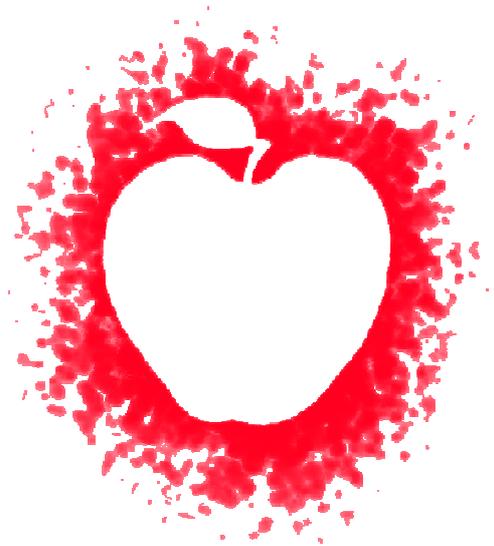




UNIVERSIDAD  
POLITECNICA  
DE VALENCIA



Artes Visuales & Multimedia  
Universidad Politécnica de Valencia



# alacarta

MESA INTERACTIVA PARA UN ENTORNO GASTRONÓMICO

Presentado por: María Rosa Ramírez Roda  
Dirigido por: Maribel Doménech Ibáñez

Valencia, diciembre 2010



*Del mismo modo que las gafas aumentan la agudeza visual o que el azúcar y los licores han ampliado la esfera del gusto, nuevos inventos podrían ser para los demás sentidos fuentes de goces insospechados hasta ahora<sup>1</sup>*

Jean Anthelme Brillat Savarin

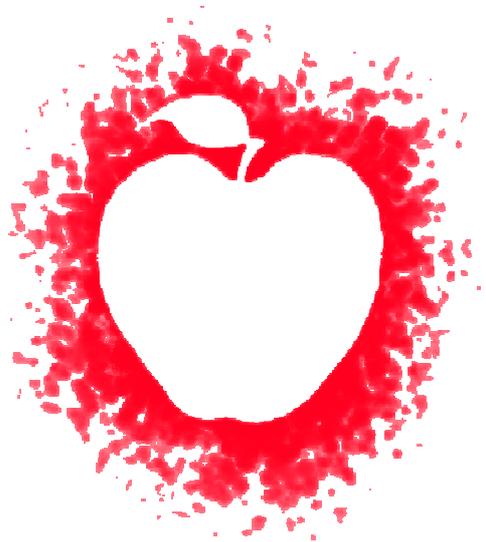
---

<sup>1</sup>BRILLAT SAVARIN, J.A.: *Fisiología del gusto*, Cupsa, Madrid, 1978. Pág. 49



<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>5</b>
Prólogo.....	6
Estado de la cuestión.....	7
Hipótesis.....	10
Objetivos.....	11
Motivaciones.....	12
Metodología.....	14
<b>1. PRESENTACIÓN.....</b>	<b>15</b>
1.1. Presentación del proyecto.....	16
1.2. Título del proyecto.....	18
<b>2. CONCEPTOS CLAVE.....</b>	<b>19</b>
2.1. Mapa conceptual.....	20
2.2. Conceptos clave.....	21
<b>3. ANTECEDENTES.....</b>	<b>22</b>
3.1. Referentes.....	23
3.2. Referentes bibliográficos.....	23
3.2.1. BRILLAT-SAVARIN, la gastronomía y los cinco sentidos	
3.2.2. MARINETTI Y FILLIÀ, futurismo en la mesa	
3.2.3. FERRÁN ADRIÀ, cocina-emoción	
3.3. Referentes culinarios.....	30
3.3.1. FERRÁN ADRIÀ, creatividad en la cocina	
3.3.2. HESTON BLUMENTHAL, música y emoción en los platos	
3.3.3. JUAN MARI ARZAK, recipientes que cambian de color	
3.3.4. GRANT ACHATZ, comer sobre la mesa	
3.4. Referentes artísticos.....	35
3.4.1. KATHARINA FRITSCH, compañía en la mesa	
3.4.2. RIRKRIT TIRAVANIJA, arte utilitario	
3.4.3. DANIEL SPOERRI, Eat-Art	
3.4.4. VICTOR GRIPPO, real/virtual	

3.5. Referentes cinematográficos.....	42
3.5.1. LA GRANDE BOUFFE, hedonismo gastronómico	
3.5.2. TAMPOPO, simbolismo gastronómico	
3.5.3. EL FESTÍN DE BABETTE, pecado gastronómico	
3.5.4. EL COCINERO, EL LADRÓN, SU MUJER Y SU AMANTE, pasión gastronómica	
3.5.5. COMER, BEBER, AMAR, cambio gastronómico	
<b>4. PROYECTO APLICADO.....</b>	<b>50</b>
4.1. Componentes del proyecto.....	51
4.1.1. Componente gastronómico	
4.1.2. Componentes artísticos	
4.2. COMPONENTE I: la imagen-vídeo.....	59
4.3. COMPONENTE II: la composición sonora.....	63
4.4. COMPONENTE III: la iluminación.....	73
4.5. Proyecto <b>alacarta</b> .....	74
4.5.1. Base conceptual.....	75
4.5.2. Descripción.....	75
4.5.3. Referentes específicos.....	76
a. MONA HATOUM, proyecciones sobre la mesa	
b. TAKAHIKO SHIINA, iDish	
c. ARTIZ VILLODAS, carta interactiva sobre la mesa	
d. RESTAURANTE INAMO, mesa interactiva y personalizada	
e. ANTONI MIRALDA, referente gastronómico	
f. DILLER Y SCOFIDIO, simulación gastronómica en la mesa	
g. SOPHIE CALLE, asociación de colores y alimentos	
4.5.4. Desarrollo del prototipo experimental.....	84
a. Restaurante	
b. Mesa	
c. Plato	
d. Emisor	
e. Experiencia	
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>93</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS.....</b>	<b>97</b>
Bibliografía.....	98
Webs de referencia.....	100
Otros referentes.....	101
Banco de imágenes.....	103
<b>AGRADECIMIENTOS.....</b>	<b>114</b>



# Introducción



## PRÓLOGO

RAMÍREZ RODA, María Rosa  
alacarta, Valencia, 2009-2010

## Abstract

**alacarta** es un proyecto artístico en el que se investiga la narratividad del elemento gastronómico, en tanto que alimento, en relación con la expresión artística. El resultado es la concepción de una mesa interactiva para el entorno gastronómico, bajo el contexto de la alta cocina. De esta relación surge una degustación de platos en el orden y tiempo establecido por el cocinero y el artista, mientras que el comensal disfruta de una experiencia gastronómica placentera a través de los cinco sentidos.

Este dispositivo se desarrolla como un prototipo experimental, investigando a nivel teórico a través de los referentes que mencionan esta necesidad evolutiva en gastronomía en la línea de lo artístico y lo tecnológico vinculado armónicamente. A nivel práctico, se desarrollan experimentos preliminares que desglosan los componentes del prototipo en unidades de estudio simples.

## Tags

gastronomía, narratividad, sensación, emoción, arte, alimento, audiovisual, creatividad, alta cocina, holismo, hedonismo, multimedia, interactividad, sinestesia



## ESTADO DE LA CUESTIÓN

En tiempos de *Nueva Nouvelle Cuisine*<sup>2</sup>, la cocina se encuentra sumida en un periodo de vanguardia. Su **proceso de producción** se transforma constantemente: la cocina ha incorporado casi de forma natural, por propia evolución, innovaciones tecnológicas y científicas, coexistiendo y a veces rompiendo con cualquier forma de producción anterior.



Fig 1. Emulsión de alimentos



Fig 2. Cocina con nitrógeno líquido



Fig 3. Cocción al vacío

Tras estas formas de cocinar innovadoras, aunque las materias primas son las mismas, los productos resultantes, como era de esperar, varían: se modifican **texturas, formas, combinaciones, sabores y olores**. En definitiva, se obtienen resultados sorprendentes, nunca antes vistos, que abren todo un campo de posibilidades en la gastronomía.



Fig 4. Aire de zanahoria y mandarina

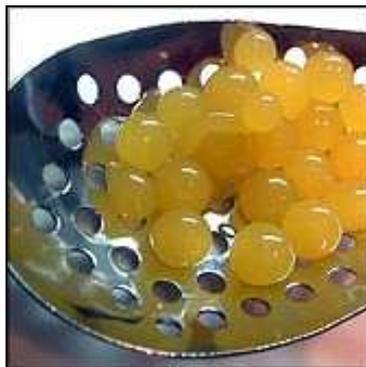


Fig 5. Esferificaciones



Fig 6. Deconstrucción de la tortilla de patatas

<sup>2</sup> Término acuñado por el *New York Times Magazine*, suplemento dominical del *New York Times*, al denominar a Ferrán Adrià como el padre de la *Nueva Nouvelle Cuisine* (el titular original publicado el 10 de agosto de 2003 en portada fue "*The Nueva Nouvelle Cuisine: How Spain became the New France*")

Y con estos productos elaborados, el **emplatado** como espacio expositivo ofrece nuevas posibilidades que también son aprovechadas por el cocinero, mostrando verdaderas obras compositivas de gran belleza estética. Este componente artístico en cocina determina, como no, el emplatado, pero en muchas ocasiones son las técnicas culinarias las que están al servicio de esta finalidad estética y la innovación se encauza con la única finalidad de ofrecer un plato más bello que entre por los ojos antes que por el paladar<sup>3</sup>.



Fig 7. Crocant Gaudí



Fig 8. Gran Cruz Negra



Fig 9. Sopa de letras

Aquí comienza la participación del comensal. Comensal que ya está en la **sala** cuando este emplatado se ultima, comensal que ya ha recibido las primeras percepciones que también forman parte del acto gastronómico. La predisposición ante el plato variará según lo vivido justo anteriormente.



Fig 10. Lámpara Mora (diseño desarrollado por Javier Mariscal para ONES 2010, jornadas sobre hostelería y diseño)



Fig 11. Frankie Cutlery (diseño desarrollado por FACES, de Ferrán Adrià)

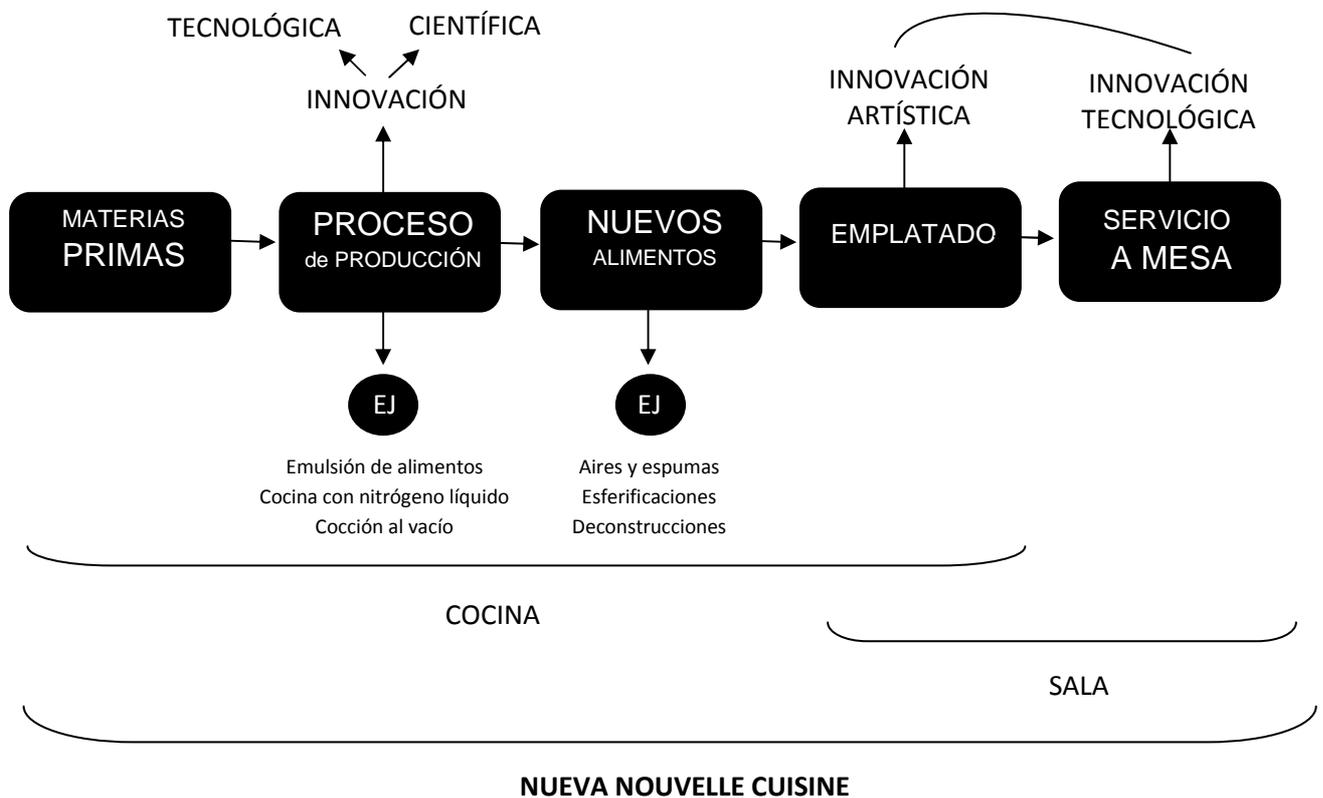


Fig 12. Mantelería Metalic (diseño desarrollado por Resuinsa para ONES 2010, jornadas sobre hostelería y diseño)

<sup>3</sup> Entendiendo el paladar como la unión de gusto y olfato, como el “*sentido único*” de Jean-Anthelme Brillat Savarin: “(...) sin la participación del olfato, no existe una degustación completa (...), me inclino a creer que el olfato y el gusto forman un sentido único, cuyo laboratorio es la boca y cuya chimenea es la nariz” (BRILLAT SAVARIN, Jean-Anthelme. *Fisiología del gusto*, Cupsa, Madrid, 1978. Pág. 54)

Por su parte, este plato deja de ser vanguardia en cuanto sale de la cocina y llega al comedor y las formas de comer siguen siendo como antaño: una mesa, una silla, un comensal, los cubiertos, la bebida y el alimento. ¿Por qué esta revolución tecnológica y científica no ha alcanzado al acto gastronómico en su totalidad?

No es la física o la química las que van a revolucionar este campo, en el comedor hablamos de revolución artística. El diseño ha entrado a formar parte de la sala, innovando en cuanto a texturas, formas, combinaciones y colores de los utensilios del comensal; pero hay que desarrollar una verdadera revolución tecnológica en la sala en relación con el plato. Se hace necesaria una vanguardia gastronómica de verdad, alcanzando no sólo a la cocina sino también al comedor y para ello, la innovación artística en la sala de la mano del diseño necesita dar un paso más caminando hacia una evolución tecnológica de las formas de comer.



Si en cocina, hemos visto cómo se ha incorporado de forma natural la innovación tecnológica y científica, derivando en una revolución artística fruto de las nuevas posibilidades en el emplatado; en la sala percibimos una lenta incorporación de estos nuevos elementos artísticos y tecnológicos en cuanto a las formas de comer. Sin embargo, existen numerosos referentes de autores, cocineros, artistas, cineastas y otros, que se han interesado en este campo. A lo largo de esta investigación, analizaremos el estado de la cuestión en este sentido, a través de estos referentes.

Algunos de los libros que han tratado sobre este tema son *La fisiología del gusto* de Jean Anthelme Brillat Savarin, *La cocina futurista* de Marinetti y Fillià y *Comida para pensar, pensar sobre el comer* de Richard Hamilton y Vicent Todolí. En cocina, han mostrado inquietudes en esta línea de investigación cocineros como Ferrán Adrià, Heston Blumenthal, Juan Mari Arzak o Grant Acahtz. Y en el campo del arte, tanto artistas como Katharina Fritsch, Rirkrit Tiravanija, Daniel Spoerri y Victor Grippo, como cineastas como Marco Ferreri, JJuzo Itami, Axel Gabriel, Peter Greenaway y Ang Lee, han estudiado el entorno gastronómico.

Pero para desarrollar un análisis más acotado en la línea de investigación que nos interesa hemos desarrollado un prototipo experimental. En torno a este núcleo más acotado también nos hemos topado con artistas e investigadores que han desarrollado sus análisis particulares, como Antoni Miralda, Sophie Calle o Diller y Scofidio, entre otros.

Poco a poco esta revolución tecnológica y artística alcanza el entorno gastronómico repercutiendo en las formas de comer y potenciando otras propiedades desconocidas hasta ahora en el alimento, como la de la narratividad.



## HIPÓTESIS

Una vez llegados a este punto me atrevo a plantear la hipótesis: **Si una canción, una película o incluso un partido de fútbol puede emocionarnos, ¿por qué no un plato de comida?** La gastronomía quizás pudiera valerse por sí misma, de hecho en ocasiones muy concretas esta gastronomía de vanguardia lo intenta y a veces lo consigue, pero si esta experiencia fuera acompañada de la expresión artística que se propone, el refuerzo expresivo del arte facilitaría esta intención comunicativa de muchos cocineros. Se trata pues de fusionar ambas disciplinas con el fin de suplir las carencias que ambas sufren en pro de una experiencia holística de placer del usuario.

Opino que los artistas pierden un campo de exploración interesantísimo en la gastronomía y los cocineros no potencian la expresión artística tanto como es posible, así que esta colaboración es útil y necesaria.



## OBJETIVOS

### OBJETIVO PRINCIPAL

---

El objetivo fundamental es el de crear un dispositivo que combine arte y tecnología para hacer de la experiencia gastronómica algo más que un acto de alimentación. Cuando nos referimos a la gastronomía no hablamos de nutrición –como bien podemos comprobar por la definición del término por la RAE<sup>4</sup>-, no obstante el alimento como herramienta de lo gastronómico sufre de ciertas carencias que el arte puede ofrecerle con el objetivo hedonista de consumir esta experiencia de placer a través de los cinco sentidos de nuestro cuerpo. Lo que no pueda ser expresado a través del alimento será expresado a través del arte y viceversa. De este modo, se entabla una relación clara de retroalimentación, donde ninguna de ambas herramientas es protagonista. En esta hibridación de disciplinas y de técnicas de expresión, el protagonista real es el **placer**.

Si mediante la experiencia gastronómica la herramienta es el alimento y las vías de recepción del usuario son principalmente el gusto, el olfato y el tacto; con el fin de nutrir visual y auditivamente, se introduce la expresión artística. La herramienta en este caso sería el arte de la instalación interactiva y más concretamente:

- el vídeo
- el sonido
- la iluminación

En definitiva, **la recreación de ambientes acordes con los alimentos utilizando la mesa como instrumento**. De la misma forma que en un restaurante elegimos lo que vamos a comer, elegiremos esta puesta en escena que acompañará el menú. No obstante, no podrá ser elegido de forma independiente: cada plato será acompañado de una ambientación o cada ambientación será acompañada de un plato concreto.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

---

- Estudiar el arte expandido a través de la relación arte y cocina.
- Introducir la figura del artista en la gastronomía con el fin de asesorar y cubrir la inquietud artística de la alta cocina.
- Explicar la interactividad al usuario en su relación con el alimento.

---

<sup>4</sup> Gastronomía (Del gr. γαστρονομία).  
1. f. Arte de preparar una buena comida.  
2. f. Afición a comer regaladamente.

- Convertir la gastronomía en un acto comunicativo a través de los cinco sentidos.
- Ofrecer esta experiencia sensorial plena que haga al usuario viajar por las vivencias y los sentimientos que de un alimento pueden desprenderse.
- Diseñar un dispositivo experimental para una mesa interactiva.
- Analizar los referentes gastronómicos, artísticos y cinematográficos existentes.
- Aplicar lo aprendido como proyecto a una realidad concreta.
- Evaluar la propuesta aplicada y su desarrollo
- En definitiva, hacer de la gastronomía un placer más allá de lo que hoy en día concebimos.



## MOTIVACIONES

A nivel personal, la motivación viene dada por mi trabajo como periodista digital especializada en el sector de la hostelería y la restauración a través de 4 empresas de este área. Mi función es la de escribir artículos especializados, así como la de redactar noticias e investigar sobre la agenda de ferias y eventos que el canal HORECA<sup>5</sup> genera. Por otra parte, gestiono la publicidad y la guía de empresas que esta revista incluye. Con esta misma empresa, soy la responsable de comunicación de la asesoría –donde trabajan como prescriptores para ingeniería de procesos en cocinas centrales- y del departamento de formación.

Este perfil me facilita la labor de investigación en dos aspectos:

- Me proporciona el *background* necesario que hace que la investigación parta de cierta base de conocimiento sobre el tema.
- Cuento con los contactos necesarios (empresas y particulares) que han facilitado la puesta en práctica de la parte aplicada del proyecto, así como el soporte de una parte del corpus teórico proporcionándome material bibliográfico, entrevistas y algunas soluciones reales.

Además, el bagaje que esta investigación me va a proporcionar va a facilitar mi labor profesional. Aunque no es una motivación inicial de la que parta el proyecto, supone una evolución en mi perfil profesional que sin duda motiva el impulso investigador del trabajo.

Por otro lado, existe una motivación no tan personal que surge del contacto con profesionales del sector. He ido comprobando la inquietud artística que ciertos cocineros sienten en su proceso de creación gastronómica. Siempre me ha llamado la atención ese interés por la sensibilidad de los

---

<sup>5</sup> Hostelería, Restauración y Catering

alimentos a través de los cuales no sólo pretenden alimentar, sino transmitir experiencias. Esta perspectiva sensorial de la gastronomía, sin duda, me llevaba a pensar en términos artísticos y me ha hecho comprender que existe un campo de investigación muy amplio por estudiar desde el punto de vista artístico. Sin duda, nos ha motivado ver en qué medida el Arte puede aportar a la experiencia gastronómica y de hecho descubrí ciertas carencias en hostelería que el Arte podría incorporar. No se trata más que de recuperar esa inquietud del arte hacia la gastronomía del mismo modo que la gastronomía se ha sentido atraída por el arte.

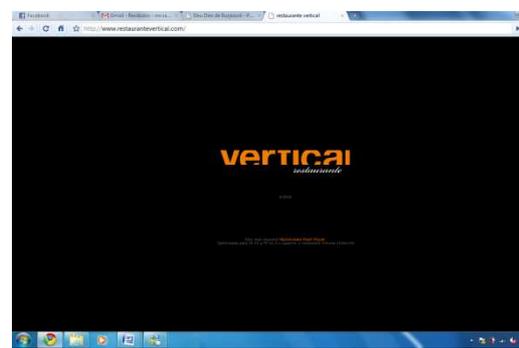
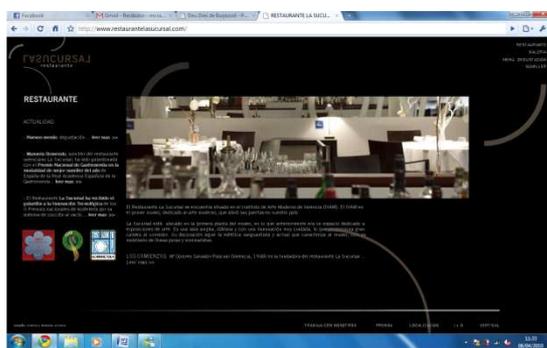
### Empresas para las que desarrollo mi labor como Responsable de Comunicación y Marketing



**Fig 13. COCINASCENTRALES.COM**  
Revista digital que recoge la información que el canal HORECA genera, habiéndose especializado en tecnología, maquinaria y seguridad alimentaria; alejándose de las publicaciones puramente gastronómicas. Así pues, su peculiaridad es el contenido técnico de la industria alimenticia. Contiene una guía de empresas y progresa como entidad formativa de los profesionales del sector.



**Fig 14. COCINA ADVANCE**  
Equipo de aseores que desarrollan ingeniería y diseño de proyectos para aquellos que quieren implantar una cocina central. Cada etapa del proceso puede ser contratada de forma independiente. Requieren de una imagen muy cuidada para el contacto comercial con los clientes: web, dossiers, flyers, presentaciones,... Además de un especialista en marketing y comunicación que asesore esta etapa del proyecto en cuestión.



**Fig 15. RESTAURANTE LA SUCURSAL y Fig 16. RESTAURANTE VERTICAL**  
Ambos restaurantes con una Estrella Michelin, representan la cocina de alta gama en la hostelería valenciana. El control de la información que sobre ellos se genera en los medios de comunicación, así como una gestión adecuada de la información que ellos mismos generan es la labor que me corresponde. Este tipo de restaurantes requiere de un diseño del plan de comunicación preciso y en constante evolución.



## METODOLOGÍA

El proyecto de Tesis de Master se ha desarrollado siguiendo un método de investigación empírico, mostrando en el desarrollo un corpus teórico y un corpus práctico en el que lo gastronómico y lo artístico mantiene un sentido investigador de carácter transdisciplinar<sup>6</sup>

Primeramente, se centra en un **análisis de referentes artísticos y gastronómicos** de estas cuestiones que vinculan el arte con la cocina como medio de expresión y viceversa, para plantear posteriormente un estado de la cuestión preciso: tanto referentes: bibliográficos, como culinarios, artísticos y cinematográficos, entre otros.

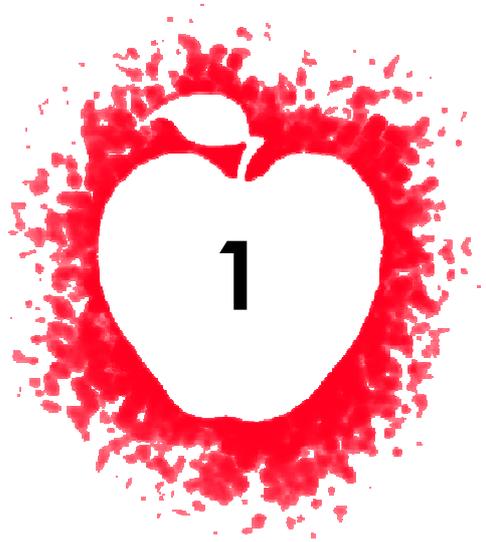
Por otro lado, conceptualmente, el análisis se centra en estudiar este núcleo gastronomía-arte en relación con **conceptos clave** que van a impregnar todo el proyecto.

