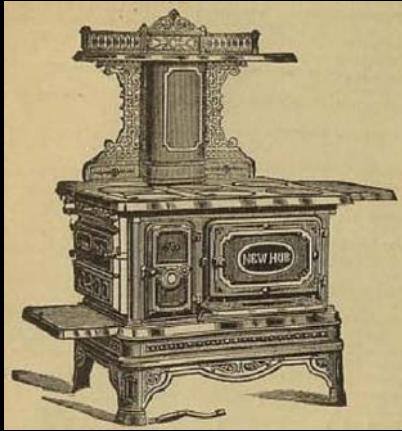
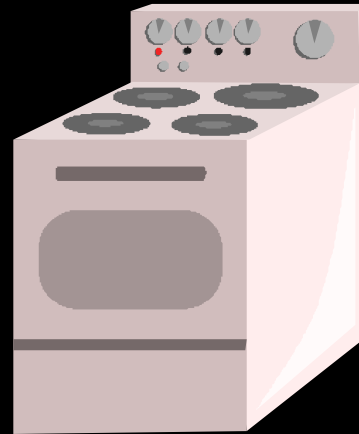


¡Bienvenidos!



**De la cocina de  
carbón...**



**... a la inducción**

**De la fresquera para conservar...**

---

**...al vacío**

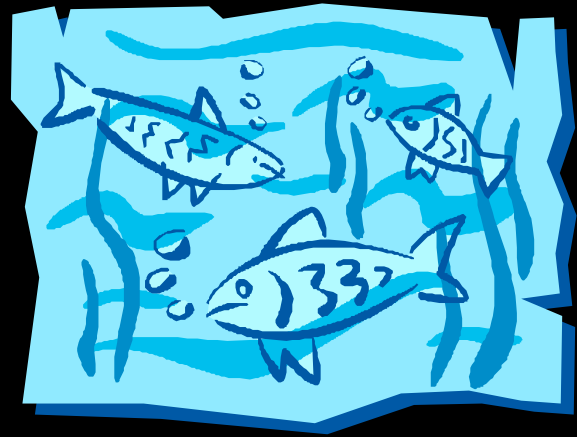
---



**De la huerta que nos  
suministraba hortalizas  
para el consumo  
anual...**



**... a la Biotecnología**



**De la pesca con artes...**

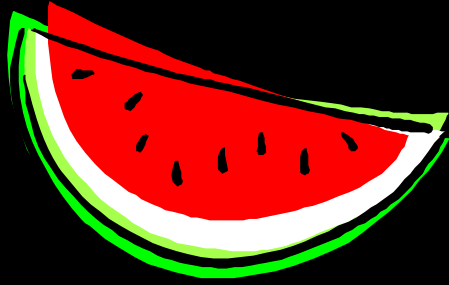
**... a las piscifactorías**



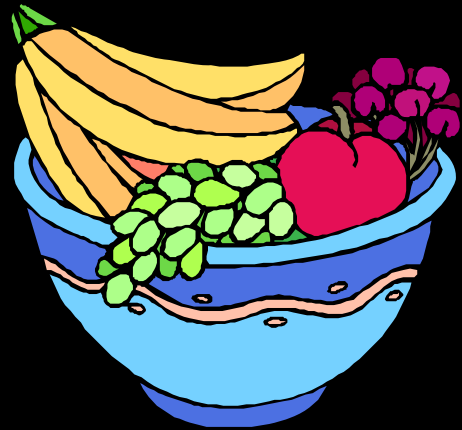
**De los animales de  
nuestro corral ...**



