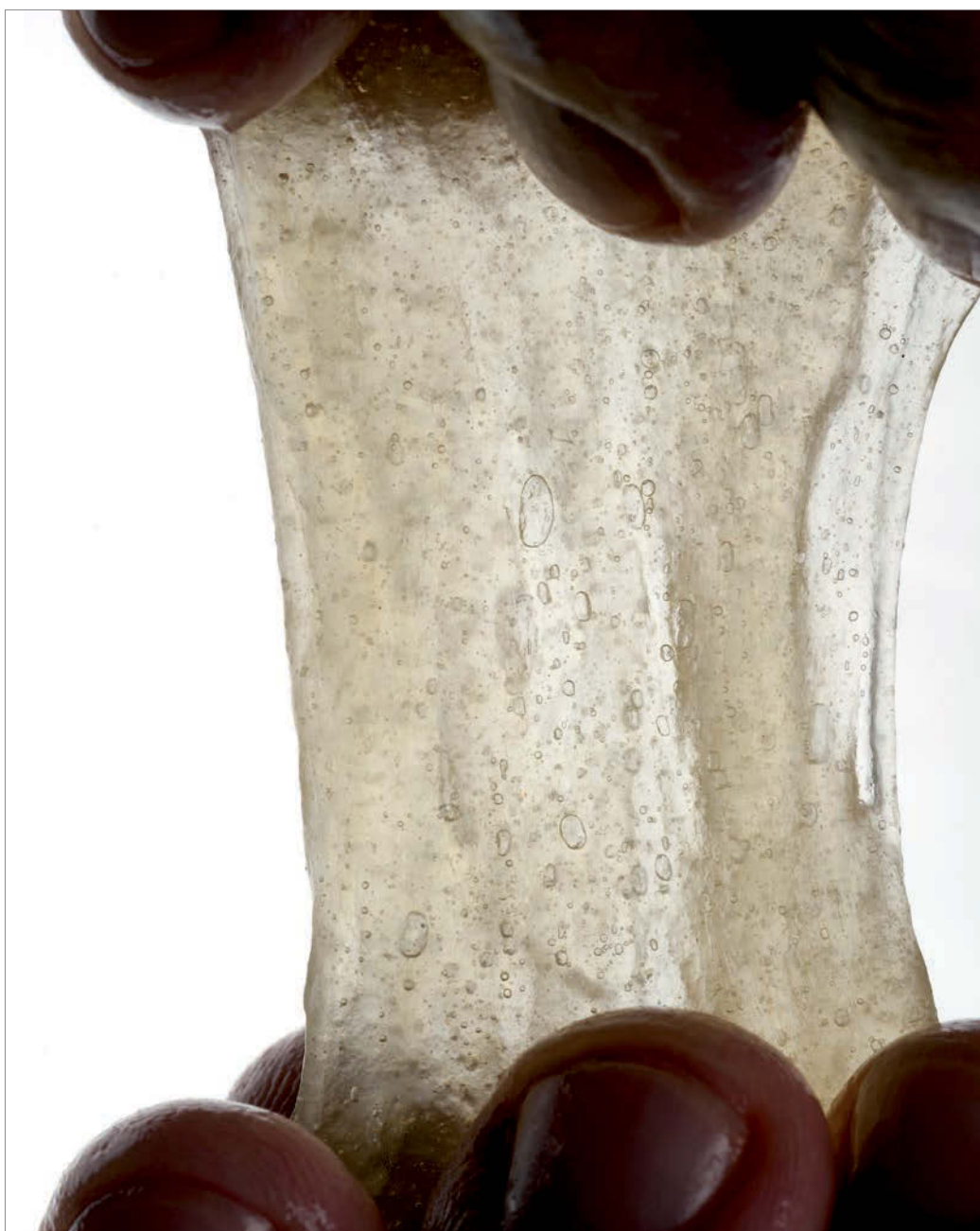




MUCHO SE HA ESCRITO SOBRE EL ACEITE, Y SIN EMBARGO MUCHO QUEDA AÚN POR DESCUBRIR, PRÁCTICAMENTE EN TODOS LOS ÁMBITOS POSIBLES. EN DEFINITIVA, UNO PUEDE QUEDARSE SENCILLAMENTE EN EL DISFRUTE DEL ACEITE (DE OLIVA O DE OTROS ORÍGENES) TAL Y COMO YA LO ENTENDEMOS, O UNO PUEDE IR MÁS ALLÁ Y EXPLORAR NO SÓLO LAS APLICACIONES PRÁCTICAS SINO EL PORQUÉ DE CADA DETALLE QUE RODEA A ESTE INGREDIENTE UNIVERSAL. SIN DUDA, EL CHEF CARLES TEJEDOR FORMA PARTE DE ESTE SEGUNDO GRUPO. POR ELLO, LLEVA YA MÁS DE TRES AÑOS GERMINANDO UN PROYECTO ÚNICO Y FASCINANTE QUE HOY TENEMOS EL PLACER DE PRESENTAR JUNTO A ALGUNAS DE SUS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN.



OILMOTION CARLES TEJEDOR

REIVINDICANDO LA
POTENCIALIDAD DEL ACEITE



Oilmotion es un proyecto vinculado a una pasión muy personal. Tras su reconocida experiencia al frente de la cocina del restaurante Via Veneto de Barcelona, el chef Carles Tejedor se ha embarcado en una cruzada en busca del conocimiento y los nuevos caminos expresivos que ofrece el enorme catálogo de aceites que se puede encontrar por el mundo.

Para ello, ha creado la marca Oilmotion, bajo la que encuentran abrigo todo el conjunto de iniciativas que lleva a cabo el chef de Terrassa: las asesorías, la difusión en redes sociales, el diseño de packaging, o la labor didáctica. Pero quizás la más llamativa de estas iniciativas sea Oilab, que engloba dos centros (uno en Terrassa y el otro en Pekín) desde los que investiga de forma incansable en busca de productos, texturas, asociaciones...

COMIENZO DE UN PROYECTO DIFERENTE

La primera presencia de Carles Tejedor en el máster de Harvard auspiciado por Ferran Adrià fue clave para que el chef se convenciera de que el proyecto de Oilab tenía futuro. "Uno puede tener una idea, pero no sabes si arrancarla hasta que detectas que existe un interés por parte de un buen