A parte de esta revisión de referentes y de conceptos, como sistema metodológico también se han realizado **entrevistas** con profesionales de la hostelería, así como investigadores del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la UPV y otros conocidos del sector, siendo fundamentales para poder desarrollar el trabajo.

Al mismo tiempo, se ha realizado una **parte experimental** y/o aplicada del proyecto, que ha permitido conocer, mediante el método científico prueba/error, las características formales adecuadas para cada forma de expresión gastronómica. Estos experimentos se han llevado a la práctica haciendo uso del menú degustación del Restaurante Vertical, de Valencia. Esta expresión artística estará totalmente condicionada al menú de este restaurante y no a la inversa; en una puesta en práctica real del dispositivo, esta relación sería bidireccional, estableciéndose entre el cocinero y el artista la línea expresiva o la experiencia que se pretende transmitir.

---

<sup>6</sup> En los contextos científicos el término *transdisciplinariedad* es usado de varias maneras. En los países de habla alemana el término suele referirse a las formas de investigación integradoras (Mittelstrass 2003). Esta acepción contrasta con la comprensión de la transdisciplinariedad como un principio de unidad del conocimiento más allá de las disciplinas (Nicolescu 2002, véase más abajo). En cuanto a principio de formas integradoras de investigación, la transdisciplinariedad comprende una familia de métodos para relacionar el conocimiento científico, la experiencia extracientífica y la práctica de la resolución de problemas. En esta comprensión la investigación transdisciplinar se orienta hacia los aspectos del mundo real, más que a aquellos que tienen origen y relevancia sólo en el debate científico. <http://es.wikipedia.org/wiki/Transdisciplinariedad>



# Presentación



## 1.1 PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

El Proyecto de Tesis de Máster tiene como objetivo poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la formación del Máster en Artes Visuales y Multimedia, organizado por los Departamentos de Pintura y Escultura de la facultad de Bellas Artes San Carlos de la Universidad Politécnica de Valencia e impartido en clases presenciales entre septiembre de 2009 y mayo de 2010.

A lo largo del curso académico y finalizado éste, se ha ido desarrollando esta investigación, que pretende profundizar en los conocimientos y habilidades adquiridos durante el periodo de docencia, de igual forma que pretende canalizar mis inquietudes personales y profesionales hacia el objeto de investigación.

**Esta investigación consiste en la creación de un proyecto artístico que permita introducir en una sala de restaurante de alta gama, el arte en su expresión tecnológica y multimedia, con una finalidad comunicativa con el comensal y una intención de refuerzo del discurso iniciado por el cocinero mediante el plato.**

Este dispositivo se resume en una mesa interactiva, que a través de la imagen en movimiento, el sonido y la iluminación ofrece una experiencia diferente al comensal, que complementa las cualidades emocionales y expresivas del plato elaborado por el cocinero.

Artista y cocinero vinculan sus creaciones, cada uno con las herramientas propias de su disciplina, con un objetivo claro: permitir que el comensal disfrute de una experiencia sensorial placentera a través de los cinco sentidos. No sólo a través del gusto, el olfato y el tacto, que son los sentidos a través de los cuales fundamentalmente se comunica un alimento, sino también visual y auditivamente, que es donde entraría en juego la expresión artística.



	~ PLATO	~ MESA
Olfato	El sentido del olfato forma parte indiscutible del acto gastronómico y no se pone en marcha hasta que el plato llega a la mesa, porque <i>“no comemos nada sin olerlo”</i> <sup>7</sup>	Los futuristas sugerían que en la sala se potenciara el olor del alimento con perfumes <sup>8</sup> , no obstante esta cualidad no se le atribuye por el momento a la mesa interactiva del prototipo. Se contempla como una evolución del prototipo en futuras líneas de investigación.
Gusto	Este es un sentido que es exprimido por el plato exclusivamente, es el sentido puro de lo gastronómico.	La mesa no tiene nada que aportar a este sentido.
Tacto	No sólo se refiere al contacto físico con el alimento descubriendo nuevas texturas, temperaturas y sensaciones físicas mediante las manos o la piel en general, sino también con el paladar <sup>9</sup> .	El contacto físico con la mesa es también relevante, en tanto que el comensal debe interactuar con ella, aunque no por contacto directo, sino por mediación del alimento.
Vista	Los cocineros se esfuerzan por realizar verdaderas composiciones estéticas con los alimentos, sin embargo, el placer estético no recae estrictamente en el plato.	Habiendo eliminado el plato como espacio expositivo y recayendo esta función en el total de la mesa, el placer estético consumido por la vista es responsabilidad pues de esta mesa y la imagen en movimiento e iluminación que proyecta. Ciertamente es que esta imagen interactúa con la imagen fija que representa el alimento.

<sup>7</sup> BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme.: *Fisiología del gusto*, Cupsa, Madrid, 1978. Pág. 54.

<sup>8</sup> *“Cada vianda será precedida por un perfume a tono con ella que será irradiado desde la mesa mediante ventiladores”* (MARINETTI, F.T. y FILLIÀ: *La cocina futurista, una comida que evitó un suicidio*. Gedisa, Barcelona, 1985. Pág. 82)

<sup>9</sup> *“Si se llenara la boca con partículas divididas de un cuerpo insoluble, la lengua experimentará la sensación del tacto más que del gusto”* (BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme.: *Fisiología del gusto*, Cupsa, Madrid, 1978. Pág. 54)

## Oído

En muchas cocinas se ha investigado sobre el sonido que generan los alimentos al ser ingeridos. Por ejemplo, el crujiente es un elemento crucial a la hora de decidir los componentes de un plato.

Pero el protagonismo sonoro recae sobre la mesa, y hablamos de sonido, porque se incluyen melodías pero también efectos sonoros.

## 1.2

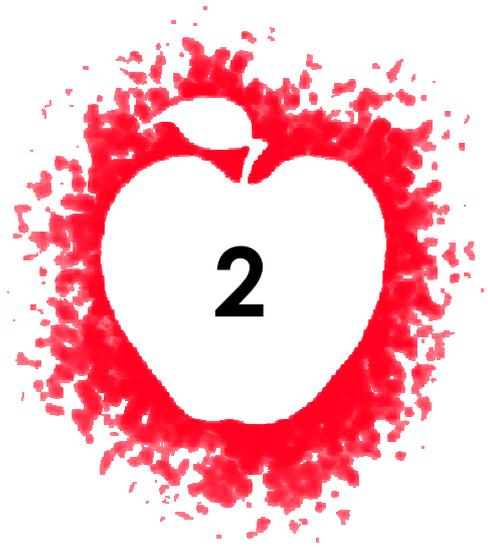
## TÍTULO DEL PROYECTO

# alacarta

MESA INTERACTIVA PARA UN ENTORNO GASTRONÓMICO

El título que se le atribuye a esta iniciativa es **alacarta**. Este es un término de origen gastronómico que alude al servicio personalizado de platos seleccionados por el comensal a partir de una carta preestablecida por el restaurante. Esta expresión se ha expandido de forma común en la jerga tecnológica, para aludir a la nueva forma de ver televisión, en la que es el usuario el que elige qué, cómo y cuándo. Ahondando en este vínculo entre la nueva tecnología de los medios y la alta cocina, resulta un término adecuado que resume en una palabra la intención del proyecto. El menú ya no sólo se compone de platos sino también de expresiones artísticas. De ahí, que la palabra *art* contenida en **alacarta** haya sido destacada de tal forma.

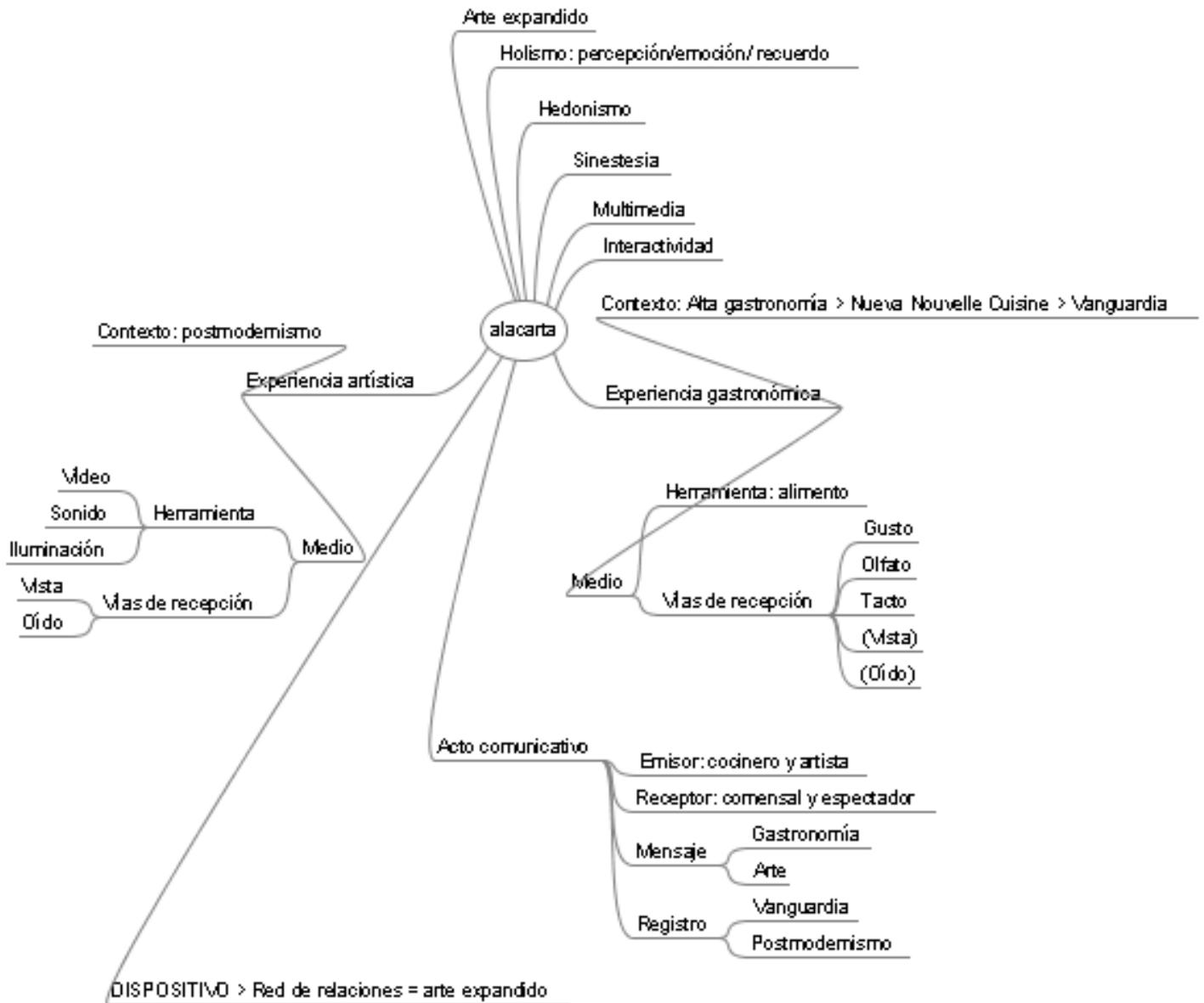
Para expresar cómo se va a canalizar esta expresión artística se le ha atribuido un subtítulo al nombre del proyecto: MESA INTERACTIVA PARA UN ENTORNO GASTRONÓMICO. Al fin y al cabo, a pesar de todo el marco teórico que sustenta este proyecto, la intención queda resumida en un dispositivo interactivo aplicado. Este subtítulo permite conocer además que se trata de un dispositivo para la alta gastronomía, entendiendo gastronomía como la primera de las acepciones en la RAE: *“el arte de preparar una buena comida”*.



# Conceptos clave



## MAPA CONCEPTUAL



A través del mapa conceptual se descubren los dos campos de acción en los que se desarrolla **alacarta**: el espacio gastronómico y el espacio artístico. De forma transversal el mapa introduce los conceptos clave que inciden sobre ambas esferas. Conceptos que a continuación se desglosan de uno a uno.



## CONCEPTOS CLAVE

### ARTE EXPANDIDO

---

En tanto que lo que pretendo es hacer desaparecer el plato como espacio expositivo de la gastronomía, dejando que el alimento se mimetice con la puesta en escena, el contexto de esa experiencia sensorial.

### HOLISMO

---

Como la capacidad para comunicar a través de los cinco sentidos, transmitiendo un todo que sería finalmente la experiencia sensorial placentera. Mi objetivo es analizar todas las posibilidades de percepción en este sentido.

### HEDONISMO

---

Como esa búsqueda de placer entendida como único fin en la vida, y por tanto, como uno de los objetivos del comensal cuando se entrega a uno de los placeres de la vida, como es la alimentación.

### SINESTESIA

---

A través de la cual se pretende explicar cómo los atributos del alimento pasan a formar parte de la puesta en escena y a la inversa, así nos parecerá estar escuchando a los alimentos cantar o pensaremos estar saboreando las imágenes que nos ofrece el audiovisual.

### MULTIMEDIA

---

En tanto que se trata de un sistema multimediático, empleándose no sólo un canal expresivo, sino todos los posibles (luz, sonido, video, imagen fija, música, olor, texturas...) Recordemos que se trata de comunicar a través de los cinco sentidos.

### INTERACTIVIDAD

---

Es importante destacar cualquier carácter interactivo que el dispositivo tenga y lo tiene, en la medida en la que es el usuario quien decide su experiencia sensorial de arte y gastronomía a partir de una selección preestablecida.



# Antecedentes

## 3.1

## REFERENTES

Tratados sobre gastronomía que hablen de las peculiaridades de la gastronomía en relación con las diferentes culturas hay muchos y muy diversos, sin embargo, no es el fundamento bibliográfico que pueda nutrir la línea de esta investigación. La bibliografía seleccionada recoge diversos ensayos escritos por críticos gastronómicos, cocineros, empresarios del sector de la hostelería y artistas.

Si el tema de análisis trata una parte muy concreta de esa relación cocina-arte, este, en su campo semántico más amplio, es un debate muy de actualidad. Es por ello, por lo que hay que tener en cuenta muchos de los artículos publicados recientemente tanto en prensa generalista como en publicaciones especializadas. También en arte en general y en cine en concreto, se ha empleado recurrentemente el tema de la gastronomía como fuente de transmisión de emociones y sentimientos. El interés de este trabajo no sólo va a recaer en artistas que se han introducido en el mundo de la cocina como medio de expresión, sino también de cocineros que se han introducido de lleno en el mundo del arte, véase el caso evidente y de actualidad de Ferrán Adrià.

## 3.2

## REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Sobre gastronomía no se empezó a escribir hasta la época de los romanos, con la primera de estas deliciosas publicaciones escrita por Apicio, “*De re coquinaria*” en el siglo I d.C., aunque sólo quedó en un recetario que de poco nos sirve en **alacarta**. Por otro lado, muchas novelas han sido escritas bajo el contexto de la cocina, la alimentación y los alimentos, viendo cómo se desarrolla esta faceta en la esfera de lo profesional o de lo cotidiano, pero sólo se quedan en ficción y en una comprensión de los contextos. No es hasta 1825, con Brillat Savarin y su “*Fisiología del Gusto*” que comienza la literatura gastronómica, a través de la cual comienza a teorizarse sobre la cocina, la alimentación y los espacios gastronómicos. Deja de comprenderse la alimentación como nutrición para expresar la emoción en el comensal.

Aunque numerosos autores tratan este tema: José Fernández Arenas en “*Arte efímero y espacio estético*”, Marcel Bisiaux en “*El futurismo en la mesa*” o Hebussem en “*La Mesa Moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina*”, tres son los pilares bibliográficos que han tratado la cuestión de la gastronomía desde este punto de vista, el mismo punto de vista que se pretende tomar: “*La fisiología del gusto*” de Brillat-Savarin, “*La cocina futurista, una comida que evitó un suicidio*” de Marinetti y Fillià y “*Comida para pensar, pensar sobre el*

comer”, libro escrito por Richard Hamilton y Vicent Todolí, pero que reúne las experiencias del prestigioso cocinero Ferrán Adrià.

### 3.2.1. BRILLAT-SAVARIN, la gastronomía y los cinco sentidos

**BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme**  
*Fisiología del gusto*, Cupsa, Madrid, 1978

#### Abstract

Podríamos referirnos a la *Fisiología del gusto* como el primer tratado de gastronomía en el que se alude a la experiencia gastronómica como una experiencia sensorial. Como génesis de esta cuestión, *La fisiología del gusto*, fue publicada en 1825 después de unas tres décadas de la investigación que consume.

Es el libro más famoso escrito sobre el alimento. Ingenioso y elegante, es una obra clásica en el sentido más magnífico. Es calificado por muchos como la “biblia de la gastronomía”.

#### Tags

vista, gusto, tacto, oído, olfato, gastronomía, alimentación, literatura, medicina, deseo, apetito, meditaciones

Puede ser considerado como el primer texto gastronómico escrito en el mundo ya que, antes de él, los existentes, empezando por el romano *Apicio*, eran sólo recetarios de cocina. Savarin inaugura la literatura gastronómica, esa literatura que, en la actualidad, resulta ya casi agobiante. *La fisiología del gusto*, como todo libro trascendente, se merece toda clase de valoraciones. Se ha dicho que Brillat-Savarin convirtió el arte culinario en una auténtica ciencia, recurriendo a la química, a la física, a la medicina y a la anatomía. Además, muchos de los platos que hoy llevan su nombre como la "becada salteada" y los "huevos en olla" o "escalfados" son verdaderas glorias de la gastronomía.

Brillat-Savarin trata temas gastronómicos en el estilo científico de los enciclopedistas, pero tematizando con humor y auto ironía. Su libro está compuesto por treinta "Meditaciones", cada una de las cuales ocupa un capítulo, que tratan de los sentidos ("al menos seis", según el autor, que incluye también el "amor físico, que atrae a los sexos con el fin de la reproducción de la especie"<sup>10</sup>) y de los diferentes tipos de apetito e incluyen

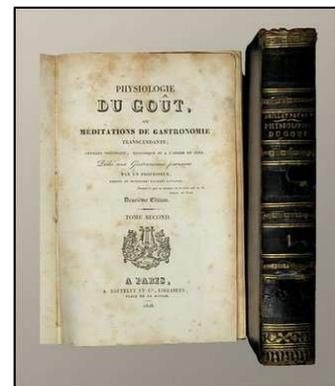


Fig 17. *Fisiología del gusto*, publicación de 1948

<sup>10</sup> BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme.: *Fisiología del gusto*, Cupsa, Madrid, 1978. Pág. 47

también observaciones sobre la sed, la naturaleza de los alimentos, la gula, los médicos, la digestión, el sueño.

Las ideas clave extraídas de esta lectura son las siguientes:

- Roland Barthes en el prefacio que escribe para *Fisiología del gusto* habla del deseo como “*lo propiamente humano*”, como ese deseo sexual o apetito gastronómico que nada tiene que ver con la reproducción o con la alimentación: “el placer de comer exige cuando menos apetito, cuando no hambre”<sup>11</sup>
- De entre los Aforismos del profesor Savarin encontramos: “*dime lo que comes y te diré quién eres*” y “*el Creador, al obligar al hombre a comer para vivir, le invita a hacerlo por medio del apetito, y le recompensa por medio del placer*”<sup>12</sup>
- “*Aquel que ha asistido a un banquete suntuoso, en una sala adornada con espejos, pinturas, esculturas, flores, aromatizada con perfumes, enriquecida con bellas mujeres, henchida de sonidos armónicamente suaves, aquél no necesitará realizar un gran esfuerzo mental para convencerse de que todas las ciencias han contribuido a realzar y enmarcar convenientemente los deleites del gusto*”<sup>13</sup>
- Alude al holismo cuando dice que “*todos los sentidos se vieron llamados a apoyarse unos a otros para utilidad y bienestar del yo sensitivo*”<sup>14</sup>
- “*Del mismo modo que las gafas aumentan la agudeza visual o que el descubrimiento del azúcar y de los licores ha ampliado considerablemente la esfera del gusto, nuevos inventos podrían ser, para los demás sentidos, fuentes de goces insospechados hasta ahora*”<sup>15</sup>

---

<sup>11</sup> BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme.: *Fisiología del gusto*, Cupsa, Madrid, 1978. Pág. 10

<sup>12</sup> Op. cit, pág. 42

<sup>13</sup> Op. cit, pág. 47

<sup>14</sup> Op. cit, pág. 48

<sup>15</sup> Op. cit, pág. 49

### 3.2.2. MARINETTI y FILLIÀ, futurismo en la mesa

#### MARINETTI, F.T. y FILLIÀ

*La cocina futurista, una comida que evitó un suicidio.* Gedisa, Barcelona, 1985.

#### Abstract

Si hay algún libro que hable del entorno gastronómico como espacio a explotar para mejorar la emoción, sensación e intención comunicativa del alimento con el comensal, ese es *La cocina futurista*. En formato de manifiesto, se explican las 10 normas fundamentales para que una experiencia gastronómica sea disfrutada al máximo. Datando de los años veinte, estos futuristas hacían grandes maravillas a pesar de las limitaciones de las herramientas con las que contaban. El proyecto no pretende más que investigar en el mismo campo pero de forma actualizada, contando con las herramientas que la revolución tecnológica nos ha legado.

#### Tags

entorno gastronómico, vanguardia, futurismo, emoción, interactividad, espectáculo, arte

Para estudiar la relación de arte y cocina, tomar el futurismo como primera muestra de esta inquietud es lo más acertado. Filippo Tommaso Marinetti, como fundador del futurismo, y los futuristas se adelantaron a la actual “vanguardia gastronómica”. Decían que “es necesario un cambio de mentalidad, que lleve a comprender que, en la mesa, la forma y el color son tan importantes como el sabor. Hay que utilizar instrumentos científicos en la cocina, como rayos ultravioleta, ozonizadores y molinos coloidales”<sup>16</sup>. Estas no son expresiones de los gurús contemporáneos de la “cocina molecular”, sino de los futuristas italianos, activos en la primera mitad del siglo XX.



Fig 18. *La cocina futurista*

Desde los inicios del movimiento, en febrero de 1909, la influencia de la alimentación en las actividades creativas desveló a los futuristas y fue un centro de sus conversaciones. Para ellos, la cocina futurista debía regularse

<sup>16</sup> MARINETTI, F.T. y FILLIÀ: *La cocina futurista, una comida que evitó un suicidio.* Gedisa, Barcelona, 1985. Pág. 42

como el motor de un hidroavión de alta velocidad y debía crear la armonía entre el paladar de humano y la vida, de entonces y del futuro. Aun reconociendo que *“hombres, mal o groseramente alimentados, han realizado grandes cosas en el pasado”*<sup>17</sup>, los artistas afirmaban que *“se piensa, se sueña y se actúa según aquello que se bebe y se come”*<sup>18</sup>. Rotundos en esto como en todo lo demás, se declararon fundadores de la primera *“cocina humana; del arte de alimentarse”*<sup>19</sup>.

Esencialmente milanés, el movimiento futurista italiano comenzó como una rebelión de los jóvenes artistas contra la moral burguesa y el sopor intelectual en el que sentían sumida a Italia desde el siglo XIX. Filippo Tommaso Marinetti (Egipto, 1876 - 1944, Italia) fue el escritor que fundó el movimiento, al que llamaba *“religión de la velocidad”*. Marinetti se designaba a sí mismo como *aeropoeta*. Una frase suya se hizo célebre por resumir gráficamente mucho del credo futurista: *“un rugiente coche de carreras que parece correr sobre metralla es más hermoso que la Venus de Samotracia”*. En 1930, convencidos de que en la guerra mundial que se avecinaba vencería el pueblo más ágil, los futuristas decidieron crear y propagandizar la alimentación apropiada para un estilo de vida que presentían aéreo y veloz. Debido a que todo en la civilización moderna parecía tender hacia la eliminación del peso y al incremento de la velocidad, sostenían que la cocina del futuro debía adaptarse también a esa evolución.

El 15 de noviembre de 1930, lanzaron su manifiesto, en el que le declararon la guerra a la pasta, a la que acusaron de engordar, embrutecer, engañar en cuanto a su capacidad nutritiva y fomentar la lentitud y el pesimismo del pueblo italiano. Algunos periódicos, entre ellos el *Giornale della Domenica*, de Roma, realizaron encuestas para conocer la reacción ante los postulados futuristas contra la pasta. *El Travaso*, también romano, dedicó una edición completa a la cocina futurista, y en muchas otras publicaciones italianas aparecieron caricaturas y editoriales sobre el tema. El prestigioso diario *Times* de Londres terció en la polémica, así como el *Chicago Tribune*. Algunas publicaciones italianas recogían reacciones en favor de la pasta de países tan distantes como México y Japón. En Aquila se reunió una gran cantidad de mujeres, que dirigieron una carta-súplica a Marinetti en favor de la pasta. En el campo contrario, se fundó en Génova una sociedad denominada P.I.P.A. (Propaganda Internacional contra la Pasta), que abrió varios concursos para inventar nuevas recetas que derrotasen al emblemático producto. En San Francisco, California, los clientes de dos restaurantes italianos, situados uno en la planta baja y otro en el segundo piso de un edificio, se enredaron en una batalla campal a favor y en contra de la cocina futurista, con sartenes y proyectiles comestibles y con el saldo de varios heridos.

Para sustituir a la pasta, hecha con harina importada, proponían el arroz, que se producía en Italia en cantidades suficientes. *“Es patriótico favorecer al*

<sup>17</sup> MARINETTI, F.T. y FILLIÁ: *La cocina futurista, una comida que evitó un suicidio*. Gedisa, Barcelona, 1985. Pág. 39

<sup>18</sup> Op. cit, pág. 69

<sup>19</sup> Op. cit, pág. 121

arroz<sup>20</sup>, declaraba Marinetti en sus discursos. Una de las opiniones más comentadas fue la del duque de Bovino, alcalde de Nápoles, quien declaró enfáticamente que los ángeles en el Paraíso comen solo fideos *cabello de ángel* con salsa de tomate. Marinetti y sus amigos recibieron estas palabras como la consagración de la monotonía poco atrayente del Paraíso y de la vida de los ángeles.

