



MAGAZINE

The Foodie Studies

#4

Directora

Yanet Acosta

Secretaria

Claudia González

Consejo de redacción

Ariadna Acosta, Lakshmi Aguirre, Curro Lucas, José Ramón Navarro

Consejo asesor

Graciela Padilla (UCM), Victoria Tur (UA), Carlos Lozano (URJC), Vanessa Quintanar (UCM)

Diseño gráfico

María Creo

Maquetación

Noemí Martínez

Administración

The Foodie Studies
C/Carretas, 7
28012 Madrid

ISSN 2660-888X



4 Cocineras televisivas de los años 70 y 80s del siglo XX. Sandra Gómez, Iris Permuy, Claudia Gacitúa, Cristina Mieres, Rafaela Kassian, Karlha Echeverría y Yanet Acosta.

Nitza Villapol, Elena Santoja, Julia Child, Mary Ann Esposito, Florence Henderson, Doña Petrona C de Gandulfo, Teresa Ocampo, Ofélia Anunciato, Zena Skinner, Delia Ann Smith, Fanny Cradock, Vefa Alexiadou, Chepina Peralta, Delia Rosa Crespo de Ordoñez (Kristy), Marie Thérèse Ordóñez, Laurita Amenábar y Mariana Salinas, Teresita Román de Zuret, Ana Teresa Cifuentes, Las Morochas Flores.

22 Análisis del movimiento gastronómico del siglo XXI en la prensa generalista española

24	Introducción
26	Hipótesis
26	Estado de la cuestión
30	Objeto de estudio
31	Cronología de la muestra
31	Metodología
33	Resultados
47	Discusión
53	Conclusiones

56 La alimentación en tres obras de arte contemporáneas

58	Seducción
59	It's, oh... what is that word? It's so big, so complicated, and so sad
60	Bodegón de congelador
61	Conclusión

62 Gastronomía vs. negocio

Ponencia para Gastronomía 2019 Zaragoza, 12 de junio de 2019.

COCINERAS TELEVISIVAS

DE LOS AÑOS 70 Y 80S DEL SIGLO XX

[Sandra Gómez](#), [Iris Permu](#)y, [Claudia Gacitúa](#), [Cristina Mieres](#), [Rafaela Kassian](#), [Karlha Echeverría](#)
y [Yanet Acosta](#)

Resumen

De España a Cuba, pasando por Francia, Estados Unidos, Venezuela y Argentina, las cocineras fueron pioneras en lanzar programas televisivos entre la década de los 70 y 80 del siglo XX. Este protagonismo ha sido en los últimos tiempos, sin embargo, de los hombres, y con este recopilatorio, que hemos conseguido armar gracias a la cooperación del equipo de The Foodie Studies, queremos dar valor a su trabajo en esta época de la televisión.

Palabras clave: televisión, programas de cocina, mujeres televisivas, televisión gastronómica

Abstract

De España a Cuba, pasando por Francia, Estados Unidos, Venezuela y Argentina, las cocineras fueron pioneras en lanzar programas televisivos entre la década de los 70 y 80 del siglo XX. Este protagonismo ha sido en los últimos tiempos, sin embargo, de los hombres, y con este recopilatorio, que hemos conseguido armar gracias a la cooperación del equipo de The Foodie Studies, queremos dar valor a su trabajo en esta época de la televisión.

Key words: televisión, cooking shows, television women, gastronomic television



Entre los años 70 y 80 del siglo XX muchas mujeres cocinaron frente a la televisión para formar a otras mujeres en sus casas en un momento de cambio social y de replanteamiento del papel de la mujer en la sociedad. Estas mujeres televisivas fueron protagonistas de una nueva televisión gastronómica, pero muchas de ellas han sido olvidadas. En este artículo hablaremos de Nitza Villapol de Cuba, Elena Santonja en España, Julia Child, Florence Henderson y Mary Ann Esposito en Estados Unidos, Doña Petrona C de Gandulfo en Argentina, Teresa Ocampo en Perú, Ofélia Anunciato de Brasil, Zena Skinner, Fanny Craddock y Delia Ann Smith de Inglaterra, Vefa Alexiadou en Grecia, Marie Thérèse Ordóñez de Francia, Chepina Peralta en México, Delia Rosa

Crespo de Ordoñez (Kristy) de Ecuador, Laurita Amenábar y Mariana Salinas en Chile, Ana Teresa Cifuentes y Las Morachas Flores en Venezuela y Teresita Román de Zuret en Colombia.

Este trabajo ha consistido en un trabajo en equipo compuesto de personas de diferentes países para la localización de estos programas y la descripción de sus características, así como la contextualización de sus presentadoras. Además se ha localizado material audiovisual representativo correspondiente a cada programa a través de la plataforma de Youtube.

Foto: captura en Youtube

Nitza Villapol

CUBA

 [Nitza Villapol en Youtube](#)



De padres cubanos pero nacida en Nueva York, Nitza Villapol regresó con su familia a vivir en Cuba, cuando tenía diez años. El 23 de diciembre de 1948 salió al aire por primera vez su programa Cocina al Minuto y se mantuvo en pantalla más de 40 años, razón por la que muchas generaciones de cubanos la recuerdan.

Se hacía acompañar en cocina por su ayudante Margot Bacallao, quien además le sustituía cuando Nitza viajaba. Juntas supieron reinventarse y adaptar su cocina a las diferentes épocas en que estuvieron al aire. Nitza además mantuvo varias secciones en revistas como Bohemia, Mujeres o Cuba Internacional en las que publicaba sus recetas y consejos semanalmente.

Cocina al minuto es el programa de cocina más longevo del mundo tras mantenerse en la televisión desde 1948 hasta 1994. Tal cual cita Mayra Cue Sierra, investigadora del Centro de Investigaciones Sociales del Instituto Cubano de Radio y TV, en la web de la periodista María Argelia Vizcaíno, "Nitza Villapol protagonizó un record Guinness, (no

COCINERAS TELEVISIVAS DE LOS AÑOS 70 Y 80S DEL SIGLO XX

homologado al igual que sucede con otros programas de larga duración de la TV cubana), al mantenerse cinco días a la semana durante más de cuarenta años en pantalla”.

El legado de Nitza y su cocina es ya parte de la idiosincracia del cubano, y muchas de sus recetas, así como su carisma y acervo han quedado para siempre en la historia de la gastronomía de este país.

Elena Santonja ESPAÑA

 [Elena Santonja en Youtube](#)

Foto: captura en Youtube



Elena Santonja cocina con Sabina

“Con las Manos en la Masa” fue el primer programa de cocina que se hizo para televisión en España. Fue presentado y codirigido desde 1983 hasta 1992 por Elena Santonja, pintora, actriz, aficionada a los viajes y a la cocina y chef en casa. Su formato de entrevistas a intelectuales y artistas de la época se diferenciaba del clásico show doméstico tradicional e instructivo, y, pese a que se dirigió a una audiencia femenina inicialmente, el programa gozó de éxito entre ambos géneros y en una franja de edad muy amplia, pues tan pronto cocinaba en el plató con un escritor no-nagenario como con una cantante veinteañera. Y todos sus invitados, más de 300, aparecían cercanos, divertidos y especiales en esa cocina que para Elena era una prolongación de su propia casa.

En 1991 el programa pasó a llamarse “La cocina de Elena” y cambió su formato a una cocina junto a una actriz que hacía de ayudante de cocina. Duró menos de un año debido a que Santonja, según ella misma aseguró en entrevista a la Agencia Efe, se negó a introducir publicidad del Ministerio de Agricultura sobre la bondad de unos quesos.



Diversas cabe-
ceras del pro-
grama



Julia Child

USA

 [Julia Child en Youtube](#)

Foto: captura en Youtube



Julia Carolyn McWilliams —su nombre de soltera— es conocida por ser la chef que acercó a los americanos a la cocina francesa. Estudió en la prestigiosa escuela de cocina Le Cordon Bleu en Francia, donde se enamoró de la cocina francesa y sus ingredientes y preparaciones. Allí conoció a Simone Beck y Louisette Bertholle y las tres conformaron un club femenino de cocina que se hizo llamar Cercle des Gourmettes. Ofrecían clases de cocina francesa a americanas residentes en Francia nombrando a la escuela École des trois gourmandes.

Fue así como se unió al proyecto de Simone Beck y Louisette Bertholle quienes estaban escribiendo un libro de cocina francesa para americanos. El libro fue escrito en parte “a distancia”, ya que los Child se mudaron varias veces dentro de Europa y finalmente fueron trasladados a Cambridge donde se asentaron. Las tres mujeres probaron muchas recetas y Julia tradujo del francés al inglés los textos. Fue un trabajo arduo que la ocupó durante años.

Firmaron contrato con la editorial Houghton Mifflin Harcourt quien posteriormente rechazó el proyecto por considerar que era muy extenso y que se asemejaba a una enciclopedia. Fue la editorial Alfred A. Knopf quien finalmente en 1961 publicó *El arte de la cocina francesa*, libro que se sigue imprimiendo y siendo éxito de ventas hasta el día de hoy.

Julia Child participó en varios shows televisivos, el más conocido fue *The French Chef* que se emitió por primera vez 1963 en la cadena WGBH-TV. Estuvo al aire por más de diez años y fue merecedor de varios premios, entre ellos un Emmy. Varios de sus shows se emitían desde la propia cocina de Julia, que actualmente se puede visitar en el Museo Nacional de Historia de Estados Unidos en Washington, D.C.

Además de *El arte de la cocina Francesa* publicó otros muchos libros entre los que se encuentran: *El libro de cocina del Chef francés*, *El arte de la cocina francesa* (volumen 2), *Julia Child y más compañía*, éste último ganador del Premio Nacional del Libro.

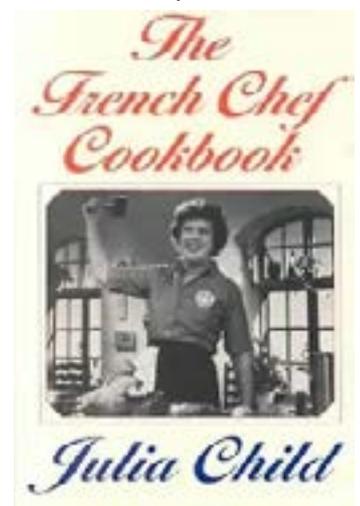
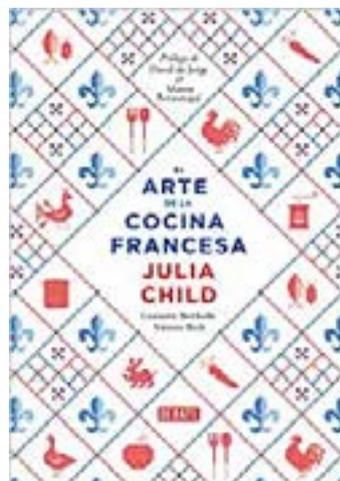


Foto: captura en Youtube

Mary Ann Esposito

USA



[Mary Ann Esposito en Youtube](#)



Ciao Italia with Mary Ann Esposito, así se llama el show de cocina de esta americana de ancestros italianos. Según consta en su misma página web www.ciaoitalia.com este año la serie celebra su 27 temporada, lo que la convierte en el programa de cocina de más larga trayectoria en la historia de la televisión americana. Como creadora y presentadora de esta serie de PBS televisada a nivel nacional y que se emitió por primera vez en 1989, Mary Ann ha llevado autenticidad, historia y tradición, valores que le definen, a millones de estadounidenses. Ha participado además en muchísimos otros shows televisivos, y es autora de 13 libros, incluyendo Ciao Italia: My Lifelong Food Adventures in Italy, que es su libro más reciente.

Florence Henderson

USA



[Florence Henderson en Youtube](#)

Foto: captura en Youtube



Actriz y cantante americana muy conocida por su rol como Carol Brady en The Brady Bunch. Además de actuar en diferentes series, películas y programas de televisión, años después de The Brady Bunch tuvo un show televisivo de cocina en la cadena TNT llamado Country Kitchen. Según consta en <https://www.tennessean.com/> el programa era una serie de cocina y entrevistas en The Nashville Network donde músicos, actores y otros invitados visitaban a Florence llevando consigo su receta favorita. El programa se desarrolló entre 1985 y 1993.

Doña Petrona C de Gandulfo ARGENTINA



[Doña Petrona en Youtube](#)



Doña Petrona, así se le conocía a esta cocinera que además de estudiar cocina, primero trabajó como cocinera y luego encontró empleo en la capital para participar en una campaña de la Compañía Primitiva de Gas fomentando el uso de las cocinas de gas en sustitución por las de queroseno de la época. Esto la llevó a hacer shows y demostraciones, para luego trabajar en radio y en televisión. Participó en varios shows de televisión siendo el más conocido Buenas tardes mucho gusto que estuvo al aire veinte años y al cual se incorporó en 1960.

Cita en uno de sus artículos la profesora del Lafayette College y Dra. en Historia Rebekah Pite, quien la ha estudiado a profundidad: "Doña Petrona se destacó a nivel nacional a través de sus demostraciones de cocina en vivo, la columna de revistas, el programa de radio, el programa de televisión y el libro de cocina más vendido. Mantuvo su predominio como principal experta nacional de Argentina en su larga carrera (de 1928 a 1983) porque pudo rehacerse a sí misma con los cambios en los roles de género y en la economía política de la nación".

Según José Montero, del diario La Nación, El libro de Doña Petrona es uno de los tres libros más vendidos de Argentina, junto con La Biblia y Martín Fierro (también es el más robado de la Biblioteca Nacional).

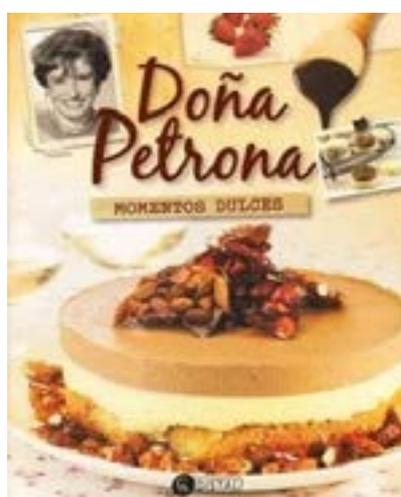


Foto: captura en Youtube

Teresa Ocampo

PERU

 [Teresa Ocampo en Youtube](#)



En EE.UU. donde vive actualmente, la han llegado a llamar la Julia Child peruana, pero en Perú cariñosamente se le conoce como la “Dama de la Gastronomía”. Según consta en el Portal Perú Gastronomía, Teresa Ocampo está considerada como la responsable y pionera en el boom gastronómico que se vive, a día de hoy, en Perú, así como de los programas de cocina de la televisión peruana. Aprendió los secretos de la cocina de la mano de su madre, una experta cocinera. Más tarde continuó alimentando su pasión con sus estudios en la escuela Le Cordon Bleu París. Ha escrito una gran cantidad de libros de éxito, pero, su libro Qué Cocinaré, que daba nombre también a su programa en televisión emitido durante 28 años, fue uno de los más importantes.

Foto: <https://emails.estadao.com.br/>

Ofélia Anunciato

BRASIL



Según el sociólogo brasileño Ricardo Gaspar Muller, Ofélia Anunciato fue Pionera de la televisión, estrenándose como cocinera en la TV Santos (canal 5 de Santos / S. Paulo), el día 11 de febrero de 1958. Pasados seis meses, estaba en la TV Tupi de São Paulo, bajo la dirección de Abelardo Figueiredo. Con él, se convirtió en la cocinera del primer programa femenino de la de la televisión brasileña Revista Femenina, luego el programa y todo el equipo se trasladaron a la Red Bandeirantes. En el canal 13 de San Pablo, ganó un programa propio, que se llamó Cocina Maravillosa

de Ofelia, que presentó por 30 años.

Uno de sus mayores logros es que nunca repetía una receta, según consta en el portal Observatorio da Televisao y en una entrevista que concedió a Jornal do Brasil, e dijo que sólo repetía las recetas que el público le pedía mucho, como la de la del pastel de chocolate y ron.

Zena Skinner INGLATERRA

 [Zena Skinner en Youtube](#)

Foto: <https://www.independentespanol.com/>



El diario The Guardian la define como una cocinera y autora de televisión que ofreció consejos sensatos y acogedores sobre platos tradicionales a los espectadores británicos en los años 60 y 70.

Zena Skinner presentó el popular programa de cocina de la BBC Cookery Club y tuvo una carrera televisiva que abarcó casi 30 años desde 1959.

Ella misma recordaba en una de sus entrevistas cómo es que había llegado a la televisión: "While I was in East Africa the Queen was there and they brought some warriors out of the bush to meet her. They came to my stand where I'd been left on my own and I was absolutely terrified – they were all over six foot and carrying spears and I thought I was for the pot. In sheer self-defence I offered them all cakes. Someone took a photo and it appeared in the national press and when I got back to England the producer of Cookery Club phoned me to go and see her."

Según el diario Independent continuó presentando muchos programas para la BBC, incluyendo "Town And Around", "Ask Zena Skinner" y "Bon Appétit". Incluso apareció en el programa de televisión infantil de la BBC "Crackerjack". Fue colaboradora habitual de Radio Times y escribió varios libros de cocina. Mientras tanto, fue embajadora de la marca para Tupperware, que distribuyó sus folletos de cocina con revistas para mujeres. Su popularidad se debió en gran parte al hecho de que, en comparación con otros cocineros de televisión de la época, el estilo de Skinner era realista y accesible.

