

Canelones

MÀRIUS CAROL - 00:00 horas - 06/03/2006

Catalunya enviará canelones al espacio. La cocina catalana cada vez vuela más alto. Si Sergi Arola fue el primero que preparó platos para ser consumidos a 10.000 metros en los vuelos transatlánticos de Iberia (business), ahora son Carles Gaig y Carles Abellán, junto con el chocolatero Enric Rovira, quienes están trabajando con un grupo de científicos a fin de conseguir un menú para ser degustado a 350 kilómetros, en la estación espacial europea. El próximo día 21 una comisión integrada por una decena de cosmonautas probará la carta del *menú Barcelona* que han preparado. El menú incluye otras recetas de cocina catalana, como el *trinxat*, el fricandó o un bacalao a la *llauna*, aunque son los canelones los que han resistido mejor que ningún otro condumio los duros ensayos de laboratorio.

El canelón ha soportado las pruebas de alta presión especialmente bien, y su color, olor y sabor han pasado la prueba del autoclave a 110 grados durante 40 minutos. Por eso, el periodista Pau Arenós sostiene que después de una catástrofe nuclear es posible que sólo perduren los escarabajos y los canelones. También por eso Josep Pla mantenía que los canelones han sobrevivido al paso del tiempo por su fuerza telúrica, que les permitió romper con la monotonía que imperaba en nuestra cocina familiar. A todas luces constituyen un plato *darwiniano*, capaz de adaptarse a las circunstancias más adversas.

Todos los platos experimentados han sido convertidos en paquetes siderales gracias a los procesos de altas presiones a los que han sido sometidos por la ingeniería BDN. Los chefs están convencidos de que esta iniciativa de Turisme de Barcelona, que ha sido acogida con interés por la Agencia Espacial Europea, permitirá que los astronautas dejen de alimentarse con insulsas pastillas vitamínicas que parecen yeso o con insípidos alimentos liofilizados que saben a dentrífico. El canelón habrá ganado el pulso a la farmacopea.

Además, el canelón tiene la ventaja de que supera mejor que otras recetas la ingravidez de la estación espacial. Otro de los platos sobre los que experimentan los chefs catalanes son los arroces, aunque están obligados a hacerlos caldosos para que la cápsula no se convierta en una nube de granos de Calasparra. Todo está a punto para la llamada Nit dels Astronautes en el Fòrum. La única preocupación es que la iniciativa despegue allí donde se estrelló el acontecimiento que da nombre a la cosa. Pero no pasará, que nuestros cocineros tienen más estrellas Michelin que nuestros políticos. En realidad, éstos suelen tener más michelines que estrella.