El Manifiesto de la cocina futurista no se agotaba en la batalla contra la pasta. Para que sirviese como ejemplo, sus seguidores inauguraron, en Turín, el primer restaurante experimental futurista, al que bautizaron *Taberna del Santopalato*. La decoró el arquitecto Diulgherov, con profusión de aluminio, “el material hijo del siglo”<sup>21</sup>, que habría de dar al local una atmósfera de metalería, esplendor y ligereza, acorde con la época. En cuanto al menú, se trataba de inventar nuevas recetas para *“matar los viejos hábitos establecidos del paladar, a fin de preparar a los hombres para los futuros alimentos químicos y tal vez para la no lejana posibilidad de realizar, por medio de la radio, una difusión de ondas nutritivas”*<sup>22</sup>. Los platillos de Santopalato pertenecían a una etapa preparatoria, necesaria mientras evolucionaba la química. Hasta entonces, se debía realizar la comida perfecta, que exigía *“una armonía original de la mesa (cristalería, vajilla, decoración) con los sabores y colores de las viandas y la originalidad absoluta de los platillos”*<sup>23</sup>. Era una experiencia que atacaba todos los sentidos de los comensales, justo lo que ahora intentan hacer, un siglo después, los mejores *chefs* del mundo.

A pesar de todas las citas de las que ya se ha hecho uso en los párrafos anteriores, se incluyen las siguientes como complemento para el marco referencial teórico del sujeto de análisis del proyecto:

- Haciendo un paralelismo entre el pacer que supone una mujer y un alimento, se dice de ambos que es una *“expresión artística tan intensa como para exigir no sólo los ojos y relativa admiración, no sólo el tacto y relativas caricias, mas los dientes, la lengua, el estómago, los intestinos igualmente enamorados”*<sup>24</sup>
- Define el objetivo del cocinero como el de *“preparar un alimento sano, energético, sabroso, agradable a la vista, al tacto, al paladar, que dé vigor abundante y sustancia en pequeña cantidad, que despierte la fantasía con imágenes de panoramas agrestes, con el perfume de jardines tropicales y haga soñar sin necesidad de bebidas alcohólicas”*<sup>25</sup>
- *“La cocina se convierte en una forja de sabias combinaciones químicas y de sensaciones estéticas”*<sup>26</sup>

<sup>20</sup> MARINETTI, F.T. y FILLIÁ: *La cocina futurista, una comida que evitó un suicidio*. Gedisa, Barcelona, 1985. Pág. 41

<sup>21</sup> Op. cit, pág.119

<sup>22</sup> Op. cit, pág. 121

<sup>23</sup> Op. cit, pág. 122

<sup>24</sup> Op. cit, pág.18

<sup>25</sup> Op. cit, pág.39

<sup>26</sup> Op. cit, pág.40

- Introduce la idea de narratividad a través del alimento: “*la nueva comida futurista permitirá una influencia literaria que invada el comedor, lo que sumado a un ideal servicio rápido, por medio de sucesivos bocados únicos, puede sugerir experiencias tales como un viaje o una aventura amorosa*”<sup>27</sup>

### 3.2.3. FERRÁN ADRIÀ, cocina-emoción

**HAMILTON, Richard y TODOLÍ, Vicente.**  
*Comida para pensar, pensar sobre el comer*, Actar, 2009

#### Abstract

Recoge las conclusiones del paso de Ferrán Adrià por la Documenta 12, pero sobre todo es importante la filosofía de trabajo que se define, entendiendo de forma natural y necesaria esa vinculación entre arte y cocina. Es un manifiesto necesario para comprobar que se ha alcanzado la vanguardia artística en cocina y comprender que hacen falta nuevos caminos de exploración.

#### Tags

cocina, emoción, arte, creatividad, platos, sentimientos, expresión, gastronomía, vanguardia

A raíz de una conversación informal entre Richard Hamilton, Vicente Todolí y Ferran Adrià, surge la idea de recoger el paso del cocinero por la Documenta 12. *Comida para pensar, pensar sobre el comer* trata de descifrar los procesos creativos de este singular proyecto gastronómico-artístico. Además de contar la experiencia en la Documenta, el libro cuestiona los límites de la creatividad, el lenguaje, el arte y sus diferentes medios de expresión. En las páginas de *Comida para pensar, pensar sobre el comer* se reproduce el testimonio de los invitados que diariamente acudieron a la “mesa de Documenta” de *elBulli* durante el curso de la muestra, así como las opiniones de reconocidas personalidades del mundo del arte y de la cocina que intervinieron en dos mesas redondas de alto nivel, en las que se intentaron delimitar o acaso borrar las fronteras entre la cocina y el arte.

Entre otros contenidos, el libro también incluye de forma ordenada y amena la concentración más elevada y seleccionada



Fig 19. *Comida para pensar, pensar sobre el comer*

<sup>27</sup> MARINETTI, F.T. y FILLIÀ: *La cocina futurista, una comida que evitó un suicidio*. Gedisa, Barcelona, 1985. Pág. 50

de textos teóricos relacionados con la “filosofía” de *elBulli* y de su chef. La edición del libro está a cargo de Richard Hamilton y Vicente Todolí, encargados de diseñar el concepto del libro y decidir sus contenidos. El diseño gráfico es de Fernando Gutiérrez y Cristina Giménez es responsable de la coordinación editorial. El libro cuenta con una ilustración de cubierta de Ferran Adrià hecha por Matt Groening.



## REFERENTES CULINARIOS

Como referentes culinarios el proyecto se interesa por aquellos que no sólo centran su interés en el plato y lo que en él ocurre, sino también en el comensal, su entorno y lo que percibe de él a través de sus cinco sentidos. Entre los máximos exponentes de este tipo de cocina se encuentran dos españoles: Ferrán Adrià y el cocinero vasco Juan Mari Arzak. Otros cocineros que se interesan por esta cocina que no sólo se centra en el alimento son Heston Blumenthal o Grant Achatz.

### 3.3.1. FERRÁN ADRIÀ, creatividad en la cocina

Sin duda, el máximo exponente actual de este movimiento es **Ferrán Adrià**. Este cocinero, considerado el mejor cocinero del mundo, “*ha conseguido que la cocina española avance en 30 años lo que la cocina francesa ha conseguido en 300*”<sup>28</sup>, además se han sugerido innovaciones nunca antes vistas que repercuten en el entorno que se comentaba.

A lo largo del menú de degustación de **El Bulli**, restaurante-laboratorio de Adrià con tres Estrellas Michelin<sup>29</sup>, se pueden descubrir una serie de innovaciones nunca antes vistas que insisten en un consumo del alimento a través de los cinco sentidos. Aquí van algunos de estos ejemplos extraídos del menú degustación de Otoño de 2009 de El Bulli<sup>30</sup>:

- Comer con las manos para potenciar la relación del comensal con el alimento a través del tacto y poder percibir texturas y sabores sobre su propia piel. Se sirven los platos sin cubiertos obligando al comensal a usar sus manos hasta el plato número 22, hasta entonces se saborean

<sup>28</sup> Vicente Blasco, moderador de las 2ª Jornadas de Diseño para la Hostelería, celebradas en el Museo de Bellas Artes de Valencia, el 15 de febrero de 2010.

<sup>29</sup> Entre otra diversa simbología, la Guía Michelin, guía turística publicada anualmente por la editora francesa Michelin, asigna de una a tres “estrellas de la buena mesa” a los establecimientos que, en referencia a distintos parámetros fijados por su inspección colegiada, destacan en calidad, creatividad y esmero de sus platos. En cambio, asigna de uno a cinco **cubiertos** en función del confort y el servicio con que se sirven a los clientes cuando se trata de un restaurante, o de una a cinco **casas** por el mismo criterio si se refiere a un hotel. En su consecuencia, pueden existir establecimientos con un gran lujo (cinco *cubiertos*, por ejemplo) que tienen una sola *estrella* o ninguna. O todo lo contrario: sencillas mesas en cuanto a montaje y servicio, pero con una cocina distinguida con varias *estrellas*.

<sup>30</sup> Testimonio de Carlos Maribona, periodista de ABC, tras su experiencia en El Bulli:  
<http://www.abc.es/blogs/gastronomia/stampa.asp?articulo=2542>

delicias como *“una margarita inyectada en una hoja de cactus, un mojito y caipirinha impregnados en el corazón de la caña de azúcar para chupar este hasta extraer todo su jugo, un gin fizz en forma de gran bola de nieve o el cosmopolitan que se hace ante el cliente al estilo de la ceremonia japonesa del té y se sirve templado”*.

- Potenciar el sentido del olfato mediante perfumes o técnicas tan sencillas como *“rallar la trufa blanca delante del cliente en una copa de vino y dejarla allí mientras se come un plato de raviolis de parmesano para que disfrute de lo más importante de esta trufa de Alba que es su aroma, concentrado en esa copa”*.

Lo realmente interesante de Ferrán Adrià es que para él tan importante es el qué -utilizando las mejores materias primas y tratándolas con las técnicas culinarias más avanzadas- como el **cómo**, la relevancia que le otorga no sólo al contenido sino también al **continente**. De ello han surgido muchas críticas que apuntan a El Bulli como un lugar de espectáculo en directo, más que un restaurante. Lo que no hay que olvidar es que la prioridad para Adrià recae en el comensal y en el deleite de su experiencia a través de sus sentidos, poco importan estas críticas si lo que se consigue es la emoción y el placer.

Por otra parte, Adrià ha desarrollado su propia marca de productos tanto para cocina como para la sala, explotando las capacidades estéticas de los mismos. La marca recibe el nombre de **FACES**. FACES, ha creado, junto a un prestigioso equipo de diseñadores liderado por el cocinero, *“una amplia y diversa gama de piezas únicas e innovadoras que responden a los nuevos hábitos y necesidades a la hora de cocinar y comer”*<sup>31</sup>



Fig 20. Ferrán Adrià

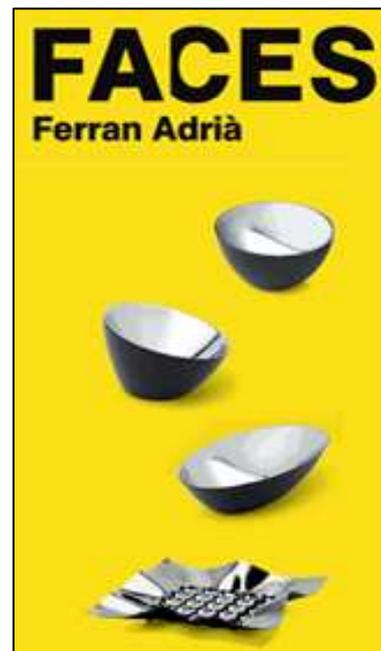


Fig 21. Faces Design



Fig 22. Fundació Alícia

<sup>31</sup> Extraído de la presentación de la marca en [www.facesdesign.com](http://www.facesdesign.com)

Además, Ferrán Adrià preside el consejo asesor de la **Fundació Alícia** junto a otros prestigiosos cocineros como son Carmen Ruscadella, Ramón Freixa y Joan Roca. Alicia es alimentación y ciencia y se preocupa por mantener en la cima la cocina española apostando por una alimentación saludable y una investigación que vincule la cocina con la ciencia<sup>32</sup>. Pero además, esta fundación muestra inquietudes frente a cualquier aspecto de innovación en el entorno, refiriéndose también a una definición apropiada de textos y contextos gastronómicos.

Como no, como referente culinario no se debe olvidar volver a hacer mención de la obra *Comida para pensar, pensar sobre el comer* que recoge los testimonios de *“dos personas que visitaban cada día elBulli, eran personas escogidas al azar, artistas de distintas disciplinas”*<sup>33</sup>. Adrià les pedía que describieran qué sentían al comer y asegura que *“al ver el material, me encontré con algo mágico, con una visión de la cocina que no había conocido hasta entonces, con una visión de la cocina como emoción. Eso me motivó y me dije, -tenemos que mostrar este material, darle forma para que otros puedan verlo-. Pero yo no podía hacer el libro, no sería objetivo. Así que buscamos y encontramos estos compañeros de viaje”*<sup>34</sup>. Sin duda, una pieza indiscutible para cualquier engranaje de cocina-emoción-arte que se desee activar.

### 3.3.2. HESTON BLUMENTHAL, música y emoción en los platos

Otro cocinero de gran prestigio, no sólo por sus tres Estrellas Michelin, es Heston Blumenthal, que regenta el restaurante londinense The Fat Duck. Blumenthal siempre ha mostrado su interés por lo sensorial y perceptivo de la alimentación. Fruto de estas inquietudes presentó *Sound of the sea*<sup>35</sup>, un plato que consta de *“una concha de caracol, dentro del cual se introduce un Ipod que reproduce el sonido del mar, cuando rompen las olas. Los frutos del mar son servidos en una caja de madera, con un tope de vidrio, y ésta es acompañada con arena de Los Roques”*<sup>36</sup>.



Fig 23. Heston Blumenthal

<sup>32</sup> El 22 de marzo de 2010 se presentó en BCNVanguardia -congreso desarrollado en el marco de Alimentaria 2010 en Barcelona- la formación liderada por Ferrán Adrià a través de la Fundación Alicia sobre Cocina y Ciencia, que se va a impartir en la Universidad de Harvard.

<sup>33</sup> Extraído del especial que la revista *Cocina Futuro* le hace a Ferrán Adrià en el nº 100 (diciembre de 2009) Pág. 22

<sup>34</sup> Op. cit, pág. 23

<sup>35</sup> <http://www.youtube.com/user/smsashkenaz#p/u/8/VIQsfhiJOOg> En este canal de youtube se encuentra una grabación de cada uno de los platos del menú de Navidad 2009 de The Fat Duck, incluyendo el plato *Sound of the sea*.

<sup>36</sup> Extraído de la entrevista de Julio César Alcubilla B., de *negociosmercadeo.net*, a Heston Blumenthal. La entrevista completa se adjunta como anexo en Anexo 10.2.



**Fig 24.** Sound of the sea

Blumenthal también se preocupa por la narratividad de cada plato. Se encarga de crear y recrear escenarios para que transcurran experiencias en la mente del comensal. Sin ir más lejos, también de ese menú de Navidad es un plato homenaje al nacimiento del niño Jesús: *“los reyes magos le obsequiaron al niño con oro, incienso y mirra. Esto me llevó a Omán, al Medio Oriente, siguiendo las pistas de los camellos, con la misión de encontrar el incienso e incluirlo en la comida. Tuve que llegar al lugar donde los reyes magos deben haberlo encontrado. Tomamos la savia del árbol de incienso, la cristalizamos, la extrajimos a baja temperatura de forma que podíamos saber a qué sabe. Identificamos tras este procedimiento un leve sabor de zanahoria, claro hay quien dice que es como de otro mundo, un sabor y aroma místico. Decidí crear un té de incienso para incluirlo en mi plato, logrado a través de un procediendo mediante un destilador en el cual colocamos la savia, que posteriormente se convertiría en un extracto de incienso. Ya que tenía esto, tenía que ubicar la mirra, la cual también fue procesada para el plato. Ahora, ¿cómo representar al niño Dios?, pues bien, a través de una oblea. Luego preparé un caldo de camarones y langostinos, junto a otros procedimientos, los convertí en un cubito. ¿El resultado?, un lingote de caldo, cubierto por una laminilla de oro, aderezada por mirra y otras especies, salpicada de vegetales, a la que incorporé una babaroi guarnecida por pequeñas cebollitas. Y para añadir perfume, utilicé el erizo de mar, junto a las obleas de incienso y así surgieron en mi plato los regalos de los reyes...oro, incienso, mirra y nuestro menú de Navidad”<sup>37</sup>.*

### 3.3.3. JUAN MARI ARZAK, recipientes que cambian de color



**Fig 25.** Vajilla de porcelana multisensorial

Uno de los más veteranos hosteleros de la cocina española es Juan Mari Arzak, cocinero vasco procedente de una familia con una tradición culinaria que se remonta a 1897 en San Sebastián. Su trayectoria viene marcada por su capacidad de innovación y su afán por sorprender a los sentidos y a la emoción mientras se come. Es pionero en gastronomía molecular, un método de cocina que mejora y crea nuevas experiencias en la percepción cerebral y sensorial de la comida.

<sup>37</sup> Extraído de la entrevista de Julio César Alcubilla B., de *negociosymercadeo.net*, a Heston Blumenthal. La entrevista completa se adjunta como anexo en Anexo 10.2.

Durante la octava edición de la feria gastronómica Madrid Fusión de 2010, Arzak y Philips Design presentaron una vajilla de porcelana diseñada para reaccionar cuando la comida se coloca sobre ella. Se desarrolla así un concepto multisensorial, que usa la integración de estímulos sensoriales que afectan sutilmente la experiencia del comedor, en la que la luz es el componente más visible; una serie de conceptos pensados no sólo para deslumbrar paladares, sino también para evocar emociones y estimular los sentidos. La serie de porcelana se compone de los siguientes componentes:



**Fig 26.** Eclipse lunar: Piedra Pómez, la única piedra que flota



**Fig 27.** Fama: Tótem y Tabú de Foie



**Fig 28.** Tapa de luz: Tras las huellas del corzo

Philips Design tomó contacto con Arzak para emprender una colaboración creativa, utilizando gastronomía multisensorial, diseño y tecnología para explorar las maneras en las que la experiencia sensorial puede ser mejorada durante una comida.

Clive van Heerden, Director Senior de innovación con LEDs de Philips Design afirma: *“El diseño sensorial toma en cuenta todos los sentidos, así como a los aspectos subliminales e indirectos de nuestra relación con los objetos y entornos. El conocimiento de Arzak sobre la cocina vasca y española y el profundo entendimiento de las necesidades de los clientes le hace el partner perfecto para este proyecto”*.

Juan Mari Arzak: *“La gastronomía molecular se ha desarrollado para pasar de un puñado de exponentes a un fenómeno global. Se ha dirigido hacia la adaptación del equipamiento de laboratorios científicos y la invención de nuevas tecnologías para la cocina, lo cual supone un pequeño paso para explorar la presentación de los platos. La combinación de nuestras creaciones culinarias en porcelana multisensorial añade una dimensión extra a la experiencia de comer”*<sup>38</sup>.

Esta serie multisensorial de platos, que no se comercializarán por ahora, se iluminan cuando la comida o líquidos se colocan sobre ellos, a través de unos hilos de oro, o bien con el peso de los ingredientes. El efecto visual es realmente espectacular.

<sup>38</sup> Fuente: Nota de prensa publicada en [www.design.philips.com](http://www.design.philips.com)

### 3.3.4. GRANT ACHATZ, comer sobre la mesa

Grant Achatz desarrolla su ingenio en la cocina y en la propia sala del restaurante Alinea de Chicago. Entre muchas de sus iniciativas innovadoras en cuanto al devenir gastronómico destaca la supresión de los platos y del mantel en la mesa; es así como los alimentos se depositan directamente sobre la madera.

Esta forma de presentar el plato, tan sólo aparece en una ocasión, en las cuatro horas que dura el festín. Los camareros piden a los comensales su complicidad, que ayuden a desplegar la intervención. Se presentan en sala el chef y un ayudante, que sobre un hule de silicona dibujan un plato común, que los clientes habrán de compartir: piedras de chocolate negro y blanco en nitrógeno líquido, pinceladas de blanco, sirope de arce, gelatina de tabaco, mermelada de frambuesa,... Este cocinar en vivo y en directo sobre el mantel de silicona constituye un nuevo concepto que rompe todos los protocolos y mitos.



Fig 29. Postre sobre la mesa en el Restaurante Alinea (Chicago) #01



Fig 30. Postre sobre la mesa en el Restaurante Alinea (Chicago) #02



Fig 31. Postre sobre la mesa en el Restaurante Alinea (Chicago) #03



## 3.4 REFERENTES ARTÍSTICOS

Resulta muy complicado decir con exactitud dónde se encuentra el origen de las referencias gastronómicas en la expresión artística. Se sabe que ya los antiguos egipcios decoraban las tumbas con pinturas de frutas, vegetales y otros alimentos, que alimentarían al fallecido en el más allá. También en la Antigua Grecia y Roma, donde descubrimos bodegones como "*Cuenca con frutas y vegetales*" (pintura mural en Pompeya, Italia, siglo I d.c.)

Los alimentos fueron protagonistas en las naturalezas muertas de artistas de los Países Bajos como Abraham van Beyeren, Jan Davidsz de Heem o Frans Snyders durante el siglo XVII. La rica tradición de pintura de bodegones en España durante el siglo de oro también ofreció pintores de la

talla de Luis Meléndez, Juan van der Hamen, Francisco de Zurbarán o Juan Sánchez Cotán.



**Fig 32.** "Cuenco con frutas y vegetales" (pintura mural en Pompeya, Italia, siglo I d.c.)



**Fig 33.** Abraham van Beyeren (Abraham van Beijeren): "Bodegón de banquete", c.1660 (Los Ángeles, County Museum of Art)

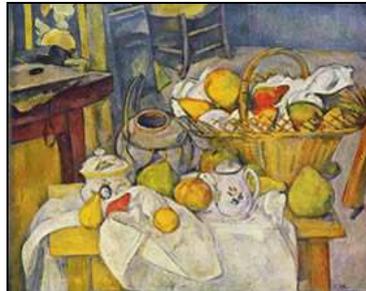


**Fig 34.** Juan Sánchez Cotán: "Bodegón del cardo"

Otras grandes figuras del bodegón fueron Vincent Van Gogh, Paul Cézanne y Pablo Picasso. Actualmente, se siguen realizando composiciones donde el alimento es el protagonista.



**Fig 35.** Vincent van Gogh: "Vaso con girasoles"



**Fig 36.** Paul Cézanne: "Naturaleza muerta con cesta de frutas"



**Fig 37.** Pablo Picasso: bodegón cubista

Otra de las utilidades de este arte alimenticio recayó en el retrato, de la mano de Giuseppe Arcimboldo, quien durante el siglo XVI confeccionó retratos a partir de las formas de frutas, flores, plantas, animales y objetos.



Fig 38. Giuseppe Arcimboldo:  
"Vertumno"



Fig 39. Giuseppe Arcimboldo: "El  
otoño"



Fig 40. Giuseppe Arcimboldo: "El  
verano"

Una mención especial entre los referentes artísticos merece Leonardo Da Vinci, quien fue precursor de la *Nouvelle Cuisine*, revolucionando no sólo las formas sino también los medios.

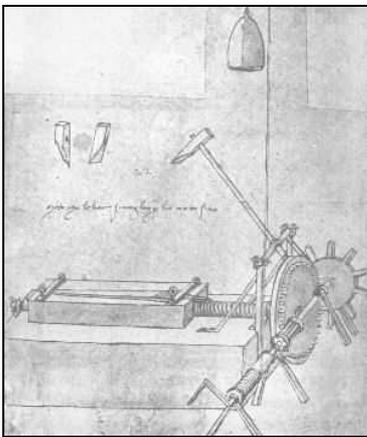


Fig 41. Máquina para cazar ranas de  
Leonardo Da Vinci



Fig 42. Picadora de vacas de Leonardo  
Da Vinci

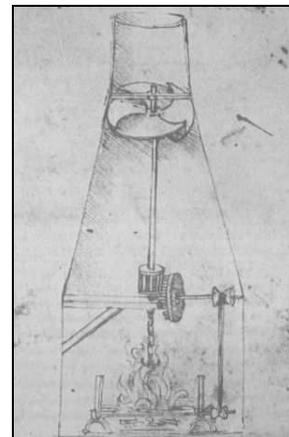


Fig 43. Asador automático de  
Leonardo Da Vinci

No obstante, entre las referencias artísticas nos interesan aquellas en las que su referente es el entorno gastronómico como espacio, como contexto, como situación; ya no tanto el sujeto alimenticio. En esta línea han centrado su atención grandes artistas del siglo XXI; de entre todos se han seleccionado los siguientes: Katharina Fritsch, Rirkrit Tiravanija, Daniel Spoerri y Victor Grippo.

### 3.4.1. KATHARINA FRITSCH, compañía en la mesa

**FRITSCH, Katharina**  
*Company at table* / Alemania, 1988.

**Abstract**

El nombre original de la obra es *Tischgesellschaft*. Esta escultura hecha en madera, poliéster, algodón y pintura fue expuesta por última vez en Zürich, en Kunsthaus Zürich, del 3 junio al 30 de agosto de 2009. La exposición realizaba una retrospectiva de la obra de Fritsch.

**Tags**

individualismo, repetición, cotidianidad, gastronomía, rutina

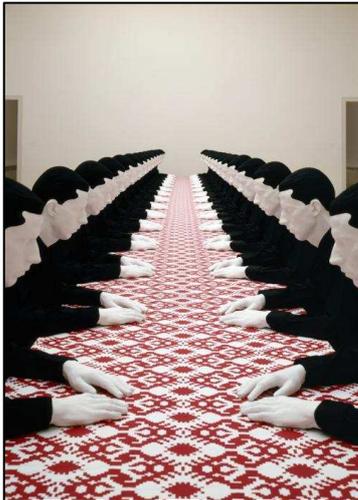


Fig 44. *Company at table*, de Katharina Fritsch

Katharina Fritz ha analizado a lo largo de su obra situaciones cotidianas donde los elementos de esta cotidianidad son abstraídos o tratados en una nueva escala o color para cuestionar la realidad. Las sensaciones que sus obras producen se han comparado con las magdalenas de Proust, destilan un aroma familiar y conocido para todos, basados en la mitología, la literatura o las tradiciones. Una continúa reflexión sobre lo que percibimos, la apariencia, la individualidad y la originalidad que se convierten en nuevos símbolos de objetos de siempre. Sus obras transmiten sencillez y buen hacer acercándose a veces al minimalismo, pero sobre todo se aproximan a la reflexión sobre nuestro mundo desde un punto de vista alejado, presentado con apariencia extraña.

En *Company at table* (1988), 32 figuras humanas a tamaño real e idénticas entre ellas aparecen sentadas alrededor de una mesa. No muestran un carácter comunicativo, cada uno sumergido en la rigidez de su rostro, su individualidad de pensamiento, juntos en el mismo espacio, pero separados. Esta obra define el espacio de la cotidianidad, como por el ejemplo, el espacio gastronómico, como un lugar donde confluyen diferentes experiencias no compartidas. Se muestra una rigidez de imagen que denota la no-harmonía entre los componentes, ni siquiera de los sujetos pensantes.