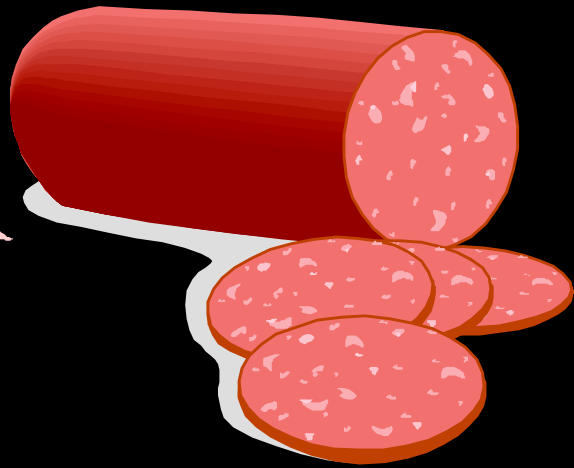
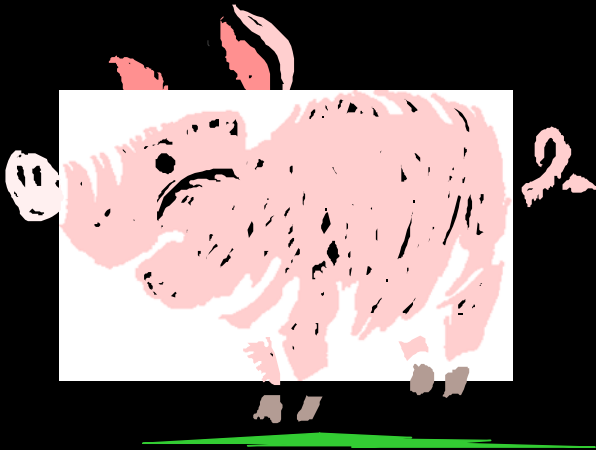
**... a las razas preparadas  
para máximo rendimiento**



**De las frutas de  
temporada ...**



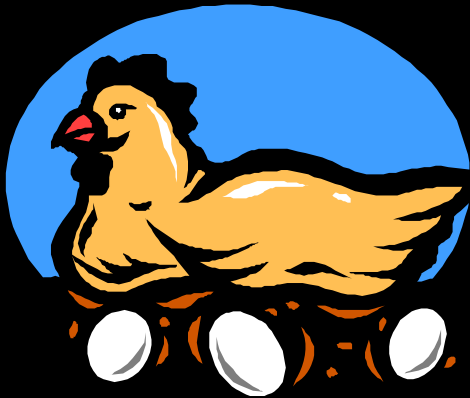
**... a frutas sin  
estacionalidad**



**De los embutidos y  
charcutería curados en  
la serena campiña...**

**... a productos preparados  
en quince días**





**De los huevos de  
nuestras gallinas...**



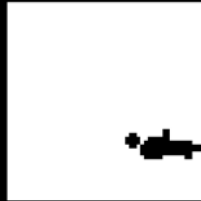
**... a los huevos  
pasteurizados y liofilizados**



**De la sopa del puchero...**

**... a los sobre mágicos**

- **La revolución de los pucheros.**
- **Treinta años de nuestra más reciente historia.**
- **Sabemos de donde venimos pero,**
- **¿a dónde vamos?**



**La calidad de vida de nuestro oficio y negocio ha mejorado de una manera drástica durante los últimos 30 años**

## Años 60...

- Las cocinas situadas en los sótanos.
- Camareros que estaban preparados para superar la más dura de las pistas americanas para llevar el plato al cliente en condiciones.
- Una temperatura de trabajo que rondaba los cincuenta grados.
- Las carboneras que servían de hogar a millones de insectos.

## ¿ Quién no se acuerda de esta imagen ?

- Aquellas cámaras de cierre de madera con motores que daban a las cocinas una música horrenda.
- Cuando todavía el pescado sabía a pescado y la carne a carne.
- Ni que decir tiene que las frutas y verduras eran escasas, pero cerrando los ojos éramos capaces de fotografiar cada uno de sus matices paladares.

