

Diseños de hielo para la alta cocina

La firma Nice Projets ha dado un paso más en el camino de la innovación en el diseño para la alta gastronomía proponiendo un reto sugerente: utilizar una vajilla elaborada completamente en hielo. Platos de auténtico diseño, vasos, jarras, tazas y un largo etcétera con el que cada chef imprimirá un toque único y personal a sus presentaciones. El Director General de la empresa, **Lluís Mataix**, tiene claro que su oferta aporta "sobre todo creatividad, originalidad, exclusividad y distinción a la alta gastronomía", ya que al ser completamente transparente nos regala una imagen de gran belleza que no dejará indiferente a nadie.

Cuando pensamos en el hielo tratado como material de los productos de los que hablamos, puede que inmediatamente surjan dudas con respecto a su idoneidad para determinados platos, para algunas recetas muy concretas. Pero, a tenor de lo que Mataix nos ha comentado, parece que ya hay algunos grandes cocineros que se han familiarizado con las vajillas y que, incluso, "han elaborado recetas que se integran perfectamente en cada diseño." De hecho, este material les permite jugar con los cambios de temperatura, con las texturas y con los ingredientes. La vajilla de hielo permite potenciar, en definitiva, la creatividad del cocinero, "que se une a la sofisticación con el más puro de los diseños en hielo." El propio Director General de Nice Projets

reconoce que desde que comenzaron con esta iniciativa el éxito ha sido rotundo, "tanto que creamos una división específica para la alta gastronomía y otra para los eventos", haciendo posible que se abran nuevas alternativas en un sector creativo cien por cien.

La colección que la firma ha preparado para 2008 incluye diseños tan llamativos como 'Cubix', 'Tornio' y 'Pyramid', con los que cualquier creación culinaria tendrá no sólo una apariencia novedosa sino un placer gustativo distinto.

Un proceso cuidado y moderno

Mataix nos aclara cuál es el proceso que sigue Nice Projets para elaborar cada una de las piezas. El primer paso es proyectar el dibujo del producto a crear en 3D, tras lo que se introduce en el ordenador de una fresadora especial toda la información. Este aparato "esculpe la pieza exactamente igual a la diseñada." Hay que tener presente, al hablar de estos diseños en hielo, que Nice Projets no utiliza "moldes y todas las piezas son modelos exclusivos y originales." El Director General añade que disponen "de alta tecnología que nos permite realizar cualquier proyecto en hielo y, además, nos adaptamos plenamente a las necesidades de los clientes." □