Justamente, en **alacarta** lo que se pretende, dentro de la individualidad de cada uno, es encauzar la experiencia de los comensales por un mismo camino, que al final obtenga como resultado una convivencia de experiencias similares, la experiencia que el cocinero y el artista han determinado.

### 3.4.2. RIRKRIT TIRAVANIJA, arte utilitario

**TIRAVANIJA, Rirkrit**  
*Untitled 1990 (Pad Thai)* / Nueva York, 1990.

**Abstract**

Este fue el primero de los habituales *happenings* que Rirkrit Tiravanija ha realizado tomando como herramienta el alimento. Tiravanija prepara con sus propias manos multitudinarios banquetes para que los asistentes degusten los platos, proponiendo un acercamiento desde una realidad elitista implícita en lo artístico hacia el acontecimiento público y generalizador propio de una cena.

**Tags**

interactividad, cotidianeidad, funcionalidad, estética relacional, concepto, colectividad



Fig 45. *Untitled 1990 (Pad Thai)*, de Rirkrit Tiravanija

Tiravanija ha realizado exposiciones en Nueva York, San Francisco, Chicago, París, Alemania, Suecia, España, Austria, Italia, Alemania, Inglaterra o Canadá, lugares todos en los que persigue con sus instalaciones, explorar el valor del espacio y las posibilidades de la interactividad de la obra con el espectador. En este sentido, el objetivo fundamental de Tiravanija es experimentar con las indefinibles fronteras del arte, a partir del propio contexto del arte y del contexto dentro del cual se desarrolla nuestra

vida. Tiravanija relaciona ambas ideas bajo un ámbito institucionalizado que él pretende en todo momento deslegitimar, como hace con los *happenings* en los que cocina en directo dentro del espacio expositivo.

Al desdibujar este creador nuestras maneras de percibir el arte, gracias a la introducción de nuevas vías de acercamiento, totalmente naturales y espontáneas, pretende producir en el espectador la concientización del valor narrativo que puede tener la correlación entre el tiempo, los sucesos, las palabras y los objetos.

Y es precisamente este el mismo objetivo que **alacarta** emprende, el de hacer de la gastronomía y más concretamente, el espacio gastronómico un arte utilitario, donde la percepción de lo narrativa varía al ser consumida esta creación artística en otro ámbito diferente al de la exposición. En este caso el orden se invierte, no es el valor creativo y conceptual de lo utilitario lo que se enfrasca en un museo o espacio expositivo, sino que es lo artístico lo que se traslada a un restaurante, infundando ese valor utilitario al arte.

### 3.4.3. DANIEL SPOERRI, Eat-Art

**SPOERRI, Daniel**  
*Eat Art / 1960-2002.*

**Abstract**

Este artista suizo destaca por crear lo que se ha conocido como “cuadros-trampa”. Muchos de estos cuadros se realizan bajo la temática de la restauración, creando escuela con su Eat-Art. Además, es propietario de un restaurante en Düsseldorf.

**Tags**

interactividad, cotidianeidad, colectividad, arte, comer, cuadro-trampa



Fig 46. Cuadro-trampa de Daniel Spoerri

Spoerri crea una Eat-Art Gallery en la cual invita a los asistentes, entre ellos numerosos artistas, a degustar obras comestibles (personajes de mazapán de Richard Lindner, azúcar candí de César,...) Con los restos de estos banquetes, confecciona los “cuadros-trampa”, que son resultado de fijar sobre la mesa las migas, las sobras, los cubiertos,... de los comensales, para después ser expuesta sobre la pared como un cuadro. Estas composiciones son, pues, fruto de un trabajo común entre el artista y los comensales.

Todo esto con una finalidad evocadora, en la que cada elemento del “cuadro-trampa” se relaciona con un recuerdo o una vivencia comunitaria.

El vínculo de estos banquetes con la experiencia propuesta por el proyecto es muy próximo, ya que existe una predisposición de elementos propuestos por el artista (cocinero/artista) con los que el comensal interactúa de forma falsamente libre. Aunque la espontaneidad refuerza la obra de Spoerri, en **alacarta** esta degustación está guiada por una narratividad a priori fortuita. En cualquier caso, en ambos casos, el resultado es lo determinante: una convivencia de experiencias que unifican la experiencia gastronómica y que ponen en común diferentes mentes pensantes y gustativas a través de un mismo camino artístico.

### 3.4.4. VICTOR GRIPPO, real/virtual

#### GRIPPO, Victor

*Analogía IV* / Nueva York, 1972.

#### Abstract

Considerado precursor del arte conceptual en Argentina, Víctor Grippo expresa a través de una extensa producción, formada principalmente por objetos e instalaciones, la idea de transformación que para él caracterizaba la vida cotidiana, en el trabajo y en la comida principalmente. Su obra abre un espacio para el despliegue de su peculiar visión de alquimista impregnado de ciencia.

#### Tags

concepto, metáfora, virtual, real, analogía, alimento



Fig 47. *Analogía IV* de Victor Grippo

Probablemente sus obras no entren dentro del campo de lo “estético”, sino que se anclan en el territorio de lo conceptual, forzando al espectador a buscar en su conciencia y a pensar y reflexionar acerca de las metáforas contenidas en sus trabajos.

Es a través de algo tan natural como una patata, como ha conseguido elaborar una metáfora sobre la esencia del hombre latinoamericano en paralelo con la revolución que este tubérculo supuso en las arraigadas costumbres alimenticias del viejo continente, trabajo que comenzó con

*Analogía I* (1971) En esta obra que ya es un clásico en su producción, la energía que poseen los tubérculos es capaz de hacer funcionar distintos dispositivos electrónicos, dio inicio a una línea de trabajo articulada por un discurso que tiene a las patatas como protagonistas. Con ellas puede establecer desde analogías con las piedras que le permiten tratar uno de los temas centrales de la alquimia como en *Batería de papas*, hasta explorar la relación entre arte y naturaleza, como sucede en *Analogía IV*, donde al situar una patata sobre distintos materiales, contraponiendo el plástico con el cristal y la loza, Grippo reflexiona sobre la dicotomía entre lo natural y lo artificial.

Esa relación entre lo real y lo virtual lo vincula a **alacarta**, donde el plato y la narratividad que representa vienen representados de forma virtual por el audiovisual de la mesa.



### REFERENTES CINEMATográfICOS

El cine se ha interesado por la gastronomía y sobre todo, por la estética de lo gastronómico en numerosas ocasiones, sin embargo es esencialmente en los 60 cuando empieza a despuntar una estética y tematización artística de lo comestible. Hay una gran tradición cómica que bromea con las cosas del comer, con la buena mesa y el gremio de la restauración (*La cuisine au beurre* de Giller Grangier-1963; *Le grand restaurant* de Jacques Besnard-1966; *La soupe aux choux* de Jean Girault-1981; entre otras), y muchos otros filmes en los que la gastronomía es una excusa para el desarrollo de la historia de ficción (*Tomates verdes fritos* de John Avnet-1991; *La edad de la inocencia* de Martin Scorsese-1993; *Jamón, Jamón* de Bigas Luna-1992 o *Chocolat* de Lasse Hallström-2001)

No es de forma más tardía, tras los nuevos bodegones del pop-art y el nuevo realismo (las reproducciones monumentales de Claes Oldenburg, los botes de sopa de Warhol,...); las frugales acciones de Fluxus; el arte comestible de Spoerri y de los *traiteurs-coloristes* Antoni Miralda y Dorothe Selz, que aparece un cine interesado por el hedonismo de lo gastronómico, donde tiene cabida la dimensión social de la alimentación. En 1973, *La grande bouffe* de Marco Ferreri es pionera. Tras este filme aparecen obras de culto por cineastas y por gourmands como *Bad taste* de Peter Jackson-1987; *Delicatessen* de Jean-Pierre Jeunet / Marc Caro-1991; *Como agua para chocolate* de Alfonso Arau-1993; *Au Petit Marguery* de Laurent Benegui Lee-1993; *Big Nighth* de Stanley Tucci / Campbell Scott-1996 o *Tortilla Soup* de Maria Ripoll-2001.



**Figs 46.** *Bad taste* de Peter Jackson-1987



**Figs 49.** *Delicatessen* de Jean-Pierre Jeunet / Marc Caro-1991



**Figs 50.** *Como agua para chocolate* de Alfonso Arau-1993



**Figs 51.** *Au Petit Marguery* de Laurent Benegui Lee-1993



**Figs 52.** *Big Nighth* de Stanley Tucci / Campbell Scott-1996



**Figs 53.** *Tortilla Soup* de Maria Ripoll-2001

No obstante, pasamos a destacar las películas que hemos considerado más cercanas a nuestro centro de investigación; son las siguientes: Tampopo de Juzo Itami, *El festín de Babette* de Gabriel Axel, *Comer, beber, amar* de Ang Lee, *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* de Peter Greenaway, y por supuesto *La grande bouffe* de Marco Ferreri.

### 3.5.1. LA GRANDE BOUFFE, hedonismo gastronómico

**FERRERI, Marco**

*La grande bouffe* (*La gran comilona*) Francia / Italia, 1973.

Abstract

Cuatro viejos amigos, un piloto, un hombre de negocios, un abogado y un maitre, abandonan sus ocupaciones reuniéndose en una vieja mansión con un único fin, el de entregarse a los placeres gastronómicos de los manjares, espléndidos platos que el maître prepara. Así, la película se convierte en una orgía de sexo y comida, que termina con un suicidio colectivo fruto del hedonismo en exceso.

Tags

banquete, hedonismo, suicidio, placer, gastronomía, sexo

Una palabra clave de esta película es el hedonismo, esta doctrina predica la búsqueda del placer y la supresión del dolor como objetivo o razón de ser de la vida. Los seres humanos deberíamos dedicarnos exclusivamente a vivir en su eterna búsqueda. Y eso es lo que deciden los protagonistas de *La grande bouffe*, morir entregados a uno de los placeres de la vida: la alimentación.

En relación con **alacarta**, esta entrega al placer de los sentidos y la emoción es lo que se solicita al comensal cuando se enfrenta a la experiencia gastronómica, ya no como un cúmulo de sensaciones nutritivas, sino cognitivas que apelan al subconsciente. Hablamos del placer de la gastronomía, no de la alimentación. El comer en exceso de estos personajes no se hace con la intención de cubrir una necesidad de primer orden, sino que ese exceso introduce el concepto de placer en el discurso, de hedonismo. Es lo que se pretende en el comensal, que olvide cualquier intención nutritiva en el proceso y se entregue al placer de la experiencia gastronómica (ya no alimentaria) y artística.

Para extraer este concepto, se ha desarrollado un análisis fílmico que deriva en una conclusión de que no se trata de un filme sobre la gastronomía sino sobre la sociedad de consumo, sobre la crisis existencial, sobre el naturalismo humano, sobre la falta de fe. En **alacarta**, comer no es comer, sino vivir una experiencia gastronómica completa.



Fig 54. Fotograma #01

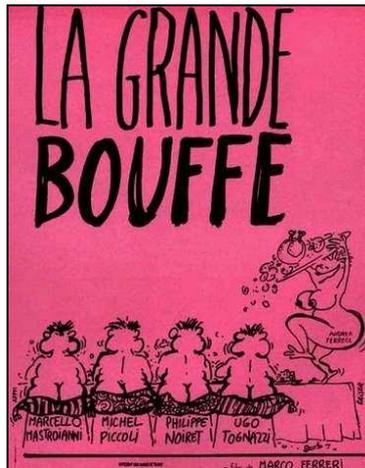


Fig 55. Cartel



Fig 56. Fotograma #02

### 3.5.2. TAMPOPO, simbolismo gastronómico

**ITAMI, Juzo**  
*Tampopo*. Japón, 1986.

#### Abstract

Inteligente farsa que entrelaza gastronomía y erotismo en un mosaico humano con pretensiones entre la sociología y el simbolismo. La ascensión social de la joven propietaria de un restaurante ayudada por una variopinta fauna humana que lo frecuenta, constituyen la mínima pero sutil trama en que se apoya un film rico en sugerencias y significaciones, en el que se desarrolla una impecable reflexión sobre la vida y el sentido de la existencia.

#### Tags

erotismo, noodles, metáfora, sentimientos, emoción, placer

*Tampopo* es una recreación de las pasiones del hombre a través de la satisfacción del hambre. Que nos lleva sin demora a la idea del placer, que inevitablemente termina confundándose con aquel otro sumo placer, que es el sexo. *Tampopo* es como un relato con extensas notas a pie de página. Su historia central, un autodenominado “noddle western”, es interrumpido por escenas que recrean ceremonias del gozo gastronómico.

Las escenas que van sucediendo paralelas a la trama principal redondean estupendamente la sazón de esta película. Son pasajes que van del costumbrismo al erotismo. La sociedad japonesa retratada desde sus refinamientos en el comer. Tenemos así un ceremonial almuerzo de negocios, que termina en estafa; la solemnidad de quienes ordenan en un restaurante de lujo; una absurda clase de etiqueta donde señoritas niponas aprenden a comer spaguettis con occidentales tenedores; incluso una mujer que muere

inmediatamente después de servir la cena familiar. El marido afligido ordena a sus hijos: “Seguid comiendo. ¡Es la última comida que hizo mamá!. Coman mientras esté caliente”.

Mayor exquisitez aún ofrecen los encuentros carnavales de un joven gánster con su amante. En estas escenas, el apetito sexual y el alimenticio comparten recetas. El cuerpo, sobretodo femenino, resulta ser el acompañante propicio de frutas, salsas y hasta mariscos. En una insólita escena, una yema de huevo es trasladada intacta entre las bocas de los amantes, para reventar finalmente dentro de ella, en elocuente metáfora.



Fig 57. Fotograma #01

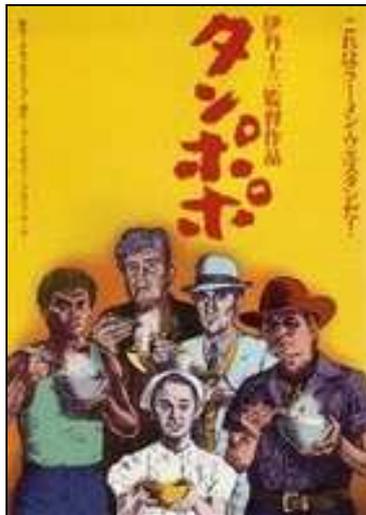


Fig 58. Cartel



Fig 59. Fotograma #02

### 3.5.3. EL FESTÍN DE BABETTE, pecado gastronómico

**GABRIEL, Axel**  
*El festín de Babette*. Dinamarca, 1987.

**Abstract**

Babette sirve una succulenta cena a los lugareños de una pequeña y marcadamente religiosa aldea luterana de Noruega. Aunque los personajes pretenden mostrarse ajenos a cualquier placer gastronómico, la cocinera consigue seducir los paladares de tan arraigados aldeanos. Premiada en Cannes, ganó el Oscar en 1988 al mejor film en lengua no inglesa y se ha convertido ya en un clásico.

**Tags**

placer, hedonismo, religión, erotismo, emoción, gratitud, pecado

Gabriel Axel, que también es el autor del guión, toma como base el relato homónimo de Isak Dinesen (Karen Von Blixen, más conocida por su novela *Memorias de África*), para ofrecer esta película sabia y medida, desamueblada de artificio, sin alardes ni encuadres que distraigan, donde Axel escudriña con su objetivo las almas de los protagonistas.

La acción se sitúa hacia 1885 en Berlevaag, una remota aldea de Noruega, donde todo parece de color gris. Allí viven dos hermanas - Filippa y Martine- hijas de un pastor luterano y "lejos ambas de la primera juventud". Desde el fallecimiento de su padre se dedican a perpetuar el mensaje de éste y a ayudar a los demás habitantes de Berlevaag, pero su rígida educación puritana les hace vivir a la defensiva, procurando no contaminarse de un mundo hostil que las puede separar de Dios. Catorce años antes acogieron en su casa a Babette, una cocinera francesa huída de un París convulso. Con ayuda de la voz en *off* y de unos sobrios y eficaces *flash backs*, conoceremos las historias de estas tres mujeres.

El clímax de la película lo constituye la succulenta cena que prepara Babette, y que ella misma insiste en costear, para celebrar el centenario del pastor. A la reunión acudirán los lugareños -cuyas relaciones se han agriado con el paso de los años- y un maduro general al que acompaña su anciana tía. Fieles a su creencia, los primeros han prometido blindar su paladar para no disfrutar del lujo de unos manjares que se les antojan pecaminosos. Y entonces los colores resucitan, y se produce el milagro de la liberación de sus almas y de sus cuerpos, incapaces de comprender hasta entonces que ni la belleza ni el gozo de las cosas buenas son obstáculos para llegar a Dios y darse a los demás.



Fig 60. Fotograma #01



Fig 61. Cartel



Fig 62. Fotograma #02

### 3.4.5. EL COCINERO, EL LADRÓN, SU MUJER Y SU AMANTE, pasión gastronómica

**GREENAWAY, Peter**

*El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante.* Reino Unido, 1989.

**Abstract**

*El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* es una película británica de 1989, escrita y dirigida por Peter Greenaway protagonizada por Michael Gambon, Helen Mirren, Richard Bohringer y Alan Howard. Es una película de humor negro, tanto por sus representaciones de canibalismo y desnudos frontales como por su abundante y con frecuencia impresionante cinematografía y formalismo.

**Tags**

placer, hedonismo, venganza, pasión, canibalismo,

Albert Spica (Michael Gambon) es un delincuente que tiene un restaurante de clase alta: "La Holandesa", dirigido por un chef francés (Richard Bohringer), en el que se reúne habitualmente con sus cómplices y otros maleantes. Spica goza abusando de su poder, maltratando al personal (con excepción del chef), a sus matones y a veces a los propios clientes. También se deleita humillando a su esposa (Helen Mirren). Esta comienza una relación secreta con un cliente habitual del restaurante (Alan Howard), que es un hombre absolutamente distinto a Spica: calmado, refinado, culto, subrepticamente muestra su interés por la mujer del bandido. Ambos se convierten en amantes en la propia cocina del lugar, con la complicidad del chef y los suyos. Spica finalmente descubre la infidelidad de su esposa y toma una terrible venganza contra la pareja. La esposa, sin embargo, prepara a su vez su propia revancha, que ejecutará con la ayuda del chef, en una escena final que es a la vez terrible y de gran belleza formal.



Fig 63. Fotograma #01



Fig 64. Cartel



Fig 65. Fotograma #02

### 3.5.5. COMER, BEBER, AMAR, cambio gastronómico

**LEE, Ang**

*Comer, beber, amar.* Taiwán, 1994.

**Abstract**

*Comer, beber, amar* es un película dirigida por Ang Lee y con Sihung Lung, Yu-wen Wang, Chien-lien Wu y Kuei-mei Yang como protagonistas. Muchos de los actores ya habían participado en la película anterior de Ang Lee, *El banquete de bodas*. El título en Inglés *Eat Drink Man Woman* traducido literalmente como *comer, beber, hombre, mujer*, alude a la naturaleza esencial del ser humano que se nutre y realiza por medio de la comida, la bebida, y el amor, en un contexto marcado por la ritualidad que se hereda durante muchas generaciones. La película de 2001 *Tortilla Soup* es una versión de esta obra.

**Tags**

cultura, gastronomía, sociedad, familia, placer

Ang Lee hace en este filme un excelente y conmovedor retrato de la vida del maestro cocinero Chu (Si Hung Lung), semiretirado y viudo, y su familia, compuesta por tres hijas, que viven en el moderno Taipéi en Taiwán, y que están en un punto de quiebre debido a sus diferencias personales y la ominosa presencia de la modernidad, que ha comenzado a socavar las raíces de la familia taiwanesa tradicional.

La presencia episódica de la Gastronomía China Tradicional, de la cual Chu es tanto maestro como heredero de cientos de años de conocimientos en esta disciplina, actúa como el perfecto trasfondo para los personajes, y es una metáfora de una forma de vida que desaparece rápidamente, amenazada por la comida rápida y los cambios en los valores familiares. Lee evita sin embargo caer en la tentación de hacer una obra más bien empalagosa, con escenas dulcoradas para mostrar los conflictos, y le otorga a la narración un tono de comedia que permite aliviar la carga dramática, centrando la actuación en gestos sutiles y acertados diálogos que refuerzan la agilidad de la historia.

La premisa básica de la película es que el cambio, que afecta a todos los personajes durante el transcurso de la trama, no sólo es inevitable sino también necesario. No obstante, los antiguos valores deben aún ser apreciados y pasados a las siguientes generaciones, ya que constituyen los cimientos que dan sentido y significado a un tipo de vida que asimila la felicidad con ítemes desechables y el éxito económico. Para la mayor parte de la familia, el cambio consiste en encontrar el amor o recuperar la fe que se ha perdido en él, y el proceso se lleva a cabo ya sea por mero azar, como el caso de la hermana menor, ya sea por atreverse a expresar nuevamente sentimientos, como ocurre con la mayor de las hermanas, o redescubriendo y asimilando los

conocimientos heredados por el padre, como es el caso de la hija que ha dedicado su vida a buscar el éxito profesional, involucrándose en una relación utilitaria y sin mayor incentivo que el sexo. Las formas de la comida China tradicional, y sus implicaciones rituales, como medio de reunir a las personas en torno a una actividad esencial para la vida, son las que permiten la necesaria reconciliación entre Chu y su familia, y al obrar de esta manera, la tradición puede a su vez reconciliarse con la modernidad.



Fig 66. Fotograma #01



Fig 67. Cartel



Fig 68. Fotograma #02



# Proyecto aplicado



## COMPONENTES DEL PROYECTO

En el corpus práctico se ha desarrollado el prototipo final en sus diversos componentes simples, analizando cada uno de estos elementos en su relación con el usuario desde diferentes puntos de vista. Para ello, se ha tomado como referencia uno de los platos del menú degustación del Restaurante Vertical.<sup>39</sup>

### 4.1.2. COMPONENTE GASTRONÓMICO

---

Como decimos, se toma como referencia uno de los platos que componen el menú degustación del Restaurante Vertical<sup>40</sup>. Para ubicar el plato dentro de su contexto y comprender su ubicación discursiva, se introduce a continuación el menú completo con sus correspondientes ilustraciones y breve descripción de sus platos.

El valor conceptual de este menú recae en el siguiente concepto:

# viaje

El equipo de cocineros que han diseñado este menú degustación muestra un recorrido geográfico que permite que el comensal viaje por diferentes continentes sin moverse de la silla. Estos saltos geográficos no son casuales, sino que este recorrido viene definido de una forma lógica y coherente.

A continuación, presentamos todos los componentes de este menú en su orden cronológico:

---

<sup>39</sup>Restaurante de alta cocina ubicado en Valencia y galardonado con una Estrella Michelin (Restaurante Vertical, C/ Luis García Berlanga, 19- 46023 Valencia) Este restaurante ha sido seleccionado por la relación directa que me une a su equipo de trabajo (véase 1.4. MOTIVACIONES)

## 1) SNACK

Para empezar, en la línea de la dieta mediterránea, el menú no empieza sin un aperitivo previo. La dieta mediterránea se define por tres elementos esenciales: vid, olivo y trigo<sup>41</sup>, pero no sólo eso, se tiene en cuenta que la dieta mediterránea la conforman otros elementos no gastronómicos: el aperitivo, las largas comidas, la sobremesa, la siesta, fruto de una sociedad, un clima, una cultura. Empezar por un snack, denota ya la línea que se va a seguir. En base a esta experiencia extra-gastronómica, se define una predisposición clara en el comensal: ambiente distendido e informal, de dedicación al placer de comer y del disfrute de una mesa propicia a la conversación y el debate.



Fig 69. Tejas de semillas

## 2) APERITIVOS

Y después del snack, que haría referencia a las aceitunas o papas que acompañan una bebida en un menú de cocina de taberna o tasca, llegan las tapas, que en alta cocina entran dentro de lo que se denomina aperitivo. Se sigue, pues, en la línea de lo mediterráneo, en esa dieta de período vacacional o de fin de semana, que permite, como se decía anteriormente, una dedicación a la alimentación. El buen comer no sólo se define por lo que hay en la mesa, sino por todo lo que la envuelve. La alta cocina es un acto gastronómico y no nutricional y requiere de esa dedicación, como ocurre con la dieta mediterránea (no sólo por la cultura del snack y la tapa, sino también por los guisos prolongados)

Los aperitivos del menú degustación del Restaurante Vertical focalizan esta dieta mediterránea en España presentando tres platos que aluden a tres grandes zonas peninsulares:

<sup>41</sup> BLACKBURN, H.: *Estudio de los siete países*. Escuela de Salud Pública, Universidad de Minnesota, EEUU, 1999.

- **Costa del Levante:** Pan con tomate y jamón
- **Costa atlántica / Norte peninsular:** Coca de caballa marinada en vinagreta de soja
- **Castilla / Interior castizo:** Esferificación de queso manchego con pan soufflado

Estas tapas vienen definidas por una tradición culinaria española, no obstante este perfil culinario se muestra reinventando la tradición. Encontramos innovación tecnológica (véase la esferificación de queso manchego), pero también creatividad (véase cómo se ha invertido el orden en la creación del aperitivo del pan con tomate y jamón, insertando el pan dentro del jamón y el jamón encima del tomate) Es curioso cómo se introduce esa innovación tecnológica en el más rural de los tres aperitivos: el queso manchego, el interior de España, no obstante para los aperitivos que recuerdan al mar y al turismo se ha relegado la reinvención, el ingenio, ya que esa parte de bullicio y evolución ya la presentan por sí mismo con los espacios que denotan.

Siendo tres los aperitivos es de gran relevancia, mencionar el criterio del orden con el que se ofrecen a la experiencia gastronómica. Obviamente, existe un criterio y el orden no es casual: primero reinvención y creatividad dentro de la tradición y después la innovación tecnológica dentro de la tradición más absoluta. Este tercer aperitivo es el preámbulo, la conjunción coordinante, de lo que van a ser los entrantes.