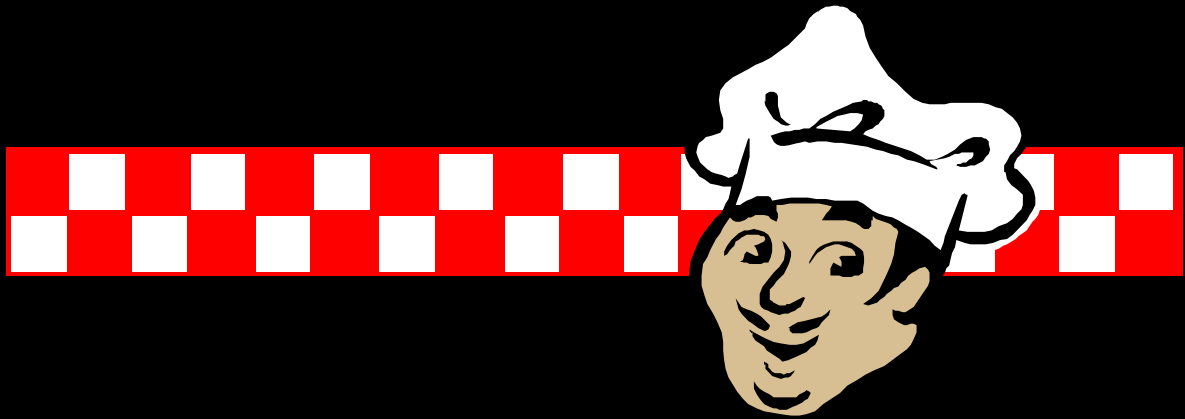


## Años 70...

- Empieza la primera revolución que se llevará por delante a los últimos románticos de la década.
- Desaparecen los brazos en las cafeteras.
- Los sabores y personalidad de las cocinas de carbón quedan ya en el recuerdo de los almacenes de nuestros negocios.

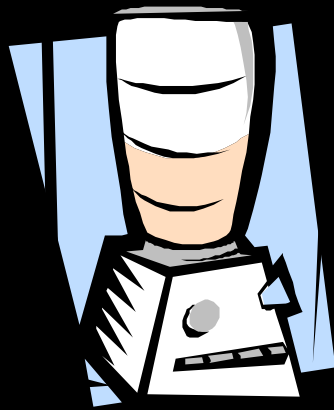
**Empiezan las primeras voces discordantes:**

**“El sabor de la comida elaborada con carbón nada tiene que ver con este invento del gas”.**



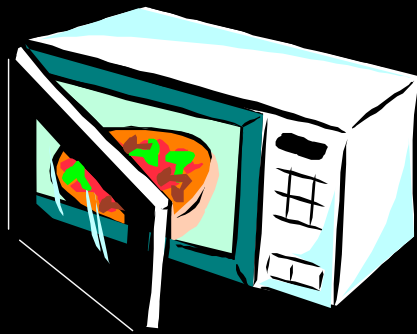


- Ya nadie se acuerda de los calores que debíamos soportar, ni de lo temprano que teníamos que levantarnos, ni de los pasa-purés con rodillos por los que pasábamos nuestras salsas y cremas...  
Han aparecido las trituradoras eléctricas



## Años 80...

- Han comenzado a aparecer unos extraños hornos que funcionan con energía eléctrica o gas y que tienen un raro sistema de cocción por medio de un ventilador.



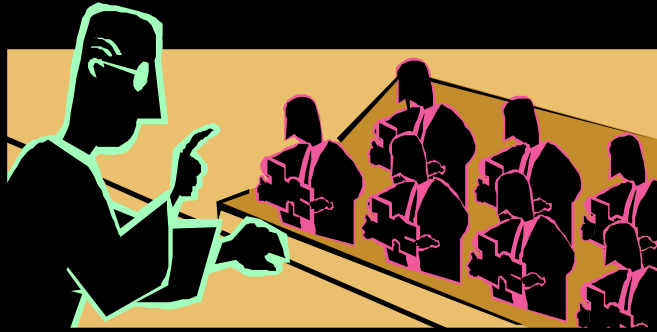
**Primeras frases discordantes...**

**“Estos hornos no podrán nunca sustituir a los hornos bajeros de gas...”**



- Empiezan a florecer una red de empresas destinadas a la venta de material específico para hostelería que cada vez nos ofrecen mayores variedades.
- Estamos en los años del fin de la estacionalidad de las frutas y verduras.
- Es la década de ORO de los productos congelados.
- Se empieza a aplicar una normativa higiénico sanitaria que será la clave del último proceso de la revolución de los pucheros: **H.A.C.C.P.**

- La medicina, ciencia que cuida nuestra Salud, nos empezará a dar indicaciones que hasta la fecha eran erróneas o poco investigadas...