número de personas". La comunidad científica respondió tan bien a sus reflexiones que a partir de allí todo empezó a tomar cuerpo. En la actualidad, Carles Tejedor se muestra muy contento con el proyecto: "es ahora cuando vamos recogiendo los frutos de las inversiones, ilusión y trabajo".

¿Qué es Oilab? Oilab es un laboratorio que busca dar respuesta a nuevas necesidades en torno al aceite y que inspecciona los múltiples caminos expresivos y técnicos que rodean a este ingrediente.



LA COCINA, CAMPO DE INNOVACIÓN

Una de las claves del éxito de esta iniciativa es su clara apuesta interdisciplinar. Carles Tejedor se ha rodeado de colaboradores entusiastas que no pertenecen al mundo de la cocina pero que le ayudan a dar forma al proyecto. Uno de estos apoyos ha sido Xup-Xup fa la Cassola. Además de forma especial, cabe destacar la colaboración con Josep Besora y Dani Garrido, de ProlnsFred, que le ha servido para desarrollar un espectacular piano que integra todo lo necesario (distintos tipos de cocción, fregadero, cajones, enchufes integrados) para cocinar de forma cómoda. La idea es desarrollar el prototipo, que se presenta en Alimentaria, para ofrecérselo al sector como una solución práctica, asequible y cómoda.



En cualquier caso, no es un laboratorio al uso. Para empezar, Carles subraya que “Oilab es público; está abierto a los comentarios y las necesidades todo el mundo sin ningún tipo de coste”. En definitiva, es un centro que apela a productores, restaurantes, consumidores y cualquier interesado en desarrollar a fondo cualquier tema relacionado con el aceite.

RENTABILIDAD Y OPTIMIZACIÓN

Para entender qué aporta o puede aportar este ambicioso proyecto, Carles Tejedor repasa las necesidades que el sector tendrá en el futuro, destacando, ante todo, que un restaurante gastronómico, puede y debe ser rentable. Todo pasa por optimizar los recursos al alcance del profesional.