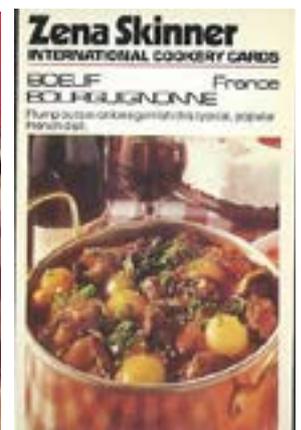
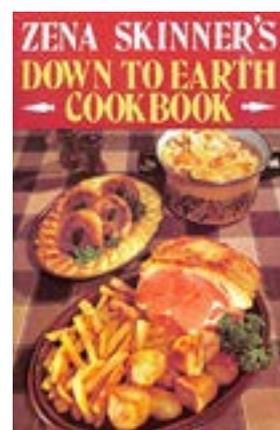


Foto: captura en Youtube

Delia Ann Smith

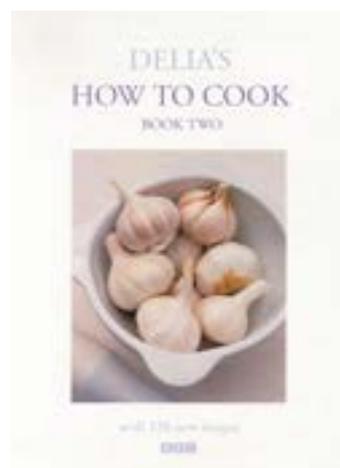
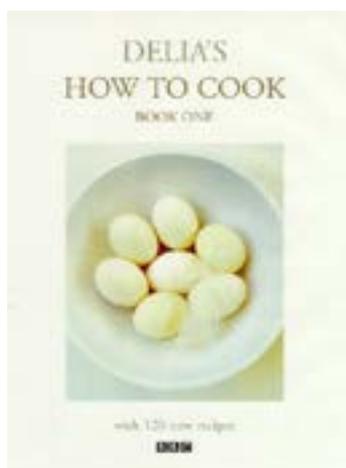
INGLATERRA

 [Delia Ann en Youtube](#)



Según el portal Woman and home, Delia se convirtió en la primera chef célebre de Gran Bretaña en 1973, cuando comenzó a enseñar cocina en la BBC One's Family Fare. Luego pasó a enseñar el Curso de cocina de Delia Smith, para el canal de Educación Adicional de la BBC. Fue un éxito instantáneo y engendró dos series más, así como una serie de libros de cursos de cocina, que fueron los más vendidos. Su colección de recetas para solteros también fue un éxito de ventas en 1985 y condujo a una serie de televisión del mismo nombre. Cinco años más tarde fue seguida por la Navidad de Delia Smith, una serie que aún se transmite en todos los períodos festivos. En 1998, en su serie de televisión sobre la BBC 2, Delia's How To Cook volvió a lo básico mientras se enfocaba en enseñar a la gente a hervir huevos y hacer tortillas. A pesar de retirarse de la televisión, Delia aún se dedica a enseñar a la nación a cocinar a través de su sitio web, Delia Online, donde a menudo interactúa con los fanáticos y comparte recetas.

Es la escritora de cocina más vendida de todos los tiempos. Sus libros, que incluyen el Curso de cocina completa de Delia Smith y Cómo engañar en la cocina, han vendido más de 20 millones de copias en todo el mundo. Su influencia es tan profunda que siempre que ha recomendado o usado un ingrediente en una de sus recetas, sus ventas han aumentado en los supermercados, de ahí la frase "Delia Effect". En 1995, causó una escasez nacional de arándanos y ayudó a una empresa de Lancashire con problemas cuando describió su sartén de tortilla como una "pequeña joya", lo que provocó que las ventas aumentaran de 200 al año a 90,000 en solo cuatro meses.



Fanny Cradock

INGLATERRA

 [Fanny Cradock en Youtube](#)

Foto: captura en Youtube



Phyllis Nan Sortain Pechey era su nombre real. Conocida como Fanny Cradock, fue crítica de restaurantes, escritora, y chef de televisión, donde aparecía con frecuencia. Según la propia cadena BBC para la que trabajó, comenzó su carrera televisiva en 1955 con la serie Kitchen Magic de dicha cadena, y luego se mudó a ITV para realizar el primer programa de cocina del canal, Fanny's Kitchen. Más tarde regresó a la BBC apareciendo con bastante frecuencia en las pantallas hasta 1976, cuando su duro tratamiento hacia chef amateurs provocó un final poco ceremonioso en su carrera televisiva. Ella fue la primera en convertirse en una chef de televisión cuyo tratamiento hacia los concursantes era muy parecido al del chef Gordon Ramsay de nuestros días. Su show se convirtió más en su personalidad que en su cocina.

Fanny escribió muchos best-sellers y folletos de cocina, entre los que destacan: Home Cooking with Fanny Cradock, Cooking with Bon Viveur, Problem Cooking with Fanny Craddock and Ten Classic Dishes. Sus recetas continuaron definiendo la comida británica, particularmente en el período de posguerra en el que sus recetas inspiradas en Escoffier y su estilo extravagante fueron un cambio refrescante después de años de racionamiento.

Foto: captura en Youtube

Vefa Alexiadou

GRECIA

 [Vefa en Youtube](#)



Según el portal CookBook Recipe Database, Vefa Alexiadou es la principal autoridad culinaria en Grecia hoy en día. Licenciada en química por la Universidad Aristóteles en Tesalónica, combinó su talento culinario con los prin-

COCINERAS TELEVISIVAS DE LOS AÑOS 70 Y 80 DEL SIGLO XX

cipios científicos para modernizar la cocina griega sin sacrificar el carácter y el sabor auténticos de la cocina tradicional. Durante sus frecuentes viajes y estudios extendidos en el extranjero, ella amplió sus conocimientos de artes culinarias, estilismo de alimentos, decoración de mesas, nutrición y dietética.

En 1980, la Sra. Alexiadou publicó por su cuenta *Invitación a la cena*, cumpliendo su sueño de toda la vida de crear un libro de cocina "fácil de usar". Fue un éxito inmediato que le permitió fundar Ediciones Vefa Alexiadou. Tras otros tres libros de cocina en la serie *Invitación*, revitalizó el interés en la cocina tradicional griega para una nueva generación de cocineros urbanos con su trabajo principal de 2 volúmenes, *Cocina griega y Pasteles y postres griegos*, publicados entre 1989 y 1991 tanto en griego como en inglés. Hasta la fecha, ha publicado más de una decena de libros de cocina, de los cuales varios están disponibles en inglés y alguno en español. Su libro *Vefa's Kitchen* es prácticamente una enciclopedia donde se pueden encontrar 700 recetas. Según expresa la periodista Lena Corner en uno de sus artículos escritos para el diario *Independent*, *Vefa's Kitchen*, "It's the most comprehensive treatment of Greek food we've seen in this country".

Desde 1990, ha aparecido diariamente en el programa de café matutino más popular de Antenna TV donde continúa transmitiendo las tradiciones culinarias griegas a cientos de miles de hogares, lo que la convierte en la Primera Señora de la cocina griega.

Foto: captura en Youtube

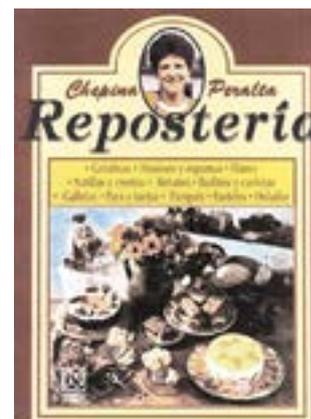
Chepina Peralta MEXICO



[Chepina Peralta en Youtube](#)



Chepina, sin estudios de cocina, sin ser cocinera profesional, ni tener idea de conducción de programas, fue la primera conductora de televisión de cocina en América Latina. Comenzó su carrera en 1967 con un segmento de 15 minutos diarios de televisión y grabó durante 28 años en TV unos 7300 programas. Además, trabajó en la radio durante 17 años en los que realizó 9000 programas y escribió 13 libros de recetas.



Delia Rosa Crespo de Ordoñez (Kristy) ECUADOR



[Delia Rosa Crespo en Youtube](#)



Motivada por la necesidad y su enorme pasión hacia la cocina, Delia Rosa Crespo de Ordoñez en 1969 publica el libro *Cocinemos con Kristy*, pseudónimo que utiliza en honor a su hija Cristina, quien fue su fiel acompañante en la cocina. Este libro marcó a varias generaciones de mujeres ecuatorianas que buscaban una ayuda culinaria que diversifique la propuesta en sus casas.

Después de enviudar a los 38 años y teniendo cuatro hijos a los que alimentar, Delia intenta distintas formas de mantener su hogar y, por sugerencia de algunos parientes, se lanza a publicar sus recetas en un diario capitalino. La acogida fue impresionante, tanto así que el diario poco a poco le pidió que la publicación de sus recetas se haga diariamente. Este compendio se hizo tan grande que la idea de armar un libro fue el siguiente paso. La portada del libro era icónica, la podías reconocer en cualquier lugar. Eventualmente se convirtió en un libro de culto que se regalaba mandatoriamente a todos los solteros que salían de su casa. Delia desde muy joven tuvo esta inclinación hacia la cocina, y, con ayuda de su madre y unos cuadernillos hechos por su abuela en 1909, experimentó con las instrucciones que describían recetas tradicionales de la cocina ecuatoriana. Empírica y creativa, probó las recetas exhaustivamente hasta que fueron didácticas y fáciles de realizar. Su aporte incluso la llevó a la televisión brevemente en un programa titulado "Mujeres Siglo XX." Delia murió a los 92 años con un legado que transmitió a muchas mujeres que se inspiraron en su obra y la hicieron parte de su vida diaria



Marie Thérèse Ordóñez

Foto: captura en Youtube



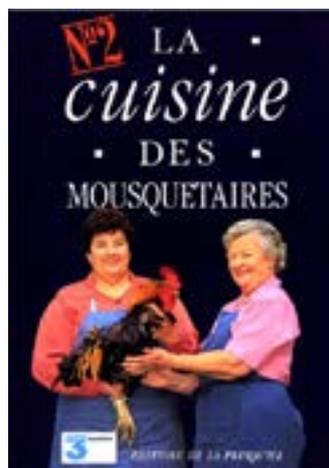
 [Marie Thérèse en Youtube](#)

Presentadora principal del programa “La Cuisine des Mousquetaires”, que se emitió entre 1983 y 1999, con una pausa de cinco años. Con su estilo maternal pero atrevido, la mujer reivindicaba la cocina tradicional y natural, como ella misma, a la par que generosa, lo que la llevó en 1992 a retar a McDonalds creando la hamburguesa más grande de la historia de la televisión francesa, según la revista Munchies.

Se dice que Maïté fue descubierta en su pequeño pueblo cuando el realizador televisivo Patrice Bellot lo visitó para rodar un documental sobre la importancia del rugby en la zona. La futura presentadora de televisión era la encargada de hacer de comer a los jugadores.

Antes de retirarse de los platós, abrió el restaurante Chez Maïté en su pueblo natal, en Les Landes, donde destacaba sobre todo su confit de pato. Sin embargo, tras la muerte de su hijo a causa del cáncer en 2013, la cocinera dejó de lado el restaurante. Su ausencia hizo que los clientes fueran cada vez menos numerosos y que las deudas del establecimiento se acumulasen, y finalmente Chez Maïté cerró sus puertas en 2015.

No obstante, la cocinera ha dejado un legado de una quincena de libros de cocina y varios vídeos sobre técnicas de cocina de ingredientes de su zona. Destaca también su última colaboración televisiva, en 2007, en el documental “A table avec les politiques”, un repaso a la clase política francesa a través de sus preferencias culinarias.



Laurita Amenábar y Mariana Salinas CHILE



[En Youtube](#)

Foto: captura en Youtube



“Cocinando con Mónica” con Mariana Salinas y los programas de cocina de Laurita Amenábar, quien escribió “Mis mejores recetas de cocina” y “Cocina para estos tiempos” entre otros, hoy en día se han convertido en clásicos inolvidables de la televisión en Chile.

Mariana y Laura, cocineras autodidactas, cercanas, con un entusiasmo desbordante y amor por la cocina, se convirtieron en las pioneras de la cocina simple. Vestidas a la moda, con aros y collar de perlas, conquistaron a la familia completa con sus recetas fáciles, sabrosas y de ingredientes sencillos, destinadas principalmente a las dueñas de casa que con lápiz y papel esperaban para anotar cada secreto en las preparaciones para el día a día.

De lunes a viernes justo antes de la hora del almuerzo, no existía televisión que no estuviera sintonizando aquellos programas con esas mujeres que además de cocineras eran verdaderas anfitrionas y como por arte de magia convertían en verdaderos manjares las sobras del día anterior, en sus cocinas no se perdía ni un solo ingrediente, difundiendo así aquellos clásicos de siempre de la cocina chilena y reforzando la idea que en casa se come mejor.

Foto: captura en Youtube

Teresita Román de Zuret COLOMBIA



Esta cocinera no tuvo show televisivo pero su libro “Cartagena de Indias en la Olla” se ha llegado a considerar una auténtica enciclopedia de la cocina de Cartagena, contando con 36 ediciones desde que vio la luz en 1963. La obra

COCINERAS TELEVISIVAS DE LOS AÑOS 70 Y 80S DEL SIGLO XX

ha recibido innumerables premios y se ha consolidado a lo largo de los años, como un auténtico best seller colombiano que se mantiene aún vigente.

Según el diario El Tiempo Cartagena de Indias en la olla “nació de la preocupación de las Román por preservar recetas que, según Teresita, de otra manera podían desaparecer. En su momento, las adecuaron a la tecnología de su época”. Todavía se venden las ediciones más recientes del libro, incluso alguna adaptada a las cocinas contemporáneas.

Ana Teresa Cifuentes

VENEZUELA

Foto: Facebook de Escuela De Gastronomía IUTCM



Ana Teresa Cifuentes aceptó el reto que su madre, cuyas dotes culinarias eran destacadas, rechazó. Así salió al aire por primera vez en el año 1954 en Radio Caracas TV a cargo del programa llamado La perfecta ama de casa. Ana Teresa era sobrina de Tía María (María Chapellín Palacios), quien fuera pionera en programas de cocina en Televisa y que mantuvo su programa por casi diez años a partir del año 1953.

Ocarina Castillo, profesora de la Universidad Central de Venezuela cita en uno de sus artículos: “cuando Ana Teresa hizo su debut en vivo en las pantallas blanco y negro de RCTV, era una hermosa y desvuelta joven recién casada, quien con su simpatía, elegancia y don de gente, capitalizó enorme popularidad en el público femenino y a través de sus recetas, de las marcas y productos que recomendaba, de los utensilios y equipos que utilizaba, en suma, de las recomendaciones expresadas día a día al aire, se convirtió rápidamente en una autoridad en lo que se refiere a culinaria y economía doméstica.”

Ana Teresa Cifuentes dictó además cursos de cocina y publicó dos libros: La Perfecta Ama de Casa I y La Perfecta Ama de Casa II. Su programa se mantuvo en la Televisión venezolana por más de veinte años.



Las Morochas Flores

VENEZUELA

Foto: <https://elestimulo.com/>



En Venezuela el término “morocho(a)(s)” es sinónimo de hermanos mellizos. Era el caso de Bertha Cecilia y Carmen Cecilia Flores Oropeza, popularmente conocidas como Las Morochas Flores, a quienes además de lazos de sangre, les unía una misma pasión: la cocina.

Según describe también la profesora Ocarina Castillo “Berta y Carmencita hacían un buen equipo, en el que tenían desempeños diferenciados. Berta era la experta en comida: elaboraba los menús y hacía las compras en los mercados de Quinta Crespo o Guaicaipuro en compañía de sus ayudantes. Tenía un amplio conocimiento de gastronomía internacional, ya que se esmeró en viajar, investigar y probar las diferentes cocinas, aprendió recetas y conoció distintos ingredientes, que en muchos casos, adaptó a nuestra realidad.

Carmen, por su parte, había sido oficinista trabajando mucho tiempo en empresas comerciales, en esta nueva faceta su mejor compañera, su apoyo. Ella era especialista en bebidas y el arte de servir la mesa: dominaba el conocimiento de las vajillas, las servilletas, los buenos modales, los brindis y la cristalería. Distinguía claramente una copa de otra, sabía usarla y servir la bebida correspondiente a cada una, conocía el brindis adecuado para cada ocasión así como la correspondencia entre la comida, los licores y otras bebidas. Se lucía preparando sabrosos jugos y caratos tradicionales venezolanos servidos en jarras que rebosaban frescura”.

Cocinando con las Morochas, así se llamaba el programa diario de Venevisión que tuvieron las morochas a partir del 1971. Difundieron además sus conocimientos a través de una columna en el periódico El Universal llamada “Cocine con las Morochas”, entre 1971 y 1983.

Al decir de Miro Popic, periodista e investigador gastronómico, “la cocina en la televisión venezolana tiene una historia que se escribe con nombre de mujer” tal cual cita en uno de sus artículos del Universal el periodista Aquilino José Mata.

