

**Pantalla**  
Hoy, por sólo 0,50 €  
CUPÓN 04/03/11  
**LA VERDAD**

**LA GRAN HISTORIA DE LA GUERRA CIVIL**  
**LA VERDAD**

**DVD 9**  
POR SOLO 1 EURO  
**CUPÓN 5**

**LA VERDAD**  
Convertidor de casetes a Mp3 PRIXTON


**Lea y Recicle**  
**LA VERDAD UTILIZA PAPEL 100% RECICLADO**

**AÑO 108**  
© LA VERDAD MULTIMEDIA, S. A. Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta publicación, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización


**vocento**

**ATENCIÓN A SUSCRIPТОRES Y LECTORES:** 902 232 700. suscripciones.lv@laverdad.es  
**Albacete:** Plaza de la Catedral, 6. Redacción 967 219 311 Fax 967 210 781. Publicidad 967 210 000. albacete.lv@laverdad.es **Alicante:** Plaza Gabriel Miró, 3. 965 921 950. Fax Redacción 965 922 248. alicante.lv@laverdad.es **Cartagena:** Plaza Castellini, 4. 30201. Redacción 968 504 400. Fax 968 528 616. cartagena.lv@laverdad.es **Elche:** C/ Hospital, 16. Entlo. (Glorieta). Redacción 965 452 843, 965 452 849 y 965 452 457. Fax 965 420 548. elche.lv@laverdad.es **Lorca:** C/ Corredera, 16 - 1º. 968 470 479. lorca.lv@laverdad.es **Murcia:** Camino Viejo de Montesagudo - Edificio 'La Verdad'. 968 369 100. Fax Redacción 968 369 147. Dirección 968 369 102. director.lv@laverdad.es **Publicidad CM Levante:** 968 272 319. Fax 968 202 249. publicidad@laverdad.es **Administración:** 968 369 116. **Orihuela:** C/ José Antonio, 9. Redacción 966 739 300. Fax 966 745 717. orihuela.lv@laverdad.es

**HOY EN LA 10**  
'Una habitación con vistas', una película de James Ivory. 21.55 h.



**MAÑANA CON 'LA VERDAD', 'MUJER HOY'**  
Y ADEMÁS, EL SUPLEMENTO CULTURAL 'ABABOL'



**MANUEL ALCÁNTARA**  
**LUZ, MENOS LUZ**



# Química entre fogones



El científico Claudi Mans, catedrático de Ingeniería Química, explica la elaboración de los nuevos platos de Ferrán Adriá

Es más complicado freír un huevo que utilizar nitrógeno líquido en la cocina. Al menos, en lo que al proceso químico que se desencadena se refiere. Y es que es mucho más difícil de lo que parece el paso de un estado semilíquido a otro sólido. «Es un proceso en el que se transforman las estructuras de las moléculas que componen el huevo», explica Claudi Mans, catedrático de Ingeniería Química de la Universidad de Barcelona y colaborador de la Fundación Alicia, de la que es patrono Ferran Adriá. «El nitrógeno líquido, al fin y al cabo, lo que hace es congelar el alimento. Nos parece más normal freír un huevo porque estamos acostumbrados a ello».

Hay mucha más química entre los fogones de lo que imaginamos. No hace falta conocer estos procesos para cocinar, aunque, quien los conoce, puede mejorar platos tradicionales y generar nuevos platos. «Son los dos caminos actuales», señala el científico, que utiliza la cocina como fuente de ejemplos para divulgar la ciencia. Cada vez más



Mans realizó ayer una demostración científica con chocolate en el restaurante Yandiola. :: JORDI ALEMANY

las cocinas se asemejan a laboratorios. No las particulares, pero las de elBulli o El Celler de Can Roca, por ejemplo, parecen sacadas de un centro de investigación por el utillaje que usan. Aunque lo que todavía sigue creando recelo entre profesionales y consumidores es la utilización de sustancias químicas complementarias para cocinar. «No nos damos cuenta, pero hace mucho que las consumimos en alimentos ya elaborados, como los sulfitos en el vino o nitratos y nitritos en embutidos caseros», detalla Mans, que ayer dio una conferencia sobre cocina y química en

la Alhóndiga de Bilbao. Pero no todo el mundo lo entiende de esta manera. Uno de ellos era el chef Santi Santamaria, fallecido hace unas semanas. «Me decepcionó mucho por los argumentos que utilizó contra la cocina de Adriá y otros cocineros, como que utilizaban aditivos peligrosos», confiesa Mans. «Se equivocó. Lo peor es que no le hacía falta entrar en esta polémica porque su cocina era espectacularmente buena». La cuestión es adaptarse «de la misma manera que nos hemos adaptado a los kiwis, que no son de aquí».

