

Comida em 3D: é real e saborosa!

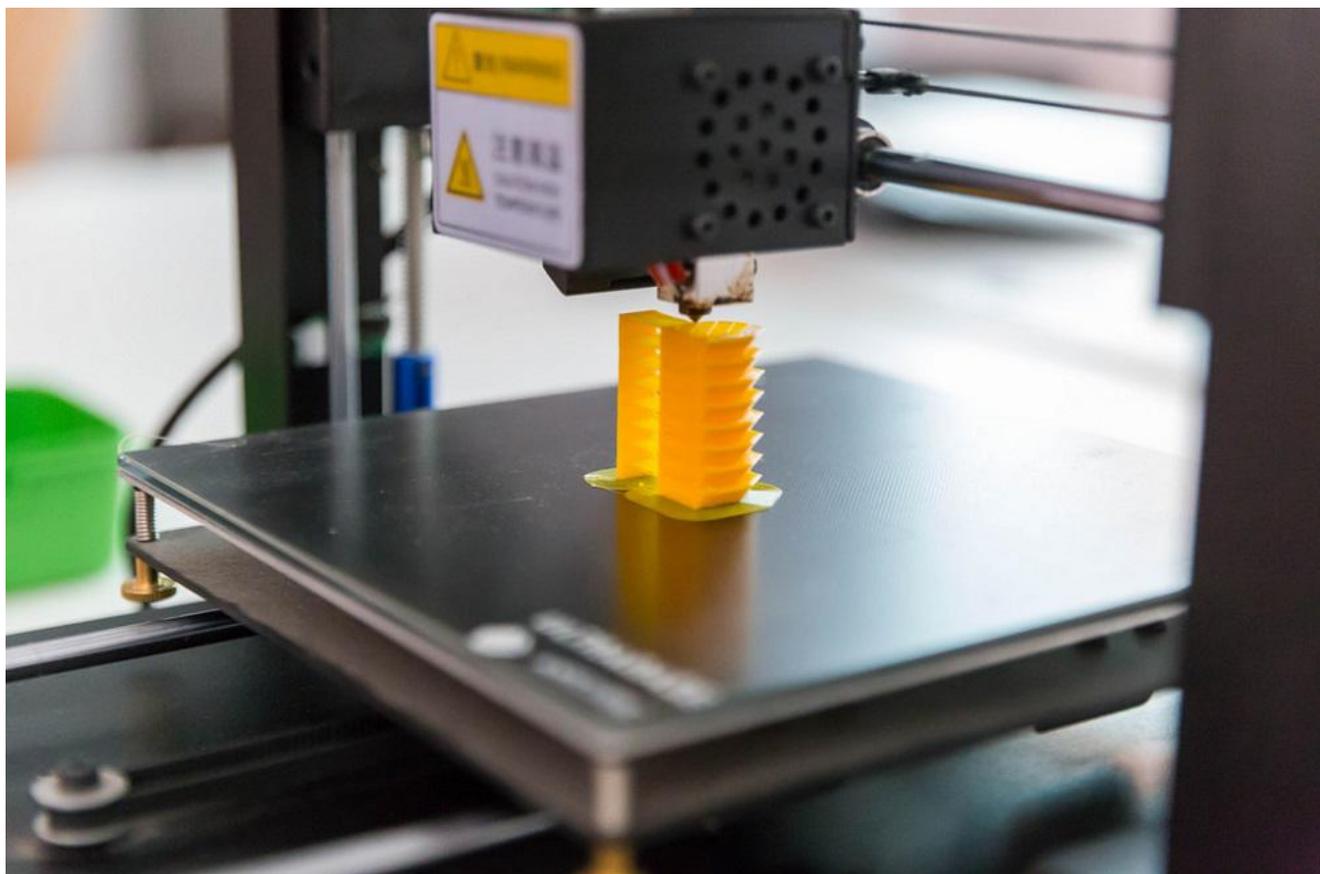


Food Ink é o primeiro restaurante do mundo que serve seu jantar exatamente assim.

A empresa abriu oficialmente em Londres em julho de 2016, vem se espalhando em locais de todo o mundo. Orgulha-se de ser um lugar onde a boa comida se cruza com a ciência, a tecnologia e o futurismo – e onde mais ‘oohs e ahhs’ são ouvidos do que em qualquer outro lugar.

E pode comer sossegado: tudo no menu da Food Ink é comestível, apesar de ser feito por uma máquina e não um ser humano. Em um processo que parece similar ao congelamento dos sacos de massa, os ingredientes são purificados, embalados em moldes 3D (que são feitos digitalmente) e depois “impressos” com uma máquina de impressão 3D feita na Holanda chamada ByFlow .

Os moldes são guiados com o “braço” robótico da impressora para criar pratos com um nível de precisão raramente alcançado por um chef humano.



O CEO e fundador Antony Dobrzensky lidera uma equipe de “arquitetos, artistas, chefs, designers, engenheiros, futuristas, industriais, inventores e tecnólogos”, incluindo os consultores culinários Mateu Blanch e Joel Castanye (ambos do restaurante espanhol de gastronomia molecular La Boscana) e o consultor de design Arthur Mamou-Mani.

Juntos, eles estão criando pratos como **caviar de oliva** servido em uma placa de Petri, ‘fish and chips’ (feito com maionese de peixe e algas tostadas e feito em formato de chip de computador), e chocolate todo impresso na frente do público...

Em uma entrevista com Munchies, Dobrzensky admite saber que os gourmets seriam céticos, mas acredita que ele está bem equipado para mudar essa idéia.

“Eu só queria fazer este projeto se a comida pudesse ser excelente, e eu não quero substituir chefs”, diz ele.

“Eu queria trabalhar com eles para ver como poderíamos trabalhar com a tecnologia para trazer o melhor uns aos

outros.”

Outra questão candente: Além do óbvio fator de novidade, existe algum valor real na impressão de alimentos? Segundo ele, as impressoras 3D oferecem uma alternativa eficiente à mão de obra e poderiam contribuir potencialmente para uma solução sustentável para os problemas causados pelo crescimento da população.

Dito isto, comida impressa em 3D é (por falta de uma palavra melhor), *estranho*. E vamos combinar: fazer e servir comida tem sido intrinsecamente ligado à experiência humana há milênios. É difícil prever quais conseqüências essa nova técnica poderia ter, mas uma coisa é certa: poderia muito bem ser a premissa de um filme de ficção científica futurista.