Por ejemplo, apostar por realizar cada especialidad panadera en un restaurante implica costos muy elevados en maquinaria (un horno adecuado), en mano de obra (un profesional) y en tiempo, sabiendo además que se sufrirán mermas. “Seamos más inteligentes: vayamos a los que hacen un muy buen producto y estudiemos en qué nos pueden ayudar. De la misma manera que acudimos a los payeses para que nos provean de productos de proximidad, creo que tenemos que ir a otros productores que nos ayuden a rentabilizar la alta gastronomía dentro de los restaurantes”.

MÁS DE 180 TIPOS DE ACEITES

El universo del aceite es mucho más amplio de lo que uno esperaría. Para dejar constancia de ello, la espectacular web oilab.info enumera más de 180 tipos de aceites, ya sean extraídos de frutos, de semillas o de frutos secos. Cada uno de estos aceites cuenta con propiedades únicas de las que queda aún mucho por conocer. De entre todas estas referencias, Carles apunta que sus preferencias se encuentran en los aceites de oliva y los de sésamo. También están estudiando en estos momentos las cualidades organolépticas de los aceites de jengibre y de pimienta verde Sichuan. ¿Y qué aceites evitar? “Todos aquellos que estén muy refinados a altas temperaturas, o los aceites excesivamente saturados, no saludables. Por eso es muy importante que a la hora de comprar los aceites nos informemos o vayamos a oilab.info, para informarnos de sus cualidades”. Una web que recibe el feedback de cuatro millones de internautas al mes y que busca convertirse en la wiki-oil para todo el mundo.



Esta optimización se puede trasladar también al I+D. “Trabajar en el desarrollo de unos dumplings, por ejemplo, requiere hacer pruebas con una gran variedad de almidones, temperaturas y otros muchos factores. Todo esto es muy costoso, y en los tiempos que hemos pasado, el I+D se ha visto muy afectado, a pesar de que es fundamental”. Frente a estas dificultades, el profesional o la empresa pueden apoyarse en una iniciativa como Oilab.

De allí surgen excelentes propuestas como el coupage de aceite de oliva y aceite de sésamo (que comercializa Olis Bargalló) o las recetas para los aceites de frutos secos de Azada.

EL VALOR DE LA INDEPENDENCIA

Esta disposición a colaborar en toda clase de proyectos exige dejar también muy claro que Oilab no está asociado a ninguna marca. “No quiero que me asocien a marcas; por eso creé Oilmotion, que engloba las distintas vertientes de todo aquello que hago. Quiero que todos se sientan cómodos trabajando con nosotros. De hecho, nuestra apertura ha hecho que mucha gente alrededor del mundo nos siga. Recibimos una gran cantidad de feedback: es una clara demostración del reclamo que supone la palabra “oil””.

¿POR QUÉ UN OILAB EN PEKÍN?

Uno de los detalles que sorprende del proyecto de Carles Tejedor es su apuesta por abrir un segundo laboratorio en la capital china. Tal y como nos explica el chef, abrió allí por dos razones: por su fascinación por China y su gastronomía; y por la constatación de que entre este país exótico y Europa existen muchas analogías organolépticas y gastronómicas. Para empezar, muchos productos de origen chino (arroz, harinas o cítricos) forman parte actualmente de nuestra cultura culinaria.

Además, la variedad climatológica y geográfica de este país oriental

ha dado como resultado una riqueza gastronómica enorme de la que se puede extraer mucho. Por este motivo, Carles está en permanente contacto con Aitor Olabegoya (su mano derecha en Pekín), estudiando las posibilidades que se pueden extraer de aceites tan exóticos como el de Sichuan verde o el de sésamo.

Ante el escepticismo que puede crear la fusión de ambas cocinas, Carles lo tiene claro. “No tenemos que ser reacios a tocar otros productos y técnicas. Y pone un ejemplo: “el consomé es uno de los platos antológicos en Francia y antaño no se podía hacer en luna llena por los cambios en la presión atmosférica y la fermentación que se producía. No es hasta que se viaja a China cuando descubres que el caldo de la sopa de tortuga lo cocinan al vapor. ¿Por qué no hacer consomés dentro del vapor? Con el vapor no hay hervor, por lo que la evaporación es mínima pero la condensación de sabor es brutal”.