Fig 70. Pan con tomate y jamón



Fig 71. Coca de caballa marinada en vinagreta de soja



Fig 72. Esferificación de queso manchego con pan soufflado

### 3) ENTRANTES FRÍOS

En los entrantes lo que va a primar es la innovación tecnológica. Se reinventan platos tradicionales ya no de España o la dieta mediterránea, sino que comienza el viaje ya no sólo por la innovación sino por una novedad geográfica:

- **Francia:** Milhojas de foie con pera caramelizada
- **Japón:** Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre.
- **Italia:** Carpaccio de buey con helado de parmesano
- **España:** Coca de presa ibérica

Este viaje gastronómico nos hace recorrer geográficamente las cuatro regiones de mayor renombre y con mayor influencia en la gastronomía actual. Respecto al orden seguido en este caso, recae en la importancia de estas gastronomías en el tiempo: históricamente, el origen de la alta cocina, de lo gastronómico, se encuentra en Francia; y así pasando por Japón, Italia hasta que actualmente es la española la gastronomía protagonista a todos los niveles.



**Fig 73.** Milhojas de foie con pera caramelizada



**Fig 74.** Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre



**Fig 75.** Carpaccio de buey con helado de parmesano



**Fig 76.** Coca de presa ibérica

#### 4) ENTRANTE CALIENTE

Y como ocurriera con los aperitivos, el último de los entrantes es la innovación tecnológica absoluta. Si en los aperitivos, la esferificación suponía una de las técnicas más recientes (inventada, por cierto, por Ferrán Adrià), con este entrante caliente se introduce una nueva técnica culinaria: la cocina al vacío.



**Fig 77.** Huevo a baja temperatura con consomé ibérico, trinxat y trufa de invierno

## 5) PESCADO

Se introduce un plato principal de pescado.



**Fig 78.** Lomo de bacalao con guiso en sus propios callos

## 6) CARNE

Se introduce un plato principal de carne. Al hablar con el jefe de cocina del Restaurante Vertical, Jorge de Andrés, nos destaca la precisión técnica en el cocinado de estos platos principales. En concreto, para cocinar este taco de buey se ha determinado que la temperatura ideal a la que debe cocinarse es de 47°. Esta temperatura debe ser alcanzada por todo el taco, desde el corazón hasta el exterior, de forma uniforme. Es por ello, por lo que se hace necesaria una técnica culinaria que permita esta distribución uniforme de la temperatura, esta técnica es la cocción al vacío en un horno convección vapor.



**Fig 79.** Taco de buey, praliné de trompeta, salsifis y jugo ahumado

## 7) POSTRE

El viaje gastronómico no tiene límites y nos puede hacer sentir cosas y culturas diferentes sin movernos de una silla. Tras el viaje gastronómico, por diversos países y culturas, y temporal, desde la tradición a la innovación tecnológica, regresamos a un plato que nos geolocaliza de nuevo a la ubicación del restaurante: la Comunidad Valenciana. El postre se denomina Cítricos y supone un homenaje a la huerta, los campos de naranjos, el sol, el mar, el sabor ácido, etc. tan propios de esta tierra. Los colores del postre también son colores ácidos y cálidos.

Por su parte, también representa innovación tecnológica, mostrando por ejemplo una espuma de mandarina.



**Fig 80.** Cítricos

## 8) PETITS FOURS

Y el origen del origen es la cocina francesa, de ahí los petits fours tradicionales de la cocina francesa.

De entre todos estos platos, se selecciona uno, para desarrollar el análisis del corpus práctico:



**Fig 81.** Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre

Desde un punto de vista gastronómico, mucho hay que decir del aporte estético y conceptual de este plato a la experiencia gastronómica.

#### 4.1.2. COMPONENTES ARTÍSTICOS

---

Seleccionado el plato que va a protagonizar los experimentos preliminares y conociendo su ubicación en el menú, los componentes artísticos del prototipo final son los que van a determinar el número de experimentos a realizar. Dos son los experimentos, así pues, dos son estos componentes artísticos:

- Vídeo
- Sonido
- Iluminación



#### 4.2 COMPONENTE I: la imagen-vídeo

##### a) BASE CONCEPTUAL

---

El discurso cinematográfico es imagen en movimiento y la esencia de su existencia recae en la narratividad y viceversa. La imagen fija (fotografía, pintura, una escultura) también expresa, cuenta una historia, pero su estatismo limita el discurso narrativo, limita la historia previa, la historia contada o el final abierto. Se nutre de la esteticidad. La imagen en movimiento es esta esteticidad acompañada de una narratividad inherente.

##### b) DESCRIPCIÓN

---

Como venimos argumentando a lo largo de este proyecto, un plato es un lugar de exposición estética, además de un soporte para el alimento. Mediante el Experimento I se pretende aportar esa narratividad ausente en el plato dado su estatismo. Si en fotografía, en pintura o en escultura es complicado contar una historia, en un plato esta complejidad aumenta, cuando todavía existen dudas hasta sobre si un plato puede ser considerado arte o no. Sin duda, un alimento permite revivir experiencias y como no, contar historias. La imagen en movimiento a la que viene adherida esta narratividad es lo que se pretende aportar haciendo desaparecer el plato, para apoyar el alimento sobre una mesa donde la historia viene reforzada por una imagen en movimiento emitida por una mesa interactiva.

### c) REFERENTES ESPECÍFICOS

Muchas son las mesas que se han desarrollado para gastronomía, pero sin ninguna finalidad narrativa, tan sólo como refuerzo estético de la experiencia, ni siquiera del plato, ya que no se adaptan a él, a su contenido o a la historia o experiencia que emanan.

A continuación mostramos ejemplos de algunas de estas mesas:



Fig 82. Mesa interactiva #01

#### Barras interactivas de LTi industries

<http://www.youtube.com/user/fxnews>

<http://www.ltinews.com/>

LTi industries es una empresa multinacional especializada en creatividad y diseño mediante sistemas electrónicos y multimedia. Ha desarrollado estas barras donde la interactividad es la gran protagonista en esta vinculación entre las consumiciones y el consumidor.



Fig 83. Mesa interactiva #02

#### Mesa multimedia particular

<http://www.youtube.com/watch?v=C7aUaMiqoIE>

Se trata de una simple mesa de IKEA en la que su comprador ha colocado 81 LEDs, todos gestionados por un controlador Arduino. La función de este controlador integrado en la mesa es puramente estética.



Fig 84. Mesa interactiva #03

#### Mesa informativa en Alimentaria 2010

<http://www.youtube.com/watch?v=QHylu1hndmM>

Esta mesa interactiva fue desarrollada con fines informativos. Estaba colocada en el pabellón Innoval 2010 en la Feria de Alimentación y Bebidas Alimentaria, de Barcelona y en ella podías seleccionar el vídeo o la información de la marca que deseabas ver.



Fig 85. Mesa interactiva #04

#### Mesas multifunción de Customized Designs

<http://www.youtube.com/watch?v=WjOfCmvEvjc&feature=fvw>

<http://www.customizeddesigns.net/buildyourown.php>

Esta empresa estadounidense ofrece una personalización de las mesas para profesionales hosteleros, tanto con una funcionalidad interactiva,

publicitaria, meramente estética o informativa, o todos ellas a la vez. Los distintos modelos y funciones aparecen especificados en la web de esta empresa.

Destacamos tres cualidades esenciales en este tipo de intervención:

- El valor añadido a la experiencia gastronómica desde un punto de vista estético, como lo puede ser un vaso, jarrón o silla de diseño.
- La interactividad, como dispositivo que reacciona según los movimientos del usuario, sin ninguna otra complejidad conceptual. Esta interactividad tan sólo se da en algunos de los referentes mostrados.
- La mesa como espacio informativo y/o publicitario, donde se incluye texto de forma explícita, no de forma conceptual.

#### **d) DESARROLLO DEL VIDEO**

---

Para desarrollar este experimento se ha desarrollado un video sin sonido que acompaña un plato. Tres son las cualidades explotadas con esta imagen en movimiento:

- La esteticidad: refuerzo estético del plato, como lo hace un vaso, un jarrón o una silla de diseño.

Y sobre todo, dos valores exclusivos de esta imagen en movimiento:

- La interactividad con el usuario con una intención narrativa, en tanto, que es esta imagen la que denota el proceso gastronómico, indicando los pasos de degustación de este plato. Así, no sólo se cubre esta necesidad de refuerzo narrativo en la gastronomía, sino que se suplanta de forma sutil, la explicación necesaria del camarero al servir cada plato. En alta cocina, se dice que los platos son *cantados*<sup>42</sup> al ser servidos en la mesa; esta presentación en muchos casos es acompañada de unas instrucciones para tratar el plato. Con este experimento, se pretende que sea la mesa la que dictamine estas instrucciones, de forma sutil, apelando al subconsciente del comensal. De este modo, el disfrute correcto del plato es fruto de una fluidez de la gastronomía con el arte proyectual, y no es producto de cumplir órdenes. Se le atribuye al comensal una libertad manipulada.

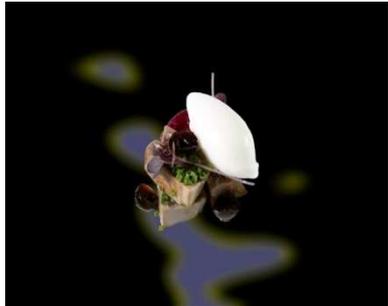
---

<sup>42</sup> *Cantar los platos*: citar el título del mismo, además de una explicación o sugerencia del chef a la hora de degustarlo, así como el origen de sus ingredientes o proveedores, si así lo requiriese.

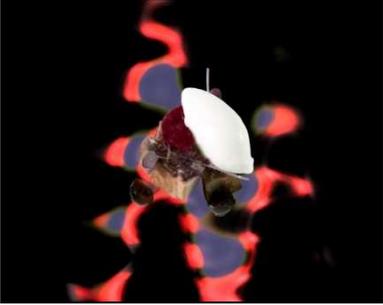
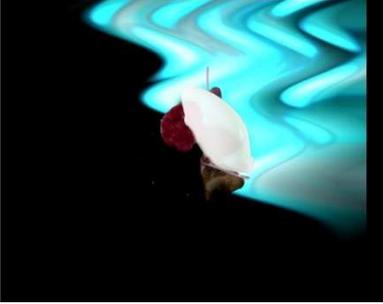
- La narratividad, ya que este orden descrito en el tiempo y en el espacio denota esta descripción narrativa del plato y de la experiencia que conlleva.

Estas vinculaciones estéticas, interactivas y narrativas entre el plato y el vídeo se realizan mediante una asociación básica de colores, elemento que repercute decisivamente en el subconsciente, siendo un juego de asociaciones elemental en el desarrollo cognitivo del ser humano.

Siendo el plato seleccionado el *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre*, el orden narrativo del vídeo y por tanto, del plato es el siguiente:

	~ PLATO	~ VÍDEO
<p>Atún impregnado en vainilla +cebollino</p>	<p>El componente fundamental del plato es el atún, con lo que hay que empezar con el mismo. La técnica culinaria japonesa del tataki<sup>43</sup> permite presentar este plato con los filetes de atún apilados, mostrando en orden de capas cuál es por el que hay que empezar.</p> <p>El atún, acompañado de cebollino, denota la idea de mar, pero impregnado en vainilla, ofrece ese sabor dulce que abre camino a la siguiente etapa del plato.</p>	 <p>Fig 86. Atún impregnado en vainilla</p>  <p>Fig 87. Atún impregnado en vainilla + cebollino</p>

<sup>43</sup> Según Wikipedia, el **Tataki** (Japones: "apilado" o "distribuido en piezas"), denominado también *tosa-mi*, se trata de una forma de preparar el pescado (o la carne) en la cocina japonesa. La carne o el pescado convenientemente fileteados se rocían brevemente en una llama o sartén, las piezas se han marinado ligeramente en vinagre y jengibre (jengibre molido); en este caso en concreto, además, se ha impregnado de vainilla.

<p>Atún impregnado en vainilla + cerezas</p>	<p>Y esa etapa es el dulce: por proximidad, los siguientes componentes en ser degustados son las amarenas, que son una especie de cereza italiana confitada con alcohol. Esta mezcla entre el dulce y el alcohol denota intensidad de contrastes en el plato.</p>	 <p>Fig 88. Atún impregnado en vainilla + cerezas</p>
<p>Sorbete de jengibre</p>	<p>Para frenar esa intensidad y dar paso a la siguiente etapa, se introduce un sorbete de jengibre. El jengibre se cultiva en países orientales, sobre todo, en China y la India, por lo que se vuelve a viajar a Oriente abandonando de nuevo Europa. El jengibre neutraliza sabores para empezar de nuevo a degustar.</p>	 <p>Fig 89. Sorbete de jengibre</p>
<p>Atún impregnado en vainilla + puré de remolacha</p>	<p>Y ahora el atún, componente marino del plato, se degusta con la expresión de la tierra en gastronomía: la remolacha, en formato puré, por lo que su aproximación a la textura arenosa aún es más cercana.</p> <p>El color tan peculiar de la remolacha la asocia pictóricamente a la cereza, con lo que es el color el que determina estas dos fases de degustación del atún, separados por el blanco jengibre.</p>	 <p>Fig 90. Atún impregnado en vainilla + puré de remolacha</p>

	Coronando el Tataki, un brote o germinado de remolacha.	
--	---	--

En el prototipo, este vídeo forma parte de las piezas programadas en la pantalla de la mesa interactiva. Se reproduciría con su respectivo sonido de acompañamiento, tratándose de una pieza audiovisual.



## COMPONENTE II: la composición sonora

### a) BASE CONCEPTUAL

En el discurso gastronómico se ha centrado la concentración sensorial del comensal en la vista y el gusto, y casi podríamos decir que ha perdido o ha atrofiado el resto de sus sentidos. A través de este experimento se trata de resaltar los efectos sonoros que de la experiencia gastronómica se generan y que comparten intencionalidad en el consumo placentero con el resto de los sentidos.

Los efectos sonoros de la alimentación generan unos ritmos a los que poca relevancia se le otorgan y que sin embargo, representan un porcentaje elevado del placer nutritivo a la hora de degustarlos. Un ejemplo claro es el *crujiente*: el efecto de escuchar la comida al romperse en la boca produce tal satisfacción que no pocos expertos en comunicación están proyectando spots publicitarios basados en este efecto (patatas chips, snacks, galletas, etc.) De hecho se asegura que “*si a un par de láminas de chocolate le ponemos entre medias una galleta craquer (los ya famosos Kit Kat y otros similares), aunque ésta no aporte ningún sabor, la sensación crujiente hará de este producto un éxito de ventas*”<sup>44</sup>.

No sólo con fines placenteros se define este sonido gastronómico, también denota una buena o mala cocción del alimento: “*el «¡plaff!» de un arroz hecho argamasa nos lleva inconscientemente a esas películas de penurias carcelarias o a los documentales de hambrunas africanas*” o bien, “*el crepitar de unas angulas al pil-pil, nos indica que el cocinero ha tenido buena mano para saber hacerlas llegar a la mesa en el momento justo, sin que se hayan recocido en el calor del barro y con toda la virulencia del aceite humeante*”<sup>45</sup>.

<sup>44</sup> Pepe Iglesias, autor de la Enciclopedia de Gastronomía ([www.encyclopediade gastronomia.es](http://www.encyclopediade gastronomia.es))

<sup>45</sup> Op. cit.

## b) DESCRIPCIÓN

Disfrutar plenamente de un banquete implica poner en él los cinco sentidos, hasta el oído, porque hay sonidos que, sin ser conscientes de ellos, ya producen en el receptor una determinada predisposición al placer, o al rechazo.

Ya que el artista no va a interferir en la producción del plato (esta es cuestión del cocinero) y además de una intención estética, se deposita en este refuerzo artístico un objetivo informativo y de aporte narrativo, el refuerzo sonoro tratará de marcar el ritmo del consumo. De este modo, el comensal cumplirá los tiempos establecidos mediante el guión preestablecido en el experimento anterior en el que se trataba la imagen en movimiento.

## c) REFERENTES ESPECÍFICOS

Así pues, esta melodía se producirá a partir de una descripción sinestésica del alimento. La información narrativa para la degustación del plato vendrá marcada por una serie de ritmos que se definirán en base a las siguientes tablas que asocian sonidos y colores:

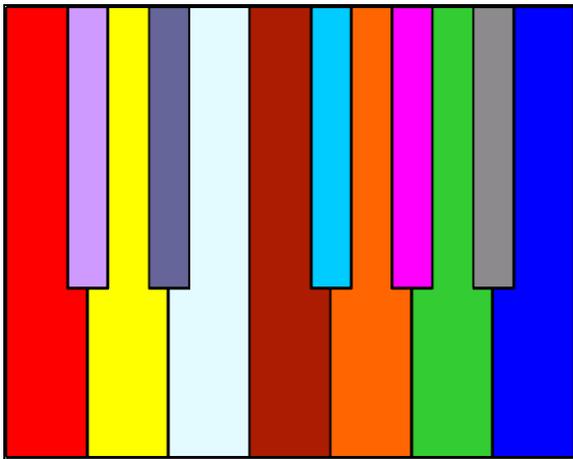


Fig 91. Asociación de Scriabin entre notas y colores

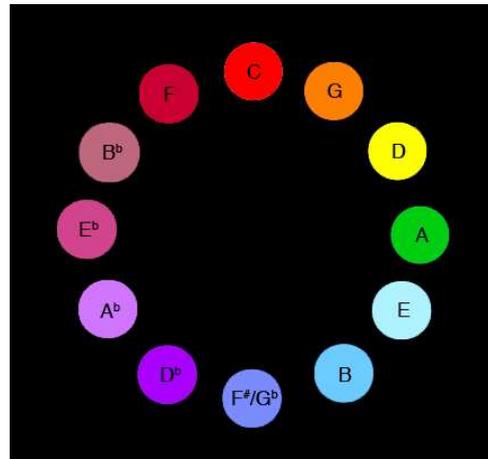


Fig 92. Círculo de quintas cambiando gradualmente de color

El compositor ruso Alexander Scriabin asoció tonalidades con colores determinados. Su sistema de colores, a diferencia de la mayoría de las experiencias sinestésicas, se ordena según el círculo de quintas, basado en el sistema que Sir Isaac Newton describe en su libro *Opticks*. Nótese que Scriabin, según sus estudios teóricos, no reconocía diferencias entre una tonalidad mayor y otra menor con el mismo nombre (por ejemplo: Do Mayor y Do Menor). Muchos de los trabajos de Scriabin en esta materia están influenciados por doctrinas teosóficas. Mozart registró percibir el tono "Fa" (F) en color amarillo.

Por su parte, Sergei Rachmaninoff en su autobiografía *Recolecciones* incluyó una conversación que había tenido con Scriabin y Rimsky-Korsakov (quien también poseía la condición) acerca de la habilidad sinestésica de Scriabin. Rachmaninoff se sorprendió al darse cuenta que la asociación entre notas y colores era la misma en ambos. Aunque escéptico, luego logró darse cuenta de que Scriabin asociaba un Mi bemol con púrpura, mientras que Rimsky-Korsakov con azul. Sin embargo Rimsky-Korsakov replicó que un pasaje de la ópera de Rachmaninoff "El miserable Caballero" sustentaba su asociación; la escena en la que el viejo barón abre un baúl con un tesoro lleno de oro y joyas brillando estaba escrita en Re, es decir en amarillo oro. Scriabin escribió a Rachmaninoff diciéndole "*su intuición ha seguido inconscientemente las leyes que su razón ha negado*".

#### **d) DESARROLLO DE LA COMPOSICIÓN SONORA**

En base a la escala de colores y sonidos anteriormente citada, se compone la melodía que acompañará al plato seleccionado. El tiempo de consumo de este plato se define en 8 minutos. A nivel técnico, esta melodía se reproducirá a través de un hilo musical particular adherido al vídeo, es decir, en el audiovisual resultante que se muestra en el prototipo experimental.

La melodía se reproduce de una forma sutil, con lo que no interferiría en la conversación de los comensales o bien en la experiencia del resto de comensales de la sala.

La sutileza de este efecto sonoro conlleva una intensidad sonora correspondiente a la intensidad del murmullo de las hojas, que traducido en dB haría referencia a un sonido de 20dB.<sup>46</sup>

FUENTES DE SONIDO	DB
Umbral de audición	0
Susurro, respiración normal, pisadas suaves	10
Rumor de las hojas en el campo al aire libre	20
Murmullo, oleaje suave en la costa	30
Biblioteca, habitación en silencio	40
Tráfico ligero, conversación normal	50
Oficina grande en horario de trabajo	60
Conversación en voz muy alta, gritería, tráfico intenso de ciudad	70
Timbre, camión pesado moviéndose	80
Aspiradora funcionando, maquinaria de una fábrica trabajando	90
Banda de música rock	100
Claxon de un coche, explosión de petardos o	110

<sup>46</sup> Según la tabla de la [Noise Pollution Clearinghouse](#), donde se definen sonidos comunes con su intensidad en dB.

cohetes empleados en pirotecnia	
<b>Umbral del dolor</b>	<b>120</b>
Martillo neumático (de aire)	130
Avión de reacción durante el despegue	150
Motor de un cohete espacial durante el despegue	180

Fig 93. Intensidad de los sonidos en DB

La melodía ha sido compuesta al teclado de un Casio WK 500 de 8 octavas, de la mano del músico Emiliano Esteban<sup>47</sup>. El plato seleccionado para este experimento ha sido el mismo que en el Experimento I, el *Tataki de atún impregnado en vainilla con puré de remolacha y sorbete de jengibre*. Se ha realizado el análisis musical del plato a través de sus ingredientes empleando la tabla de Scriabin que citábamos anteriormente. A cada ingrediente se le ha asignado un color y se ha definido la narratividad del plato mediante esta asociación de colores, como hiciéramos en el Experimento I. Así pues, en cada fase de la degustación del plato es uno de estos ingredientes, es decir, uno de estos colores, es decir, una de estas notas musicales, el protagonista. Acompañando a esta nota musical se harán sonar las notas musicales secundarias, es decir, los alimentos que están todavía en el plato pero que no son protagonistas de esta fase. Conforme vaya avanzando la degustación del plato, estos ingredientes van siendo ingeridos y por tanto, desapareciendo del plato, así pues, la melodía cada vez se compone de menos notas musicales.



Fig 94. Teclado CASIO WK500

Las notas musicales protagonistas son tocadas en varias octavas diferentes, las notas secundarias se limitan a ser tocadas en la octava de Do Mayor. De este modo, le damos más variedad tonal a las notas protagonistas y en definitiva, mayor presencia.

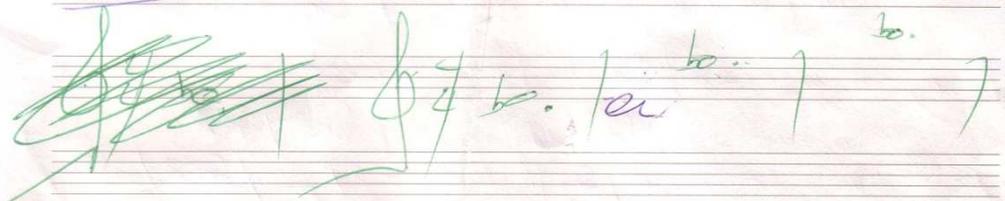
En el teclado utilizado podemos elegir entre varios tonos. Tras una escucha conjunta de diferentes tonalidades posibles se selecciona el 150.

Definidas estas premisas, la melodía sería formalmente como a continuación describimos, según las anotaciones que el compositor realiza:

<sup>47</sup>**Trayectoria musical:** 12 años en el Conservatorio; Preparatorio hasta 5º de Solfeo en el Conservatorio Superior de Música de Valencia; 1º, 2º y 3º de Armonía | **Instrumentos:** Preparatorio: 1º, 2º y 3º de Trompeta; Preparatorio: 1º y 2º de Piano; Preparatorio: 1º de Percusión | **Más información:** Grado Medio de Solfeo en una escuela privada; Experiencia profesional en la agrupación musical La Amistad (Quart de Poblet); Afición por la música electrónica ; Formándose en teclado Casio WK-500

① mi b / do / la / mi mayor / mi b / la / mi b / la + re / la + mi / la / fa  
 ② ~~mi b + re~~ / mi b + re / ~~fa~~ / do / fa / mi b + re / la / mi b + re / ~~fa~~ / mi / mi b + re

MADRID



TODOS INGREDIENTES

45' ~~mi b~~ — MI / DO / FA / MI MAYOR / RE NATURAL / LA NATURAL BEMOL

1 min 30" ATUN — MI BEMOL / DO / FA / MI MAYOR / RE NATURAL / LA NATURAL

30" ATUN + CEBOLINO — MI BEMOL / DO / FA / MI MAYOR / RE NATURAL / LA NATURAL

2 min ATUN + CENEA — MI BEMOL / DO / FA / MI MAYOR / RE NATURAL (1'50")

2 min JESI BAE — MI BEMOL / FA / MI MAYOR / RE NATURAL

1 min ATUN + PURE — MI BEMOL / FA / ~~MI MAYOR~~ / RE NATURAL

45" ATUN — MI BEMOL / RE NATURAL





PLUS PAPEL

99



	~ PLATO	~ VÍDEO
<p>Atún impregnado en vainilla</p> <p>+cebollino</p>	<p>El componente fundamental del plato es el atún, con lo que hay que empezar con el mismo. La técnica culinaria japonesa del tataki permite presentar este plato con los filetes de atún apilados, mostrando en orden de capas cuál es por el que hay que empezar.</p> <p>El atún, acompañado de cebollino, denota la idea de mar, pero impregnado en vainilla, ofrece ese sabor dulce que abre camino a la siguiente etapa del plato.</p>	<p><b><u>ATÚN IMPREGNADO EN VAINILLA</u></b></p> <p>Protagonistas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azul = Mi Bemol</li> <li>- Amarillo = Re Natural</li> </ul> <p>Secundarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rojo = Do</li> <li>- Granate = Fa</li> <li>- Azul claro = Mi Mayor</li> <li>- Verde = La Natural</li> </ul> <p><b><u>ATÚN IMPREGNADO EN VAINILLA + CEBOLLINO</u></b></p> <p>Protagonistas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azul = Mi Bemol</li> <li>- Amarillo = Re Natural</li> <li>- Verde = La Natural</li> </ul> <p>Secundarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rojo = Do</li> <li>- Granate = Fa</li> <li>- Azul claro = Mi Mayor</li> </ul>
<p>Atún impregnado en vainilla + cerezas</p>	<p>Y esa etapa es el dulce: por proximidad, los siguientes componentes en ser degustados son las amareñas, que son una especie de cereza italiana confitada con alcohol. Esta mezcla entre el dulce y el alcohol denota intensidad de contrastes en el plato.</p>	<p><b><u>ATÚN IMPREGNADO EN VAINILLA + CEREZAS</u></b></p> <p>Protagonistas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azul = Mi Bemol</li> <li>- Amarillo = Re Natural</li> <li>- Rojo = Do</li> </ul> <p>Secundarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Granate = Fa</li> <li>- Azul claro = Mi Mayor</li> </ul>
<p>Sorbete de jengibre</p>	<p>Para frenar esa intensidad y dar paso a la siguiente etapa, se introduce un sorbete de jengibre. El jengibre se cultiva en países orientales, sobre todo, en China y la India,</p>	<p><b><u>SORBETE DE JENGIBRE</u></b></p> <p>Protagonistas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azul claro = Mi Mayor</li> </ul> <p>Secundarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azul = Mi Bemol</li> <li>- Amarillo = Re Natural</li> </ul>

	<p>por lo que se vuelve a viajar a Oriente abandonando de nuevo Europa. El jengibre neutraliza sabores para empezar de nuevo a degustar.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rojo = Do</li><li>- Granate = Fa</li></ul>
<p>Atún impregnado en vainilla + puré de remolacha</p>	<p>Y ahora el atún, componente marino del plato, se degusta con la expresión de la tierra en gastronomía: la remolacha, en formato puré, por lo que su aproximación a la textura arenosa aún es más cercana.</p> <p>El color tan peculiar de la remolacha la asocia pictóricamente a la cereza, con lo que es el color el que determina estas dos fases de degustación del atún, separados por el blanco jengibre. Coronando el Tataki, un brote o germinado de remolacha.</p>	<p><b><u>ATÚN IMPREGNADO EN VAINILLA + PURÉ DE REMOLACHA</u></b></p> <p>Protagonistas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Azul = Mi Bemol</li><li>- Amarillo = Re Natural</li><li>- Granate = Fa</li></ul> <p><b><u>ATÚN IMPREGNADO EN VAINILLA</u></b></p> <p>Protagonistas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Azul = Mi Bemol</li><li>- Amarillo = Re Natural</li><li>- Rojo = Do</li></ul> <p>Secundarios:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Granate = Fa</li><li>- Azul claro = Mi Mayor</li></ul>



## COMPONENTE III: la iluminación

### a) BASE CONCEPTUAL

---

El último componente es la iluminación. Como el vídeo, como el sonido, la iluminación ofrece una esfera cambiante según vamos avanzando en la degustación del plato. Este elemento interfiere en el análisis estético del plato a través de la vista, modificando el ambiente según el plato al que nos enfrentamos o más precisamente, la etapa del plato en sí. Sin duda, es un elemento estético que refuerza las sensaciones y que influye inconscientemente en la experiencia, pero en este caso, con una intencionalidad evidente: una finalidad placentera y adaptada a los demás componentes.