Conclusiones

Tras realizar esta recopilación de programas culinarios televisivos en los años 70 y 80 del siglo XX y analizar sus características se puede concluir:

1. La mujer fue la protagonista de los programas culinarios de estas dos décadas pues aún la cocina era un territorio destinado a la mujer.
2. Estos programas se dirigían a una audiencia femenina en un momento de cambios sociales y de replanteamiento del papel de la mujer en la sociedad, por lo que muchos tenían además una connotación feminista y otros, sin embargo, conservadora.
3. Todos los programas contaron con recetarios publicados a través de los que se crea un imaginario de la culinaria de cada país en esta época. Estos recetarios, en la mayor parte de los casos, representan una nueva forma de entender la cocina inspirada por una cierta modernidad asociada a la época en la que se vivía.
4. A partir de los años 80 el papel del chef hombre toma relevancia en todo el mundo tras los años de impulso de una nueva cocina francesa que dejó como legado la valorización de la profesión de cocinero en el restaurante.

ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO DEL SIGLO XXI EN LA PRENSA GENERALISTA ESPAÑOLA

Elisabet Puiggròs Ruiz. The Foodie Studies
elipuiggrorsruiz@gmail.com

Resumen

¿Es “tecnoemocional” el término que designa y define el nuevo movimiento gastronómico en España surgido a principios del siglo XXI?

Desde el nacimiento del nombre “tecnoemocional”, acuñado por el periodista gastronómico Pau Arenós (11 de febrero del 2006, El Periódico), a raíz del reto de Ferran Adrià en la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006: “encontrar un nombre capaz de definir el movimiento de restauración gastronómica”, hasta día de hoy sigue abierto el debate. En este trabajo se plantea una posible metodología para conseguir reflejar científicamente si el término más usado para adjetivar la “revolu-

ción gastronómica de vanguardia” en España es tecnoemocional, a través de métodos estadísticos con los que se pueda objetivar el lenguaje empleado para su designación en la prensa escrita española, su archivo de noticias publicadas en versión digital y suplementos. En un segundo nivel de análisis, se cuestiona la imposibilidad de establecer un único término que explique la esencia del movimiento, haciendo hincapié en que lo más importante es su definición, comprender su significado (representaciones mentales o conceptos que corresponden a la imagen fónica), y cómo éste no puede limitarse únicamente a su significante aislado.

Palabras clave: Tecnoemocional, cocina de vanguardia española, cocina molecular, cocina postmoderna, nueva Nouvelle Cuisine, Ferran Adrià, Bulli, deconstrucción, innovación



Abstract

Is “tecnocemocional” the term that designates and defines the avant-garde gastronomic movement in Spain?

From the context of the birth of the term, designated by the gastronomic journalist Pau Arenós (11th February 2016, El Periódico) following the challenge proposed by Ferran Adria during the International Summit of Gastronomy Madrid Fusión 2006 about the need to find a name capable to represent the gastronomic restoration movement, and to this day the debate is still open.

In this dissertation a possible methodology is

considered with the aim of objectively reflect the if the movement associated to the avant-garde gastronomic movement in Spain is tecnocemocional. This methodology is approached through statistic models from which the used language for its designation can be objectivized.

In a second level analysis, the possibility of establish a unique term to explain the movement is questioned. In this phase, I highlight the importance of it’s definition, the meaning (mental representations or phonic image concepts) and how important is not to limit it only to its signifier.

Key words: New Nouvelle cuisine, avant-garde Spanish cuisine, molecular cuisine, tecnocemocional, postmodern cuisine, Ferran Adria, Bulli, deconstruction, innovation

1. Introducción

A principios del siglo XXI, a raíz del artículo publicado en el magazine The New York Times (2003): “The Nueva Nouvelle Cuisine. How Spain became the new France”, se despierta la curiosidad de los cocineros y medios de comunicación de todo el mundo, y se pone el foco sobre la cocina de vanguardia española. Aquí empieza el debate más reciente en torno a cómo se debe designar el movimiento gastronómico encabezado por Ferran Adrià. Un debate que se ha mantenido durante todos estos años en los que se ha consolidado el movimiento de vanguardia gastronómica como nueva tendencia en restaurantes de todo el mundo.

Es un movimiento que se conoce globalmente gracias a la popularidad que ha alcanzado la revolución culinaria de Ferran Adrià, junto a otros grandes chefs españoles de primera fila en el panorama internacional y el de sus discípulos dentro y fuera de nuestras fronteras.

Hablamos de la esencia, los mantras de la vanguardia de la gastronomía mundial, pero ni periodistas, ni críticos gastronómicos, ni cocineros no consiguen encontrar ni ponerse de acuerdo en determinar un nombre propio que los identifique. Algo como lo que significó lo de nouvelle cuisine para los renovadores de la cocina francesa. Una marca, un símbolo del movimiento.

Aunque todos los cocineros que han hecho posible esta nueva visión de la cocina son descendientes de la nouvelle cuisine, en el caso específico de España primero, en los años setenta, los chefs vascos introdujeron la visión francesa que se conoció como “Nueva cocina vasca”, y a posteriori a través del movimiento impulsado en El Bulli con Ferran Adrià como máximo representante (además de otros cocineros españoles e internacionales “bullinianos”), hubo un punto de inflexión en la forma de pensar la cocina, como disciplina y también como negocio.

Como alternativa al término “Nueva Nouvelle Cuisine”, por su sometimiento al antiguo orden (Nouvelle Cuisine francesa), Arenós propone el término “tecnoemocional” (El Periódico, 2006), y más tarde en su libro “La cocina de los valientes” (Ediciones B, Barcelona, 2011), después de presenciar múltiples debates sobre posibles nomenclaturas, reivindica su uso y también deja espacio para el debate («¿Estamos seguros que la palabra es tecnoemocional?», «Lo importante no es el neologismo sino la definición»).

Tomando como referencia el término tecnoemocional, atendiendo al legado de Pau Arenós gracias a una rigurosa investigación y generosa contribución al estudio de la nueva cocina, y el apoyo incondicional que ha recibido de Ferran Adrià, su máximo exponente (“El término que me gusta es tecnoemocional”, The Wall Street Journal, 2008) entendemos que la tecnoemocional se trata de:

«Un movimiento culinario mundial de principios del S.XXI nacido en El Bulli. El objetivo de los platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevos conceptos, técnicas y tecnologías, siendo los descubridores o simplemente los intérpretes, recurriendo a ideas y sistemas desarrollados por otros. Los cocineros asumen riesgos y prestan atención a los cinco sentidos y no solo al gusto y el olfato.

Además de crear platos, el objetivo es abrir nuevos caminos. No presentan ningún enfrentamiento con la tradición, sino el contrario, muestran deuda y respeto por ella.

ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO DEL S. XXI EN LA PRENSA GENERALISTA ESPAÑOLA

Asumen un compromiso social, cooperando con fundaciones, universidad o entidades benéficas. Para recabar conocimiento han iniciado un diálogo con los científicos, pero también con artistas, arquitectos, periodistas, dramaturgos, músicos, novelistas, bodegueros, artesanos, perfumistas, poetas, periodistas historiadores, antropólogos, psicólogos, filósofos, diseñadores...Colaboran en busca de la supervivencia del producto con los agricultores, ganaderos y los pescadores.»

Existe cierto consenso entre profesionales del sector en relación a su definición, pero la discusión sobre si el nuevo movimiento es tecnoemocional o no, sigue presente.

Según apunta Pau Arenós en su reciente investigación sobre la nueva cocina de vanguardia, mientras la prensa española insiste en denominar a este movimiento “cocina de vanguardia”, en Italia se denomina “cocina molecular”, aludiendo al uso que hacen de la ciencia para su desarrollo, y en Latino América se prefiere la tecnoemocional, a raíz de un congreso de tendencias celebrado en Brasil que obtuvo cobertura mediática y el término saltó a los diarios argentinos, peruanos, colombianos y mexicanos.

Esta investigación ha buscado reconstruir parte de la historia del movimiento tecnoemocional a través de las reflexiones de críticos gastronómicos referenciados, y publicaciones en prensa, como fuente de información de conocimiento sobre la historia inmediata, temas sociales económicos y culturales, donde noticias, reportajes, y artículos son retratos de nuestra memoria gastronómica, que tienen la capacidad de informar y formar opiniones.

Focalizando nuestra atención en el debate sobre el uso del término en España, hay que tener en cuenta que sin el eco de Madrid Fusión 2008, y sin el apoyo de muchos periodistas (Massanés, Cristina Jolonch, Xavier Agulló, etc.) y académicos de la Real Academia Española de la Gastronomía y Academia Internacional de Gastronomía, la utilización del neologismo hubiera sido todavía más incipiente si ese mismo año no hubieran apoyado el estudio de Pau Arenós y aceptado el término tecnoemocional para denominar la cocina actual y su proyección futura.

Crear palabras nuevas puede ser tan simple como escribirlas y decirlas, pero para que puedan perdurar en el tiempo, se necesita esfuerzo para desarrollarlas.

Así pues, a pesar de sus esfuerzos por reivindicar el término, más allá de las noticias en prensa, deberemos tener en cuenta cómo en un intento de “intelectualizar la cocina y el cocinero” y situarse en la élite cultural, los formatos más cercanos al entretenimiento ganan presencia. El ocio, el espectáculo y la sensorialidad sin límites antes que el pensamiento y contenidos con una función divulgadora, didáctica y comprometida. En este contexto, la cultura visual, audiovisual y las RRSS se convierten en un elemento clave para dar visibilidad y consolidar el movimiento entre la población: hacer llegar el mensaje y facilitar el acceso al conocimiento experto.

Este recorrido de la tecnoemocional se estudiará superando el límite de la fuente oral para objetivar científicamente el lenguaje noticiable e identificar la esencia del concepto a través de métodos estadísticos e informáticos. Este modelo ya se ha utilizado antes para la investigación en Ciencias Sociales, concretamente en un estudio realizado por Yanet Acosta y José Navarro, dónde se preguntaban en qué medida la gastronomía de vanguardia es considerada arte.

Con la intención de trascender el debate “semántico” sobre si la nueva cocina en España se llama tecnoemocio-

nal o no, se propone una aproximación metodológica basada en el estructuralismo lingüístico (relaciones lógicas y psicológicas que unen términos coexistentes y que forman un sistema), sobre cómo se produce el significado en distintas realidades y contextos culturales.

Se usarán herramientas de pensamiento visual (Manual Thinking) para reflejar el proceso

2. Hipótesis

La hipótesis sobre la que trabajará esta investigación plantea encontrar el nombre con el que se ha dado a conocer el movimiento de vanguardia gastronómica originado en España a principios del siglo XIX.

Su objetivo primero es el estudio de esta hipótesis a través de las noticias publicadas en prensa generalista en España desde que la cocina de Ferran obtuvo reconocimiento a nivel internacional (2003), y estudiando su evolución hasta la actualidad.

En segundo lugar, se reflexionará sobre la imposibilidad de encontrar un único nombre capaz de definir el movimiento, y que lo que importa es su definición, conocer la comprensión de su significado. Se contextualizará la tecnoemocional culturalmente, y se analizará el proceso creativo de Ferran para poder reflexionar sobre su recorrido y proyección futura.

3. Estado de la cuestión

En la actualidad, nos encontramos con opiniones contrapuestas.

Por un lado, Pau Arenós inaugura la tecnoemocional: «El término es inequívoco y habla del preciso momento en el que vivimos». Nunca como ahora ha sido capital la técnica y la tecnología, nunca se ha pedido como ahora que los cocineros lleguen con las máquinas también al espíritu, al sentimiento” La técnica como vehículo de la emoción. Esto es la generación de cocineros tecnoemocionales: mitad cerebro, mitad corazón.» (El Periódico, 2006)

Un año más tarde (junio 2007) tras la publicación del blog del periodista y crítico gastronómico José Carlos Capel en la página Madrid Fusion, se recogieron más de 90 propuestas para designar la revolución gastronómica internacional y nacional atribuida a Ferran Adrià.

Entre ellas, la propuesta que realiza el periodista y crítico gastronómico Pau Arenós contó con numerosas críticas: por un lado, se argumenta que la emoción siempre ha existido, y la tecnología también, a pesar de que con anterioridad a esta revolución culinaria ningún cocinero, crítico o académico se refería a la emoción como un valor expreso.

Otra de las críticas recurrentes ha sido la incapacidad del vocablo para reflejar la cooperación entre cocineros y otras disciplinas, que ha permitido el avance y la transformación de la cocina. Poetas, músicos, joyeros, periodistas, diseñadores, perfumistas y artistas multidisciplinares en colaboración con cocineros, han contribuido a pensar la cocina desde distintas perspectivas heterogéneas dando lugar a lo que conocemos como “metacocina o transcocina”. La cocina ha sido capaz de inspirar a múltiples agentes externos, al mismo tiempo que la propia disciplina se ha

ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO DEL S. XXI EN LA PRENSA GENERALISTA ESPAÑOLA

inspirado y ha utilizado conceptos, técnicas y referencias de otros ámbitos, reinterpretándolas y aplicándolas, dando lugar a una nueva forma de pensar sobre la cocina, generando así una nueva forma de cocinar y de comer.

En el transcurso del movimiento, a estas críticas se suman acusaciones que atentan contra Ferran Adrià y su cocina, y probablemente hayan tenido un impacto en la definición del movimiento:

Santi Santamaria declaró la guerra a Adrià con su último libro, *La cocina al desnudo* (2009): «¿Debemos sentirnos orgullosos de una cocina, la molecular o tecnoemocional (abanderada por Ferran Adrià y su cohorte de seguidores), que llena nuestros platos de gelificantes, estabilizantes y emulsionantes de laboratorio?» «Ni toda la cocina es comestible, ni todos los cuadros resisten algunas miradas sensibles». Su publicación junto la difusión mediática del conflicto contribuyeron a desacreditar el neologismo, pero probablemente al mismo tiempo, fueron su mayor publicidad.

La tecnoemocional no solo ha creado controversia pública dentro del ámbito de la cocina, y una muestra de ello son las declaraciones que hizo el actual director del Centro Nacional de Arte Reina Sofía, Manuel Borja-Villel en una entrevista concedida a *El País*, a raíz de la participación de Ferran Adrià en la famosa feria de arte contemporáneo Documenta de Kassel (Alemania) en 2007, diciendo que formaba parte del “narcisismo y la autocomplacencia” de la cultura y sentenciaba que aquello era una burbuja mediática, y el mundo del arte lo ha considerado una tontería”, junto con otros críticos de arte manifestando estar en “tiempos de recesión cultural”. Entre las élites culturales lo que se considera “moda”, o lo que se magnifica, es tachado de que no es cultura.

Frente todas estas críticas, y superando la discusión sobre si la nueva cocina es tecnoemocional o no, o si es considerada arte o no, si una cosa es indudable es que Ferran Adrià es considerado uno de los mejores chefs del mundo. Ha conseguido revolucionar la industria gastronómica con una propuesta totalmente innovadora. Con él, la gastronomía ha pasado de ser el último fin a ser un medio capaz de despertar una reacción similar a la que tenemos cuando estamos ante una obra de arte.

La gastronomía ha ido evolucionando a lo largo de los siglos. Primero, la comida tenía una función exclusiva de satisfacer las necesidades primarias. Luego, se convirtió en un instrumento de placer para la élite y clases adineradas. Y más tarde, surgió una gastronomía de vanguardia basada en la experimentación y la innovación, pero que seguía poniendo el foco en los alimentos y no permitía a la industria gastronómica impulsarse como arte. Hasta que Adrià y su equipo crearon una propuesta que conduce al comensal a una reflexión intelectual más profunda, rompiendo con antiguos prejuicios de la gastronomía que impedían que se convirtiera en un medio de difusión del conocimiento. Una innovación conceptual de la gastronomía para poner a la disciplina en el punto de mira de la élite cultural, dentro de un sistema donde los elementos culturales no tienen el impacto que deberían.

Hamilton publicaba en 2009, junto con el director del Modern Tate de Londres, un libro titulado *Comida para pensar*, pensar sobre el comer, en el que se exploraba el proceso creativo de Ferran Adrià y los límites entre creatividad, lenguaje y arte a través de la gastronomía. En la publicación, Roger M. Buegel decía que «Es importante decir que la inteligencia artística no depende del soporte. No hay que identificar el arte sólo con la fotografía, la escultura o la pintura..., ni tampoco hay que identificar el arte con la cocina en un sentido general. Pero bajo determinadas

circunstancias la cocina también puede ser considerada arte». La conclusión del libro es que la cocina puede convertirse en un lenguaje; en un código que debe ser interpretado por el comensal

En la inauguración de la exposición La cocina de Picasso (2018) del Museo Picasso en Barcelona: ¿Qué es cocinar?, pensar la cocina como proceso creativo de cualquier disciplina artística: una forma de expresión que establece un diálogo entre el objeto y el sujeto. El proceso se reflejó en la exposición patrocinada por la Fundación Telefónica “Auditando el proceso creativo” y la experiencia- documental “Comer conocimiento” en 2016) para reflexionar sobre cuestionamientos que se plantearon sobre la cocina y la restauración gastronómica a través del proceso creativo del Bulli.

