



HACIA UNA COCINA ESPACIAL

Se habla de menús para el espacio, por ejemplo lo que comen los astronautas del programa Shuttle, del Soyuz o de la ISS. Pero de lo que no se suele hablar es de una cocina espacial, una cocina del espacio. Creemos que ya es la hora de pensar en la aportación que puede hacer a la cocina el hecho de que el hombre sea capaz de salir y permanecer en el espacio. Se trata de realizar un salto conceptual que la tecnología involucrada en la exploración del medio extraterrestre está ya capacitada para hacer.

Una cocina del espacio será aquella que partiendo de las especiales condiciones que se dan fuera de la tierra, procesará las materias primas de una forma totalmente distinta, iniciará una nueva liturgia del comer y presentará una peculiar relación entre los contenedores y sus contenidos. Ya es hora de que el viajero espacial, el astronauta, supere la mera supervivencia para que pueda decir aquello de ¿esto es vida!

A la tierra lo que es de la tierra, y al cielo lo que es del cielo. Galactic Suite es entendido como una experiencia global, que va desde el resort en la tierra, donde se prepara a los viajeros, al resort en el hotel espacial una vez ya en órbita. Por ello se está llevando a cabo una investigación para conseguir ofrecer al viajero en órbita una alimentación con categoría de experiencia gastronómica basada en procesos nuevos que se tendrán que desarrollar. Todo un placer.

Esta cocina, además de aportar unos platos que por el momento no sabemos si sabrán a cielos o infiernos, presentará el acto de comer como un juego. Si en la tierra se reprende a los niños cuando juegan con los alimentos, bien al contrario en el espacio el acto de comer se convertirá en un juego, en el que por ejemplo perseguiremos la sopa antes de que su esfericidad escurridiza provoque la pérdida de todos sus tropezones.

Lo que tenemos que perseguir es el ir más allá de subir comida ya preparada en la tierra para ser engullida en el espacio, como si se tratara de un picnic. Los contenedores, a causa de las implicaciones críticas del peso y la necesidad de evitar los residuos, se identificarán cada vez más con su contenido, hasta el punto de ser comestibles. Seguramente la investigación para evitar la generación de residuos acabará revirtiendo en nuevos usos y productos que serán usados en la tierra.

La exploración espacial no es ajena a este retorno, y ahí está el velcro, usado ahora ya ampliamente en la tierra, lejos del espacio para el que nació. El objetivo es subir la materia prima, la cantidad mínima de contenedores e iniciar la era de la cocina espacial, que será degustada como si de un juego se tratara.

Fundador de I+D. Equip Xavier Claramunt.

Ganador de los premios de arquitectura y diseño Contractworld 2007 por su proyecto hotelero Galactic Suite.

El Equipo Xavier Claramunt trabaja en proyectos tales como el desarrollo de cuatro centros comerciales en Pekin y diversos hoteles en China.

Xavier Claramunt

Arquitecto