ALGO MÁS QUE DAR USOS AL ACEITE

Más allá de los usos que se le puede dar a un aceite, el trabajo en Oilab se centra en estudiar el por qué de todo. Solo de esta manera se pueden encontrar nuevos y sorprendentes productos. En China, por ejemplo, la soja se deja en remojo y al día siguiente se pasa por una máquina, aprovechándose el agua y descartándose la piel de soja. Toneladas de producto que no se aprovecha y que a Carles le ha servido para desarrollar nuevas ideas, como unas sorprendentes migas. “Busquemos utilidades a aquello que los productores derrochan. Con eso sí me quiero casar”.

En definitiva, se trata de dejar claro que en Oilab no solo hay espacio para el aceite. También lo hay para los distintos componentes que rodean al aceite. “El aceite de oliva es brutal, pero también lo puede ser el descarte que queda tras obtener el aceite. Puede ser que no tenga los matices que encontrarías en el aceite, pero también puedes buscar precisamente no tener esos matices”.



“El aceite de oliva es brutal, pero también lo puede ser el descarte que queda tras obtener el aceite. Puede ser que no tenga los matices que encontrarías en el aceite, pero también puedes buscar precisamente no tener esos matices”.

OILAB, SEDE DE CENAS EXCLUSIVAS

Toda esta vertiente creativa e investigadora no ha hecho olvidar a Carles sus raíces más cocineras. Por este motivo, se ha volcado con tal de ofrecer cenas exclusivas tres días a la semana (concebidas como experiencias gastronómicas únicas) dentro del propio laboratorio. De esta manera, pretende también dejar claro que Oilab es un espacio abierto a todos, preparado para que la gente participe de él. Las cenas serán para un máximo de ocho personas y se realizarán en el mismo piano, observando a Carles cocinar in situ.



Creando productos a partir del aceite



NUEVOS COUPAGES

Ábrete Sésamo

¿Cómo asociar occidente y oriente a través de un aceite? Con la intención de establecer puentes que conecten organolépticamente ambas culturas gastronómicas, Carles Tejedor ha dado un paso más allá desarrollando un aceite singular que combina las virtudes de dos aceites tan distintos como son el aceite de oliva y el aceite de sésamo. La propuesta, bautizada como Ábrete Sésamo y distribuida por Olis Bargalló, permite a ambas culturas comprender mejor el aceite de cada región. A través de este coupage se pueden apreciar los dos aceites sin que uno predomine por encima del otro. En boca, cuenta con sabores afrutados unidos a los frutos secos, recordando a las pipas.

Posibles aplicaciones: Aliñar, cocinar o emulsionar. Carles recomienda comerlo en crudo, pero se trata de un aceite que aguanta muy bien temperaturas tanto frías como calientes. Las dosificaciones no varían con respecto a cualquier otro aceite.

NUEVAS TEXTURAS

Oil-jelly

¿Cómo potenciar el lado lúdico del aceite? La texturización del aceite es siempre muy complicada por tratarse de una grasa. Para hacerlo bien y obtener la textura deseada es necesario equilibrar muy bien una receta. Una vez conseguida la textura, hay que ser muy honesto y definir bien el producto. Hay diferencias entre la jalea y la mermelada: una es jugo y la otra es pulpa. La mermelada es más propia de nuestro país, mientras que una jelly aquí se entiende menos que en otros lugares como el norte de Europa, Estados Unidos o Japón. “Es importante saber a qué tipo de consumidor vas a ir”. La jalea cuenta con una textura suave y cremosa, y en boca es afrutada, con el potencial de la aceituna y la suavidad de una mermelada.