# Es la era de la comida Mediterránea



- Los aceites de oliva desterrados por la medicina se nos presentan como el remedio más eficaz para la prevención de nuestras enfermedades.
- El pescado azul -que que hace unos días teníamos para una comida a escondidas- es otro de los productos milagrosos.
- El vino, sinónimo del portador de males y enfermedades, se nos presenta como un antioxidante para el sistema cardiovascular.

**El jamón ibérico es, como el vino, otro de los productos que agradece el corazón**





## Años 90...

- El inicio de las más importantes transformaciones en los hábitos alimentarios y en la planificación de las nuevas tecnologías.



## Años 90...

- La ciencia de la investigación se adentra de lleno en nuestras cocinas y negocios.
- Los animales, así como los vegetales, son controlados desde el momento antes de su gestación; y son criados para el máximo rendimiento de sus carnes :
  - Cerdos con el 30% menos de grasas.
  - Vacas con una anchura de carnes estereotipadas.
  - Corderos controlados genéticamente.
  - Sandías sin pepitas y tomates de larga maduración.
  - Sojas con mayor rendimiento oleico.
  - Peces de un mismo peso y calidad.

- En nuestro establecimiento la guerra de las bacterias y microorganismos está casi vencida.
- La comida que antes duraba 4 días ahora, con la aplicación de las nuevas tecnologías, la conservamos dos semanas.



## **Nuevo equipamiento con el que nos hemos familiarizado**

- Hornos mixtos de convección.
- Regeneradores.
- Abatidores de temperatura.
- Máquina de envasado al vacío.
- El gas compensado.
- La inducción.

## Nuevo tipos de alimentos que ya consideramos como habituales

- Las salsas básicas liofilizadas.
- Zanahorias con sabor a regaliz.
- Cremas pasteleras.
- Instantáneas.
- Mousses al minuto.
- Lechugas sin mermas.
- Etc., ...



# De la cocina de subsistencia **al laboratorio** en que se ha convertido la cocina



**Pero...**

**¿Realmente todas estas  
innovaciones han afectado a las  
calidades?**

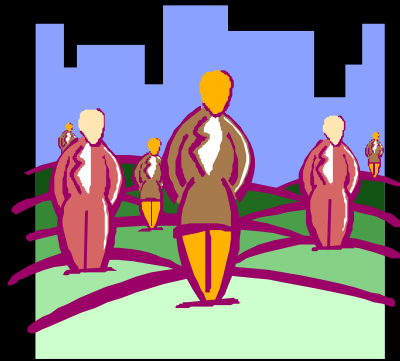
- Desde el punto de vista organoléptico, las nuevas tecnologías conservan y potencian el sabor natural de los alimentos: no existen pérdidas de aroma volátiles.
- Hay que comprar materias primas de primerísima calidad para poder conservar los aromas de cocción.
- **No se produce una desnaturalización durante el recalentado del producto.**



- El cocinado sin oxidación del producto evita la alteración del sabor y de su concepción molecular: **no existe alteración de las** (vitaminas, grasas y enzimas) **denominadas cualidades organolépticas.**

- La eliminación por vacío de los microbios y bacterias aeróbicas hacen que durante la cocción logren un fenómeno de pasteurización, conservándose el producto al abrigo de la proliferación microbiana exterior durante la conservación del mismo.