Ferrán Adrià consigue convertir la comida en un experimento social, y en un instrumento de empoderamiento y creatividad, bajo un enfoque donde el creador no es lo importante, ni tampoco el objeto de creación, sino que solo lo es el receptor. El autor pasa a un segundo plano y el foco se fija en las sensaciones, emociones y pensamientos que experimenta el comensal.

Adrià ha creado su propio idioma a partir de la definición de creatividad de Jacques Maximine (1987): «creatividad es no copiar». Por lo tanto, su gran contribución y donación no son tan solo sus 1846 obras culinarias, sino la creación de un nuevo lenguaje. Hamilton comparaba a Adrià con Duchamp porque decía que siempre intenta inventar un lenguaje nuevo: “Él quiere redefinir la cocina. Después de Adrià no habrá nadie en la Tierra capaz de rebatir que la cocina tiene tanto de intelectual como de sensorial”. Duchamp era uno de los principales valedores de la creación artística como resultado de un puro ejercicio de la voluntad, sin necesidad estricta de formación, preparación o talento.

Ferran Adrià logró ser el mejor cocinero y cambió para siempre el paradigma de la cocina. Desde que cerró su restaurante es divulgador y emprendedor. Creó El BulliLab, “un laboratorio creativo”, elBulliFoundation, una fundación privada con voluntad de promocionar la innovación y la creatividad a través del lenguaje de la cocina, y la BulliPedia, un espacio colaborativo que permitirá consultar cuestiones técnicas sobre los productos gastronómicos y su proceso de elaboración.

Los últimos años se ha hablado mucho sobre el retraso y el impacto medioambiental de las “obras” del Bulli en Cala Montjoi, y poco sobre qué se llevan entre manos una panda de “locos” enamorados de la gastronomía a los que se les ha ido la “olla”, como recuerda Ferran Adrià: “En el año 92 en el Bulli tampoco entendían lo que hacíamos”

Si en una cosa seguro que no se equivocó Pau Arenós es en sentenciar que «La rebullición está cerca», y estamos a punto de presenciar una nueva era para redescubrir de nuevo la gastronomía como forma de pensamiento, experimentar sobre los formatos en los que se puede vivir la gastronomía, romper con los límites de la cocina.

Un pensamiento crítico, político, social, cultural y artístico contemporáneo. El cocinero tecnoemocional no propone tan solo una experiencia sensorial con una función de disfrute con la comida, sino para reflexionar. Se trata de reivindicar la importancia de la metacocina, de la reflexión ante los fogones, como la única manera de profesionalizarse, realizar correctamente su trabajo e innovar.

Hoy en día es común encontrar discursos en boca de famosos chefs, durante sus participaciones en eventos culi-

ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO DEL S. XXI EN LA PRENSA GENERALISTA ESPAÑOLA

narios y conferencias, que hablan de repensar (“reinventar”) la cocina. Pero el origen del problema para el desarrollo de la revolución gastronómica de vanguardia ha sido la excesiva importancia que se le otorga al éxito competitivo en la cocina, en un contexto donde el reconocimiento y la excelencia solo se concede aquellos que se ciñen a los parámetros de la guía francesa (Guía Michelin) y aparecen en el barómetro anual de alcance mundial The World’s 50 Best Restaurants en la revista británica The Restaurant Magazine. Una lista que ha ido adquiriendo notoriedad con los años, y tiene expectantes a los restaurantes más top, cuyas mesas pueden llenarse de inmediato, a los pocos minutos de leerse en directo la clasificación.

Ese incremento de reservas significa crecimiento económico: para los chefs, en forma de aumento de la facturación y de posibles acuerdos de sponsorización con marcas; y, para el sector gastronómico, vía la visibilidad de marcas (de alimentación o no), dispuestas a apoyar el evento. Una lista que afecta a la economía de los restaurantes y a la de los países, al señalarlos como potencial destino gastronómico. «La gastronomía ya es pura geopolítica», definió Andoni Luis Aduriz hace media docena de años, y estaba en lo cierto.

En su última edición 2019 se estrena la sección “Best of the best”. Una especie de congregación de restaurantes que ya han sido número 1 (Osteria Francescana, El Celler de Can Roca, Eleven Madison Park, The Fat Duck y The French Laundry) y que salen de la lista. Sus chefs son, a partir de ahora,

«embajadores, transmisores y motivadores» de la gastronomía. Aseguran que es hora de dar paso a otros cocineros, en especial, a los jóvenes». Una vez alcanzada la cima olímpica y dejada atrás la competitividad y la presión mediática, ¿sabrán cómo gestionar el éxito?».

Tal y como apunta el historiador José Berasaluce (Cádiz, 1970) en su libro *El engaño de la gastronomía española. Perversiones, mentiras y capital cultural* (2018), «en un intento de intelectualizar la cocina a través de innumerables cátedras gastronómicas en la universidad española, redes de escuelas de hostelería, y la colaboración con el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (...) siendo su único objetivo producir, vender y formar a profesionales de prestigio, nadie se plantea en estos organismos enseñar a los alumnos a analizar, pensar o verdaderamente a crear».

Hay que romper de una vez por todas ese vínculo entre capital económico y cultural, ya que como apunta John Henry Newman en sus discursos sobre la educación universitaria «solo se orienta sus contenidos curriculares a la utilidad del mercado». En este sentido, la formación universitaria no debería ser equiparable a las escuelas profesionales, que sí deben estar al servicio del mercado laboral.

Desde la revolución Bulliniana, se detecta un avance en la diversificación de los modelos de negocio y estrategias de desarrollo para el crecimiento económico de la restauración gastronómica profesional. Mientras que un incipiente movimiento de cocineros tecnoemocionales optan por cerrar sus restaurantes y repensar la cocina, especializarse, investigar y reflexionar, a sabiendas que el ritmo frenético, exigencia y expectativas a las que se ve sometida la alta cocina hoy, no deja espacio para ello.

Solo cocinar no es suficiente para crear, pero también es cierto que nadie está mejor capacitado para innovar sobre la restauración gastronómica que quienes la practican profesionalmente a diario. El repensar la cocina implica

su práctica, pero también la intención de quienes la practican. Gran parte de los cocineros contemporáneos siguen buscando crear en su cocina a través del goce y la experiencia multi-sensorial. Sus preguntas y respuestas se formulan con el fin de explorar sensaciones basándose en los aspectos senso-perceptivos: sabor, textura, olor, color o temperatura. Se ciñen a la cocina de reproducción, o conceptos y técnicas vanguardistas reinterpretadas poniendo el foco en los alimentos.

Le llaman a esto "arte culinario". Pero están limitados a reproducir comida deliciosa, cuyo valor no se pretende banalizar por efímero, pero sí por egoísta: el disfrute es personal. Por eso la frivolidad se sirve en plato frío en muchos restaurantes de "alta cocina contemporánea", donde lo que importa es el sensualismo y se limita a la comprensión o la experimentación individual de la cocina.

El verdadero arte, en cambio, es pensamiento, y el pensamiento no es para uno, sino para muchos. El que piensa invita a pensar. El artista culinario piensa a través de su obra, la expone como una experiencia de interpretación abierta y reflexiva. Las obras de arte permanecen en el tiempo, aunque mueran sus creadores, siguen estando entre nosotros. Pero para ello es necesario que los creadores tengan un compromiso con el conocimiento, la reflexión, el ingenio, el trabajo serio y la libertad.

Para finalizar, cabe apuntar un dato relevante que probablemente marcará un punto de inflexión en la denominación y definición del movimiento culinario del siglo XXI que se originó en elBulli: en 2011, el restaurante gastronómico pionero de referencia en nueva cocina cierra; ¿Es el fin de la tecnoemocional? ¿Quiénes son los discípulos y nuevos referentes del movimiento?.

Años después de su cierre, el movimiento avanza y evoluciona a través de un ejército de cocineros bullinianos. Además, se acerca la próxima reapertura del Bulli anunciada para finales del 2019, bajo el nuevo proyecto vital de Ferran Adrià: elBulli1846.

En elBulli1846 Ferrán ya no quiere cocinar, ni dar de comer, sino producir ideas: un think tank (tanque de pensamiento), un laboratorio de ideas, instituto de investigación, centro de pensamiento o centro de reflexión que trasciende el restaurante gastronómico y obtiene plena libertad, junto con grupos de expertos de naturaleza investigadora intelectual, cuya función será la reflexión para alcanzar la creatividad e innovación.

Aunque el restaurante gastronómico cerró para siempre, se sigue cocinando en la trastienda. Esta es la idea en Bulli Foundation y Bulli1846. Se recopila conocimiento e investiga a partir de un método propio (Sapiens) para crear e innovar. Así pues, de la pregunta de investigación planteada en un inicio esto nos lleva a pensar en otras posibles hipótesis: ¿Es la tecnoemocional entonces, la conexión con las ideas y la creatividad?

4. Objeto de estudio

La muestra que se tomará como objeto de estudio para discernir las hipótesis anteriormente planteadas serán noticias sobre restauración gastronómica publicadas en la prensa española.

La selección concreta de los medios a analizar serán dos diarios de información generalista de distribución nacio-

nal. Uno de ellos “El País”, por ser el diario con mayor audiencia, y el otro “La Vanguardia”, con sede en Cataluña, por ser en esta región donde nace la revolución de la nueva cocina española.

Además, también se estudiará el objeto de estudio a través de la consulta de múltiples referencias bibliográficas y citas orales.

5. Cronología de la muestra

A la hora de delimitar temporalmente nuestro campo de estudio se tomará en cuenta tres acontecimientos mediáticos que han llevado a la cocina de vanguardia a las portadas de los medios de comunicación.

Lo dividiremos en 3 periodos:

- 2003 – 2007: Etapa de crecimiento del Bulli. La fecha desde la que arrancamos el estudio es en 2003, cuando el suplemento dominical de The New York Times le dedica la portada y catorce páginas interiores a Ferran Adrià. A partir de ese momento será considerada por los medios de comunicación una de las personas más influyentes.
- 2008 – 2010: Santamaria’s Gate. A partir de la publicación del libro de Santi Santamaria “La cocina al desnudo” (2008) hasta un poco antes de su fallecimiento y el cierre del Bulli (2011).
- 2011– 2018: Post Bulli (restaurante gastronómico). A partir de 2011 (en julio se cierra el restaurante El Bulli), en 2012 se crea la Fundación, hasta 2018, un año antes de la reapertura en cala Montjoi como “Bulli1846” (anunciada para finales de 2019).

6. Metodología

Metodología cuantitativa:

A) ANÁLISIS ESTADÍSTICO. Se trata de analizar el uso que se ha hecho del término tecnoemocional en comparación a otros términos usados desde su nacimiento:

▶ ¿En cuántas noticias se menciona la palabra “tecnoemocional” cada año entre 2003 y 2018 en los diarios de referencia “El País” y “La Vanguardia”? ¿Y cocina molecular? ¿Y cocina de vanguardia? ¿Y nueva nouvelle cuisine? Considerando noticias publicadas en prensa escrita (ediciones en castellano) y suplementos, también incluyendo noticias publicadas en la versión online (última hora/ actualidad).

▶ En los tres periodos determinados anteriormente, ¿En qué etapa se ha hablado más de la revolución gastronómica? ¿Cuál es el término que ha tenido un mayor uso en cada etapa?

▶ En los mismos periódicos y cronología, ¿Cuál de los anteriores términos ha sido el más usado para denominar la revolución gastronómica en España?

▶ ¿Cuál de las dos fuentes de origen de la información referentes (periódico) ha dado más cobertura mediática a la revolución gastronómica española?

Metodología cualitativa:

B) ANÁLISIS LINGÜÍSTICO

CT Primero, se analizará el lenguaje utilizado en las diferentes noticias que contengan la palabra “tecnoemocional”, para tratar de encontrar palabras clave que más se utilizan, y estableceremos unas palabras moda.

Para ello nos valdremos de las aplicaciones que generan nubes de palabras en función de su frecuencia dentro de un texto. Por ejemplo, Wordcloud, una sencilla aplicación online que permite generar una nube de palabras a partir de un texto o una URL. La ventaja es que el programa da mayor prominencia a los términos que aparecen con una mayor frecuencia en el texto original, con posibilidad de eliminar las cifras, signos de puntuación y palabras más usuales como artículos y preposiciones.

CT Por otro lado, una vez detectadas las palabras clave, se procederá a realizar un análisis lingüístico basado en las redes semánticas (mapas cognitivos/ mapas mentales): nos sirven para comprender cómo se relacionan los elementos de un mismo conjunto y saber cómo se produce el significado en un sistema.

Aunque cabe apuntar, que existen muchas relaciones posibles que determinan diferentes conexiones, depende mucho de las personas, conjuntos y comunidades culturales que forman el sistema.

C) ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD:

Además de la revisión bibliográfica, se requieren otras indagaciones exploratorias como entrevistas a expertos especializados en distintos ámbitos de interés:

Xavier Ruiz Collantes – Semiólogo

▶ Análisis del discurso para comprender el significado de la tecnoemocional a través de las imágenes que acompañan las noticias de prensa escrita seleccionadas para el análisis de resultados de la investigación (2003 – 2018)

▶ Puntos de conexión y desconexión entre el movimiento de vanguardia gastronómico, las vanguardias artísticas europeas y el post-modernismo

Carmen García Mora – Especialista en procesos creativos

▶ Similitudes y diferencias del proceso creativo del Bulli y su metodología Sapiens en el ámbito de la creatividad y la innovación

▶ Detectar similitudes entre Ferran Adrià y la figura del genio creativo

▶ Analizar experiencia “Comer Conocimiento” desde la vivencia y el aprendizaje de uno de los participantes para definir el tipo de experiencia que planeta Ferran Adrià con su cocina.

7. Resultados

a) Análisis estadístico

Gráfico 1. Uso de palabras clave para referirse al movimiento culinario de vanguardia gastronómica en España

Gráfico 1.1 Uso del término "tecnoemocional"

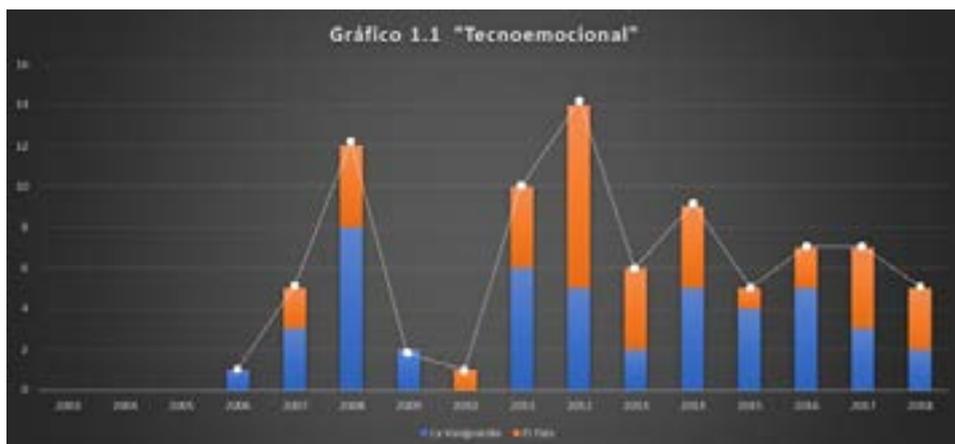


Gráfico 1.2 Uso del término "cocina molecular"



Gráfico 1.3 Uso del término "nueva nouvelle cuisine"



Gráfico 1.4 Uso del término "cocina de vanguardia"



Gráfico 2. ¿Qué término ha sido el más usado para denominar la revolución culinaria en España entre 2003 - 2018?

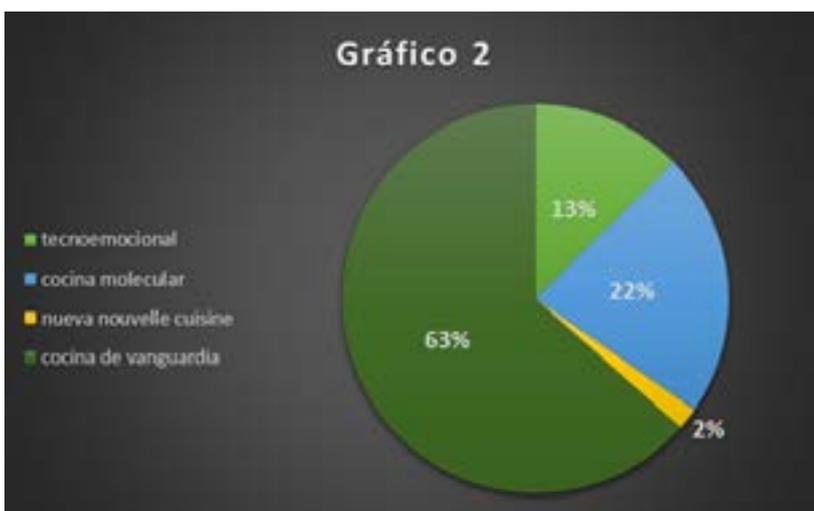
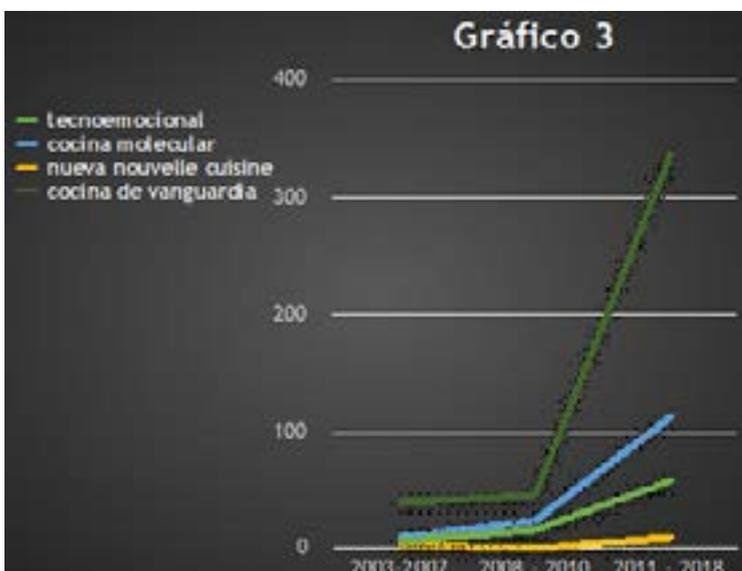


Gráfico 3. ¿Cual es el uso de los diferentes términos en cada etapa?



ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO DEL S. XXI EN LA PRENSA GENERALISTA ESPAÑOLA

Gráfico 4 ¿Qué cobertura ha tenido el fenómeno gastronómico de vanguardia por los diarios de cabecera en España, la Vanguardia y El País?

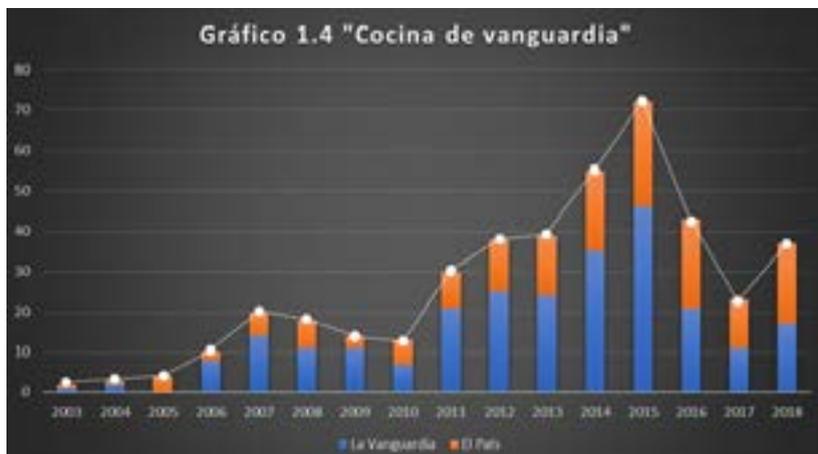
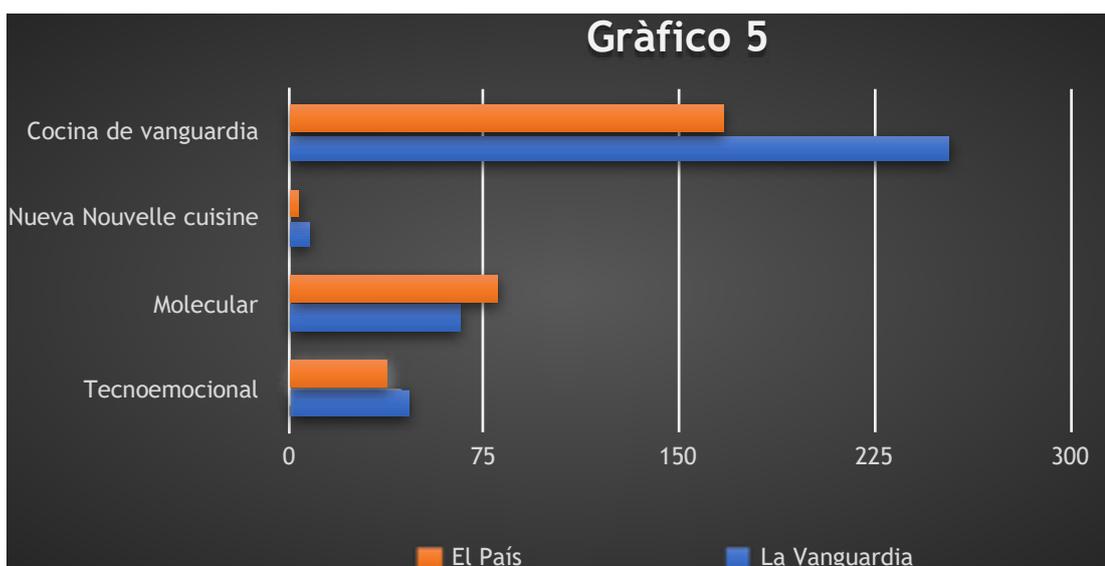


Gráfico 5 ¿Cual ha sido el término más utilizado para referirse a la vanguardia gastronómica en cada uno de los diarios?



b) Entrevistas expertos

Entrevista a Xavier Ruiz Collantes Por Elisabet Puiggròs Ruiz

“La tecnoemocional es un movimiento dentro de la cocina radicado principalmente en España, y compuesto por varios chefs”



Foto: Xavier Ruiz Collantes. Catedrático en Universitat Pompeu Fabra. Semiólogo especialista en análisis de mensajes persuasivos.

¿Tecnoemocional qué sería a través del análisis del discurso visual de las imágenes y fotografías que acompañan las noticias analizadas?

Diría que la tecnoemocional es la obra de una serie de autores, chefs. Chefs que hablan sobre el tema, trabajando en su cocina o admirando su obra. Es algo que un conjunto de cocineros y chefs están trabajando.

Parece alta cocina, restaurantes grandes, modernos, hablan también del Ave y aparece personajes de las artes plásticas como Miquel Barceló. Es algo que se está manejando entre las élites culinarias básicamente españolas. Aparece gente de aquí.

Tienen una identidad, que es lo español, vasco, madrileño, los protagonistas son los cocineros.

Parece que sea un movimiento. Como lo que ocurrió en los años 70 con el movimiento de los novelistas latinoamericanos, para que haya un movimiento tienen que haber varios autores. Porque cuando aparecen varios autores que hacen en Francia una determinada cosa. La idea de movimiento es bastante comercial, todos los autores que se

añaden al movimiento tienen un tirón especial.

Las imágenes dan la impresión que estamos ante un movimiento, porqué aparecen autores alrededor de una determinada práctica cultural y con polémicas entre ellos. En los movimientos culturales importantes ha pasado siempre, por ejemplo en el surrealismo entre André Breton y Dalí que no se soportaban: unos decían que el surrealismo era una cosa, y los otros que no, que era otra.

¿Te recuerda a otro movimiento cultural similar en España?

En España se han dado otros movimientos como por ejemplo la abstracción expresionista de los años 80, pero claro esto dependía de lo que se estaba haciendo en el resto del mundo a nivel de artes plásticas. Así propio, propio español, no recuerdo una cosa parecida.

¿Y en otros ámbitos, por ejemplo a nivel de literatura, arquitectura...?

No, en España no hay grandes movimientos literarios. Por lo menos actuales, "La Generación del 27", pero hace la tira de tiempo. Yo propio español no recuerdo nada parecido. Y en el campo de la arquitectura, el diseño de los años 80-90 en España no tenía nada especial, en el fondo íbamos al rebufo de Milán y de la post-modernidad, no era nada que hubiera nacido aquí. Aquí había algunos autores importantes y ya está.

No hay grandes movimientos importantes a nivel cultural made in Spain que hayan sido autóctonos y estén en la vanguardia mundial. Podríamos decir que lo que ha pasado con la gastronomía es bastante singular.

En la historia de la Nouvelle Cuisine francesa surgieron -ismos: perfeccionismo, naturalismo, ganganismo... ¿Sería la tecnoemocional un nuevo -ismo?

Sí en el fondo es otro -ismo. Además es bastante habitual que los -ismos tengan líderes e ideólogos. André Breton en el surrealismo era el líder, igual que lo era Warhol en el Pop, lo cual no quiere decir que fueran los artistas más importantes. Líderes y teorizadores, no necesariamente son lo mismo.

Un -ismo en el fondo es simplemente uno de los movimientos, una opción dentro de la vanguardia que está definido por una serie de características. Y después de la vanguardia ya viene la post-modernidad.

¿Se puede considerar la "tecnoemocional" un movimiento de vanguardista o post-modernista?

En el mundo de las artes plásticas lo que hubo durante S.XIX y primera mitad del XX fueron movimientos de tipo vanguardista. Bebían de la ideología de la modernidad; lo que venían a decir es que el mundo progresa y las vanguardias son las que van delante. El mundo progresa a través de vanguardias, y el progreso es bueno para un futuro esplendoroso. Progreso en el sentido de avance, cada vez queremos saber más porque se cree que la razón nos hará libres y cada vez la humanidad vivirá mejor. Es la utopía de la modernidad; la humanidad ha entrado en una etapa de progreso y se supone que cada vez todo irá mejor. Lo fundamental es tirar hacia adelante y continuar haciendo cosas nuevas. En la modernidad hay un concepto fundamental: el futuro, y el futuro es bueno.

La postmodernidad aparece cuando estas ideas entran en crisis, porque empieza a ponerse en crisis la idea que la historia es una línea que va hacia adelante, que el progreso es bueno, es un relato de todo irá a mejor, la ciencia evoluciona, la gente vivirá cada vez más años y mejor, y nos liberaremos de todos los mitos y religiones. La postmo-

modernidad empieza cuando estas ideas y creencias entran en crisis, y el artista ya no sabe cuál es su cometido.

Lo primero que se hace en artes plásticas es visitar la tradición. ¿Qué hace la arquitectura postmoderna?, volver otra vez hacia la historia. Ya no es mirar hacia adelante y dejar lo que se ha hecho atrás, sino volver otra vez hacia la historia para inspirarse, en un contexto donde los vanguardistas se consideraban obsoletos por el pensamiento de querer tirar siempre hacia adelante.

Según la definición de Pau Arenós, periodista y crítico gastronómico que puso nombre al movimiento, los tecnoemocionales “no presentan ningún enfrentamiento con la tradición, sino el contrario, muestran deuda y respeto por ella”

Pero esto ¿Lo han hecho para dejarlo atrás e innovar o para volver a recuperar la historia?

Si lo han hecho para cuestionarlo, es un movimiento que está a caballo entre la modernidad y la postmodernidad. A nivel de espíritu como están en un campo que no es la vanguardia de la cultura, han llegado tarde al mundo de las vanguardias. Entonces empiezan a hacer vanguardia cuando las vanguardias ya han desaparecido. Tienen una perspectiva moderno-vanguardista y postmoderna post vanguardista.

Pero la vanguardia ya existía en cocina, y se empieza a adoptar en España con la nueva cocina vasca. Lo que Adrià plantea es una ruptura con el antiguo régimen: La Nouvelle cuisine francesa

Lo que hay que ver realmente es si todo esto es simplemente para construir un nuevo -ismo o para poner en crisis el concepto de vanguardia francesa.

Si es para poner las ideas anteriores en crisis, se podrían situar dentro de lo que es el ámbito cultural postmoderno. Ellos llegan un poco tarde a los movimientos de vanguardia, y lo que hacen es cuestionar los movimientos culinarios anteriores. Pero llega un momento en que las vanguardias están de capa caída a nivel cultural, y después solo hay postmodernidad. A nivel de las élites culturales las vanguardias ya han desaparecido y los -ismos también. Entonces, parece que aparecen nuevas vanguardias dentro de la cocina, y esto lo que refleja es un atraso de la cocina frente otros ámbitos culturales.

La irrupción más clara del mundo de la cocina dentro de las élites culturales, cuando por mucha Nouvelle Cuisine que existiera nunca había estado. Entonces utilizan las técnicas que usan los intelectuales de las élites culturales, que es la autorreflexión, de dónde venimos, cómo lo hacemos, porqué lo hacemos así y no de otra forma, etc. Más allá del placer. Es el tema de ¿qué es el arte?, las vanguardias europeas ya hace mucho tiempo que dejaron de pensar que el arte es aquello que era bonito. Con las vanguardias se rompe el paradigma de qué es el arte. Cuando Duchamp coge un retrete y lo lleva a una exposición, se empieza a cuestionar qué es el arte. No es belleza sino que es otra cosa. Así pues, de la misma manera se empieza a pensar que la buena cocina es aquello que te sabe bien, sino que es la reflexión, la conciencia sobre las emociones, etc. Es una revolución del concepto de lo culinario: una innovación conceptual.

Lo que hace este movimiento es imitar a las vanguardias europeas un siglo después. No sé hasta qué punto las vanguardias eran rompedoras en el sentido que no rompían con el concepto de lo que era la buena cocina, sino con el concepto de qué es la cocina. Lo que hace Duchamp no es romper con el concepto de qué pintura está bien, sino

de lo qué es el arte. Desde este punto de vista, no es lo mismo que hacía la Nouvelle cuisine francesa, que cambiaban algunas cosas dentro de la cocina, pero no poner en duda lo que era la cocina.

Lo que hacen las vanguardias de finales del XIX es poner en crisis el concepto de arte: arte es cualquier cosa que pongas en un museo. Lo que hace Duchamp es romper por completo con lo que era la historia del arte para tirar el arte hacia adelante. Un post-moderno en cambio lo que hace es volver a recuperar la historia.

Entonces si Ferran Adrià pone en crisis la cocina como se entendía hasta ese momento, está haciendo de moderno un siglo después. Y esto remite al retraso del mundo de la cocina, no había estado dentro de la cultura de élite, sin vivir estos movimientos que había vivido la pintura, la escultura, la poesía. Y hasta llegado finales del SXX no empiezan a hacer lo que había hecho Duchamp un siglo antes.

La postmodernidad es el fin de las vanguardias. Ya nadie se cree que la historia tire hacia delante, y el construir continuamente vanguardias para que el progreso tira hacia adelante es algo obsoleto.

Pero hay cuestionamientos importantes que se deben tener en cuenta, y uno es el público y el otro, el negocio. Por ejemplo, cuando Duchamp lleva el retrete a la exposición, fue criticado y de ahí nacen muchos movimientos vanguardistas, pero una cosa es mantenerte tú como artista y la otra mantenerte en la industria de la cocina.

Qué ocurre por ejemplo con la pintura, pues se cuestiona que sirva para representar la realidad. Lo que han hecho de alguna manera es lo mismo, lo que le interesa a Ferran es la pura reflexión, ni ingerir cosas, ni hacer platos bonitos que sepan bien.

Lo que hace Duchamp es reflexionar sobre el arte. En el fondo es la cocina por la cocina, la cocina como objeto autónomo sobre el cual se reflexiona, para experimentar, no para alimentarse, ni para trabajar la degustación de lo exquisito, etc. La cocina como metalenguaje, un lenguaje que reflexiona sobre sí mismo.

Entrevista a Carmen García Mora

Por Elisabet Puiggròs Ruiz

“Ferran tiene la personalidad y características propias de un genio creativo”



Foto: Carmen García Mora. Especialista en procesos creativos.

¿En qué consiste el método Sapiens “Comprender para crear” de Ferran Adrià?

En la deconstrucción. Cada proceso es un sistema de información, y lo que haces es decodificarlo y jerarquizar la información, y crear relaciones entre los nodos de información que hay.

Esto lo ha hecho mucho Infonomía, que es una consultoría de innovación estratégica y creatividad. Se trata de deconstruir el objeto de estudio para llegar a tener un portfolio de toda la información que se ha generado y ver qué relaciones se ha producido entre dicha información.

Yo creo que también utilizan el método científico, desde el tema de la pregunta y el cuestionamiento. La pregunta tiene mucha importancia, el cuestionamiento es básico en el proceso creativo de Ferran, y esto viene del método científico. De hecho “Comer Conocimiento” gira entorno a esto, entorno de la reflexión, cuestionar los paradigmas dentro de la gastronomía, una metáfora de lo que ha significado la innovación conceptual de Adrià en la cocina.

¿Qué le diferencia de otros procesos creativos?

En el proceso creativo los cimientos casi siempre son los mismos. Lo que cambia es el campo donde lo aplicas, los agentes que intervienen, las relaciones que se producen entre los diferentes objetos, o como se activa la creatividad en cada proceso, eso puede ser diferente pero las bases del proceso siempre son las mismas, porque tenemos un proceso mental que siempre es el mismo: preparación, incubación, iluminación, verificación.

O como por ejemplo el Design Thinking, que está basado en el proceso creativo: exploración, ideación, prototipado e implementación. Si cogiéramos todas las metodologías que existen, casi todas tienen en común el proceso creativo desde el punto de vista de la psicología humana.

En el método Sapiens no sé si las fases están tan claras como en otros procesos creativos. Ellos parten de una hipótesis muy potente: "Es necesario comprender para crear", para generar ideas disruptivas tienes que comprender muy bien el campo en el que estás innovando. Yo creo que es una metodología muy especializada para la fase de investigación dentro del proceso creativo, que te da toda la inspiración para poder crear, y que utiliza un recurso recurrente: sacar las cosas de contexto.