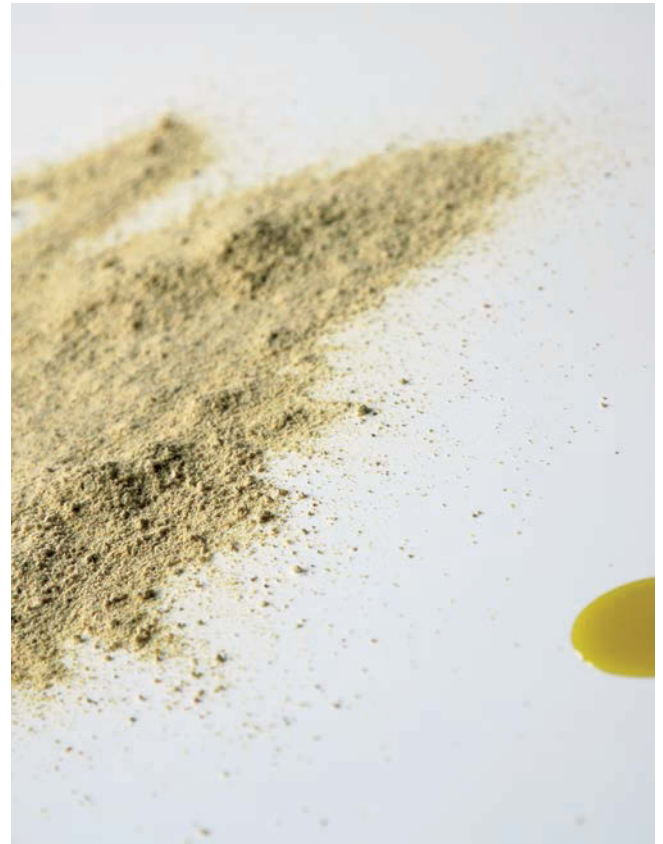
Posibles aplicaciones: en casa o el establecimiento. Esta jalea permite utilizar el aceite para dipear, para untar (como si de una mermelada se tratara con pan y sal), y para emulsionar salsas, cremas o licores. “Es poder tener en la mesa el aceite de oliva como un producto mágico, sano, equilibrado y fascinante”.



NUEVAS APLICACIONES

Licor de aceite

¿Qué otros usos podemos dar al aceite de oliva? Actualmente, en Oilab se están ultimando los preparativos para dar a conocer los resultados de una nueva línea de investigación: el licor de aceite de oliva. Se trata de un sorprendente destilado de aceitunas con el que se logra una singular potencia gustativa. “No sabe a aceite de oliva, sino a aceituna, con una intensa carga aromática a este fruto”.



NUEVOS PRODUCTOS

Harina de pistacho

¿Se puede dar utilidad a los descartes que se producen al elaborar un aceite? He aquí un claro ejemplo de que sí es posible. Recogiendo la harina que se produce tras destilar todo el aceite de un pistacho, el chef Carles Tejedor y su equipo han logrado aplicaciones tan interesantes como dos tipos de bizcocho. “Las empresas tiran productos que pueden llegar a ser espectaculares. Hay que buscar el por qué de las cosas, y a partir de allí aportar un valor añadido, profundizar en matices, sabores...”.





Ingredientes

150	g	aceite de oliva virgen
7	g	xantana
7	g	garrofin
320	g	glucosa
150	g	azúcar
40	g	agua

Mezclar el aceite con la xantana y el garrofin, con ayuda de un túrmix. Mezclar después con el resto de los ingredientes y poner a cocer en un cazo hasta que hierva. Mezclar con ayuda de un túrmix hasta que la masa sea homogénea. Trabajar rápido en una manga pastelera. Llenar de maicena una bandeja haciendo pequeños huecos para introducir pequeñas bolitas de aceite que hay que ir cortando con ayuda de unas tijeras desde la manga. Es recomendable utilizar guantes por la elevada temperatura de la mezcla. Intentar que los distintos cortes no se peguen entre sí.

Espolvorear por encima y dejarlas en la maicena durante 5 días a temperatura ambiente. A continuación, se pueden reservar en la nevera.

Gummies de aceite de oliva



Ingredientes

100	g	agua del sabor deseado (agua de tomate, pepino u otras para gelificar)
2,5	g	lota
100	g	aceite oliva

Mezclar el agua y la lota con ayuda de un túrmix hasta que esté bien disuelta. Llevar a ebullición hasta que esté todo bien disuelto. Poner el agua con la lota en un bol, mezclar rápido tirando el aceite a media velocidad con ayuda de una varilla. Antes de que empiece a gelificar, poner en moldes y dejar enfriar.

Esta elaboración aporta un toque sorprendente a recetas tradicionales como podría ser un pan con tomate y jamón ibérico.



Water gels de aceite de oliva