

Cooking 
Concepts

WWW.COOKINGCONCEPTS.COM N° 4

1998
2000 1999
2002 2001
2003 2004
2005 2006
2007 2008

ICC 1998 - 2008

*Diez años de innovación tecnológica
en la gastronomía*

*Ten years of technological
innovation in gastronomy*

*10 Jahre technologische
Innovation im Gastronomy*

*Dix années d'innovation technologique
dans la gastronomie*



Pau Arenós

Periodista

Journalist

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

Pensando el futuro

En estos diez años (1998-2008) ha sucedido casi todo. El catálogo de ICC puede ser estudiado como un compendio del avance tecnogastronómico. Si un neófito abre estas páginas pensará que está leyendo sobre el futuro, si bien se trata de una mirada al pasado. Significa esto que ICC se adelantó a su tiempo y diseñó la cocina del porvenir antes de que ocurriese. ¿Acaso el **RONER**, la **GASTROVAC**, el **ROTAVAL** o la **CLARIMAX** no son aparatos del mañana? Háblale de los ingenios a tu abuela y pensará que estás contándole una novela de extraterrestres, la penúltima narración de Asimov. La empresa va algunos pasos por delante de los competidores.

ICC es también un termómetro, un manómetro, un barómetro: mide la capacidad de innovación de la cocina tecnoemocional. ¿Cómo calcular la influencia de este movimiento si no es con el libro de ventas de la compañía? Sabes cuál es el grado exacto de penetración tecnoemocional en el planeta gracias a que un chef noruego adquirió el **RONER**, a que un francés se hizo con el sifón, a que un austriaco compró el **KIT DE SFERIFICACIÓN**, a que un inglés pidió la **FAKIRCOOK**... Estos inventos son claves para el desarrollo de la cocina tecnoemocional y acompañan o tutelan a los chefs en sus experimentaciones.

ICC es a la cocina tecnoemocional lo que los transbordadores de la NASA a la exploración del espacio: los instrumentos con los que viajamos al más allá. No es importante el ingenio, sino el resultado. La tramoya es el medio; la emoción y el conocimiento, el fin.

No pensemos en la década que está a punto de acabar sino en la siguiente, 2008-2018. ¿Qué artefactos, qué armatostes, qué mecanismos ayudarán a construir el pensamiento gastronómico del porvenir? ICC tiene la responsabilidad de dar una respuesta. Y nosotros, de estudiarla.

Futuristic thinking

This last decade (1998 to 2008) has been highly eventful. The ICC catalogue can be studied as a compendium of all the technological advances that have taken place. Newcomers to the subject may think this catalogue is set in the future, although it is actually a glimpse into the past. This is because ICC is ahead of the times and is designing futuristic cooking techniques. Are the **RONER**, **GASTROVAC**, **ROTAVAL** and the **CLARIMAX** not inventions of tomorrow's world? Tell your grandmother about them and she will think you are talking about something from outer space, like the characters of Asimov's novels. The company is keeping a few steps ahead of the competition.

ICC is also a thermometer, a pressure gauge and a barometer – measuring the innovative capacity of techno-emotional cooking. Surely the best way to calculate the impact of this movement is by taking a look at the company's sales. We can observe exactly to what degree techno-emotional cooking has spread across the globe when we see a Norwegian who bought the **RONER**, a French chef who placed an order for the siphon, an Austrian who purchased the **SPHERIFICATION KIT** and an English chef who took the **FAKIRCOOK**. These inventions are fundamental for the development of techno-emotional cooking and teach and help chefs in their experimentation.

ICC is to techno-emotional cooking what NASA space shuttles are for exploring outer space: the instruments we take with us to discover new worlds.

The invention itself is not important – the results are. Emotion and knowledge are the goal; the machine is merely the means. We are not thinking about the decade that is about to end, but in the next – 2008-2018. What devices, contraptions and mechanisms will help to create the gastronomic thinking of the future? ICC has taken on the challenge of answering this question. And as for us, we must study their answer.



