

TEMA DEL DÍA Páginas 2 a 4

Guerra en la cocina

POLÉMICA PROMOCIÓN DEL LIBRO 'LA COCINA AL DESNUDO'

Santi Santamaria emplea en una receta los aditivos que critica

El millojas de azafrán del chef contiene glicerina y Procrema, una mezcla de productos tolerados

Contra lo que reclama el cocinero, la web de Can Fabes no indica qué sustancias llevan los platos

PAU ARENÓS
BARCELONA

Santi Santamaria ha utilizado algunos aditivos alimentarios que fabrica la industria, sustancias inocuas que ha criticado en varias ocasiones desde que hace 15 días comenzó la promoción de su libro, *La cocina al desnudo*. El lunes, preguntado en una rueda de prensa en dos ocasiones, fue taxativo e irónico: «Claro que lo uso. Uso la sal, el zumo de limón, la pimienta. Pero no uso el glutamato monosódico y otros por el estilo». Un vistazo urgente a internet desmiente que no haya echado mano de los aditivos industriales. En la red se encuentra colgada una receta firmada por el chef en la que uno de sus ingredientes es un producto en polvo llamado Procrema, una mezcla de aditivos. Entre paréntesis, el autor ha escrito: estabilizante.

El 19 de agosto del 2007, una revista dominical publicó esa receta de Santamaria, Millojas de Azafrán, que se puede consultar en internet. El 13 de mayo, el chef advirtió del peligro de que corran por la red recetas con productos químicos. Entre los ingredientes del millojas, 20 gramos de glicerina. La glicerina, también llamada glicerol, es el E-422, utilizada como aditivo estabilizante y humectante.

ESTABILIZANTE // En cuanto a la Procrema (recomienda 125 gramos para realizar el millojas) es un preparado que combina y comercializa la empresa Sosa y así lo recoge en su web (sosa.cat). A esa referencia remitieron ayer cuando fueron preguntados, pues la ley les prohíbe dar información sobre clientes. En la entrada de Procrema se lee: texturas/estabilizantes. «Estabiliza, emulsiona y regula textura de helados con grasa máximo de 35%». Santamaria se había pronunciado contra Ferran Adrià y su cohorte de seguidores, que llenan sus platos de gelificantes y emulsionantes de laboratorio (13 de mayo).

En la etiqueta de Procrema se describe el contenido, además de indicar que es para elaborar helados y espumas. En la receta de Santamaria forma parte del helado de azafrán. En la etiqueta, el fabricante indica: glucosa deshidratada, dextrosa, grasas vegetales hidrogenadas, proteínas lácticas. Y emulsionantes: E-401,



PASADO Y EVOLUCIÓN ▶ Los tres estrellas michelin Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Martín Berasategui, Juan Mari Arzak y Santi Santamaria, en enero del 2006. Debajo, capturas de la web del restaurante Evo, que dirige Santamaria, que proclaman «la innovación como principal ingrediente».



E-471, E-472a. Y estabilizantes: E-412, E-407, E-340.

Consultado sobre todas las E, Andreu Gavilán, químico y presidente de la Asociación de Fabricantes de Complementos Alimentarios (AFCA), responde: «Son todos aditivos alimentarios para mantener la uniformidad, la estabilidad y la vida media de los alimentos. Todos ellos están autorizados por la directiva europea de Aditivos Misceláneos 95/2/C. Todo es cuestión de cantidades. El exceso de azúcar puede producir hiperglucemia. Y el de sal, hipertensión. Europa y España someten a los aditivos a un control exhaustivo antes de incluirlos en la lista. El Ministerio de Sanidad ha recordado que no representan ningún problema para la salud.

El E-401 es alginato sódico: un gelificante que, combinado con sales de calcio, permitió a El Bulli crear la famosa técnica de la *sferificación*. El E-471: mono y diglicéridos de los ácidos grasos. E-472a: ester de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos. Tanto uno como otro son «emulgentes y estabilizantes», según el profesor Gavilán. El E-412, goma guar, aditivo espesante y estabilizante. La industria recurre a ella para quesos frescos, helados, croquetas... El E-407 son carragenatos que provienen, mediante tratamiento fisicoquímico, de las algas rojas. El E-340, ortofosfatos de potasio y su función es «retener la humedad y la textura del alimento», cuenta el presidente de la AFCA.

En la página web del Evo, restaurante que dirige Santamaria, situado en L'Hospitalet, el chef lanza una proclama difícilmente comprensible en este contexto: «La innovación como principal ingrediente». Ni la cocina. Ni el producto. Ni la tradición. Evo es el diminutivo de evolución. ▬



INFORMACIÓN // En la nota que Santamaria envió el lunes a los medios de comunicación escribía: «Nuestros restaurantes no están obligados a declarar no ya los ingredientes que utilizan en sus platos, sino los aditivos químicos que se emplean en los