Si te digo que vamos a innovar en el concepto de habitación, lo primero que vas a hacer es ir a Google a buscar imágenes, porque lo que necesitas entender es qué habitaciones existen, quién generó la primera habitación, el ser humano necesita comprender y explorar. Esto se relaciona, desde el punto de vista de la psicología humana, con un proceso inconsciente, es decir tú lo que haces intuitivamente es preguntar. Es la fase de preparación en la que necesitas explorar, que en Sapiens se llama comprender: entender el sistema o problema al que nos vamos a enfrentar.

Hay un primer ejercicio de comprensión de cuáles son las normas establecidas en este paradigma, una serie de reglas y asunciones que se dan por hechas. Primero necesitas comprender, porque si no tienes los límites del marco y es difícil que lo puedas cuestionar. Lo que hace Ferran constantemente es cuestionar para romper el paradigma.

Cuando ya tienen el sistema de información decodificado, para llegar a crear e innovar, ellos consciente o inconscientemente lo que hacen es utilizar la técnica de SCAMPER. Dentro de los nodos de información, taxonomía del objeto de investigación, ven todos los elementos que componen ese sistema y subsistema y lo que haces es eliminar, invertir, sustituir, etc. Es como remover y cambiar de sitio los diferentes elementos que forman parte de un ámbito de estudio, porque es la única manera de romper las reglas del campo de estudio

Está inspirado en el método científico: utilizan la pregunta, trazan hipótesis, contextualizan, buscan en fuentes de información, estudian a través de distintas disciplinas y cuestionan para comprender. Por ejemplo, la pregunta que se hace Ferrán: ¿un tomate es natural o no?, pues lo que intentan es demostrar si realmente lo es o no lo es, y para ello se remontan a la historia del tomate. Todo método científico está basado en preguntas que cuestionan el status quo actual en ese campo para llegar a nuevas respuestas. Otra cosa, es que cuando lo rompa eso tenga sentido o no. El objetivo que tiene el método es crear nuevos conceptos de algo, de educación, de cocina, etc.

Lo que quiere romper es el conocimiento y conceptos actuales de ese campo, y esto es verdad que no todos los procesos creativos van tan allá.

Si lo comparamos con la metodología de Design Thinking, yo diría que la Sapiens trabaja para crear nuevos conceptos, pero conceptos innovadores, para romper totalmente la percepción o la imagen que se tiene sobre un ámbito. Lo que hacen es cuestionar las fuentes de origen de la información, y eso da lugar a lo disruptivo, porque analiza y cuestiona mucho más todo lo que es el propio paradigma. No son optimizaciones, estás creando porque rompes y cuestionas, logras conceptualizar el conocimiento que existe sobre un ámbito.

Sapiens es un método para hacer una buena base de exploración para enfrentarte a una generación de ideas.

Debajo de él está este pensamiento, filosofía que para innovar necesitas entender en profundidad el campo al que te enfrentas.

Actualmente hay mucho debate en torno a la innovación sobre el tema del expertise. Lo que se pregunta el sector es: ¿hasta qué punto los expertos aportan en el proceso creativo y la innovación?; aportan desde el conocimiento que tienen, pero muchas veces bloquean que el proceso sea innovador. Si son muy conservadores con el paradigma y quieren mantener las reglas. Para llegar al nivel de la cocina de Ferrán, hay que tener conocimiento pero también una actitud de querer romper las reglas y no tener miedo a cuestionarlas.

Sapiens es un modelo más para entender los procesos que hay dentro de cada campo, las interrelaciones, el contexto dentro de cada campo, etc., en el que no prima el contenido en sí, sino el enfoque del método, las preguntas que se hacen y las conclusiones que se extraen con las respuestas obtenidas porque son las que crean conocimiento.

Además, es un modelo que ha conseguido divulgación, que se ha transmitido de forma didáctica y está consiguiendo una cosa muy importante que es la parte empírica y científica. Se está aplicando a distintas disciplinas y cuando se haya aplicado a unas cuantas más, se podrán empezar a sacar conclusiones sobre este método, sobre si funciona o no funciona, y si tiene validez como metodología académica.

Podría existir un método específico para el conocimiento de la gastronomía, pero no sé hasta qué punto tiene sentido esto en el propósito que tiene Sapiens. El propósito es más transversal ya que no se busca sistematizar su aplicación, sino una forma de pensar. El método Sapiens quiere decodificar lo que existe, y lo que existe es inamovible, no está basado en conjeturas, ni opiniones. Está basado en comprender para que luego puedas generar ideas.

De todo el proceso de creatividad han puesto el foco en la primera fase de exploración. Y no me extraña, porque este método se basa en una actitud de curiosidad insaciable de ganas de conocer y comprender propia de Ferran. Si tuviera que decirte una característica suya es pura curiosidad, tiene unas ansias inmensas de conocer. Por eso creo que se ha focalizado Sapiens ahí.

¿Qué tiene en común la figura de Adrià comparada con otros genios creativos?

Una característica que tiene similar a otros genios es el cambio de paradigma. Como referencia para argumentar esta pregunta he cogido a referentes de campo de la psicología social, que tienen una perspectiva dentro del campo que es la psicología sistémica: "el genio creativo se hace en relación con su contexto, en relación con el campo, con el ámbito y con las relaciones de la gente que le rodea. Mantiene que el ser humano es un ser social".

Si cogemos como referencia Howard Gardner y su libro *Mentes creativas*, él analiza distintos perfiles de genios creativos, él dice que cada genio es individual y no se pueden sacar patrones generales. Pero hay puntos similares como por ejemplo tener una obsesión para cambiar el paradigma. Todos tienen un foco, un problema o una esfera de especial interés, una cosa muy concreta. En el caso de Ferran Adrià se obsesionó en innovar y cambiar el mundo de la cocina.

Otra cosa que coincide de Ferran con otros genios, es el tipo de personalidad: son muy trabajadores, obsesivos, se aíslan bastante socialmente, y las relaciones que tiene son ajenas a este campo, porque suele ser gente bastante competitiva. Hay un punto también narcisista o egocéntrico, pero no sé si Ferran conecta tanto con esto porque es

un tío que le gusta mucho compartir, pero Gardner dice que necesitan hacerse autopromoción. Yo creo que en su afán de hacer divulgación se está exponiendo demasiado y quemando su propio concepto. Junto lo que hemos mencionado antes la curiosidad desmedida de querer saberlo todo.

Además, también tiene un punto que dicen que en los genios hay una parte infantil y adulta, y ahí Ferran tiene parte de frescura. Con el tiempo vas integrando y vas asimilando información, la que conoces la pones en el olvido y solo haces caso de la información nueva. Lo veo muy fresco hay cosas muy básicas que le sorprenden y las sigue cuestionando.

No conozco al detalle su biografía, pero seguramente haya tenido una matriz de apoyo: una persona que permite que se volque y dedique su vida a ello sin preocuparse por nada más.

Otro punto es el tema de que los grandes genios han creado esquemas conceptuales de pensamiento. Y creo que Ferran también ha trabajado eso en sus creaciones.

Y por último, la cocina de Adrià también ha significado un avance poco comprendido por sus coetáneos. Lo normal al principio es que el ámbito no lo acepte, porque va en contra de las reglas de ese campo.

Cogiendo como referencia la pirámide de Maslow, psicólogo estadounidense, lo que ha hecho Ferran es llevar la cocina hasta la cima de la pirámide, hacia la necesidad de autorrealización: reflexionar, pensar, experimentar... que difiere mucho de cubrir las necesidades básicas de alimentación o alimentarse con una función pura de placer.

¿Cuáles son los grandes teóricos actuales en el mundo de la creatividad?

La creatividad es un concepto interdisciplinar presente en muchos campos: el mundo del arte, la filosofía, la psicología, el mundo de la publicidad, etc. Yo te puedo hablar de algunos referentes que han aportado luz al proceso creativo, sobre todo desde el campo de la psicología social.

Aquí está Graham Wallace (1926), que fue el primero que presenta los modelos clásicos para la descripción del proceso creativo. Él habló por primera vez de las fases creativas, las fases clásicas: preparación, incubación, iluminación y verificación. Es decir explica cómo es el proceso creativo dentro de nuestro proceso mental.

Otro es Howard Gardner que es el que hemos mencionado antes, que ha hecho el estudio más amplio de casos de genios de la creatividad.

Y después también tenemos a Mihaly Csikszentmihalyi con su libro *El flujo* y la psicología del descubrimiento y la invención. Él lo que ha hecho es estudiar durante 30 años como viven y trabajan las personas creativas. Él aporta una visión de la creatividad basada en el triángulo sistémico, donde ellos mantienen un argumentario teórico sobre el proceso interactivo de la creatividad, basándose en tres elementos/ nodos centrales en cualquier consideración de la creatividad:

***Nivel individual (personalidad)**, que tiene que ver con las cuestiones cognitivas, tipo de inteligencias, la personalidad, la motivación, los factores sociopsicológicos y las pautas vitales.

***Nivel de campo (conocimiento sobre la disciplina)**, que conozcas el paradigma del campo en el que te estás moviendo.

***Nivel de ámbito (ámbito circundante que emite juicios sobre la calidad de individuos y productos).** Defienden que algo se considere creativo, tu campo tiene que reconocerte como alguien que ha roto patrones y has cambiado el paradigma. Ser reconocido por su ámbito.

Ferran cumple con todos los condicionantes creativos para vivir y trabajar como una persona creativa. Pero si quiere llevar el conocimiento de lo que él a hecho a otros campos, eso no quiere decir que se considere genio creativo en otros campos, pero si que se le puede reconocer a largo plazo haber hecho una metodología transversal para innovar.

Hasta ahora hay procesos creativos, pero todos se basan en lo mismo. Lo que él va a aportar es un conocimiento en la primera fase del proceso creativo.

Cuando hay una innovación disruptiva en un campo, como la que ha hecho Ferran, después vienen innovaciones incrementales, pero cuesta mucho volver a romper esquemas. Ahora lo que se está creando son versiones de un mismo concepto. Es una cocina experiencial, conceptual y una cocina que va más allá de comer. Tiene que ver mucho con el "Comer conocimiento". Es experimentar y reflexionar con la comida. Por ejemplo, el restaurante de su hermano Albert, Tikets o Enigma sería parte del movimiento tecnoemocional, nacido con elBulli, lo que cambia es la propuesta de valor que te ofrecen, pero la base y el nodo del concepto es el mismo.

¿Crees que Sapiens va a ayudar a generar otra revolución gastronómica?

Si ves la curva del ciclo de vida de las ideas, se puede observar que hay una explosión de una tecnología y después a partir de ahí hay un ciclo de 10-15 años que el mercado es capaz de absorber. A partir de ahí se hacen innovaciones sobre eso, pero no se rompe el paradigma de nuevo.

La cocina de Ferran ha abierto una nueva corriente en el universo de la cocina. Y ha creado una escuela que ahora mismo está generando nuevas propuestas de valor pero entorno el mismo concepto. Y esto todavía tiene recorrido para explotarlo, no creo que esté agotado.

Todos los procesos siempre tienen un momento de explosión y un momento de explotación. Ferrán sacó esa idea pero ahora es el momento de explotar esa idea. Para innovar en el mundo gastronómico, llegará un momento que se saturará y cuestionará lo que se está haciendo.

Lo que pienso es que Ferran ha facilitado mucho esa fase de exploración del proceso creativo, más que llegar a innovar de nuevo lo que va a hacer es acelerar el proceso creativo dentro de la gastronomía. Tienen más posibilidades de crear algo nuevo, pero eso dependerá de los cocineros que vengan.

¿Qué aprendiste de la cocina de Ferran en "Comer Conocimiento"?

Una frase que me gustó mucho del diálogo que mantuvimos: "Cambia la forma con la que te relacionas con la comida". Lo que hace Ferrán es sacar las cosas de contexto, porque tienes un imaginario construido de los alimentos, que él se encarga de romper, con una intención de buscar una emoción en el comensal. Tu relación con la comida cambia, ya no piensas lo mismo sobre ella.

Es cocina experiencial: vas a vivir una experiencia, se despiertan emociones a través de todos los sentidos. Este

tipo de cocina está teniendo grandes niveles de divulgación, que está llegando a la gente como propuesta de ocio. Lo que hace al final es una actitud de cuestionamiento constante que es su propósito, de por qué las cosas tienen que ser como son.

La cocina de Ferrán está cocinada desde la reflexión, la razón, desde el concepto, no tanto desde la emoción. Juega con la inquietud y la incertidumbre, experimentar nuevas sensaciones. A partir de un plato puedes reflexionar sobre algo, el plato es la excusa.

Seguramente la experiencia de comer conocimiento lo que hace es hacer consciente ese proceso, era un viaje de los distintos aprendizajes de la trayectoria del Bulli a través de una serie de demostraciones. Empieza todo con la carta de un comensal que se queja. Para hacer innovación no puedes guiarte por lo que te diga el comensal, porque le estás llevando a zonas de no confort. No te dejes llevar por ellas. Comer conocimiento es una metáfora muy buena de lo que es la cocina de Ferrán. Introduce el juego y el abrir nuevas sensaciones y mundos, y hacerte pensar. Es una cocina que te hace pensar. No de adivinar el concepto que hay detrás, si no que hay un sabor que es una nueva sensación que no había experimentado. O por ejemplo, poner trufa laminada en un copa de vino, y nos estaba enseñando que la comida también se huele. Puedes comerte un plato solo oliendolo.

Una cocina muy de cabeza, no tanto de las emociones. Es muy de cómo es Ferran, amante del conocimiento, de la conceptualización y del sabor, su cocina es reflexión, saber, aprender nuevas sensaciones, texturas, tecnologías, pero no tiene que ver con la conexión emocional. Hay más emoción en una cocina tradicional. Hay que diferenciar lo emocional de lo sensorial. Lo sensorial sí está, pero lo emocional no.

Pienso que parte del proyecto de Ferran es esto, es conocimiento, es aprender. Te descubre nuevos matices de lo sensitivo, pero que hay una conexión emocional no sé, con lo mental e intelectual seguro.

Te transporta al futuro, no al pasado. Y lo emocional tiene mucho que ver con lo que somos, pero no te conecta con lo que tú tienes dentro. Hay memoria, pero es una memoria deconstruida. Cuando te comes un plato de arroz y conejo te lo comes con todos los sentidos y con su forma habitual. Pero cuando pruebas el sabor de esto pero no la forma, cuando deconstruyes los alimentos no tienes la misma emoción. Te lleva a ese mundo, pero no de la misma forma.

En parte ellos están deconstruyendo también las emociones que hay detrás de los alimentos. Porque si deconstruyes la experiencia de lo que yo conozco, me estás abriendo nuevo camino, pero no me estás llevando a mi mundo que es con lo que yo conecto emocionalmente.

La pregunta es: Si cambias los elementos de ese plato, por ejemplo la tortilla de patatas deconstruida, ¿yo puedo sentir la misma emoción?

8. Discusión

Se procede al análisis de los resultados obtenidos.

A) ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Se han observado distintas tendencias en relación al uso de términos con distinta cobertura para referirse al movimiento gastronómico originado en España a principios del siglo XXI:

*El término más utilizado para designar el movimiento culinario en España es “cocina de vanguardia” (63%), con Ferran Adrià y elBulli como máximos exponentes del movimiento (Gráfico 2).

*Los resultados apuntan que no existe un único término: se relacionan casi la mitad de las noticias con la “cocina molecular” (22%), y de forma más incipiente con la “tecnoemocional” (13%) (Gráfico 2).

*Se detecta diferente uso de los términos en función las etapas:

CT Etapa 1: 2003 - 2007. Reconocimiento y crecimiento del Bulli. Se da a conocer el movimiento gastronómico originado en España a raíz del reconocimiento de la cocina de Ferran a nivel internacional.

CT El término “Nueva nouvelle cuisine” tiene un uso incipiente, y por ello se determina que no es uno de los nombres candidatos a formar parte de la historia culinaria del siglo XXI (Gráfico 1 y 3).

CT Se da a conocer el movimiento principalmente con el término “cocina de vanguardia” (Gráfico 3).

CT Etapa 2: 2008 – 2010. Santamaria’s Gate.

CT Se confirma que a partir de este período existe un punto de inflexión, y se empieza hablar más de cocina molecular: mayor alcance y difusión.

CT El término “tecnoemocional” manifiesta un crecimiento desacelerado a partir de este periodo y hasta la actualidad vs. la cocina de vanguardia y la molecular.

CT En este periodo, con la publicación del libro “La cocina al desnudo” de Santi Santamaria (2008) explotó la controversia entre cocineros, que tuvo mucho alcance mediático, y fue la mayor publicidad para el término “cocina molecular”, tal y como muestran los datos (Gráfico 1.2).

CT En 2009 elBulli fue nombrado mejor restaurante del mundo por última vez. Por aquel entonces, Adrià ya vislumbraba el agotamiento de un modelo de negocio exitoso, pero sin recorrido a futuro (Gráfico 3)

CT En enero de 2010, el chef se subió al escenario de Madrid

Fusión para declarar el cierre del restaurante y la apertura de un periodo de reflexión. Es justo en ese momento, donde el uso del término tecnoemocional se empieza a debilitar (Gráfico 1.1).

CT Etapa 3: 2011 – 2018. Post-Bulli (restaurante gastronómico). Se cierra elBulli para empezar un pro-

ceso de reflexión sobre el proceso creativo de la nueva cocina.

CT Etapa donde la revolución gastronómica ha tenido más alcance mediático (Gráfico 3).