**La aplicación de estas tecnologías  
ha favorecido en muchos aspectos  
al hombre.**



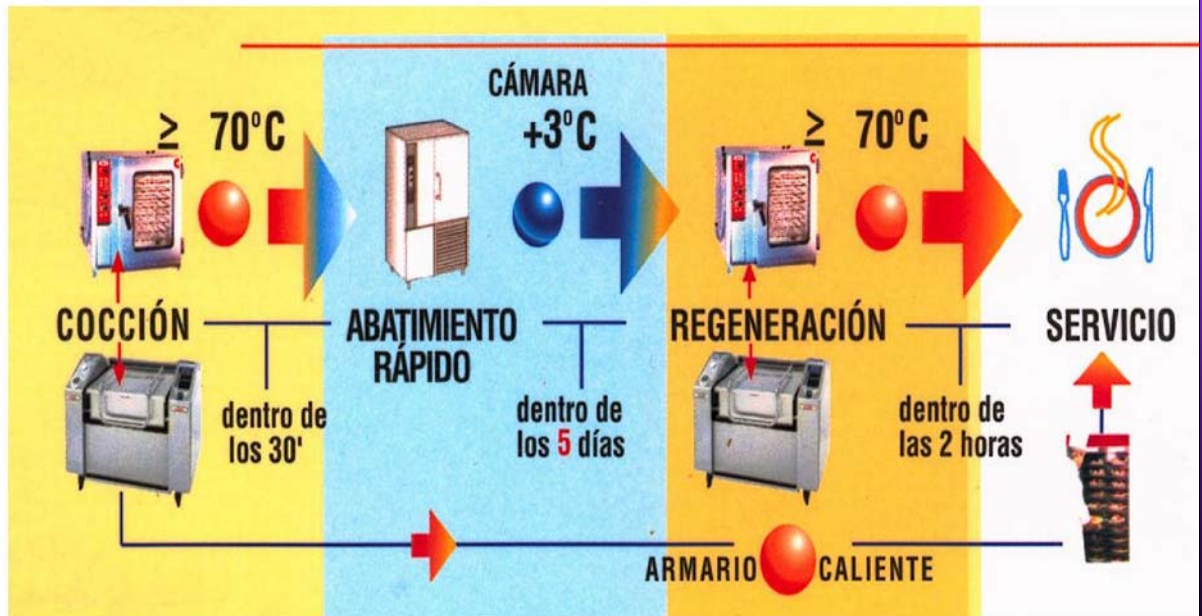
Y respecto al gusto... ¿Qué es lo que está pasando?

**Pues que la aplicación de ciertas tecnologías lo han mejorado de una manera ostensible.**

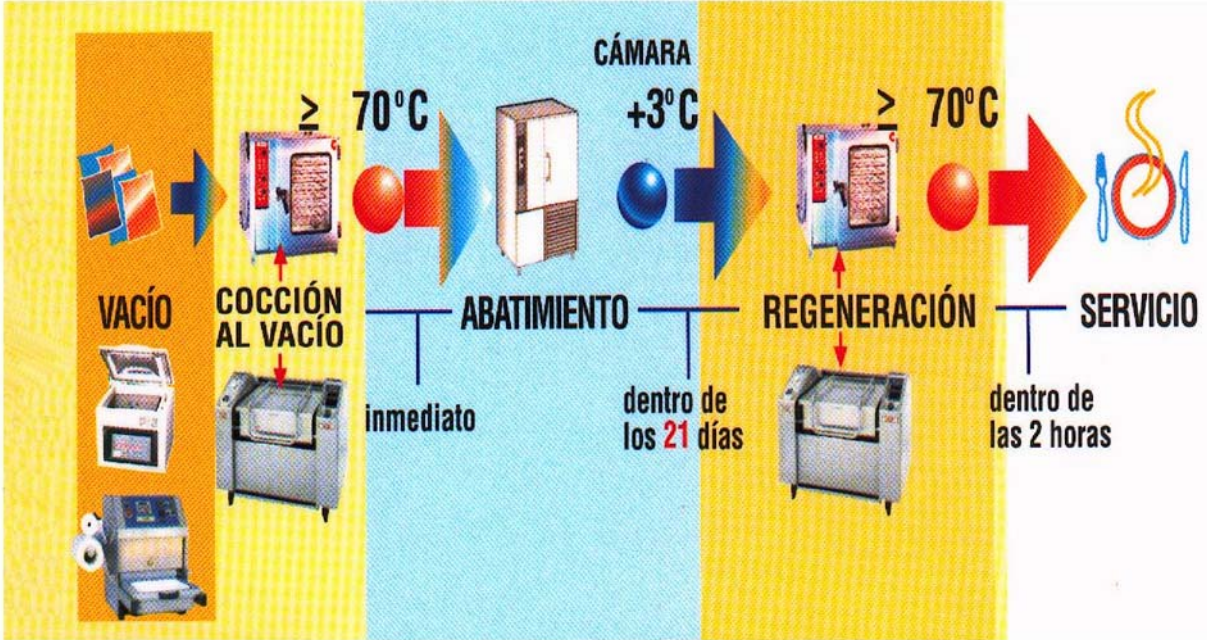
- Pero la materia prima en origen se está convirtiendo, en muchos casos, como en un recuerdo de museo de lo organoléptico.
- Quizás tendríamos que presionar a las administraciones para que lo creen, así nuestras futuras generaciones podrán saber los gustos de las que eran nuestras frutas, hortalizas, pescados, carnes, etc...