### b) DESCRIPCIÓN

---

Con la iluminación se refuerza el carácter dramático de la narración del plato y sus complementos audiovisuales. La figura del actor, que corresponde al comensal, se ve sumergida de lleno sin escapatoria mediante la iluminación. Ahora, aunque aparte la mirada de la mesa, se encuentra igualmente sumergido en la narración que la misma conlleva. Grave error es el de considerar todos los platos bajo el mismo diseño lumínico. La iluminación preestablecida y permanente, limita las posibilidades comunicativas de este factor tan relevante a la hora de crear ambientes y predisposiciones diferentes en el comensal.

### c) REFERENTES PARTICULARES

---



Fig 52. Televisor Philips Aurea

#### Iluminación sensacional

[www.tv.philips.com](http://www.tv.philips.com)

Estos televisores expanden la percepción visual más allá de los límites de la pantalla, a través de la luz. Según lo que se emita en la pantalla, se definen los colores del marco del televisor, así que como de una luz envolvente tras la pantalla. Se refuerza la idea de arte expandido más allá de los límites habituales de percepción. Esta pantalla es fruto de la apuesta de Philips Design por el desarrollo de un diseño tecnológico enfatizando la experiencia sensorial. Los televisores Philips Aurea son la evolución de Philips Ambilight, que sólo ofrecía la iluminación detrás del televisor.



Fig 53. Restaurante Sanno, Valencia

### Intensidad y color de la luz cambiante

[www.sanno.es](http://www.sanno.es)

Este es uno de los restaurantes que ha apostado por introducir la iluminación como uno de los factores de decoración de su local, tanto en cuanto a la intensidad como en el color de la misma. Su única intención es estética, pero esta variación lumínica le da un toque vanguardista a la sala, ofreciendo diferentes ambientes aleatorios.

Fig 54. Restaurante Dans le noir,  
Londres

### Gastronomía a ciegas

[www.dansle noir.com](http://www.dansle noir.com)

La iluminación es de vital importancia en el acto gastronómico. Para evidenciar esto, un restaurante londinense –ahora también contamos con este restaurante en París, Bruselas y Barcelona- ofrece su servicio totalmente a oscuras. Aunque la finalidad principal de esta iniciativa es ofrecer la experiencia de un invidente en los restaurantes –de hecho, el equipo en sala está formado por invidentes- y mostrar las complejidades de esta experiencia; se remarca este referente como a través de la iluminación –la no iluminación, en este caso- se potencian otros sentidos. Muchos son los comensales que tras la experiencias en *Dans le noir*, confiesan haber centrado su atención en el alimento en sí, potenciando el gusto y el tacto, ya que en muchas ocasiones han tenido que prescindir de los cubiertos<sup>48</sup>.

## d) DESARROLLO DE LA EXPERIENCIA LUMÍNICA

Para desarrollar el experimento se ha asociado la intensidad y los colores de la luz a la luz desprendida por la propia pantalla. Se crea, así, una atmósfera adecuada en todo momento a las intensidades y colores determinadas por la imagen-vídeo de la pantalla.

La iluminación, más que marcar la narración, se define como un elemento estético que acompaña a la misma y que la define, pero que viene determinada por lo elementos anteriormente analizados.

<sup>48</sup> Artículo publicado en El Mundo, tras la experiencia de una de las periodistas en *Dans le noir* de Londres (<http://www.terra.com.co/gastronomia/articulo/html/gst4392-restaurant-para-comer-a-oscuras.htm>)



## PROYECTO alacarta

### 4.5.1. BASE CONCEPTUAL

---

El espacio gastronómico de la alta cocina es un lugar idóneo para explotar la expresión artística. Los cocineros hacen su labor mediante los platos que sirven en la mesa. Varios son los sentidos del comensal que se ven involucrados en esta experiencia puramente gastronómica: el gusto y el olfato obviamente, pero cada vez más la vista, el oído y el tacto. Sabiendo que la percepción a través de estos tres últimos sentidos puede ser reforzada a través del arte, artistas y diseñadores debemos centrar la atención en este campo, para, con una labor, conjunta entre el equipo culinario y artístico conseguir lo que tanto tiempo llevan buscando los cocineros de vanguardia: la gastronomía a través de los cinco sentidos. El objetivo se centra en el comensal y en su disfrute holístico de la experiencia gastronómica.

Además, esta capacidad de comunicación a través de los cinco sentidos se ve reforzada por otra capacidad que la expresión artística reforzaría en el plato: la narratividad gastronómica. Y es que nada en cocina es casual, está todo atado y bien atado, sugiriendo un discurso gastronómico a través de los ingredientes que derivan en un discurso narrativo propiamente dicho. Pero para alcanzar a entender tal objetivo hay que entender que el plato tiene un tiempo y espacio concreto en su degustación. Para ello, la expresión artística se hace necesaria para marcar esta explicación, así evitamos la explicación en palabras del personal de sala, permitiendo que sea el propio comensal quien vaya marcando estos tiempos y recorridos en el palto influenciado por el refuerzo audiovisual.

### 4.5.2. DESCRIPCIÓN

---

Si la herramienta del cocinero es el alimento y el espacio expositivo es el plato, para un artista gastronómico, su lugar de acción es el resto del espacio y las herramientas: el vídeo y el sonido. El soporte principal es una mesa, en la que se inserta una pantalla de leds que emite el audiovisual que acompaña la experiencia gastronómica. En el punto 5.4. se explica uno a uno los componentes de este dispositivo.

Para este proyecto hemos elegido una mesa para dos, pero ésta es una experiencia pensada para tantos comensales como sea necesario, según la cantidad de mesas que reúnan las cualidades necesarias para desarrollar el experimento. Así pues, la experiencia puede darse en uno, dos o un número indefinido de comensales al mismo tiempo, en la misma mesa o en diversas mesas al mismo tiempo.

### 4.5.3. REFERENTES ESPECÍFICOS

El formato audiovisual en el espacio gastronómico ha sido ampliamente investigado, tanto por artistas como por empresarios hosteleros. Y acotando estas investigaciones a la aplicación audiovisual insertada en la mesa, descubrimos los siguientes referentes:

#### a) MONA HATOUM, proyecciones sobre la mesa

**HATOUM, Mona**  
*Deep Throat* / Nueva York, 1996.

**Abstract** Mona Hatoum crea en 1996 *Deep Throat*, una mesa totalmente neutra en la que se realiza una proyección sobre el plato de una endoscopia que muestra interior del aparto digestivo de la propia artista. El plato marca el límite de la proyección, de igual forma que delimita el espacio de exposición para el alimento.

**Tags** colectividad, repulsión, emoción, proyección, plato, mesa



Fig 95. *Deep Throat*, de Mona Hatoum

Conceptualmente, esta intervención nos muestra el lado desagradable de lo cotidiano. Todas las propuestas de Hatoum giran en torno a temas que abarcan desde un cierto malestar oculto en los rituales del cuerpo y sus funciones, de la vida cotidiana, hasta un interés en las cuestiones de la identidad.

No obstante, de *Deep Throat* resaltaremos sobre todo el formato escogido para desarrollar la instalación: una proyección sobre un plato en un entorno gastronómico neutro. El movimiento del audiovisual sobre la mesa neutra asimila esta intervención a **alacarta**, en la que se emplea no el sistema de la proyección, sino que es la propia mesa la que emite la imagen. Hatoum muestra la mesa al espectador, y este no debe interactuar con la imagen, con lo que la proyección es un medio que se puede utilizar en este caso.

También encontramos una conexión en la conceptualización de lo que contiene el plato. Como esta proyección se inscribe dentro de los límites marcados por el plato se entiende como algo gastronómico, algo que se puede

ingerir. Ese juego de relaciones también se emplea en **alacarta**, entre el alimento y la representación del alimento en la mesa.

## b) TAKAHIKO SHIINA, iDish

**SHIINA, Takahiko**  
*iDish / Japón, 2010.*

**Abstract** Un blogger japonés llamado Shiina ha utilizado su iPad como plato donde colocar los alimentos. A este dispositivo lo ha denominado iDish.

**Tags** iPad, plato, imagen, exposición, gastronomía, tecnología

Lo mejor es comprobar mediante las ilustraciones cómo este blogger japonés consigue que los alimentos interactúen con el soporte o plato, que en este caso se refiere al iPad. Por el momento, las aplicaciones mostradas en su blog hacen que los alimentos se apoyen sobre imágenes fijas, mostrando bandejas y platos japoneses en formato virtual. En **alacarta**, este soporte digital se emplea justamente para potenciar el movimiento y la esfera cambiante en el entorno gastronómico. No obstante, este iDish resulta un referente muy próximo a nuestro dispositivo, ya que la intencionalidad y la explotación tecnológica es similar.

Las imágenes que a continuación se muestran han sido extraídas del post con fecha del 15 de julio de 2010 (<http://d.hatena.ne.jp/shiinaneko/20100715/1279252548>) del blog de Shiina:



**Figs 96.** iPad, alimentos y búsqueda *on line* de la imagen



Figs 97. Imagen, sushi y degustación



Figs 98. Variedad de imágenes sobre el mismo alimento



Figs 99. Incluso con curry



Figs 100. Arroz

**c) ARITZ VILLODAS, carta interactiva sobre la mesa**

**VILLODAS, Aritz**  
*On appétit / España, 2010.*

**Abstract**

Artiz Villodas es un investigador del la Unidad Infotech de TECNALIA, que centra el foco de su I+D en aquellas tecnologías TICs que constituyen la base necesaria para avanzar hacia el desarrollo de Productos y Servicios de alto valor añadido para los sectores Logístico e Industrial y Turismo. Es así, como dan con el dispositivo denominado *On appétit*.

**Tags**

carta, menú, interactividad, mesa, comensal, gastronomía, tecnología



Fig 101. *On appétit*, de Aritz Villodas

El proyecto *On Appétit* es un menú virtual de restaurantes basados en visión artificial. Este sistema muestra todos los platos disponibles, ver la comida dentro de su plato, y permite interactuar fácilmente a la hora de elegir el menú. El sistema ha sido diseñado por Aritz Villodas, investigador de la Unidad de INFOTECH Tecnalia. Este

grupo se centra en la Investigación, Desarrollo y Aplicación de Tecnologías de Información y Comunicación (TIC), con una amplia experiencia en procesamiento de imágenes e interacción avanzada.

*On Appétit* consiste en un proyector y una cámara web sencilla, ambos conectados al mismo equipo, donde se ejecuta la aplicación. El prototipo podría ser mejorado, lo que permite mostrar los menús de varios clientes al mismo tiempo, utilizando el mismo equipo. Además, el diseño de la interfaz de usuario es totalmente configurable.

En este enlace se encuentra el vídeo promocional de dicho proyecto:  
[http://www.youtube.com/watch?v=4R6AfnE-1g8&feature=player\\_embedded](http://www.youtube.com/watch?v=4R6AfnE-1g8&feature=player_embedded)

#### d) RESTAURANTE INAMO, mesa interactiva y personalizada

<b>RESTAURANTE INAMO</b> Londres.	
<b>Abstract</b>	Vemos una carta virtual ya insertada en el contexto de un restaurante.
<b>Tags</b>	carta, menú, interactividad, mesa, comensal, gastronomía, tecnología



Fig 102. Carta virtual del Restaurante Inamo, Londres

Se trata de unas mesas sobre las que se proyecta cualquier imagen deseada, y que se combina con teclados digitales integrados en las propias mesas, que permiten interactuar con el sistema de pedidos sin necesidad de camareros.

La mesa presenta la imagen de un mantel, pero en cuanto despliegas el panel de mandos, aparecen las distintas opciones de interacción que ofrece: ver la carta, con fotografías ampliadas de los platos, para cursar directamente nuestro pedido,... u observar a través de la cámara web lo que ocurre en la cocina,... También permite navegar para obtener información local o incluso solicitar un taxi. Incluso ofrecen juegos rápidos para divertirte mientras se esperan los platos.

Esta idea ha sido desarrollada por Blacksheep, empresa de diseño, que logra reunir a la perfección tecnología y gastronomía.

#### e) ANTONI MIRALDA, referente gastronómico

<b>MIRALDA, Antoni</b> Texas TV Dinner / Houston, 1977.	
<b>Abstract</b>	Antoni Miralda es un gran referente entre los artistas gastronómicos. Ha realizado gran cantidad de exposiciones en torno al concepto político social del alimento, la gastronomía y su entorno.
<b>Tags</b>	exposición, alimento, gastronomía, interactividad, espacio, arte

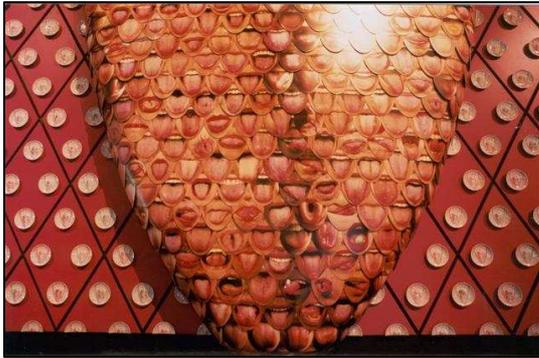


Fig 103. Repaso fotográfico por la obra de Antoni Miralda

Antoni Miralda, máximo exponente del *Eat-Art* (arte de la comida), ha desarrollado numerosos proyectos artísticos sobre el alimento y su análisis contextual. En las ilustraciones se destacan algunas de sus obras más célebres.

Como referente para **alacarta** nos interesa *Breadline*, un proyecto-exposición que se celebró en Houston en 1977. La muestra consistió en un muro de 60 m, realizado con panes de colores, y una mesa-altar, titulada *Texas TV Dinner*. Esta obra era una videoinstalación que componía un retrato social y cultural de la ciudad de Houston, a través de la preparación y degustación de especialidades de diferentes restaurantes locales. Fue presentada en una mesa-altar con siete bandejas-pantalla y siete copas-auricular.

La larga trayectoria de Miralda a través de los años le permite incorporar grandes innovaciones tecnológicas en estos banquetes que prepara en sus exposiciones, donde sonido, vídeo e iluminación son grandes protagonistas junto con los alimentos. Además, Miralda también juega con la asociación de colores y alimentos en sus exposiciones.

Por otro lado, Antoni Miralda, junto con Montse Guillem, funda un restaurante en Manhattan denominado El Internacional, que cuenta con un videomenú. También con Montse Guillem, compartiendo inquietudes sobre las cualidades sociales,

culturales y antropológicas del alimento, funda el Food Culture Museum, bautizado como Centro Internacional de la Cultura de la Comida. Este centro se ha convertido en una referencia internacional en el campo de los alimentos y la nutrición, no sólo en los aspectos productivos y gastronómicos, sino también a través de una lectura antropológica. Miralda pretende mostrar la comida y la

acción de alimentarse como "un hecho cultural humanista, tan contemporáneo como ancestral". El nuevo museo realiza una actividad permanente y acoge exposiciones, actividades pedagógicas, debates sobre alimentación, supervivencia y sus vínculos con el arte, la ciencia, la gastronomía y el pensamiento.

#### f) DILLER Y SCOFIDIO, simulación gastronómica en la mesa

##### DILLER y SCOFIDIO *Indigestion / 1995.*

###### Abstract

Diller y Scofidio analizan los estereotipos en el entorno privado a través de una pantalla que simula una mesa, en la que se emiten las imágenes de diferentes situaciones familiares en torno a la mesa. El entorno gastronómico se utiliza como representación del contexto de lo privado.

###### Tags

mesa, pantalla, comida, intimidad, interactividad, arte

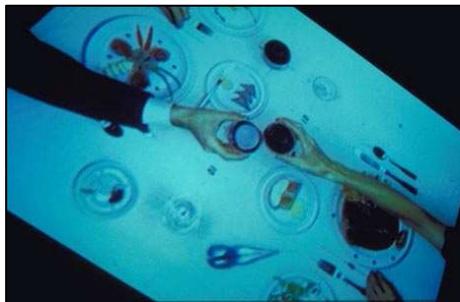


Fig 104. *Indigestion*, de Diller y Scofidio

Elisabeth Diller (Lodz, Polonia, 1954) y Ricardo Scofidio (Nueva York, 1935), profesores de Arquitectura, socios y pareja desde 1979, realizan desde Nueva York una serie de propuestas en las que mezclan la instalación, el vídeo, la actuación, la música, la escultura, la danza y el teatro en estrecha relación con la arquitectura.

En 1995 desarrollaron la instalación interactiva *Indigestion*, donde el vídeo escenifica una cena proyectada sobre una pantalla horizontal como si fuera una mesa en la que se sitúa una pareja que el espectador puede elegir en un monitor. Diller dice que es una crítica de estereotipos, una especie de parodia en un espacio privado.

**g) SOPHIE CALLE, asociación de colores y alimentos**

**CALLE, Sophie**  
*La dieta cromática / 1994.*

**Abstract** Sophie Calle realiza en esta obra una asociación de colores y alimentos distribuidos en los días de la semana.

**Tags** exposición, alimento, gastronomía, interactividad, espacio, arte



Fig 105. *La dieta cromática*, de Sophie Calle

Sophie Calle es una artista francesa nacida en 1953. Se trata de una artista conceptual que después de viajar por buena parte del mundo regresó a París en 1979. Está obsesionada por la mirada, tanto la de los otros como la suya propia (*qué miran los otros cuando me miran mirar*); además de una necesidad de saber del otro, como lo demuestra en *Suite Vénitienne*. El escritor estadounidense Paul Auster en su novela *Leviatán* inspira el personaje de Maria Turner en Sophie Calle.

Este personaje algunas semanas se permitía hacer lo que ella llamaba la *dieta cromática*, limitándose a alimentos de un sólo color cada día:

- Lunes, naranja: zanahorias, melones, cantalupo, camarones cocidos.
- Martes, rojo: tomates, caquis, carne tártara.
- Miércoles, blanco: lenguado, patatas, requesón.
- Jueves, verde: pepinos, brócoli, espinacas.

Y así sucesivamente hasta llegar a la última comida del domingo.

Este juego Sophie Calle lo recrea en su propia vida, además de ser objeto de una de sus exposiciones, *Le régime chromatique*, en 1994.

#### 4.5.4. DESARROLLO DEL PROTOTIPO EXPERIMENTAL

Para explicar el desarrollo del proyecto y sacar conclusiones tras una experiencia concreta, se ha desarrollado una mesa experimental para tratar de una de las fases del dispositivo. Si en el apartado anterior se han estudiado los elementos del artista: el vídeo, el sonido y la iluminación de forma individual, en este prototipo experimental conjugamos los tres elementos: derivando en el audiovisual, para acompañar el plato.

A continuación vamos a describir uno a uno los elementos que compondrían una experiencia concreta en torno al plato elegido como modelos de lo que supondría todo el desarrollo del proyecto, *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del menú de otoño de 2009 del Restaurante Vertical.

##### a) RESTAURANTE

El corpus práctico ha girado en todo momento en torno al menú del Restaurante Vertical, con lo que el espacio seleccionado para este análisis concreto del prototipo experimental es el propio restaurante. No obstante, puede ser aplicable a cualquier espacio hostelero que muestre interés en su oferta gastronómica por la narratividad y el discurso del plato nos referimos a restaurantes de alta cocina.



Fig 106. Restaurante  
Vertical #01



Fig 107. Restaurante  
Vertical #02



Fig 108. Restaurante  
Vertical #03

## b) MESA

Esta es una experiencia que puede ser vivida de forma individual o común, dependerá de los intereses del propietario del restaurante.

Se recomienda una degustación común por lo menos para dos personas, ya que este dispositivo no requiere una concentración, sino que conjuga perfectamente el acto gastronómico, entendido como un acto social. Se presenta como refuerzo del plato, que en nada anula las cualidades del mismo o la cohabitación armónica de demás elementos propios del acto gastronómico, por ejemplo, la conversación entre comensales.

La mesa debe ser diseñada específicamente para este proyecto, ya que se trata de una mesa especial que debe disponer de un espacio donde insertar la pantalla que emitirá el audiovisual. El espacio requerido debe reunir las siguientes medidas:

- Ancho: 80,64 cm
- Alto: 54,24 cm
- Fondo: 7,9 cm

La pantalla insertada será un televisor de 32 pulgadas sin cables de la marca Haier<sup>49</sup>. Este televisor es completamente inalámbrico, recibe contenido en alta definición 1080p sin ningún tipo de cable, gracias a la tecnología WHDI (Wireless Home Digital Interface) y además tampoco necesita cable de alimentación para funcionar<sup>50</sup>.



Fig 109. Televisor Haier sin cables #01



Fig 110. Televisor Haier sin cables #02

Este televisor debe permanecer a pocos metros del emisor, una caja que colocaremos bajo la mesa y que usando la tecnología basada en el acoplamiento magnético se comunica con la pantalla. Con el emisor y la pantalla incorporados en la propia mesa se asegura una conectividad

<sup>49</sup> Este televisor se presentó en el CES 2010, Feria de Tecnología, en enero de 2010 en Las Vegas (EEUU)

<sup>50</sup> Y esto es posible gracias a WiTricity, una nueva tecnología desarrollada por una empresa del mismo nombre fundada por ingenieros del MIT (Instituto Tecnológico de Massachusetts) que permite la transmisión de energía a larga distancia con una alta eficiencia sin la necesidad de cables. Si esta pantalla sin cables no se ajusta al presupuesto, podría emplearse una pantalla con cable de alimentación que se conectaría a la electricidad a través de un suelo técnico.

eficiente<sup>51</sup>, y una aglomeración del dispositivo dentro de la propia mesa. De este modo, no hay necesidad de una localización concreta de la mesa, por ejemplo que estuviera junto a una pared donde se encuentre un enchufe, sino que permite todo tipo de movilidad.

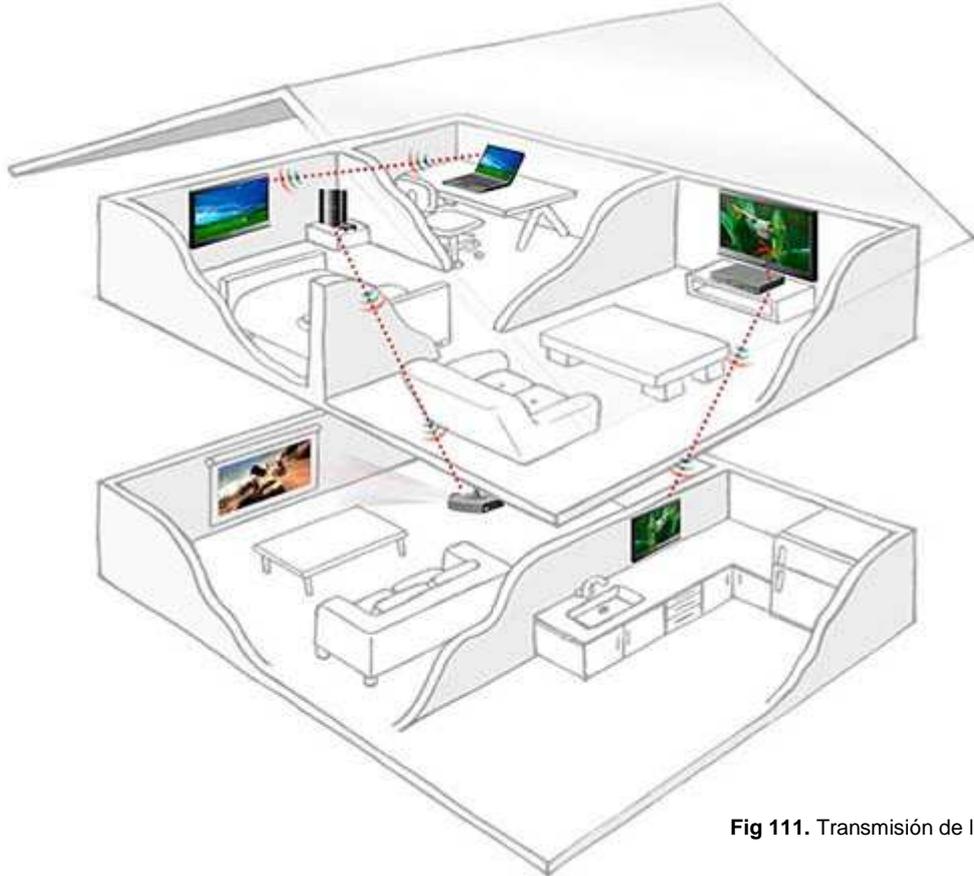


Fig 111. Transmisión de la señal

Este aparato emisor que se inserta en la mesa puede transmitir la señal a un proyector, desde un ordenador portátil al televisor o de un televisor a otro. En nuestro caso todo vendrá controlado por un ordenador portátil que controlará los emisores. Esta transmisión se produce basándose en la tecnología del acoplamiento magnético. Además, la televisión también incluye Wifi para la conexión a Internet.