CT A partir de aquí la cocina de vanguardia empieza a ganar cobertura mediática y tanto el número de noticias como el uso del término “cocina molecular” y “cocina de vanguardia” crecen exponencialmente (Gráfico 3).

CT Aunque poco se habla de la “tecnoemocional” a partir del cierre de elBulli, el movimiento originado (sea tecnoemocional o no) tiene continuidad y sigue evolucionando: en 2012, Adrià, Soler y su círculo más cercano crean la fundación privada homónima: BulliFoundation. Además, en los últimos años, se observa que su cohorte de cocineros Bullinianos sigue abriendo restaurantes y escalando posiciones en los rankings mundiales, mientras que elBulliFoundation ha invertido en investigación y desarrollado a través de proyectos como: La Bulligrafía, La Bullipedia, método Sapiens en gastronomía (El Sapiens de la cocina, del vino, de los cócteles, etc.) y en otros ámbitos, como por ejemplo la educación.

*Entre los distintos periódicos analizados (El País y La Vanguardia), se detecta uso de términos y cobertura mediática dispar:

CT La Vanguardia, es el diario estudiado que ha dado mayor cobertura al movimiento gastronómico del siglo XXI en España, a excepción de sus inicios y de los tres últimos años donde se han publicado más noticias sobre el movimiento gastronómico en El País, diario de prensa generalista más leído en España (Gráfico 4).

CT Los responsables editoriales y periodistas de La Vanguardia han apostado más por la reivindicación del término “tecnoemocional”, mientras que “El País”, ha apostado por recurrir a la “cocina molecular” y menos por la “tecnoemocional” a la hora de cubrir las noticias sobre el nuevo movimiento gastronómico español (Gráfico 5)

*En definitiva, observando el recorrido del movimiento dentro del periodo estudiado, podemos apuntar a nivel de análisis que los términos son coexistentes; excepto “Nueva Nouvelle cuisine” que tiene un uso anterior a la vez que incipiente, y la “tecnoemocional” que nace más tarde (2006), y muestra un crecimiento desacelerado si lo comparamos con el término “cocina molecular”, al mismo tiempo que pierde presencia en los últimos años mientras que la cobertura mediática (número de noticias) aumenta en el último periodo estudiado (2011-2018).

B) ANÁLISIS SEMÁNTICO

*En relación a la nube de palabras generada con Wordcloud, en base a las noticias tomadas como referencia para el análisis, se detecta que existen una serie de palabras clave (Ferran, Adrià, Santamaría, cocina, restaurante, alta, gastronomía, española, Madrid, vanguardia, tecnoemocional, molecular, Bulli, cocineros, chef, platos, libro, autor,

ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO DEL S. XXI EN LA PRENSA GENERALISTA ESPAÑOLA

pasado, actualidad, productos, personas, arte, cultura, Barcelona, Catalunya, Internacional, Michelin, emociones, metilcelulosa...) que configuran el universo de significados del movimiento más allá del término con mayor uso para su designación: "cocina de vanguardia"

A continuación, el ejercicio que se ha llevado a cabo ha sido un mapa mental/ cognitivo para ordenar las palabras clave (según número de menciones) formando categorías de orden léxico-semántico con el fin de encontrar las primeras pistas para reflexionar sobre su definición:

MOVIMIENTO GASTRONÓMICO S.XXI (NOTICIAS PRENSA ESPAÑOLA) DISCIPLINAS

-¿Con qué disciplinas/ ámbitos se relaciona el movimiento?: Principalmente con cocina y la gastronomía. Pero también de historia, arte, cultura, música, ciencia, diseño, innovación, filosofía, investigación, pintura, poesía, fotografía, cerámica, teatro, circo

(Disciplinas/ ámbitos que conforman el movimiento: se hace necesario reflexionar si estamos hablando de transdisciplinariedad, y/o precisar las relaciones que éstas disciplinas tienen sobre el movimiento culinario o el propio movimiento sobre ellas)

-¿Cuáles son las cualidades/ adjetivos que definen el movimiento gastronómico (culinario)? Alta (cocina), mejor, tradicional, nueva (cocina), buena (cocina/gastronomía), nouvelle, molecular, tecnoemocional, culinario, vanguardia, grupal, individual, importante, gastrocultural, contemporáneo, lingüístico, general, universal, moda, actual, real, conceptual, emocional, real, experimental, negro, joven, tendencia, nuestra (cocina), nacional, global, fina (cocina), rojo, verde, feliz, extraterrestre, vanguardistas, post-vanguardia, nacionalista, cognoscitiva, excelente, sublime, honesta (cocina), gourmet, omnívora (cocina)

(Para realizar las sub-categorías será necesario clasificar los adjetivos según tipología y en función de a qué se atribuyan)

STAKEHOLDERS

-¿Qué instituciones/ sectores están implicados? Industria, familias, empresas, administración, instituciones y autoridades públicas (nacionales y municipales), Ministerio, Sanidad, Hacienda, Gobierno, escuelas, etc.

(Para realizar las sub-categorías será necesario conocer las relaciones que se establecen con otros agentes y con el propio movimiento)

-¿Quién está involucrado? (personajes con nombre propio): Ferran, Adrià, Santi Santamaría, Aduriz, Quique Dacosta, Roca, Paco Roncero, Dani García, Arzak, Àngel León, Carme Ruscalleda, Havre, Berasategui, Escoffier, Newman, Subijana, Pellicer, Arenós, Capel, Regol, Comidista, Cervantes, Apicius, Bras, Ludevid, Alicia, Daviz, Escohotado, Ferrer- Salat, Blumenthal, Abramovich, Raimundo (García), Sanclimens,

Patricia, Fernández, Velázquez

(Entre los distintos agentes/ stakeholders, podríamos subcategorizar y diferenciar distintos grupos: líderes del movimiento, teorizadores / divulgadores (críticos), detractores, seguidores, referentes coetáneos, referentes del pasado, promotores, personajes de la élite cultural y artística del pasado, personajes incógnita etc.)

- ¿Qué rol asumen los agentes implicados?: Cocinero/s, Chef/s, autor, crítico, presidente, periodista, comensal/es, escritor/es, director, padre, madre, hijo/s, profesionales, artistas, experto, amigo, poetas, artesanos, diseñadores, arquitectos, camareros, cineasta/s, sommiller, usuario, cliente, consumidor, niño, propietario, intelectual, comerciante, duque, manifestantes, especialista, celebridades, comunidades, gastrónomos, pastelero, políticos, comediantes, académico, novelista, bisabuela, abuelas, enólogos, ponentes, gastro-nómadas, cofrade, cavistas, lectores, hermano, militar, infanta, asesor, cocinero, actriz, alumnos, dueño

- ¿Cuáles son las características principales que se les atribuyen?

Valientes, multimillonarios, orgullosos

- ¿Qué sexo/ género tienen? Hombre/s (mayoría), Mujer/ es, Damas

- ¿Cuáles son las capacidades que exige el movimiento? Sensibilidad, creatividad, curiosidad, perfección, conciencia, optimismo, libertad, locura, orden, receptividad, eficiencia, carácter, ambición, humanidad, ética, autenticidad, personalidad

- ¿Qué acciones llevan a cabo? Explicar, cocinar, comer, pensar, servir, beber, elegir, reflexionar, divulgar, disfrutar, recordar, escuchar, defender, estudiar, evitar, creer, jugar, servir, abrir, comercializar, comprender, descubrir, conocer, preparar, reproducir, reconocer, amar, nutrir, crecer, morir, leer

(Acciones que desempeñan los personajes/ agentes del movimiento, se podría determinar la relación con los agentes para conocer quién hace qué y cómo)

- ¿Qué guías/ premios se relacionan con el movimiento? Michellin (estrellas), Restaurant (Restaurant magazine)

- ¿Qué marcas se relacionan con el movimiento? Osborne, Rioja, Europalia (agencia de viajes), Hilton (cadena hotelera), Renfe, AVE, Gillardeau (marca de ostras), Melià (Hotel), Hesperia, Repsol, LaCaixa, Ritz, Enate

- ¿Con qué agencias de medios y periódicos se relaciona? EFE, Babelia (suplemento cultural El País),

- ¿Cuál es su capital económico? Millones, billetes

EJE ESPACIAL

- ¿Dónde se sitúa el movimiento?:

CT Continentes: Europa, América Latina

CT Países: España, Francia, Perú, Singapur,

CT Comunidades autónomas: Catalunya, Girona, Aragón, Extremadura,

CT Ciudades/ Municipios: Madrid, Barcelona, San Celoni, Toulouse, Marbella, Cádiz, San Sebastián, Altamira, Shangai, Bruselas, Singapur, Maryland, Palamós, Donostia, Copenhague, Manresa, Málaga, Sevilla, Arenys, Mataró, Tokio

CT Provincias: Barcelona, Guipúzcoa

ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO GASTRONÓMICO DEL S. XXI EN LA PRENSA GENERALISTA ESPAÑOLA

CT Zonas: Eixample, Diagonal, Sarrià

CT Gentilicios: madrileños, catalanes, brasileños, andaluces, europeos

CT Restaurantes: elBulli, CanFabes, ElCeller, Mugaritz, Ezcaray, Diverxo, Miramar, Quilez

CT Lugares: Mundo, Occidente, Indias, Tierra, Luna

CT Otros espacios: Sala, concina, laboratorio, palacio, teatro, bodega/s, hogar, local, calle, museo, bares, biblioteca, mesa, paisaje, internet, piscina, huerta, manantial, canaletas, huerta, ciclomotor, coche

- ¿Qué idiomas habla? Español, Catalán, Vasco

- ¿Qué identidad tiene? Española, internacional, francesa, europea, nacional, propia, vasca, mediterránea, americana, mexicana, neoyorquina

- ¿Con qué fenómenos históricos, sociales, artísticos, culturales y corrientes de pensamiento se relaciona? vanguardia, post modernismo, humanismo, crisis, república, franquismo

EJE TEMPORAL

- ¿Cuándo se ubica el movimiento? Pasado, presente, futuro

- ¿Cuándo suceden las cosas importantes? Ahora, hoy, siempre, lunes, julio, viernes, junio, en los noventa, SXXI, verano, noche, tarde

- ¿Qué unidades temporales se utilizan de forma más recurrente? Año, horas, semana, estación, temporada, minutos, momento, siglo, días.

- ¿En qué momentos? Cena, almuerzo, sobremesa

COCINA

- ¿Con qué elementos de la naturaleza trabaja? Agua, fuego, tierra, aire

- ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados por el movimiento? (*) Castañas, metilcelulosa, lenguado, tomate, aditivos, manzana, trufa, leche, calabaza, setas, fruto, sal, nitrógeno, raíces, ajo, carne, patatas, naranja, hierbas, merluza, boletus, edulis, ostras, caviar, nueces, mejillones, espárragos trigeros, garbanzos, remolacha, mandarina, gelificantes/ gelatina, aromas, cerdo, atún, toro, arroz, gamba, marihuana, clorofila, fredolics, caracoles, piñones, lentejas, navajas, pimientos, caqui, champán, perejil, sésamo, lemon, coco, foie, Buey, tallos, plantas

- ¿En qué estados se presentan las elaboraciones? Gas, humo, espuma, líquido, salsa, gelatina, polvo, bebida, salsa, condimento, postre, ágape

- ¿Qué técnicas/ tecnologías y herramientas utilizan? (*)

CT Tecnología: Horno, Inducción, vacío, plancha

CT Técnicas: cocer, destilar, triturar, saltear, confitar, guisar, rebozar, dorar, asar, fermentar (microorganismos), enfriar (nitrógeno)

CT Herramientas: sartén, ollas, recipiente, espátula, plato, copas

CT Materiales: aluminio, arcilla

CT Combustible: leña, gas, serrín

- ¿Cuáles son las principales elaboraciones (intermedias) y productos finales estrella? (*) Pan, vino, aceite, chocolate, helado, queso, mantequilla, caramelo, cava, jamón, pollo, pasta, arroz, Cabernet, membrillo, butifarra, bastonets (snack), tortilla, miel, carpaccio (aunque también se puede identificar como el nombre que se le ha dado a un tipo de corte), burger, guiso, sopa, sushi, puros, gotas

(*) Para establecer una categorización más exhausta sobre las categorías y sub- categorías, será necesario tomar como referencia las bases de conocimiento generadas a través del Sapiens aplicado a la restauración gastronómica por elBulliFoundation. Por ejemplo: distinguir entre elaboraciones finales vs. intermedias, o bien entre alimentos elaborados – no elaborados

- ¿Qué dimensiones humanas se activan en la experiencia de la restauración gastronómica del siglo XXI?

CT Cuerpo: Paladar, intestino, estómago, genoma, genética, delgadez

CT Sentidos. 5 sentidos: vista, gusto (sabor - picante), tacto (textura- piel), olfato, oído)

CT Emociones. Felicidad, ilusión, catarsis (liberación emocional), confort

CT Sensaciones. Libertad

CT Sentimientos: Amor

CT Memoria: Recuerdos, infancia

CT Creencias/ Ideología

- ¿En qué formatos se presenta la nueva cocina del siglo XXI? Platos, libros, obra, recetas, creaciones, alimentos, experiencia, película, propuesta, idea, concepto, lenguaje, crítica, revista, fórmula, menú, gastrofestival, espectáculo, encuentro, dieta, juego, guía, congreso, talleres, ideario, feria, festín, cata, demostraciones, biografías, bodegones, recetario, maratones, cartas, ensayos, jornadas, festival, filme, retratos, corto

- ¿Qué funciones tiene? Poética

- ¿Con qué géneros se relaciona? Comedia, ficción, novela

- ¿Con qué obras literarias? Quijote

- ¿Con qué estilos? Minimalista, Futurista, Contemporáneo

- ¿Con qué se viste? Indumentaria. Vestido, traje, capa

ANÁLISIS ENTREVISTAS A EXPERTOS

*A raíz de las conversaciones con expertos de otros campos, se apuntan dos reflexiones de interés a tener en cuenta para comprender el significado y la evolución del movimiento.

Primero, en base al estudio semiótico de las imágenes de las noticias publicadas, se extrae que:

1. Estamos ante un movimiento liderado por un conjunto de chefs (cualquier movimiento nuevo/ -ismo siempre está formado por más de una persona y tiene detractores)
2. Principalmente españoles (movimiento con identidad nacional: Española, catalana, vasca y madrileña)“.
3. Asociado a la alta cocina (restaurante gastronómico profesional)
4. El restaurante y la cocina emergen como espacios gastronómicos representativos del movimiento
5. Se presenta a los cocineros como autores admirando su propia obra (platos/ degustaciones)

Aparentemente desde lo que proyectan las imágenes podría considerarse un movimiento de vanguardia gastronómico que no difiere mucho del antiguo régimen, la nouvelle cuisine francesa. Las imágenes por sí mismas, no consiguen expresar la innovación del movimiento, ni reflejar los elementos de disrupción, por lo tanto se podría percibir (a través de las imágenes de las noticias) como un nuevo -ismo dentro de la vanguardia gastronómica mundial.

En segundo lugar, y gracias al diálogo mantenido en las entrevistas, podemos ver como gracias a la etapa de reflexión posterior al cierre del Bulli (2011), con la deconstrucción del proceso creativo de Ferran a través de la Sapienización de la cocina, y la aplicación del método en otros ámbitos, el movimiento trasciende los límites de la restauración gastronómica y evoluciona.

De la misma manera, dentro del ámbito de la restauración gastronómica profesional, se pronostica (teniendo en cuenta el recorrido habitual de las innovaciones) que estamos inmersos en un periodo dentro del nuevo movimiento gastronómico que conforma una segunda etapa de explotación de la innovación conceptual nacida con Ferran Adrià en elBulli que todavía tiene recorrido.

9. Conclusiones

En conclusión, se puede avanzar que la hipótesis planteada, en la que se asume la posibilidad de encontrar el término más utilizado para definir el movimiento gastronómico originado en España en el siglo XXI, es correcta. El término más utilizado sin lugar a duda es “cocina de vanguardia” (65%), mientras que la “cocina molecular” (22%) gana presencia en la medida que transcurre el tiempo desde su nacimiento, mientras que la “tecnoemocional” (13%), en comparación a esta última, disminuye su uso desde el cierre del Bulli restaurante.

Confirmamos que no necesariamente su nombre está ligado a su definición, ya que su contexto cultural es más bien postmodernista, y supone una ruptura con movimientos de vanguardia que se habían realizado previamente en Francia (nouvelle cuisine) y en España (nueva cocina vasca); lo cual abre un abanico de opciones de observación histórica, científica, sociológica, filosófica, artística y cultural, para detectar la influencia y capacidad de impacto que tiene este nuevo movimiento en el sector gastronómico y en otros ámbitos, a través del proceso de creatividad e innovación diseñado por elBulliFoundation.

Sin embargo, no ha sido posible responder a la pregunta sobre si existe un nombre inequívoco para el movimien-

to, un término único capaz de expresar su esencia y transmitir la innovación que ha supuesto respecto el orden gastronómico anterior.

El objetivo es continuar esta investigación aplicando la metodología Sapiens, con la finalidad de trascender el análisis periodístico y lexico-semántico para encontrar las conexiones, los sistemas y sub-sistemas que conforman el universo de significado (definición) del objeto de estudio, con el propósito de conocer, experimentar y hacer un seguimiento de la evolución del movimiento tecnoemocional.