**... y cómo funcionan las nuevas tecnologías ?**

**COOK- CHILL** "Cocinar y enfriar"

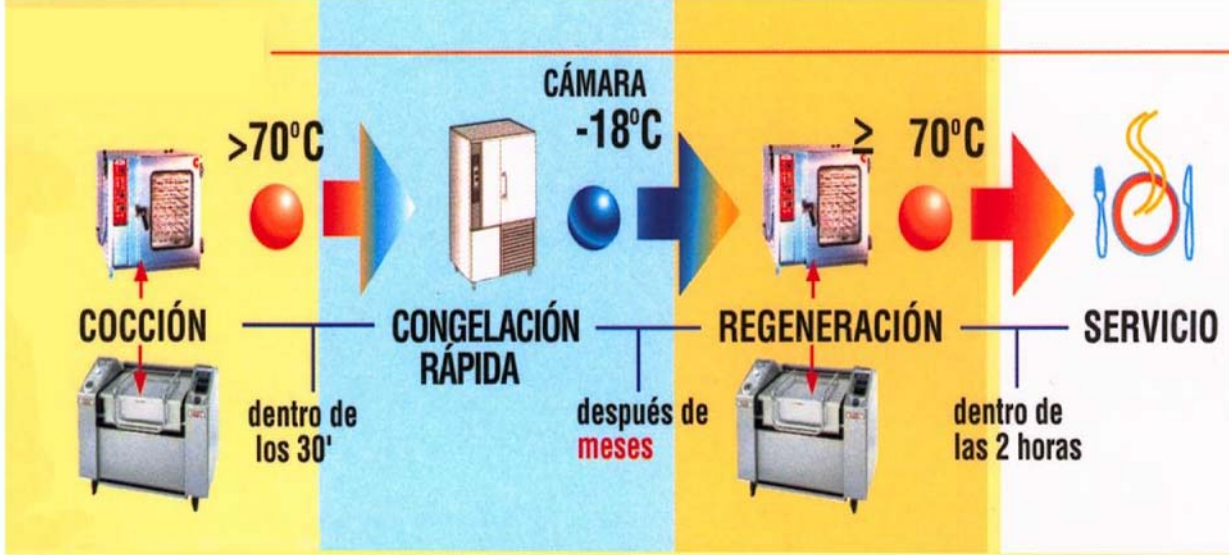


**COCCIÓN AL VACÍO** "Cocinar sin aire"





**COOK & FREEZE** "Cocinar y congelar"



**BANQUETING** "Planificados y todo en su punto"

Resuelve toda la problemática que genera un banquete:

- Mejor producción en cocina, stocks, conservación, etc.
- Y, sobretodo, total garantía de preservación de las cualidades de sus cocinados...
- Sea cual sea el volumen del servicio requerido

# Gracias por su atención

Alfonso Salido, Chef de Matachana



●●● **matachana**