Sobre la pantalla del televisor se colocará una plancha de cristal que protegerá la pantalla mientras que el plato no esté en la mesa. Otra plancha de cristal se empleará para transportar el alimento, haciendo la función de plato. El personal de sala empleará este cristal como bandeja para transportar el alimento y una vez en la mesa, el comensal lo utilizará como plato; dejando ver a través del cristal y entre los alimentos el audiovisual que emite el televisor.

<sup>51</sup> Aunque el dispositivo permite una conectividad con una distancia hasta de 20 metros



**Fig 112.** Diagrama de representación de las capas del dispositivo insertado en la mesa

### c) PLATO

El plato llega a la mesa de la mano del personal de sala, harán falta tantos camareros como platos haya que servir en la mesa, para que la activación del dispositivo se haga de forma sincrónica, así ambas planchas de cristal se insertan en sus huecos correspondientes al mismo tiempo. Se acciona el audiovisual mediante un sensor de contacto que acciona el próximo evento en el ordenador remoteado. Entre plato y plato, es difícil determinar la duración, con lo que se emite una imagen neutra, una pantalla en negro sin sonido que espera ser interrumpida por el siguiente plato del menú, es decir por el siguiente evento.

Cada plato y por tanto cada pieza audiovisual viene establecido por una duración determinada. El evento se accionará cuando el plato llegue a la mesa y finalizará transcurrido el tiempo que ha sido determinado por el cocinero para la ingesta. Al final, estas piezas irán acompañadas de un coleo de larga duración correspondiente a las imágenes de transición, en ningún caso las

imágenes se repetirán en *loop*, sino que cuando la duración de ingesta del plato llega a su fin comienza la transición en el coleo de la imagen. El evento en sí de transición se accionará al levantar el plato de la mesa, y la imagen de transición permanecerá hasta que se accione el sensor con un nuevo plato dando paso a la siguiente pieza audiovisual.

El plato es fácil de levantar, ya que dispone de dos hendiduras a ambos lados de la plancha de vidrio que permiten insertar las yemas de los dedos del personal de sala. Los modelos de plato serán determinados por las necesidades del cocinero, presentando, entre otros, un vidrio con hendidura que hiciera la vez de un plato hondo para sopas y otros platos caldosos.

#### d) EMISOR

Para gestionar estos eventos audiovisuales que se van sucediendo generando la experiencia se emplea un software denominado MultiCon, que se instala en un ordenador portátil. MultiCon es un sistema de automatización que permite planificar, sincronizar, controlar y supervisar la operación del equipo emisor, permitiendo llevar a cabo tareas de reproducción, grabación o enrutamiento de vídeo y audio.

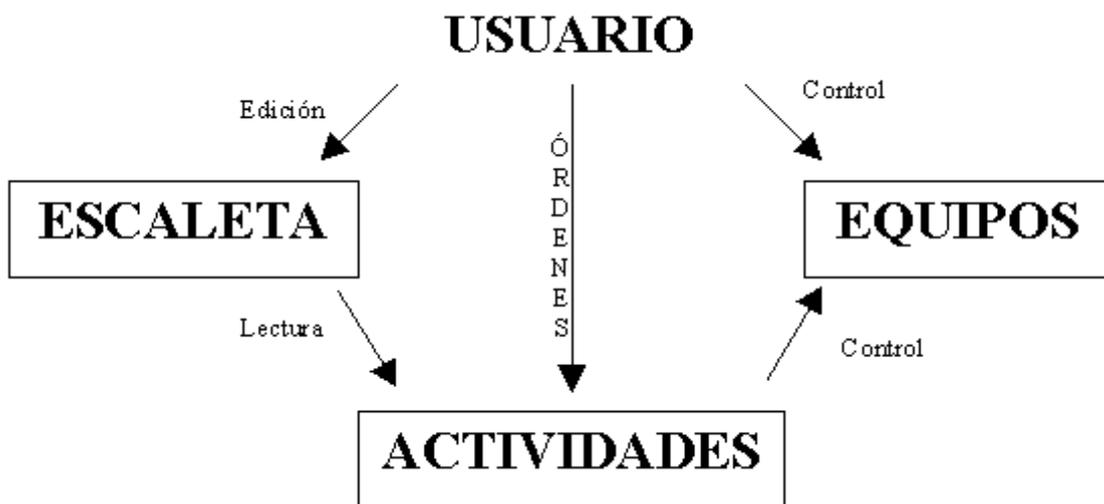


Fig 113. Diagrama de funcionamiento del MultiCon

Según el diagrama de funcionamiento del MultiCon, el usuario haría referencia al artista, los equipos al portátil emisor y las actividades, al audiovisual que se emite a través de las pantallas, gestionado a través de la escaleta.

A través del MultiCon abrimos varias escaletas que hacen referencia a cada una de las mesas donde se encuentra el dispositivo. Estas escaletas se diseñan en un txt y se importan al MultiCon. También es compatible con Excel.



Fig 114. Ejemplo de ventana del MultiCon

bin	inicio	nombre	durac.	video	tc in	tc out	cinta	clip
V01	17:08:48	Titulo11	00:02:21	VTR1	00:01:40.00	00:04:00.24	00000007	
V02	17:11:09	Titulo16	00:03:49	VTR2	00:01:50.00	00:05:38.21	00000002	
V01	17:14:59	Titulo10	00:04:04	VTR1	00:02:10.00	00:06:14.00	00000008	
	17:19:03	Titulo13	00:02:00	SERV			00000005	
	17:21:56	Titulo12	00:01:00	SERV			00000006	
V02	17:25:13	Titulo15	00:03:07	VTR2	00:01:40.00	00:04:47.01	00000003	
V01	17:28:21	Titulo09	00:05:45	VTR1	00:02:00.00	00:07:44.18	00000009	
	17:34:06	Titulo16	00:16:00	SERV			00000002	
V02	17:50:39	Titulo04	00:04:05	VTR2	00:01:50.00	00:05:54.05	00000014	
V01	17:54:44	Titulo13	00:08:22	VTR1	00:02:00.00	00:10:15.18	00000005	
V02	18:03:07	Titulo18	00:04:09	VTR2	00:02:10.00	00:06:19.11	00000000	
V01	18:07:16	Titulo12	00:01:46	VTR1	00:01:50.00	00:03:36.07	00000006	
L03	18:09:03	Titulo16	00:03:49	VTR2	00:01:50.00	00:05:39.12	00000002	
R04	18:12:52	Titulo10	00:04:00	VTR1	00:02:10.00	00:06:10.12	00000008	
L04	18:16:53	Titulo15	00:05:19	VTR2	00:01:40.00	00:06:59.11	00000003	
R12	18:22:12	Titulo07	00:02:19	VTR1	00:02:00.00	00:04:19.12	00000001	
R05	18:24:32	Titulo09	00:05:44	VTR2	00:02:00.00	00:07:44.11	00000009	
R12	18:30:16	Titulo07	00:02:19	VTR1	00:02:00.00	00:04:19.12	00000001	
L05	18:32:36	Titulo14	00:06:54	VTR2	00:02:10.00	00:09:04.11	00000004	

Fig 115. Ejemplo de ventana del MultiCon en funcionamiento

El diseño de la experiencia se remata en el propio software, donde se le otorgan las duraciones concretas (o indeterminadas en el caso de los eventos de transición) a cada evento, así como el tipo de transición, la fuente de dónde es llamado el evento, los IDs de estos respectivos eventos, etc. Este control remoto absoluto de las pantallas desde un ordenador portátil permite estar alerta y permitir cualquier modificación ante cualquier imprevisto. La función del artista, una vez diseñada la escaleta, en principio es sólo la de supervisar el funcionamiento correcto del sistema.

## e) EXPERIENCIA

El plato seleccionado para el corpus práctico de este proyecto ha sido el *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre*. La experiencia desarrollada sigue los siguientes pasos:



**Figs 116.** Contexto de la experiencia



**Figs 117.** Mesa 2 del Restaurante Vertical, mesa donde se inserta el prototipo experimental durante la simulación



**Figs 118.** Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre, plato empleado durante la simulación



**Figs 119.** Simulación

**Duración:** 8 minutos  
**Lugar:** Restaurante Vertical  
**Plato:** Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre



**Figs 120.** Paso 1) Presentación del plato

**Duración:** 45 segundos  
**Ingredientes:** atún impregnado en vainilla, cebollino, cerezas, sorbete de jengibre y puré de remolacha



**Figs 121.** Paso 2) Degustación del atún impregnado en vainilla

**Duración:** 1 minuto  
**Ingredientes:** atún impregnado en vainilla, cebollino, cerezas, sorbete de jengibre y puré de remolacha



**Figs 122.** Paso 3) Degustación del atún impregnado en vainilla + cebollino

**Duración:** 30 segundos  
**Ingredientes:** atún impregnado en vainilla, cebollino, cerezas, sorbete de jengibre y puré de remolacha



**Figs 123.** Paso 4) Degustación del atún impregnado en vainilla + cerezas

**Duración:** 2 minutos

**Ingredientes:** atún impregnado en vainilla, cerezas, sorbete de jengibre y puré de remolacha



**Figs 124.** Paso 5) Degustación del sorbete de jengibre

**Duración:** 2 minutos

**Ingredientes:** atún impregnado en vainilla, sorbete de jengibre y puré de remolacha



**Figs 125.** Paso 6) Degustación del atún impregnado en vainilla + puré de remolacha

**Duración:** 1 minuto

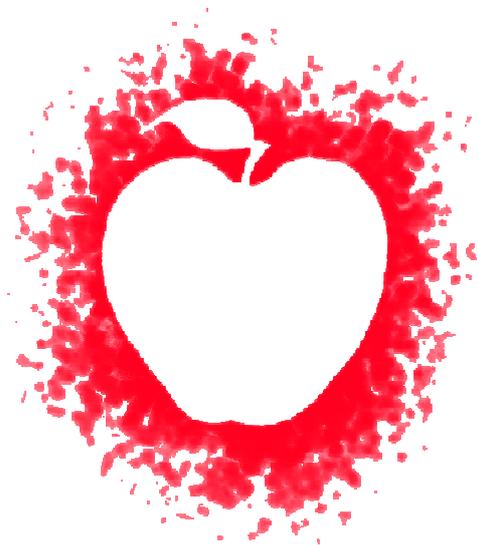
**Ingredientes:** atún impregnado en vainilla y puré de remolacha



**Figs 126.** Paso 7) Degustación del atún impregnado en vainilla

**Duración:** 45 segundos

**Ingredientes:** atún impregnado en vainilla



# Conclusiones

El proyecto artístico **alacarta** surge de la motivación intrínseca por el sector de la **hostelería** y dado el marco en el que se desarrolla, por este sector en su relación con el **arte**.

Primeramente, tras esta investigación deja de quedar en entredicho la premisa de la que parte la misma: que **la cocina es un arte**. Tras el repaso de referentes, vemos que son muchos los autores, cocineros y artistas que parten de la misma premisa y desarrollan su obra a partir de ésta. Muchos son los tratados que hemos repasado a través de esta investigación que apoyan esta idea. Ya en 1825 Brillat Savarin, teórico principal de esta disciplina y calificado como el fundador de la literatura con su *Fisiología del gusto*, nos ofrecía estudios de la cocina como un arte; de hecho esta obra fue la primera en hablar de gastronomía de otro modo, no como un mero compendio de recetas. Savarin relacionaba los alimentos con los cinco sentidos a través de las treinta *Meditaciones* de las que se compone su obra. También los futuristas, en el siglo XX, le otorgaron el valor que se merece al color, los olores, la estética y la expresión artística en la mesa, a través de la cocina futurista. Se definen como los fundadores del “arte de alimentarse” Actualmente, esta cuestión todavía es un debate de actualidad, publicándose obras como *Comida para pensar, pensar sobre el comer*, donde se recoge el paso de un cocinero, Ferrán Adrià por una muestra de arte como es la Documenta 12. Por su parte, artistas como Katahrina Fritsch, Rirkrit Tiravanija, Daniel Spoerri o Victor Grippo, también estudian esta relación de la cocina y el entorno gastronómico con el arte. Del mismo modo, la cocina ya no es sólo un contexto para la ficción o la protagonista de comedias que parodian el gremio hostelero en el cine, sino que se ha convertido en protagonista, expresando emociones e historias a través del alimento, como ocurriera en *La grande bouffe*, que fue pionera de este movimiento en 1973, siguiéndole obras cinematográficas de culto como *Tampopo* o *El festín de Babette*.

El análisis aplicado de **alacarta** no tendría sentido si la cocina no fuera un arte, puesto, que entonces la cocina y su producto representado en el plato no tendrían ciertas propiedades que son inherentes a la expresión artística: la de contar una historia, hacer revivir experiencias, provocar sensaciones y/o causar emociones. En el corpus práctico el plato se ve reforzado en su intención comunicativa a través del arte audiovisual.

Pero entonces lo que nos planteamos son las capacidades reales de comunicación del plato: ¿realmente los cocineros consiguen su objetivo? Quizás sea por cierto escepticismo en el comensal con respecto a esta relación cocina-arte que esta finalidad no llega a alcanzarse. De lo que no hay duda, es que el arte sí que transmite historias, emociones y sensaciones; de ahí esa idea de vincular directamente ambas disciplinas, arte y cocina, consiguiendo potenciar y afianzar esa capacidad de comunicación de la cocina.

Por lo tanto, en el entorno gastronómico de **alacarta** se ponen en escena dos elementos:

- el plato, en su expresión puramente gastronómica, como una serie de ingredientes elaborados, para algunos; o en su expresión artística en combinación con la gastronómica, para otros.
- el arte, desarrollado a través de un audiovisual y la iluminación que proyecta y transmitido a través de una mesa interactiva.

Ambos elementos aparecen unidos por una misma línea narrativa. La motivación principal de la que surge el proyecto es la de reforzar esta narratividad de los platos en alta cocina a través del apoyo audiovisual. Esta narratividad ya le otorga al plato, al alimento elaborado, la condición de arte, ya que se trata de un vehículo de transmisión de historias y emociones. Vídeo, audio e iluminación refuerzan, pues, las capacidades comunicativas del alimento, creando un espacio (recorrido de la degustación sobre el plato) y un tiempo (duración y ritmo de la ingesta) concretos. Los elementos de la expresión artística son los siguientes:

- la **imagen-vídeo**: este soporte audiovisual, efectivamente, muestra el camino a seguir una vez nos enfrentamos al plato. En alta cocina los platos se *cantan* al ser servidos a la mesa, indicando el título del mismo y ciertas indicaciones sobre cómo degustarlo. Estas instrucciones quedan suplantadas de forma mucho más sutil mediante este audiovisual, dando una idea de falsa libertad en el comensal, cuando realmente lo que se hace es conducir inconscientemente el cubierto sobre el alimento.
- la **composición sonora**: la melodía ha sido desarrollada para acompañar la narratividad del plato, para marcar el ritmo del mismo y por tanto ya no tanto el espacio sino el tiempo de la degustación. Las capacidades sinestésicas de compositores como Scriabin nos han proporcionado escalas musicales basadas en colores, con lo que aprovechando estos estudios, hemos podido desarrollar una melodía que haga de nuevo hincapié en la asociación básica de colores entre alimento y arte. Esta vez se potencia el sentido del oído tantas veces olvidado en gastronomía.
- la **iluminación**: la propia iluminación que el audiovisual emite, permite ambientar el entorno de la mesa. La iluminación no permite escapar al comensal del ambiente creado en cada momento, quedando plenamente sumergido en el discurso aunque aparte la mirada de la mesa.

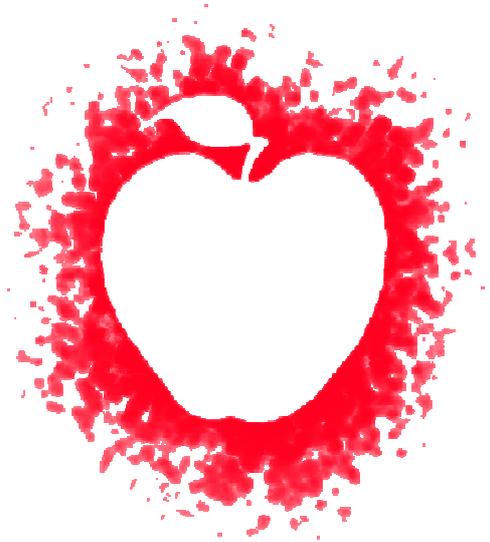
De esta forma, el comensal vive una experiencia gastronómica muy concreta, que le hace degustar el plato en las condiciones que el cocinero y el artista preestablecen, realizando un consumo gastronómico adecuado de la experiencia. Este vínculo entre plato y audiovisual, como veíamos, se crea mediante mecanismos simples de asociación de colores que determinan el tiempo y el espacio de la historia, se marca el recorrido del plato y así, la duración para consumirlo. El comensal obedece las instrucciones que el audiovisual le va transmitiendo y de esta forma, consume el plato de una forma correcta, propiciando la narratividad inherente en él y consiguiendo que el cocinero consiga su objetivo de comunicar.

Por supuesto, este dispositivo se define para un tipo de contexto muy concreto que enmarca la intervención en restaurantes de alta gama, donde muestran interés por estas cualidades narrativas en los platos.

Este objetivo se cumple fruto de una inquietud comunicativa en los cocineros, pero la finalidad principal se encuentra en el disfrute placentero en el comensal. Esta degustación correcta le permite sumergirse en la experiencia como en una película o en una canción, haciendo del acto gastronómico algo más que alimentación y/o nutrición. Además, conseguimos una experiencia absolutamente holística: si la gastronomía se consume fundamentalmente a través del gusto y el olfato, el audiovisual o la expresión artística del plato, permita un consumo del mismo a través del tacto, el oído y por supuesto, la vista.

De este modo, desarrollando un sistema multimedia que incorpora la tecnología en la propia mesa, se permite una degustación directa de la revolución tecnológica en el entorno gastronómico. Aunque todavía la inserción de estos mecanismos no se ha naturalizado, siendo todavía poco común; ya encontramos restaurantes y dispositivos que permiten esta experiencia. Por ejemplo, el Restaurante Inamo de Londres, donde se ofrece al comensal una carta en la mesa, permitiendo una personalización de la misma. De forma más doméstica, un japonés llamado Shiiko ha pensando en emplear su iPad como soporte para sus platos, pudiendo diseñar mesas diferentes según el plato que va a degustar. Artistas de la talla de Antoni Miralda, Mona Hatoum o Diller y Scofidio, también han incorporado la expresión audiovisual en sus creaciones gastronómico-artísticas.

Se ha realizado una simulación con uno de los platos que componen el menú completo, para poder desglosar paso por paso los elementos que compondrían el prototipo experimental. A falta de una aplicación real, podemos concluir que se trata de un dispositivo necesario para apelar al subconsciente del comensal y comunicarse con él a través de los cinco sentidos en el entorno gastronómico.



# Bibliografía y referencias



## BIBLIOGRAFÍA

**AMARIU, Constantin.** *El huevo. Los símbolos.* Plaza y Janes De. Barcelona, 1989.

**APICIO:** *La cocina en la Antigua Roma.* Ed.Gral. Anaya, Madrid, 1985.

**BACKES –KLEMENT, Catherine:** *Lévi-Strauss. Presentación y antología de Textos,* Anagrama, Barcelona, 1974.

**BISIAUX, Marcel:** *El futurismo en la mesa.* Los cuadernos del norte, n.39. Noviembre 1986.

**BLACKBURN, H.:** *Estudio de los siete países.* Escuela de Salud Pública, Universidad de Minnesota, EEUU, 1999.

**BORN, Wina:** *Famosos platos del Mundo,* Aymá, Barcelona, 1972.

**BRAVERMAN, J.B.S.:** *Introducción a la bioquímica de los alimentos.*

Omega, Barcelona, 1967.

**BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme:** *Fisiología del gusto,* Cupsa, Madrid, 1978.

**CANDAMO, Luis. G.:** *Comedores.* Cigüeña, Madrid, 1950.

**CAPEL, José Carlos:** *Picaros, ollas, inquisidores y monjes.* Argos Vergara, Barcelona, 1985.

**CAZENEÜVE, Jean:** *Sociología del rito.* Amorroutu, Buenos Aires, 1971.

**CORDÓN, Fuatino:** *Cocinar hizo al hombre,* Tusquets, Barcelona, 1980

**CUNQUEIRO, Alvaro:** *La cocina cristiana de Occidente.* Tusquet, Los 5 sentidos. Barcelona, 1991. El Correo de la Unesco, "El hambre, crisis o escándalos". Ediciones de Promoción Cultural, Barcelona, 1976.

**DA VINCI, Leonardo:** *Notas de Cocina,* Bolsistemas, Madrid, 1987.

**DOMINGO Xavier:** *Cuando sólo nos queda la comida.* Tusquets, Barcelona, 1980.

**ELIADE, Mircea:** *Tratado de historia de las religiones,* Era, México, 1975.

**FERNANDEZ, Adela:** *La tradicional cocina mexicana.* Panorama, México, 1985.

**FERNANDEZ ARENAS, José:** *Arte efímero y espacio estético,* Anthropos, Barcelona, 1988.

**GERARD, Ralph, W.:** *La alimentación racional del hombre.* Alianza, Madrid, 1968.

**GONZALO BILBAO, Fernando:** *Arte y ciencia del comer,* Tall.Graf. del Montepío Diocesano, Vitoria, 1951.

**HAMILTON, Richard y TODOLÍ, Vicente:** *Comida para pensar, pensar sobre el comer,* Actar, 2009.

**HILLMAN, J. y BOER, CH.:** *La cocina del inconsciente.* Recetas del libro de cocina del Doctor Sigmund Freud. GedisaDe. Barcelona, 1988.

**IGLESIAS, Pepe.** *Comer con vino, maridajes de la buena mesa española.* Editorial A.G., 2008.

**KUPER, Jessica:** *La cocina de los antropólogos.* Los cinco sentidos. Clott-Tusquets, Barcelona, 1984.

**LEVINAS, Emmanuel:** *El tiempo y el otro.* Paidós, Barcelona, 1993.

**LÉVI-STRAÜSS, Claude:** *El origen de las maneras de mesa.* Siglo XXI, México, 1970.

**LUJAN, Néstor:** *El arte del comer.* Biblioteca de la vanguardia, 1983.

**LUJAN, Néstor y PERUCHO, Juan:** *El libro de la cocina española,* Danae, Barcelona, 1970.

**MARINETTI, F.T. y FILLIÁ:** *La cocina futurista, una comida que evitó un suicidio.* Gedisa, Barcelona, 1985.

**MAS SUR, Victor:** *El rito y lo sagrado,* Esquemas, Buenos Aires, 1965.

**MORET, Xavier:** *Biografía de un restaurante,* RBA, Barcelona, 2007

**MORPHY, Howard,** *El hombre productor de alimentos.* Pueblos de la tierra, nº 10, Salvat, Barcelona, 1981.

**NAVARRO RUBIO, Pilar:** *Tratado de cocina,* Jover, Barcelona, 1966.

**De ROLA, Ruperto:** *Libro de guisados, manjares y potajes intitolado Libro de Cocina.* Ed.Paris-Valencia. Copia facsimil. Valencia, 1985.

**SUEIRO, Jorge-Victor:** *Comer en Galicia. Amao De.* Colección Fuego Lento. Madrid, 1989.

**SUN HUI y otros,** *La vista, el olfato, el oído, el gusto y el tacto en Temas 39:* Los cinco sentidos. Investigación y Ciencia, 2005.

**Dr. THEBUSSEM:** *La Mesa Moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina.* Ed. Laia. Grano del Paraíso, Barcelona, 1986.

**TOPOR:** *La cocina caníbal.* Ed. AHR. Barcelona, 1972.

**TORRES, Ramon:** *Biología de la boca.* Editorial Médica Panamericana, Buenos Aires, 1973.

**VÁZQUEZ MONTALBÁN, M.:** *Contra los gourmets. A propósito de las diferentes teologías de la alimentación.* Ed. Grijalbo Mondadori, Barcelona, 1997.

**VV.AA.:** *Cocinarte.* Libro de la cocina de Píe. Valencia, 1997.

**WACHENDORF, F. Lóhr vom:** *La gran plaga. El hambre a través de la historia,* Labor, Barcelona, 1959.

**WRIGHT, Laurence:** *Los fuegos del hogar. De la hoguera prehistórica a la cocina y la calefacción de hoy.* Ed. Noguer, Barcelona-Madrid, 1966.