De la ciencia ha llegado a la cocina artesanal las medidas precisas de cantidades, temperaturas y tiempos para elaborar los platos. Aunque Mans recomienda olvidar este encorsetamiento propio del laboratorio y experimentar. «En la cocina, como en la ciencia, tiene que haber creatividad y libertad. Hay que improvisar». Su mejor receta, la ensalada aleatoria: consiste en abrir la nevera y tomar un ingrediente del primer nivel, uno del seguro y otro del tercero. «Algo sale. Y luego se puede ir mejorando».

**H**ay que echarse a temblar cada vez que a los señores que nos des gobiernan se les ocurren nuevas ideas. Al revés que en las historietas del TBO, que dibujaban sobre las cabezas una bombilla, ellos ven la solución en apagarlas. Los supervivientes tendrán que vivir a oscuras, como en la noche de los tiempos, donde no se veía ni torta. El ministro de Industria, que se resiente de la falta de industriales, le ha propuesto a las Autonomías reducir en más de un tercio el uso de coches oficiales y cerrar a media tarde los servicios de la Administración, ya que queda muy poco que administrar. Son medidas de ahorro energético, compatibles con el escándalo de las prejubilaciones falsas. ¿Qué podemos pensar algunos de los que nacimos el primer tercio del siglo pasado y seguimos trabajando diariamente de los granujas acogidos al fondo de reptiles que siguen cobrando todos los meses en concepto de indemnización por despido? Demasiada paciencia tienen los parados, quizá porque son muchos - vamos en camino de los cinco millones - y a poco que aporte cada uno puede reunirse una gran cantidad. Consiste en llevar sin perturbación del ánimo toda clase de infortunios, pero su ejercicio le está vedado a los que no los padecen.

Para consolar a quienes no tienen más remedio que procurar sobrellevarla se aconseja hacerse cargo de los tiempos que corren y correr menos con los coches. Hay que ahorrar del dinero que nos falta. Por eso es conveniente cerrar las oficinas antes y ofrecer un Plan Renove de neumáticos para gastar menos combustible con ruedas nuevas. Estas estrategias de la ahorro suelen anteceder a otras de mayor calado. Cuando nos leen la cartilla de la austeridad suele venir después la cartilla de racionamiento, ese libro que fue best seller en mi infancia.

No vamos a tener más remedio que ser sobrios, por muy escasa afición que tengamos de escasez. Hay que hacer de la necesidad del Gobierno la virtud.

**TERRA NATURA Murcia**  
5 y 6 de Marzo  
**Carnaval**  
NIÑOS disfrazados ENTRAN GRATIS



Llévate **GRATIS** una **Wii**  
+ **Wii Sports** + **Wii Sports Resort**  
+ **Wii Motion Plus** al suscribirte por 2 años a **LA VERDAD**  
Más información en el **902 232 700**



**LA VERDAD**  
todos los días durante 2 años + Pack Wii = 1.180 €  
**Todo por 780 €**  
¡Ahorra 400 €!

de Lunes a Viernes durante 2 años + Pack Wii = 825 €  
**Todo por 548 €**  
¡Ahorra 275 €!

COLABORA **E. IECLELEC**  
PARQUE OESTE / Salida 4, MU-30 Frente al Polígono Industrial Oeste

Horario de atención: De L a V, de 8:30 a 15 H. S y D, de 9 a 12 H.

PROMOCIÓN VÁLIDA PARA LOS 25 PRIMEROS NUEVOS SUSCRIPТОRES. FORMA DE PAGO: TRANSFERENCIA