Pau Arenós

Journalist

Journaliste

98

99

00

01

02

03

04

05

06

07

08

Planen für die Zukunft

In diesen zehn Jahren (1998-2008) ist fast alles geschehen. Der ICC-Katalog kann als Kompendium des techno-gastronomischen Fortschritts studiert werden. Wenn ein Neuling diese Seiten öffnet, glaubt er wohl, über die Zukunft zu lesen – obwohl es sich um einen Blick in die Vergangenheit handelt. Das bedeutet, dass ICC seiner Zeit voraus war und die Küche der Zukunft entwarf, bevor sie entstand. Sind **RONER**, **GASTROVAC**, **ROTAVAL** oder **CLARIMAX** etwa keine Zukunftsgeräte? Erzählen Sie Ihrer Großmutter von diesen Erfindungen und sie wird glauben, dass Sie ihr einen Roman über außerirdischer Wesen oder die vorletzte Geschichte von Asimov erzählen. Das Unternehmen ist seinen Konkurrenten ein paar Schritte voraus.

ICC ist auch ein Thermometer, Manometer und Barometer: es misst die Innovationskapazität der techno-emotionalen Küche. Wie kann man den Einfluss dieser Bewegung berechnen, ohne das Verkaufsbuch des Unternehmens zur Hand zu nehmen? Kennen Sie den genauen techno-emotionalen Durchdringungsgrad auf dem Planeten dank der Tatsache, dass ein norwegischer Küchenchef den **RONER** erwarb, ein Franzose den Siphon kaufte, ein Österreicher sich das Sphärisierungssset zulegte oder gar ein Engländer den **FAKIRCOOK** bestellte? Diese Erfindungen sind grundlegend für die Entwicklung der techno-emotionalen Küche und begleiten bzw. leiten die Küchenchefs bei ihren Experimenten.

ICC ist für die techno-emotionale Küche das, was die Raumschiffe der NASA für die Weltraumerforschung sind: die Instrumente, mit denen wir ins Jenseits reisen. Dabei ist nicht der Einfallreichtum wichtig, sondern das Resultat. Die Bühnenmaschinerie ist das Mittel, Emotion und Wissen sind der Zweck.

Wir sollten aber nicht an das Jahrzehnt denken, das kurz vor seinem Ende steht, sondern an das Nächste, an 2008-2018. Welche Artefakte, Vorrichtungen und Mechanismen werden helfen, das gastronomische Denken der Zukunft zu schaffen? Bei ICC liegt die Verantwortung, darauf zu antworten. Und bei uns, sie zu untersuchen.

Penser le futur

Ces dix dernières années (1998-2008) presque tout est arrivé. Le catalogue d'ICC peut être étudié comme un précis de la progression technogastronomique. Si un néophyte feuillète ces pages, il croira lire l'avenir, alors qu'il s'agit d'un regard sur le passé. Cela veut dire qu'ICC est en avance sur son temps et qu'il a conçu la cuisine de demain sans le savoir. Après tout, le **RONER**, la **GASTROVAC**, le **ROTAVAL** ou la **CLARIMAX** ne sont-ils pas des appareils de demain ? Si vous parlez de ces inventions à votre grand-mère, elle croira que vous lui racontez une histoire d'extraterrestres, l'avant dernier roman d'Asimov. L'entreprise a quelques longueurs d'avance par rapport à ses concurrents.

ICC c'est aussi un thermomètre, un manomètre, un baromètre : nous mesurons la capacité d'innovation de la cuisine techno-émotionnelle. Comment calculer l'influence de ce mouvement si ce n'est dans le registre des ventes de l'entreprise ? Vous connaissez le degré exact d'incursion techno-émotionnelle sur la planète suite à l'acquisition d'un **RONER** par un chef cuisinier norvégien, après qu'un Français ait acheté le siphon, suite à l'achat du **KIT SPHERIFICACIÓN** par un Autrichien, suite à la commande de la **FAKIRCOOK** par un Anglais... Ces inventions sont la clé du développement de la cuisine techno-émotionnelle et accompagnent ou guident les chefs cuisiniers dans leurs expériences.

ICC est à la cuisine techno-émotionnelle ce que les navettes de la NASA sont à l'exploration spatiale : ce sont les instruments qui nous permettent de voyager vers l'au-delà. L'important ce n'est pas l'appareil utilisé mais plutôt le résultat. Les ustensiles sont le moyen ; l'émotion et la connaissance sont le but recherché.

Ne pensons pas à la décennie qui est sur le point de s'achever, pensons plutôt à la suivante, 2008-2018. Quels appareils, quels gadgets, quels mécanismes permettront de constituer la pensée gastronomique de demain ? ICC a la responsabilité de fournir une réponse. Et nous, de l'étudier.

(El papa)

Tonke

(tres tipos)

- Vinagreta

- Limón

- Vinag