## WEBS DE REFERENCIA

- Cocina Advance, asesoría  
<http://www.cocinadvance.com>
- CocinasCentrales.com, revista digital  
<http://www.cocinascentrales.com>
- Cocina Futuro, revista  
<http://www.cocinafuturo.net>
- Enciclopedia de Gastronomía, portal gastronómico  
<http://www.encyclopediade gastronomia.es>

- FACES, diseño por Ferrán Adrià  
<http://www.facesdesign.com/indexf.html>
- Gestión Restaurantes  
<http://www.gestionrestaurantes.com/>
- La Margarita se agita, blog especializado  
<http://www.lamargaritaseagita.com/>
- Restaurante Alinea  
<http://www.alinea-restaurant.com>
- Restaurante El Bulli  
<http://www.abc.es/blogs/gastronomia/stampa.asp?articulo=2542>  
<http://chicochuc.com/al-bulli-no-se-va-a-comer>
- ONES, Jornadas de Diseño para la Hostelería  
<http://www.ones-disseny.es>
- Fundación de Arte y Gastronomía  
<http://www.fundacionartegastronomia.com/>
- El arte de la cocina  
<http://artecocina.blogspot.com/>
- Blog del Restaurante La Sucursal  
<http://restaurantelasucursal.blogspot.com/>
- Cine gastronómico  
<http://cineygastronomia.blogspot.com/>



## OTROS REFERENTES

Siendo la gastronomía y sobre todo, la creatividad en la gastronomía un tema de candente actualidad, encontraremos referentes interesantes en otras formas de búsqueda de información ajenas a la propia cocina, la literatura, las exposiciones o el cine. Es así, como utilizamos como fuentes de información otros medios como publicaciones en prensa, aunque a continuación detallaremos algunas de las revistas especializadas de donde mayor información se ha extraído:

- *FISURAS. Tras mesa sobremesa*  
Revista de bolsillo sobre arquitectura que en enero de 2009, en su número 9, publican una edición dedicada la gastronomía y a las exposiciones de artistas gastronómicos. Se habla en esta edición de Rirkrit Tiravanija, Sophie Calle, Filippo Marinetti, entre otros. La revista se publica en dos volúmenes.
- *Cocina Futuro*  
Revista mensual especializada en cocina de vanguardia, en su relación mayoritariamente con la tecnología, la ciencia y el arte. En esta revista se publicó un artículo dedicado a la cocina futurista de Marinetti, redactado por Javier de Andrés<sup>52</sup>.
- *ARTyco*  
Revista, que en su número 13 publicada en 2001 realiza una publicación dedicada a la relación del arte y la gastronomía, con artículos escritos por Javier Armentia, Manuel García Andrés, Javier Mina o Aurora Suárez, entre otros.

De igual forma, se ha asistido a tres congresos que bien en su totalidad o bien en alguna de sus secciones hacían mención directa a la relación de la gastronomía con la emoción y el arte; son los siguientes:

- *III Jornadas de Cocina y Ciencia*  
26 octubre, 2009 | Universidad Politécnica de Valencia
- *Jornadas y exposición ONES*  
6-15 febrero, 2010 | Museo de Bellas Artes de Valencia
- *Congreso BCN Vanguardia*  
22-26 marzo, 2010 | Feria Alimentaria 2010 en Fira Barcelona

Entre los referentes, cabe destacar de forma remarcable, los artículos que han servido de forma muy útil como fuente de información y que aparecen reunidos en el catálogo *Comer o no comer o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX*, publicado por el Centro de Arte de Salamanca con motivo de la exposición que se llevó a cabo bajo el mismo nombre en el Domus Artium entre el 23 de noviembre de 2002 y el 19 de enero de 2003, siendo Salamanca la Ciudad Europea de la Cultura. Los artículos más destacados en relación con el sujeto del proyecto son los siguientes:

- CORBEIRA, Darío. *Comer o no comer. Comer, Crear, Pensar, Disfrutar.*
- JIMÉNEZ, Carlos. *Estados alterados. O de cómo la vanguardia convirtió los alimentos en imágenes.*
- BONET, Eugeni. *La pantalla bien servida: la nutrición audiovisual.*

---

<sup>52</sup> Javier de Andrés es gerente de los restaurantes La Sucursal y Vertical de Valencia. Este artículo fue titulado "Arte y cocina: el futuro fue ayer" y fue publicado en el número 93 (abril 2009) de la revista *Cocina Futuro*, págs. 54-58.

- HARTUNG, Elisabeth. *Comida, arte y comunicación. La comida como nuevo modelo de recepción artística.*



## BANCO DE IMÁGENES

1. Emulsión de alimentos  
<http://www.cnudde.com/images/knop-Pacojet-toestel.gif>
2. Cocina con nitrógeno líquido  
[http://www.adn.es/clipping/ADNIMA20081111\\_2831/4.jpg](http://www.adn.es/clipping/ADNIMA20081111_2831/4.jpg)
3. Cocción al vacío  
[http://www.youtube.com/watch?v=TfwOc\\_dG2mA](http://www.youtube.com/watch?v=TfwOc_dG2mA)
4. Aire de zanahoria con mandarina  
<http://www.cocina.org/07-06-2008/recetario/aire-de-zanahoria-con-mandarina-de-ferran-adria>
5. Esferificaciones  
<http://www.cocineros.info/mundial/images/cache/140be29277e4c35b85438d3266062f71.jpg>
6. Deconstrucción de la tortilla de patatas  
<http://narejos.es/blog/wp-content/uploads/2009/03/tortilla.jpg>
7. Crocant Gaudí  
<http://gourmetfood.about.com/od/chefbiographi2/ig/The-Food-of-El-Bulli/>
8. Gran Cruz Negra  
<http://gourmetfood.about.com/od/chefbiographi2/ig/The-Food-of-El-Bulli/>
9. Sopa de letras  
<http://gourmetfood.about.com/od/chefbiographi2/ig/The-Food-of-El-Bulli/>
10. Lámpara Mora (diseño desarrollado por Javier Mariscal para ONES 2010, jornadas sobre hostelería y diseño)  
<http://www.ones-disseny.es/exposicion>

11. Frankie Cutlery (diseño desarrollado por FACES, de Ferrán Adrià)  
<http://www.facesdesign.com/indexf.html>
12. Mantelería Metálica (diseño desarrollado por Resuinsa para ONES 2010, jornadas sobre hostelería y diseño)  
<http://www.ones-disseny.es/exposicion>
13. CocinasCentrales.com  
<http://www.cocinascentrales.com>
14. Cocina Advance  
<http://www.cocinadvance.com>
15. Restaurante La Sucursal  
<http://www.restaurantelasucursal.com>
16. Restaurante Vertical  
<http://www.restaurantevertical.com>
17. *Fisiología del gusto*, publicación de 1948  
<http://josecalvino2002.blogspot.com/2009/06/sobre-el-origen-tragico-de-la.html>
18. *La cocina futurista*  
<http://www.gingerandtomato.com/.../cucina-futurista.jpg>
19. *Comida para pensar, pensar sobre el comer*  
[http://www.actar-d.com/.../9788496954687\\_c01.jpg](http://www.actar-d.com/.../9788496954687_c01.jpg)
20. Ferrán Adrià  
<http://toppeople.starmedia.com/tmp/swotti/cacheZMVYCMFUIGFKCMNDOA==UGVVCGXLLVBLB3BSZQ==/imgFerran%20Adrià2.jpg>
21. Faces Design  
[http://www.vincon.com/web/img/img\\_la\\_sala/faces\\_c.jpg](http://www.vincon.com/web/img/img_la_sala/faces_c.jpg)
22. Fundació Alícia  
<http://bloctarminfo.files.wordpress.com/2007/05/logo-alicia.jpg>
23. Heston Blumenthal  
<http://laissezfare.files.wordpress.com/.../heston1.jpg>
24. Sound of the sea  
[www.eat-japan.com/.../recipes/heston-meal.jpg](http://www.eat-japan.com/.../recipes/heston-meal.jpg)

25. Vajilla de porcelana multisensorial  
[http://www.arquidiario.com/2010\\_02\\_01\\_archive.html](http://www.arquidiario.com/2010_02_01_archive.html)
26. Eclipse lunar: Piedra Pómez, la única piedra que flota  
<http://riverocolina.blogspot.com/2010/02/gastronomia-multisensorial.html>
27. Fama: Tótem y Tabú de Foie  
<http://chupa-la-gamba.blogspot.com/>
28. Tapa de luz: Tras las huellas del corzo  
<http://www.eladerezo.com/curiosidades/philips-design-probes-by-arzak.html>
29. Postre sobre la mesa en el Restaurante Alinea (Chicago) #01  
[gourmettraveller.files.wordpress.com](http://gourmettraveller.files.wordpress.com)
30. Postre sobre la mesa en el Restaurante Alinea (Chicago) #02  
[gourmettraveller.files.wordpress.com](http://gourmettraveller.files.wordpress.com)
31. Postre sobre la mesa en el Restaurante Alinea (Chicago) #03  
[gourmettraveller.files.wordpress.com](http://gourmettraveller.files.wordpress.com)
32. "*Cuenca con frutas y vegetales*" (pintura mural en Pompeya, Italia, siglo I d.c.)  
<http://www.theartwolf.com/articles/los-mejores-bodegones-naturalezas-muertas.htm>
33. Abraham van Beyeren (Abraham van Beijeren): "*Bodegón de banquete*", c.1660 (Los Ángeles, County Museum of Art)  
<http://www.theartwolf.com/articles/los-mejores-bodegones-naturalezas-muertas.htm>
34. Juan Sánchez Cotán: "*Bodegón del cardo*"  
<http://www.theartwolf.com/articles/los-mejores-bodegones-naturalezas-muertas.htm>
35. Vincent van Gogh: "*Vaso con girasoles*"  
<http://www.theartwolf.com/articles/los-mejores-bodegones-naturalezas-muertas.htm>
36. Paul Cezanne: "*Naturaleza muerta con cesta de frutas*"  
<http://www.theartwolf.com/articles/los-mejores-bodegones-naturalezas-muertas.htm>

37. Pablo Picasso: bodegón cubista  
<http://www.theartwolf.com/articles/los-mejores-bodegones-naturalezas-muertas.htm>
38. Giuseppe Arcimboldo: "*Vertumno*"  
[http://www.theartwolf.com/arcimboldo\\_bio\\_es.htm](http://www.theartwolf.com/arcimboldo_bio_es.htm)
39. Giuseppe Arcimboldo: "*El otoño*"  
[http://www.theartwolf.com/arcimboldo\\_bio\\_es.htm](http://www.theartwolf.com/arcimboldo_bio_es.htm)
40. Giuseppe Arcimboldo: "*El verano*"  
[http://www.theartwolf.com/arcimboldo\\_bio\\_es.htm](http://www.theartwolf.com/arcimboldo_bio_es.htm)
41. Máquina para cazar ranas de Leonardo Da Vinci  
<http://www.historiacocina.com/gourmets/leonardo/leonardo.htm>
42. Picadora de vacas de Leonardo Da Vinci  
<http://www.historiacocina.com/gourmets/leonardo/leonardo.htm>
43. Asador automático de Leonardo Da Vinci  
<http://www.historiacocina.com/gourmets/leonardo/leonardo.htm>
44. *Company at table*, de Katharina Fritsch  
<http://www.artknowledgenews.com/katharina-fritsch-retrospective.html?q=d%C3%BCsseldorf+art+academy>
45. *Untitled 1990 (Pad Thai)*, de Rirkrit Tiravanija  
[http://www.zoilus.com/documents/in\\_depth/2007/001020.php](http://www.zoilus.com/documents/in_depth/2007/001020.php)
46. *Cuadro-trampa* de Daniel Spoerri  
<http://www.viennafair.at/en2009/presse/ausstellergalerien.html>
47. *Analogía IV* de Victor Grippo  
<http://artestigloxxi.wordpress.com/2009/02/18/victor-grippo/>
48. *Bad taste* de Peter Jackson-1987  
<http://somosfrikis.foros.ws/t17/bad-taste-mal-gusto/>
49. *Delicatessen* de Jean-Pierre Jeunet / Marc Caro-1991  
<http://bpgisme.com/cliffscosmicreviews/index.php?itemid=15>
50. *Como agua para chocolate* de Alfonso Arau-1993  
<http://www.abretelibro.com/foro/viewtopic.php?f=33&t=31683&st=0&sk=t&sd=a&start=30>
51. *Au Petit Marguery* de Laurent Benegui Lee-1993  
<http://dvdtoile.com/CritiqueDvd.php?dvd=16216>

52. *Big Nigth* de Stanley Tucci / Campbell Scott-1996  
<http://misteriosoobjetoalmediodia.wordpress.com/2009/05/04/una-gran-noche-big-night-campbell-scott-stanley-tucci-1996/>
53. *Tortilla Soup* de Maria Ripoll-2001  
<http://www.ew.com/ew/article/0,,173820,00.html>
54. LA GRANDE BOUFFE: Fotograma #01  
[http://sinruedecillas.blogspot.com/2009\\_11\\_01\\_archive.html](http://sinruedecillas.blogspot.com/2009_11_01_archive.html)
55. LA GRANDE BOUFFE: Cartel  
<http://gestioncultura.cervantes.es/publico/FichaCul.asp?CodActividad=50776&CodIdioma=1>
56. LA GRANDE BOUFFE: Fotograma #02  
<http://cine-serie-tv.portail.free.fr/reportages/13-07-2009/videodrome-sweet-movie-eating-raoul-la-grande-bouffe/page2.html>
57. TAMPOPO: Fotograma #01  
<http://www.theragingspork.com/blog/2007/12/24/delicious-movies-tampopo-1985/>
58. TAMPOPO: Cartel  
<http://cosasdebaradeldia.blogspot.com/2010/01/tampopo-juzo-itami.html>
59. TAMPOPO: Fotograma #02  
<http://www.bocacalle.com/2010/07/01/tampopo-1985/>
60. EL FESTÍN DE BABETTE: Fotograma#01  
<http://39escalones.wordpress.com/2008/05/05/cine-en-serie-el-festin-de-babette/>
61. EL FESTÍN DE BABETTE: Cartel  
<http://www.encuentromedellin2007.com/?q=node/3233>
62. EL FESTÍN DE BABETTE: Fotograma#02  
<http://alicult.wordpress.com/2009/03/28/>
63. EL COCINERO, EL LADRÓN, SU MUJER Y SU AMANTE:  
Fotograma#01  
<http://www.canaltcm.com/peliculas/el-cocinero-ladron-su-mujer-y-su-amante>
64. EL COCINERO, EL LADRÓN, SU MUJER Y SU AMANTE: Cartel  
<http://www.alphavillevideoteca.com.ar/peliculas.php?id=e>

65. EL COCINERO, EL LADRÓN, SU MUJER Y SU AMANTE:  
Fotograma#02  
<http://pasionesyotrosdesmanes.blogspot.com/2009/06/el-cocinero-el-ladron-su-mujer-y-su.html>
66. COMER, BEBER, AMAR: Fotograma#01  
<http://tremolina.blogia.com/temas/comer-beber-amar.php>
67. COMER, BEBER, AMAR: Cartel  
<http://pasionporelcine.es/blog/tag/amar/>
68. COMER, BEBER, AMAR: Fotograma#02  
[http://cine-arte-normandie.blogspot.com/2009\\_08\\_01\\_archive.html](http://cine-arte-normandie.blogspot.com/2009_08_01_archive.html)
69. Tejas de semillas  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
70. Pan con tomate y jamón  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
71. Coca de caballa marinada en vinagreta de soja  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
72. Esferificación de queso manchego con pan soufflado  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
73. Milhojas de foie con pera caramelizada  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
74. Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
75. Carpaccio de buey con helado de parmesano  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
76. Coca de presa ibérica  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical

77. Huevo a baja temperatura con consomé ibérico, trinxat y trufa de invierno  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
78. Lomo de bacalao con guiso en sus propios callos  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
79. Taco de buey, praliné de trompeta, salsifis y jugo ahumado Tejas de semillas  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
80. Cítricos  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
81. Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de la Imagen del menú del Restaurante Vertical
82. Mesa interactiva #01  
<http://www.youtube.com/user/fxnews>
83. Mesa interactiva #02  
<http://www.youtube.com/watch?v=C7aUaMiqoIE>
84. Mesa interactiva #03  
<http://www.youtube.com/watch?v=QHylu1hndmM>
85. Mesa interactiva #04  
<http://www.youtube.com/watch?v=WjOfCmvEvjc&feature=fvw>
86. Atún impregnado en vainilla  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
87. Atún impregnado en vainilla + cebollino  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
88. Atún impregnado en vainilla + cerezas  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental

89. Sorbete de jengibre  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
90. Atún impregando en vainilla + puré de remolacha  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
91. Asociación de Scriabin entre notas y colores  
<http://espiralcromatica.wordpress.com/2010/01/25/sinestesia-daltonismo-y-acromatopsia/>
92. Círculo de quintas cambiando gradualmente de color  
<http://psicotronicamaya.blogspot.com/>
93. Intensidad de los sonidos en DB  
<http://www.nonoise.org/>
94. Teclado CASIO WK500  
<http://www.casionz.co.nz/default.asp?ObjectID=265&StockCode=WK500>
95. *Deep Throat*, de Mona Hatoum  
<http://ps1.org/newspaper/view/article/68>
96. iPad, alimentos y búsqueda *on line* de la imagen  
<http://d.hatena.ne.jp/shiinaneko/20100715/1279252548>
97. Imagen, sushi y degustación  
<http://d.hatena.ne.jp/shiinaneko/20100715/1279252548>
98. Variedad de imágenes sobre el mismo alimento  
<http://d.hatena.ne.jp/shiinaneko/20100715/1279252548>
99. Incluso con curry  
<http://d.hatena.ne.jp/shiinaneko/20100715/1279252548>
100. Arroz  
<http://d.hatena.ne.jp/shiinaneko/20100715/1279252548>
101. *On appetit*, de Aritz Villodas  
<http://aritzftp.net.au.net/onappetit/>
102. Carta virtual del Restaurante Inamo, Londres

<http://blogs.terra.es/blogs/gadgetoblog/archive/2009/12/10/mesas-digitales-para-jugar-en-los-restaurantes-161-id-diciendo-adi-243-s-a-los-camareros.aspx>

103. Repaso fotográfico por la obra de Antoni Miralda

[http://www.seacex.es/English/Art/Artists/Pages/Artist\\_41.aspx](http://www.seacex.es/English/Art/Artists/Pages/Artist_41.aspx)

<http://www.arteinformado.com/Eventos/27537/miralda-de-gustibus-non-disputandum/>

[http://francomomo.blogspot.com/2007\\_12\\_01\\_archive.html](http://francomomo.blogspot.com/2007_12_01_archive.html)

104. *Indigestion*, de Diller y Scofidio.

<http://www.ediblegeography.com/dining-disorder/>

105. *La dieta cromática*, de Sophie Calle

<http://popcornfantome.blogspot.com/2007/01/rgime-chromatique-sophie-calle-paul.html>

106. Restaurante Vertical #01

Fotografía tomada por María Rosa Ramírez Roda en el restaurante

107. Restaurante Vertical #02

Fotografía tomada por María Rosa Ramírez Roda en el restaurante

108. Restaurante Vertical #03

Fotografía tomada por María Rosa Ramírez Roda en el restaurante

109. Televisor Haier sin cables #01

<http://www.tecnoupdate.com.ar/2010/01/08/ces10-haier-desarrolla-una-television-sin-cables-witricity-whdi/>

110. Televisor Haier sin cables #01

<http://gizmologia.com/2010/01/la-primera-y-verdadera-pantalla-inalambrica-de-haier>

111. Transmisión de la señal

<http://www.fayerwayer.com/2010/01/ces10-haier-desarrolla-una-television-sin-cables-witricity-whdi/>

112. Diagrama de representación de las capas del dispositivo insertado en la mesa

Diseñado por María Rosa Ramírez Roda

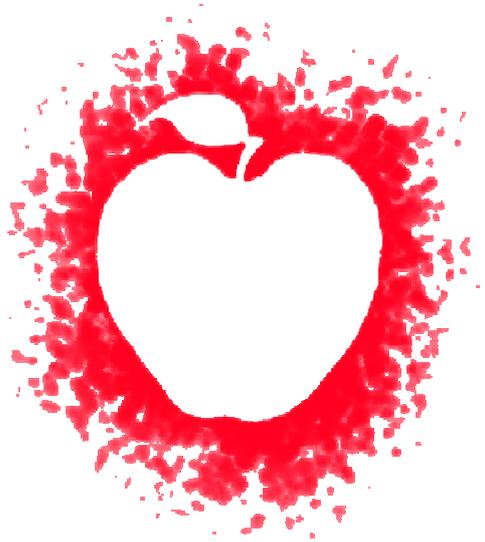
113. Diagrama de funcionamiento del MultiCon

[http://www.activasoft.com/Manual\\_Multicon/es#Editar\\_la\\_Escaleta\\_.28Eventos.2C\\_Ev.\\_Auxiliares.2C\\_Observaciones\\_y\\_Breaks.29](http://www.activasoft.com/Manual_Multicon/es#Editar_la_Escaleta_.28Eventos.2C_Ev._Auxiliares.2C_Observaciones_y_Breaks.29)

114. Ejemplo de ventana del MultiCon  
[http://www.activasoft.com/Manual\\_Multicon/es#Editar\\_la\\_Escaleta](http://www.activasoft.com/Manual_Multicon/es#Editar_la_Escaleta) .28Ev  
[entos.2C](#) [Ev. Auxiliares.2C](#) [Observaciones y Breaks.29](#)
115. Ejemplo de ventana del MultiCon en funcionamiento  
[http://www.activasoft.com/Manual\\_Multicon/es#Editar\\_la\\_Escaleta](http://www.activasoft.com/Manual_Multicon/es#Editar_la_Escaleta) .28Ev  
[entos.2C](#) [Ev. Auxiliares.2C](#) [Observaciones y Breaks.29](#)
116. Contexto de la experiencia  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de Imagen y Comunicación del Restaurante Vertical
117. Mesa 2 del Restaurante Vertical, mesa donde se inserta el prototipo experimental durante la simulación  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de Imagen y Comunicación del Restaurante Vertical
118. Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre, plato empleado durante la simulación  
Fotografía realizada por María Rosa Ramírez Roda, como Responsable de Imagen y Comunicación del Restaurante Vertical
119. Simulación  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
120. Paso 1) Presentación del plato  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
121. Paso 2) Degustación del atún impregnado en vainilla  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
122. Paso 3) Degustación del atún impregnado en vainilla + cebollino  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
123. Paso 4) Degustación del atún impregnado en vainilla + cerezas  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
124. Paso 5) Degustación del sorbete de jengibre  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental



125. Paso 6) Degustación del atún impregnado en vainilla + puré de remolacha  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
126. Paso 7) Degustación del atún impregnado en vainilla  
Imagen extraída de la pieza audiovisual del *Tataki de atún con puré de remolacha y sorbete de jengibre* del prototipo experimental
127. Televisor Philips Design  
[http://www.atodochip.com/2007\\_09\\_01\\_archive.html](http://www.atodochip.com/2007_09_01_archive.html)
128. Restaurante *Sanno*, Valencia  
<http://www.sanno.es>
129. Restaurante *Dans le noir*, Londres  
[http://tripatlas.com/articles/327/Dinner\\_in\\_the\\_Dark: Sensory Experience at Dans le Noir in Paris](http://tripatlas.com/articles/327/Dinner_in_the_Dark:_Sensory_Experience_at_Dans_le_Noir_in_Paris)
130. *Deep Throat*, de Mona Hatoum  
<http://ps1.org/newspaper/view/article/68>



# Agradecimientos

Aunque esta sección de agradecimientos quizás debiera ser más breve, me gustaría agradecer, uno a uno, la labor de aquellas personas sin las que este proyecto no habría podido llevarse a cabo y agradecer a otras tantas que han tenido que soportar mis horas de trabajo y reflexión invertidas en él.

Desde luego, si a alguien le tengo que agradecer el material, la información aportada, así como el campo libre para expresar momentos de desesperación y de pérdida del rumbo es a Maribel Doménech, tutora del proyecto. Me ha abierto las puertas de su despacho, de su casa y de su biblioteca, para adquirir todo tipo de conocimiento al que ella tuviera acceso.

La parte aplicada no podría haberse llevado a cabo sin la aportación de los profesionales del sector de la hostelería con los que he estado en contacto

- Lorena Jericó, dietista-nutricionista, empresaria y directora técnica de CocinasCentrales.com y Cocina Advance ha estado siempre al tanto de los derroteros de esta investigación.
- Jorge de Andrés me ha transmitido toda la sabiduría del saber hacer en cocina, desde el punto de vista más puramente gastronómico, algo en lo que más perdida me vi al principio. Fruto de esta colaboración se ha podido llevar a cabo el corpus práctico del proyecto, donde se incluye el menú del restaurante Vertical y el mismo restaurante como referentes reales en el apartado de simulación del prototipo experimental. Jorge es jefe de cocina y propietario de este restaurante. Gracias, por otro lado, por el material fotográfico y también por aquella entrevista de la que tanto aprendí en la que desmenuzabas conceptualmente los platos del restaurante.
- Javier de Andrés por prestarme la posibilidad de conocer el sector desde un punto de vista más empresarial; además de por aquella reunión en el Instituto de Bioquímica de Valencia con los responsables de futuros proyectos. Me motivó considerablemente la posibilidad de poder llevar a la práctica este dispositivo.
- Otros tantos profesionales con los que he mantenido contacto constante fruto de mi trabajo con ellos: Jorge Bretón, Manuela Romeralo, Puri García, Javier Martínez, entre otros.

Como no, agradecer a la Universidad Politécnica de Valencia y en concreto, al Máster de Artes Visuales y Multimedia y todo el profesorado perteneciente a él, por la oportunidad brindada, dando todo tipo de facilidades e impartiendo todo tipo de conocimientos de gran utilidad para la investigación.



Finalmente, un agradecimiento especial a todos aquellos que han tenido que soportarme durante este año de investigación: a mis padres y mi hermano por no poder atenderles como es debido durante determinados meses en que me sumergí de lleno en el proyecto, a mi novio y a mis primas por tener que aguantar determinadas explicaciones o el visionado de determinados vídeos, películas o documentales que para nada les resultaban interesantes.



UNIVERSIDAD  
POLITECNICA  
DE VALENCIA

alacarta  
MESA INTERACTIVA PARA UN ENTORNO GASTRONÓMICO

**AVM**  
Artes Visuales & Multimedia  
Universidad Politécnica de Valencia