Referencias bibliográficas

- Heidegger, M. Ser y Tiempo, trad. por Jorge Eduardo Rivera (Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 1997; Madrid: Editorial Trotta, 2009 2ª ed. cartoné).
- Luvow, Arthur. (2003). The Nueva Nouvelle Cuisine. How Spain became the new France. Magazine The New York Times.
- Hernández Sacristán, Carlos (2006): "La unidad palabra y su significado", en Garayzábal Heinze.
- Adrià, F. (2006). Los principios de la cocina de vanguardia. Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión en el año 2006. Siguiendo el ejemplo del decálogo de la nouvelle cuisine creado por los críticos Gault&Millau.
- Arenós, P. (2011). La cocina de los valientes. Barcelona: Ediciones B.
- Antoja, J. Apicius. (2013) La cocina tecnoemocional ¿qué es?. Blog [http:// www.apicius.es/articulos/2531/la-cocina-tecnoemocional-que-es/](http://www.apicius.es/articulos/2531/la-cocina-tecnoemocional-que-es/)
- Acosta, Y. (2017). La nueva nouvelle cuisine. La revolución mundial de la cocina de vanguardia que nace en España. The Foodie Studies.
- Berasaluce, J. (2018). El engaño de la gastronomía Española.
- Perversiones, mentiras y capital cultural. Editorial Trea.

LA ALIMENTACIÓN EN TRES OBRAS DE ARTE CONTEMPORÁNEAS

Marián Kruijer. Experta en alimentación y arte

Resumen

Hay muchas maneras de enfrentarse a los más de 30.000m² llenos de cuadros, instalaciones, esculturas, videos, y demás objetos artísticos contemporáneos. Hay gente que viene buscando las nuevas tendencias, las obras de artistas reconocidos, o que viene a conocer nuevas galerías, a hacer nuevos contactos. Como experta en arte y alimentación voy a ARCO con una misión muy clara: buscar comida, alimentos, manduca en sus obras.

Palabras clave: Arte, gastronomía, Arco

Abstract

There are many ways to deal with the more than 30,000m² full of paintings, installations, sculptures, videos, and other contemporary artistic objects. There are people who come looking for new trends, the works of renowned artists, or who come to see new galleries, to make new contacts. As an expert in art and food, I go to ARCO with a very clear mission: to look for food, food, manduca in his works.

Key words: Art, gastronomy, Arco



1. Seduction, 2016

Lo primero que veo nada más entrar en el pabellón 9 es un cuadro rosa de grandes dimensiones con tres enormes galletas de barquillo, al más estilo pop. Es del video-artista alemán Marcelo Odenbach. Cuando uno se va acercando a la obra, se desvanecen las galletas y solo se ven infinidad de fotografías, todas ellas combinadas por gama de color para formar las capas las galletas, que se componen de barquillo y crema de avellanas con chocolate. El gran fondo rosa por su parte se convierte en páginas y páginas de libros en alemán. Según nos cuentan en la galería, juntos forman una oda a la ciudad de Viena, con las galletas como símbolo de esta y los pequeños retratos en collage de personalidades del mundo de la ciencia y la cultura austriacas. Entre ellos están por ejemplo el neurólogo Sigmund Freud o la poeta Ingeborg Bachmann.

Manuel Franquelo-Giner. "It's, oh... what is that word? It's so big, so complicated, and so sad"(fragment), 2019. Estuco, resina de poliuretano, pigmento, bolsa zip e impresión Inkjet en papel Canson Photorag con moldura de aluminio.



Marcel Odenbach. Seduction, 2016. Collage en papel.

2. It's, oh... what is that word? It's so big, so complicated, and so sad

En la otra punta del pabellón, encuentro una pequeña obra dentro del bar de vinos 'Bodega Opening', una propuesta para esta edición de ARCO de Ansón&Bonet para servir vinos por copas y bocatas que ha tenido bastante éxito a juzgar por el llenazo, sobre todo a la hora de comer. Pues bien, se trata de una fotografía que representa un plato del que cuelga una loncha de carne envasada en una bolsa de auto cierre. O algo que se parece a un trozo de carne encima de un plato.

Tal y como nos cuenta el propio artista, Manuel Franquelo-Giner, en su cuenta de Instagram, ni la pintura utilizada es pintura, ni lo que parece un trozo de carne lo es, ni la fotografía es lo que entendemos como fotografía. Mediante esta y otras obras que forman por ejemplo la serie 'Absent Referents' el artista pretende reflexionar sobre el camino de la industria alimenticia, el desastre ecológico y la supremacía de los seres humanos sobre los animales y seres inanimados. Toda una declaración de intenciones.



Manuel Franquelo-Giner. "It's, oh... what is that word? It's so big, so complicated, and so sad" (fragment), 2019.

Estuco, resina de poliuretano, pigmento, bolsa zip e impresión Inkjet en papel Canson Photorag con moldura de aluminio.

3. Bodegón de congelador

Al final de este recorrido me detengo en una fotografía de Wolfgang Tillmans, que a simple vista nos sugiere que se trata de un bodegón, por el ángulo en el que está realizada la foto y la composición que consiste en una variedad de objetos que parecen comestibles. En cambio, si miramos con más detenimiento, vemos que en la escena hay elementos que no suelen aparecer en bodegones, ni en los históricos ni en los actuales: un congelador como escenario, un bloque de cubitos de hielo, un huevo cascado y vacío, unas hojas seca. Nada comestible o atractivo, aunque vemos una patata y quizás unos pepinos, pero no se distingue con exactitud lo que puede ser. Tanto en esta, como en otras obras del artista tituladas 'bodegón', juega con elementos muy conocidos y con otros más extraños. Las obras llaman la atención por su familiaridad, pero a la vez son sacadas de la temática o composición habitual y crean una escena extrañamente atractiva.



Wolfgang Tillmans. Bodegón de congelador, 2017, Inyección de tinta montado sobre aluminio

Conclusión

Solamente en estas tres obras se puede comprobar que la alimentación está representada en el arte contemporáneo y que sus enfoques son de los más diversos, desde la ética cívica a los juegos visuales con objetos cotidianos, a la representación de la identidad cultural a varios niveles. Son obras que no solamente llaman la atención visualmente, sino que dan qué pensar.

GASTRONOMÍA VS. NEGOCIO

Yanet Acosta

Ponencia para Gastronomía 2019 Zaragoza, 12 de junio de 2019

Las palabras crecen o se encogen según quienes las utilizan y el momento en el que esto ocurra. En el momento actual la palabra Gastronomía goza de mucho prestigio y su definición ha crecido a lo ancho y a lo largo para incluir todo lo relacionado con la alimentación: agricultura, pesca, caza, recolección, huertos urbanos, agroecología, bebidas ya sean zumos industriales, bebidas energéticas, cerveza o vino, industria alimentaria, proveedores, distribuidores, supermercados, restaurantes de todo tipo desde alta cocina hasta franquicias de comida rápida, servicio a domicilio, tabernas o locales con menú del día, puestos de la calle o en el mercado, nutrición, cocina doméstica y hasta empresas de semillas. Sin embargo y curiosamente las de fitosanitarios se han quedado fuera, quizás porque por mucho que se vistan de seda no suenan tan “bonito”, pese a que son parte imprescindible junto con las de medicamentos veterinarios en un sistema de producción agroalimentaria industrializado como el que nos alimenta.

Esta amplitud del término “Gastronomía” tiene su lógica pues tomar café en

un bar implica a muchos de estos subsectores: desde la plantación del café, la distribución y el mercado mundial de este producto, hasta su tueste, molienda y preparación, la forma de tomarlo y sus beneficios o no para la salud. Así que si Gastronomía es todo, también es lógico pensar en que es un pilar fundamental de un país como España que aún cuenta con un amplio sector agroalimentario y de servicios. Sin embargo, a nadie se le escapa que son muchos los matices que diferencian unas actividades de otras y que meterlas todas en el mismo “término” puede llevar a confusiones o a ideas erróneas.

Así es que se suele pensar que si la Gastronomía es una parte importante de la Economía, la Gastronomía puede ser un gran negocio.

Y esta relación de ideas puede ser el fracaso de muchas personas en primera instancia y el origen de nuestro declive como sociedad en última instancia.

“Negocio” es un término que el pensamiento económico neoliberal ha ido engordando para dejar de ser lo que dice el diccionario de la RAE en su primera acepción “ocupación, quehacer, trabajo” para convertirse en “actividad lucrativa”, “amplios márgenes”, “ganancias”. Esta evolución en este contexto también puede decirse que es “lógica” y es difícil encontrar a alguna persona que no sueñe con “hacerse rico”, pues desde que somos niños nos educan en este sentido. Sin embargo, por muy legítima que parezca esta pretensión, es solo una idea inspirada en un pensamiento neoliberal, que no es ni más ni menos que una filosofía económica, una de muchas y no el camino a seguir.

La Economía no es una “ciencia exacta” como nos recuerda la economista italiana Mariana Mazzucato sino una filosofía y, como tal, se puede discutir.

Sin embargo, cuando los medios de comunicación unen las palabras gastronomía y negocio lucrativo suele ser para hablar de una crisis alimentaria. Por ejemplo, relejendo en prensa el trágico caso del aceite de colza vemos cómo se alude a que el objetivo de quienes vendieron este producto desnaturalizado era “hacer negocio”. También con las vacas locas fue el negocio el leit motiv. Y así en gran parte de las grandes crisis, incluida la de la obesidad o la destrucción medioambiental es el negocio, es decir, la búsqueda del gran margen económico lo que subyace como razón de fondo.

En este contexto me gustaría dejar como idea, a discutir, desde luego, pero como idea firme, que quizás llega el momento de que la Alimentación empiece a dejar de ser vista como un gran negocio para empezar a ser percibida y, ojalá, legislada como un derecho.

Pero vamos ahora a centrarnos en lo que ha hecho “bonita” la palabra gastronomía: la alta cocina, la cocina creativa o la cocina de vanguardia. Es decir, los restaurantes gastronómicos. Aquellos a los que se va por hedonismo y no por necesidad y que alimentan más el espíritu que la panza. Aquellos en los que se ha utilizado en los últimos años un lenguaje artístico que nos ha hecho reflexionar sobre los límites de la cocina y del propio comensal.

A estas alturas creo que a nadie con pensamiento crítico se le escapa que este tipo de empresas no son rentables por sí solas y que deben sostenerse con otro tipo de restaurantes y producciones culinarias más industrializadas, con mecenazgos o con acciones promocionales de sus propietarios. El cierre de elBulli fue el principio del efecto dominó por el que han ido cayendo otros muchos restaurantes, sobre todo tras la dura crisis de 2012 en la que se arrasa con una clase media culta y ávida de experiencias que era la que pagaba por una cocina que fuera más allá del chuletón, el caviar y la langosta, platos realistas que son los que verdaderamente gustan a la clase social más alta de nuestro país y que hoy en día están más en boga que nunca, gracias a la última oleada de críticos gastronómicos posbullinianos que marcan así su diferencia con lo que ya es pasado atesorando más txuletones en su Instagram que en todo Bilbao.

Van cerrando los restaurante experimentales o los que enarbolaron la vanguardia y los cocineros-empresarios

rios, entre ellos el propio Ferran, siguen defendiendo que un restaurante tiene que ser un negocio, que ese es su objetivo principal. Sin embargo, el restaurante y, sobre todo, la cocina creativa es una forma de vida en la que la lucha es conseguir ganarse la vida día a día. Ya lo comprobamos con la nouvelle cuisine y lo podemos ver también con otras actividades creativas como la escritura.

Fíjense si yo pregunto: ¿Es la Gastronomía un Arte? Muchos dirán que ese tipo de Alta cocina como la que se sigue practicando en casas como Can Roca o Mugaritz desde luego lo es. Y si pregunto: ¿Es la literatura un Arte? Ahí no hay duda, lo es. Y si ahora pregunto: ¿Es la literatura un negocio?

Muchos dirán que depende de qué literatura, pero bastantes coincidirán en que la Literatura como Arte es más una forma de vida, una apuesta, una misión, un legado, incluso un camino, como dice la escritora Margaret Atwood. Un camino en el que nos vamos desnudando para encontrarnos y hacer que otros se encuentren.

Se llama la desnudez del autor y la podemos encontrar fuera de los libros en cocinas como la del chef parisino Alain Passard. Su restaurante, L'Arpege con tres estrellas Michelin pasó de centrarse en la carne a ofrecer un menú de hortalizas y frutas de temporada. Lo hizo en 1998 y su decisión fue en contra de su clientela que iba a su restaurante buscando platos como su pollo-pato, el buey o la espalda de cordero. Pero según él mismo: ya no podía más. Fue un impulso, un impulso creativo y espiritual. Y por él tomó una decisión contraria al negocio, al dinero. Muchos le auguraron que lo perdería todo. Pero como él mismo dice:

“La cocina son gestos. La búsqueda de un nuevo diseño, de un nuevo sabor. Para que eso ocurra necesitas seis, siete, ocho horas, las que sean. Pero cuando llegan...son la esencia sublime de la vida”.

Así podría hablar también el escritor danés Karl Ove Knausgard para quien no pasaron las horas, sino los años, hasta llegar a escribir una novela revolucionaria para la no ficción como La Muerte del padre, que es, en definitiva, “esencia sublime de la vida”. Es solo un ejemplo entre miles en los que podemos observar que el primer motor, el del creador, no se mueve por el dinero en primera instancia, sino por un sentimiento trascendente.

Esto no es ajeno a la cocina en absoluto. Es fácil encontrar estas palabras trascendentes en muchos discursos e incluso la búsqueda de la espiritualidad, que no deja de ser lo que queda tras la desnudez del autor. Me viene ahora a la cabeza una de las grandes inspiradoras mundiales de la cocina creativa, la monja coreana Jeong Kwan quien asegura que la esencia de su cocina está encontrar el interior del ingrediente. Esta unión espiritual culinaria como inspiración no es nueva. La cocina kaiseki, sin ir más lejos, viene de ahí precisamente por ser una forma de honrar la temporada y al ingrediente.

Pero esto no es lo que venden los programas televisivos populares de cocina, en los que la competitividad, los gritos y los comportamientos autoritarios y humillantes son los que predominan. Ambientes en los que es imposible no solo ya crear, sino trabajar a gusto.

Muchos nuevos cocineros y cocineras quieren sin embargo trascender, pero piensan que es la fama lo que se lo permitirá. Así que centran su objetivo último no ya solo en ganar mucho dinero, sino en obtener el re-

conocimiento a su trabajo consiguiendo las 3 estrellas o la lista de los mejores. Pero se confunden e intentan confundir. Las estrellas no son un fin en sí mismo sino un medio para precisamente respaldar esa trascendencia. Si hablamos en términos literarios es sencillo entenderlo. El fin último de un escritor no es ganar el Nobel para retirarse. El Nobel es el respaldo para continuar su carrera.

En estos tiempos y tras la crisis de 2012 se escucha de nuevo hablar de la “democratización” de la alta gastronomía supuestamente inspirada en nobles objetivos. Pero he de decir que a lo largo de la historia quienes han usado ese término siempre ha sido con la intención de bendecir su usura.

La alta cocina no es democrática ni falta que hace. Es exclusiva y por ello tiene sentido. Sin embargo, sí se puede popularizar la esencia de la buena gastronomía que es la búsqueda de la excelencia.

Escuchen estas palabras:

“Mi padre nos decía que nos centráramos en el sabor. Que el dinero no lo es todo. Si sabe bien la gente volverá a por más. Por eso busco los mejores ingredientes para servirlos lo mejor. Quiero hacerlos felices. Cuando sonrían me siento bien”

Estas palabras que pudieron ser pronunciadas por Joan Roca, Andoni Luis, Maca de Castro o Carme Ruscalleda, han sido dichas por un cocinero de la calle en Delhi y en ellas se encierra el sentido no solo del corazón de la cocina sino de otras muchas profesiones.

Y es que a los verdaderos foodies y amantes de la gastronomía nos da igual la exclusividad. Solo nos mueve la excelencia. Y esa se consigue trascendiendo para encontrar la desnudez en lugar de la fama y entendiendo la cocina como una forma de vida con calidad humana. Sueldos dignos, horarios comprensibles, prácticas remuneradas, ingredientes saludables, cercanos. Tras la revolución técnica de la cocina ahora es necesaria la revolución humana. Pareciera una utopía, pero solo es el resultado de un nuevo enfoque económico, que no aparecerá de la noche a la mañana, como si fuera un cambio de reglas, sino que será el resultado de la implementación de un nuevo modelo que a fuerza de ser repetido impregne una nueva manera de ver la gastronomía y la economía en definitiva.

Los últimos informes económicos confirman que “España es una potencia gastronómica” con un 33% de su PIB asociado a las actividades alimentarias. El PIB, un cálculo que las naciones utilizan para medirse tras la crisis financiera del 29 en el siglo XX, pero, ¿es ahí donde se encuentra el verdadero valor?

Quizás sería más acertado decir que España tiene un gran potencial gastronómico y me gustaría creer que cada vez más personas involucradas en el concepto amplio de la gastronomía —desde la agricultura y la pesca hasta la restauración pasando por la industria— nos mueve la búsqueda de la excelencia.

